

# Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Higiene Pangan Pedagang Buah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya: Studi Cross-Sectional

Putri Aulia Yasmin <sup>\*1</sup>  
Riana Raudatul Jannah <sup>2</sup>  
Bella Septiasari <sup>3</sup>  
Agniya Salsabila Sampurna <sup>4</sup>  
Adnan Habib <sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Siliwangi, Indonesia  
<sup>\*</sup>e-mail: [234101101@student.unsil.ac.id](mailto:234101101@student.unsil.ac.id)<sup>1</sup>, [234101051@student.unsil.ac.id](mailto:234101051@student.unsil.ac.id)<sup>2</sup>,  
[234101098@student.unsil.ac.id](mailto:234101098@student.unsil.ac.id)<sup>3</sup>, [234101128@student.unsil.ac.id](mailto:234101128@student.unsil.ac.id)<sup>4</sup>, [234101116@student.unsil.ac.id](mailto:234101116@student.unsil.ac.id)<sup>5</sup>

## Abstrak

Keamanan pangan pada komoditas segar di pasar tradisional masih menjadi tantangan kesehatan masyarakat akibat tingginya risiko kontaminasi biologis. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara tingkat pengetahuan dan sikap dengan praktik higiene pangan pada pedagang buah di Pasar Cikurubuk, Kota Tasikmalaya. Menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan *cross-sectional*, penelitian ini melibatkan 37 pedagang buah sebagai responden. Hasil uji statistik *Chi-Square* menunjukkan tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan praktik higiene ( $p=0.117$ ) maupun antara sikap dengan praktik higiene ( $p=0.306$ ). Temuan ini mengindikasikan adanya *knowledge-practice gap*, di mana faktor eksternal seperti keterbatasan fasilitas sanitasi dan tekanan operasional pasar lebih dominan dalam memengaruhi perilaku pedagang dibandingkan faktor internal individu. Kesimpulannya, peningkatan keamanan pangan di pasar tradisional tidak cukup hanya melalui edukasi, tetapi memerlukan pendekatan sistemik melalui perbaikan infrastruktur pasar. Implikasi penelitian ini menekankan pentingnya sinergi antara kebijakan regulasi sertifikasi kesehatan pedagang dan penyediaan fasilitas higiene yang memadai oleh pengelola pasar.

**Kata kunci:** Keamanan Pangan, Pedagang Buah, Pengetahuan, Sikap, Praktik Higiene.

## Abstract

*Food safety in fresh commodities within traditional markets remains a significant public health challenge due to the high risk of biological contamination. This study aims to analyze the relationship between knowledge, attitudes, and food hygiene practices among fruit vendors at Cikurubuk Market, Tasikmalaya City. Utilizing a quantitative method with a cross-sectional approach, this research involved 37 fruit vendors as respondents. Statistical analysis using the Chi-Square test revealed no significant relationship between knowledge and hygiene practices ( $p=0.117$ ) or between attitudes and hygiene practices ( $p=0.306$ ). These findings indicate a knowledge-practice gap, where external factors such as limited sanitation facilities and market operational pressures are more dominant in influencing vendor behavior than internal individual factors. In conclusion, improving food safety in traditional markets cannot rely solