

## Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Makanan dan Minuman Dengan *Personal Hygiene* Pedagang Pasar Kuliner Kota Padang Panjang Tahun 2025

Rati Gusneli<sup>1, a)</sup>, Erian Fatria<sup>2, b\*)</sup>, Mellia Fransiska<sup>3, c)</sup>, Asrul Fahmi<sup>4, d)</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat, Universitas Prima Nusantara Bukittinggi

<sup>2</sup>Program Studi Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini, Fakultas Sains, Sosial, dan Pendidikan, Universitas Prima Nusantara Bukittinggi

<sup>3</sup>Program Studi Magister Kesehatan Masyarakat, Pascasarjana, Universitas Prima Nusantara Bukittinggi

<sup>4</sup>Program Studi Keperawatan, Fakultas Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat, Universitas Prima Nusantara Bukittinggi

Email: [\\*erianfatria93@gmail.com](mailto:*erianfatria93@gmail.com)

### Abstract

*Food sanitation and personal hygiene are essential aspects of food safety. In the Padang Panjang Culinary Market, many vendors are still found to be neglecting personal cleanliness and proper food handling, which can pose health risks to consumers. Adequate knowledge of food sanitation is believed to influence vendors' personal hygiene behavior. This study aims to determine the relationship between knowledge of food and beverage sanitation and personal hygiene behavior among street food vendors at the Padang Panjang Culinary Market in 2025. This research used an observational analytic design with a cross-sectional approach. The population consisted of all vendors at the Padang Panjang Culinary Market, totaling 80 individuals. A sample of 62 vendors was selected using purposive sampling. Data were collected using questionnaires and analyzed using univariate and bivariate analyses with the chi-square test. The results showed that 54.8% of respondents had good knowledge of food and beverage sanitation, and 58.1% exhibited good personal hygiene. The chi-square test revealed a significant relationship between knowledge of food and beverage sanitation and personal hygiene behavior ( $p$ -value = 0.000; OR = 8.143). There is a significant relationship between knowledge of food and beverage sanitation and vendors' personal hygiene behavior. Vendors with poor knowledge are 8 times more likely to exhibit poor personal hygiene behavior compared to those with good knowledge. Continuous education and interventions are necessary to improve knowledge and hygiene practices among market vendors.*

**Keywords:** Knowledge, Food Sanitation, Personal Hygiene, Vendors, Culinary Market.

### Abstrak

Sanitasi makanan dan *personal hygiene* merupakan aspek penting dalam menjamin keamanan pangan. Di Pasar Kuliner Padang Panjang, masih banyak ditemukan pedagang yang kurang memperhatikan kebersihan diri dan pengolahan makanan, sehingga berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan bagi konsumen. Pengetahuan yang memadai tentang sanitasi makanan diyakini berpengaruh terhadap perilaku *personal hygiene* pedagang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan tentang sanitasi makanan dan minuman dengan perilaku *personal hygiene* pada pedagang di Pasar Kuliner Padang Panjang tahun 2025. Penelitian ini menggunakan desain analitik observasional dengan pendekatan *cross sectional*.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang di Pasar Kuliner Padang Panjang dengan jumlah 80 orang. Sampel sebanyak 62 orang dipilih menggunakan teknik purposive sampling. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan dianalisis secara univariat dan bivariat menggunakan uji *chi-square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 54,8% responden memiliki pengetahuan yang baik tentang sanitasi makanan dan minuman, serta 58,1% memiliki perilaku *personal hygiene* yang baik. Hasil uji *chi-square* menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan sanitasi makanan dan minuman dengan *personal hygiene* ( $p\text{-value} = 0,000$ ;  $OR = 8,143$ ). Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan tentang sanitasi makanan dan minuman dengan perilaku *personal hygiene* pedagang. Pedagang dengan pengetahuan yang kurang memiliki kemungkinan 8 kali lebih besar untuk menunjukkan perilaku *personal hygiene* yang buruk dibandingkan pedagang dengan pengetahuan baik. Diperlukan edukasi dan intervensi berkelanjutan untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik kebersihan di kalangan pedagang pasar.

**Kata-kata kunci:** Pengetahuan, Sanitasi Makanan, *Personal Hygiene*, Pedagang, Pasar Kuliner.

## PENDAHULUAN

Kebutuhan pokok manusia adalah makanan, makanan yang sehat dapat memastikan pertumbuhan yang sehat. Makanan yang higienis dan bergizi didefinisikan sebagai makanan yang bebas dari kuman penyakit dan racun yang dapat membahayakan kesehatan. Makanan harus memiliki semua nutrisi yang diperlukan, yaitu karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air (Soegiantoro et al., 2022). Higiene sanitasi makanan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan nomor 1096/MenKes/PER/VI/2011, adalah upaya untuk mengontrol elemen makanan, individu, tempat, dan peralatan yang dapat atau mungkin menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kemenkes RI, 2011). Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) mengatakan bahwa sekitar 30% kasus keracunan makanan di kawasan Eropa terjadi di rumah-rumah pribadi karena tidak memperhatikan sanitasi dan kebersihan makanan. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), setiap tahun terjadi 76 juta kasus keracunan makanan di Amerika Serikat, yang menyebabkan 325.000 kematian dan 5.000 rawat inap. Makanan siap santap, atau makanan yang sudah diolah, terutama diproduksi oleh restoran, kantin, katering, dan jajanan (Rahmayani, 2018). Indonesia adalah salah satu negara Asia Tenggara dengan standar kualitas pangan paling rendah. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa perilaku penjamah makanan yang kurang dalam menerapkan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) dapat menyebabkan kualitas pangan yang dihasilkan menurun, yang berpotensi menyebabkan gangguan kesehatan seperti diare, kecacingan, atau keracunan makanan (Kurniawan, 2019; Rahmi Garmini & Rio Purnama, 2023).

Ada beberapa hal yang dapat mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, di antaranya adalah kebersihan individu yang kurang baik, cara pengelolaan makanan yang tidak aman, serta alat yang digunakan untuk mengolah makanan yang tidak bersih. Salah satu penyebab keracunan ini adalah minimnya pemahaman dalam menjaga kesehatan diri dan lingkungan selama proses pengolahan makanan yang benar dan sehat. Pedagang makanan yang menjual makanan umumnya tidak memiliki pendidikan yang memadai, terutama dalam hal kebersihan dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Pemahaman para pedagang tentang kebersihan dan sanitasi dalam mengolah makanan akan sangat memengaruhi mutu makanan yang diberikan kepada konsumen (Kurniawan, 2019; Ningsih, 2014; Sakriani et al., 2023).

Beberapa studi terdahulu telah mengkonfirmasi bahwa beberapa jenis makanan tradisional yang diujakan oleh pedagang di pasar tradisional, ditemukan bakteri *coliform* dan *E. coli* dengan jumlah yang melebihi standar yang ditetapkan. Adanya bakteri *coliform* ini menandakan adanya pencemaran silang dari sumber kontaminan yang terjadi selama proses pengolahan makanan. Jika pencemaran silang ini terus berlanjut, ada kemungkinan lebih besar bahwa pada suatu saat sumber kontaminan bisa mengandung bakteri patogen lain yang bisa menyebabkan lebih banyak masalah kesehatan, sehingga orang bisa jatuh sakit karena patogen tersebut (Jatmika & Fadila, 2019). Penelitian yang dilakukan oleh Yulia (2016) mengungkapkan bahwa sanitasi makanan dan minuman perlu didukung oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Sarana tersebut antara lain: (1) tersedianya air bersih yang mencukupi, baik dari segi kuantitas maupun kualitas, (2) pembuangan air limbah yang tertata dengan baik agar tidak menjadi sumber pencemar, (3) tempat pembuangan sampah yang terbuat dari

bahan kedap air, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup. Keadaan *personal hygiene* serta sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika *hygiene* sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah- masalah kesehatan seperti *food borne disease* dan kasus keracunan makanan. Salah satu penyakit yang diakibatkan oleh makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat kesehatan adalah penyakit diare. Hutasoit (2020) juga mengungkapkan bahwa diare adalah kondisi di mana seseorang mengeluarkan tinja yang lembek atau bahkan cair, dengan frekuensi pengeluarannya mencapai tiga kali atau lebih dalam satu hari. Kondisi ini dapat memunculkan gejala seperti demam, nyeri perut, berkurangnya selera makan, kelelahan, dan penurunan berat badan. Diare juga dapat menyebabkan kehilangan cairan dan elektrolit secara mendadak, yang berpotensi membawa berbagai komplikasi, termasuk dehidrasi, kerusakan pada organ, bahkan dapat berujung pada koma.

Penelitian lainnya mengungkapkan bahwa kepuasan konsumen dipengaruhi oleh bagaimana produk atau layanan dianggap dalam memenuhi ekspektasi mereka. Konsumen akan merasa puas jika harapannya terpenuhi, dan mereka akan merasa sangat puas jika ekspektasinya terlampaui. Terdapat lima faktor utama yang memengaruhi pelanggan, yaitu mutu produk, harga, kualitas layanan, faktor emosional, biaya, dan kemudahan. Dengan memberikan perhatian khusus pada kebersihan dan sanitasi serta memberikan pelayanan yang baik, para pedagang akan lebih mudah mencapai tujuannya, yaitu meraih keuntungan maksimal. Oleh karenanya peningkatan kebersihan dan sanitasi sangat diperlukan untuk menjaga kualitas makanan dan kepuasan konsumen (Atmoko, 2017). Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada pedagang angkringan, 70% dari mereka memiliki standar kebersihan yang buruk, yang berdampak pada kepuasan pelanggan. Pelanggan lebih cenderung memilih tempat makan yang memiliki standar kebersihan yang baik, menunjukkan bahwa standar kebersihan yang buruk dapat mengurangi kepercayaan pelanggan dan mengurangi daya saing bisnis makanan. Untuk meningkatkan standar kebersihan di sektor informal, perlu ada peraturan dan instruksi yang lebih baik tentang sanitasi (Habib Suryanegara & Fikri, 2022).

Berdasarkan penelitian-penelitian yang telah diuraikan di atas diperoleh *state of the art* terkait isu-isu kontemporer dan mutakhir dengan analisis bahwa sangat penting untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang *hygiene* dan sanitasi pangan. Hal ini diperlukan untuk mencapai tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs) ketiga, yaitu peningkatan derajat kesehatan dan kesejahteraan (Butarbutar et al., 2024; Fatria, 2023; Fatria et al., 2025). Pelaksanaan *personal hygiene* seharusnya didasarkan pada pemahaman yang mendalam, karena semakin tinggi pengetahuan individu, semakin besar kemungkinan mereka untuk menerapkan kebersihan pribadi. Di samping pengetahuan, faktor lain yang berkontribusi pada pelaksanaan kebersihan pribadi adalah pandangan pribadi seseorang mengenai kebersihan tersebut. Namun kenyataan dilapangan ternyata masih banyak perilaku *personal hygiene* di pasar kuliner yang tidak mengindahkan kebersihan dalam hal mengolah makanan dan minuman, sehingga bisa mengestimasi buruknya kualitas makanan dan minuman yang akan dikonsumsi oleh para konsumen. Hal ini didasarkan kepada pengamatan yang telah dilakukan pada lokasi penelitian ini, sehingga peneliti berkeinginan untuk memecahkan masalah perilaku *personal hygiene* yang masih buruk dengan predisposisi pengetahuan sanitasi makanan dan minuman yang dimiliki oleh para pedagang dikaitkan dengan *personal hygiene* pedagang di Pasar Kuliner Padang Panjang. Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti tertarik meneliti hubungan pengetahuan tentang sanitasi makanan dan minuman dengan *personal hygiene* pedagang pasar kuliner Padang Panjang 2025.

## METODE

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan desain observasional analitik dan pendekatan *cross sectional*. Pendekatan ini digunakan untuk menilai hubungan antara variabel independen dan dependen dalam satu waktu pengamatan (*point time approach*), sehingga semua variabel diukur secara bersamaan tanpa intervensi. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang yang berjualan di Pasar Kuliner Padang Panjang Penelitian dilakukan pada bulan Maret

sampai September 2025, dengan total 80 orang. Sampel ditentukan menggunakan rumus Slovin, sehingga diperoleh jumlah sampel sebanyak 62 orang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling*, yaitu penentuan sampel berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi tertentu agar data yang diperoleh relevan dengan tujuan penelitian. Instrumen penelitian berupa instrumen tes dan kuesioner tertutup, yang telah melalui uji validitas dan reliabilitas sebelum digunakan. Instrumen tersebut mencakup pertanyaan mengenai pengetahuan sanitasi makanan dan minuman serta *personal hygiene* pedagang. Analisis data dilakukan dalam dua tahap, yaitu (1) analisis univariat yang digunakan untuk mendeskripsikan distribusi frekuensi dari masing-masing variabel penelitian; (2) analisis bivariat yang digunakan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan tentang sanitasi makanan dan minuman dengan *personal hygiene* menggunakan uji *chi-square*. Besarnya kekuatan hubungan ditunjukkan melalui nilai *Odds Ratio* (OR).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Analisis Univariat dan Bivariat

#### 1. Karakteristik Responden

Sebanyak 62 pedagang di Pasar Kuliner Padang Panjang menjadi responden dalam penelitian ini. Karakteristik responden mencakup jenis kelamin, tingkat pendidikan, pekerjaan, dan kategori umur yang dapat dilihat pada tabel 1.1 sebagai berikut :

TABEL 1. Karakteristik data responden penelitian di Pasar Kuliner Padang Panjang

No	Karakteristik	Frekuensi	Persentase %
1	Jenis kelamin		
	a. Laki-laki	41	66,1
	b. Perempuan	21	33,9
	<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>100</b>
2	Pendidikan		
	a. SD	11	17,7
	b. SMP	26	41,9
	c. SMA	25	40,3
	<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>100</b>
3	Pekerjaan		
	a. Pedagang	62	100
	<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>100</b>
4	Umur		
	a. Remaja akhir	6	9,7
	b. Dewasa awal	35	56,5
	c. Dewasa akhir	18	29,0
	d. Lansia awal	3	4,8
	<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 1 didapatkan bahwa Mayoritas responden berjenis kelamin laki-laki (66,1%), memiliki pendidikan terakhir SMP (41,9%), dan seluruhnya bekerja sebagai pedagang. Berdasarkan kelompok usia, sebagian besar berada dalam kategori dewasa awal (56,5%).

#### 2. Pengetahuan Tentang Sanitasi Makanan Dan Minuman

TABEL 2. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Tentang Sanitasi Makanan Dan Minuman Responden

No	Variabel	Frekuensi	Persentase (%)
1	Pengetahuan tentang sanitasi makanan dan minuman		
	a. Kurang baik	28	45,2
	b. Baik	34	54,8
	<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 2 didapatkan sebagian besar responden memiliki pengetahuan yang baik tentang sanitasi makanan dan minuman (54,8%).

### 3. Personal Hygiene

**TABEL 3.** Distribusi Frekuensi *Personal Hygiene* Responden

No	Variabel	Frekuensi	Persentase (%)
1	<i>Personal Hygiene</i>		
	a. Kurang baik	26	41,9
	b. Baik	36	58,1
	Total	62	100

Berdasarkan tabel 3 didapatkan Sebanyak 58,1% responden menunjukkan *personal hygiene* yang baik, sedangkan 41,9% lainnya masih kurang baik.

### 4. Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Makanan Dan Minuman Dengan *Personal Hygiene* Pedagang Pasar Kuliner Padang Panjang

**TABEL 4.** Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Makanan Dan Minuman Dengan *Personal Hygiene* Pedagang Pasar Kuliner Padang Panjang

Pengetahuan Sanitasi Makanan dan Minuman	<i>Personal Hygiene</i>				Total	OR	<i>p-value</i>	
	Kurang baik		baik					
	f	%	f	%				
Kurang baik	19	67,9	9	31,2	28	100	8.143	0,000
Baik	7	20,6	27	79,4	34	100		
<b>Total</b>	26	41,9	36	58.1	62	100		

Berdasarkan tabel 4 dari penelitian yang dilakukan, hasil uji *chi-square* menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan tentang sanitasi makanan dan minuman dengan *personal hygiene* pedagang (*p-value* = 0,000). Nilai *Odds Ratio* (OR) = 8,143 menunjukkan bahwa pedagang dengan pengetahuan yang kurang baik memiliki kemungkinan 8 kali lebih besar untuk memiliki *personal hygiene* yang buruk dibandingkan pedagang yang berpengetahuan baik.

## Pembahasan

### 1. Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Pasar Kuliner Padang Panjang dalam penelitian ini, responden adalah pedagang di Pasar Kuliner Padang Panjang yang terdiri dari 41 laki-laki (66,1%) dan 21 perempuan (33,9%). Mayoritas responden memiliki pendidikan terakhir SMP (41,9%), dan semua responden bekerja sebagai pedagang (100%). Berdasarkan umur, sebagian besar berada pada kategori dewasa awal (56,5%). Pengelompokan usia yang digunakan dalam penelitian ini merujuk pada jurnal berjudul 'Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan dengan Keamanan Pangan di Desa Wisata Kabupaten Cianjur, Jawa Barat' (Aqilah et al., 2024), yang membagi kelompok umur produktif menjadi lima kategori, yaitu remaja akhir (17–25 tahun), dewasa awal (26–35 tahun), dewasa akhir (36–45 tahun), lansia awal (46–55 tahun), dan lansia akhir (56–65 tahun). Berdasarkan asumsi peneliti Karakteristik ini berpengaruh terhadap pengetahuan dan perilaku. Misalnya, usia dewasa awal biasanya memiliki tingkat kesadaran dan tanggung jawab yang lebih besar dalam menjalankan usaha, termasuk menjaga kebersihan. Pendidikan juga memengaruhi cara seseorang menerima dan memahami informasi kesehatan, termasuk sanitasi makanan. Jenis kelamin memengaruhi persepsi dan sikap terhadap kebersihan, di mana laki-laki cenderung lebih praktis dalam penerapan *hygiene* dibandingkan perempuan yang lebih teliti.

## 2. Pengetahuan tentang Sanitasi Makanan dan Minuman

Sebanyak 54,8% responden memiliki pengetahuan yang baik mengenai sanitasi makanan dan minuman. Pengetahuan yang baik ini menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang telah memiliki pemahaman mengenai pentingnya sanitasi dalam menjaga kualitas makanan dan kesehatan konsumen. Namun masih terdapat 45,2% responden yang memiliki pengetahuan kurang baik. Pengetahuan merupakan faktor penting yang memengaruhi perilaku seseorang dalam menerapkan prinsip *hygiene*. Hal ini sejalan dengan pendapat Nurfadila et al., (2024) yang mengkonfirmasi bahwa pengetahuan sangat diperlukan dalam melakukan berbagai hal, termasuk juga pengetahuan pedagang mengenai *hygiene* penjamah makanan. selain Pengetahuan, sikap juga berpengaruh terhadap perubahan suatu perilaku. Disisi lain tingkat ekonomi dari pedagang juga perlu diperhatikan. Sumber daya ekonomi seseorang dapat mempengaruhi tingkatan praktik *personal hygiene*, terkhususnya bagi pedagang makanan dalam menjamah makanan.

Menurut asumsi peneliti, pengetahuan pedagang diperoleh melalui berbagai sumber, seperti pengalaman pribadi, media sosial, penyuluhan dari puskesmas, atau pelatihan yang diberikan di pasar. Namun, beberapa responden mungkin masih menjawab berdasarkan kebiasaan dan persepsi umum, bukan berdasarkan informasi ilmiah yang terstruktur.

## 3. Personal Hygiene

Sebanyak 58,1% responden menunjukkan perilaku *personal hygiene* yang baik, sedangkan 41,9% masih menunjukkan perilaku yang kurang baik. Hal ini menunjukkan bahwa masih terdapat tantangan dalam penerapan kebersihan pribadi oleh pedagang di pasar.

Perilaku yang kurang baik dapat terlihat dari beberapa kebiasaan, seperti merokok saat menjual, menggaruk tubuh saat mengolah makanan, berbicara saat menyajikan makanan, tidak menggunakan pelindung diri (celemek, masker, sarung tangan), serta kondisi kuku tangan yang kotor. Sejalan dengan penelitian Zaenab et al., (2024) yang menyatakan sebanyak 66,7% responden dengan kategori *personal hygiene* yang buruk disebabkan oleh penggunaan alat pelindung diri yang belum optimal.

Menurut asumsi peneliti bahwa *personal hygiene* sangat penting untuk mencegah terjadinya penyakit akibat makanan (*foodborne diseases*) yang ditularkan melalui tangan atau tubuh pedagang yang tidak bersih. Pedagang yang tidak terbiasa menggunakan pakaian khusus seperti celemek, masker mulut, sarung tangan, penutup rambut dalam menjamah makanan diperlukan sosialisasi dari petugas kesehatan. *Personal hygiene* mencakup kebiasaan mencuci tangan, menjaga kebersihan tubuh, menggunakan pakaian bersih, dan memperhatikan kebersihan saat mengolah makanan. Perilaku ini sangat penting dalam mencegah penularan penyakit bawaan makanan.

## 4. Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Makanan Dan Minuman Dengan Personal Hygiene Pedagang Pasar Kuliner Padang Panjang

Analisis bivariat menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan tentang sanitasi makanan dan minuman dengan *personal hygiene* ( $p = 0,000$ ). Nilai *Odds Ratio* (OR) = 8,143 menandakan bahwa pedagang dengan pengetahuan yang kurang baik memiliki risiko 8 kali lebih besar untuk memiliki perilaku *hygiene* yang buruk dibandingkan pedagang yang memiliki pengetahuan baik.

Temuan ini diperkuat dengan serupa penelitian Fitriana (2023) di Alun-Alun Gresik, yang menunjukkan adanya hubungan signifikan antara tingkat pengetahuan dan perilaku *hygiene* sanitasi pengolahan makanan ( $p = 0,019$ ). Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Aisha Berliana Nugraha et al., (2024) di Kota Bandung, di mana terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan sanitasi lingkungan dengan perilaku pedagang makanan kaki lima ( $p = 0,003$ ).

Menurut asumsi peneliti bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan sanitasi makanan dan minuman dengan *personal hygiene* Pedagang. Nampaknya hubungan antara pengetahuan dengan praktik *personal hygiene* yang berhasil dikonfirmasi bukanlah sesuatu yang baru atau temuan yang memiliki sebuah *novelty*. Melalui hasil studi ini, para peneliti menekankan pentingnya variabel pengetahuan tentang sanitasi makanan dan minuman sebagai predisposisi terbentuknya *personal hygiene* yang baik pada pedagang atau penjamah makanan dan minuman. kepada pentingnya edukasi dan penyuluhan tentang sanitasi makanan secara langsung berpengaruh terhadap kebiasaan bersih

pedagang dalam menjalankan usahanya. Pengetahuan yang baik akan membentuk kesadaran akan pentingnya kebersihan pribadi untuk mencegah risiko penularan penyakit yang bersumber dari makanan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengolahan data penelitian mengenai hubungan antara pengetahuan dan *personal hygiene* melalui analisis bivariat menggunakan uji statistik *chi-square*, dikonfirmasi bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan sanitasi makanan dan minuman dengan *personal hygiene* pedagang ( $p\text{-value} = 0,000$ ). Nilai *Odds Ratio* (OR) sebesar 8,143 mengindikasikan bahwa pedagang yang memiliki pengetahuan kurang baik memiliki kemungkinan 8 kali lebih besar untuk memiliki *personal hygiene* yang tidak baik dibandingkan dengan pedagang yang memiliki kategori pengetahuan baik. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang dimiliki pedagang tentang sanitasi makanan dan minuman berpengaruh kuat terhadap *personal hygiene* mereka dalam berdagang atau menjamah makanan dan minuman. Saran yang dapat diberikan berdasarkan temuan penelitian ini adalah bagi dinas kesehatan atau instansi terkait diharapkan dilakukan pelatihan rutin, penyuluhan, dan pengawasan berkala terhadap pedagang pasar kuliner mengenai sanitasi pangan dan kebersihan diri guna meminimalkan risiko penyebaran penyakit melalui makanan. Variabel pengetahuan dapat diberdayakan melalui kegiatan penyuluhan ini, yang berpotensi meningkatkan *personal hygiene* yang dimiliki oleh pedagang. Hal ini juga bermanfaat dalam hal perlindungan konsumen serta meningkatkan usaha yang dikelola oleh pedagang terutama di Pasar Kuliner Kota Padang Panjang. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan penelitian mendatang dapat menambahkan variabel lain seperti fasilitas sanitasi, pengetahuan gizi, atau durasi berjualan, serta memperluas jumlah dan wilayah responden agar hasilnya lebih representatif.

## REFERENSI

- Aisha Berliana Nugraha, Titik Respati, & Purnomo. (2024). Hubungan Pengetahuan Sanitasi Lingkungan dan Personal Hygiene terhadap Perilaku Pedagang Makanan Kaki Lima di Sekitar Kampus Unisba Tamansari Kota Bandung. *Bandung Conference Series: Medical Science*, 4(1), 62–67. <https://doi.org/10.29313/bcsms.v4i1.10393>
- Aqilah, N., Alya, R., Mulyati, M., & Marsita, J. (2024). Pengetahuan higiene sanitasi makanan dengan keamanan pangan di desa wisata kabupaten cianjur jawa barat. *Sains Terapan Pariwisata*, 9(3), 154–163.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9. <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/khi.v8i1.839>
- Butarbutar, A. R., Judijanto, L., Syulistia, R., Gultom, R., Irijayanti, A., Suharti, B., Sriwulantari, V., Ghony, M. A., Arianti, N. D., Perangin-Angin, S. B., Syaputri, M. D., Soelistianto, F. A., Kur'ani, N., Fatria, E., & Hambali, H. (2024). *Kesehatan Lingkungan: Tantangan dan Solusi di Era Modern* (A. S. Modjo & A. Putriana (ed.); Cetakan 1). Yayasan Literasi Sains Indonesia. <https://books.literasisains.com/index.php/books/article/view/8>
- Fatria. (2023). Analysis of The Use Of Canva Learning Media in The Food and Beverage Sanitation Course in The Public Health Study Program, Prima Nusantara University Bukittinggi. *Jurnal Sains Boga*, 6(2), 71–84. <https://doi.org/10.21009/jsb.006.2.04>
- Fatria, E., Priadi, A., Apriyanti, E., SN, F. R. S., Artanti, G. D., Ramadanti, T., & Alhamda, S. (2025). Faktor-Faktor Kesehatan Lingkungan yang Mempengaruhi Kejadian Stunting Pada Balita di Indonesia: Sebuah Kajian Literatur. *Jurnal Ekologi, Masyarakat dan Sains*, 6(1), 112–126. <https://doi.org/https://doi.org/10.55448/atc67v68>
- Fitriana, S. W. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Kaki Lima dengan

- Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik. *Jurnal Gizi UNESA*, 3(1), 261–266.
- Habib Suryanegara, M. R., & Fikri, A.-M. (2022). Hubungan Penerapan Higiene Sanitasi dengan Kepuasan Konsumen Pedagang Angkringan di Kecamatan Telukjambe Timur Kabupaten Karawang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(19), 346–352.
- Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 779–786. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.399>
- Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. (2019). Edukasi Mengenai Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dipasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 401–406. <https://doi.org/10.12928/jp.v3i3.1117>
- Kemendes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Kurniawan, A. (2019). *Dasar-Dasar Analisis Kualitas Lingkungan*. Wineka Media. <https://fik.um.ac.id/wp-content/uploads/2020/10/12.-DASAR-DASAR-ANALISIS-KUALITAS-LINGKUNGAN.pdf>
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan SDN Kota Samarinda. *KEMAS*, 10(1), 64–72. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/kemas.v10i1.3071>
- Nurfadila, N., Islam, F., Mappau, Z., & Ashari, A. E. (2024). Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Mapaccing*, 2(2), 55.
- Rahmayani, R. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Rahmi Garmini, & Rio Purnama. (2023). Hubungan Karakteristik Pekerja Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan Jasa Boga Golongan B Asrama Haji Kota Palembang. *Journal Health Applied Science and Technology*, 1(2), 16–23. <https://doi.org/10.52523/jhast.v1i2.14>
- Sakriani, S., Supardi, U. K., SofyanSitriyani, Usman, N. U., & Abjan, R. (2023). Pendampingan Mengenai Awareness Terhadap Makanan Kadaluarsa Di Tingkat Rumah Tangga Pada Masyarakat Kelurahan Togafo. *Journal Science and Health*, 1(1), 6–10. <https://journalofscienceandhealth.com/index.php/jsh/article/view/5>
- Soegiantoro, D. H., Soegiantoro, H. R., & Soegiantoro, G. H. (2022). Penyuluhan Higiene Dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Di Sevensky Lippo Plaza Yogyakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(2), 122–130. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i2.660>
- Yulia, Y. (2016). Higiene sanitasi makanan, minuman dan sarana sanitasi terhadap angka kuman peralatan makan dan minum pada kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2(1), 55–61. <https://doi.org/https://doi.org/10.30602/jvk.v2i1.55>
- Zaenab, Nurhaidah, Izhiq Chalizah, & Nurfitriani Azizah. (2024). Faktor Personal Hygiene Penjamah dan Kondisi Sanitasi TPM. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 24(2), 2024.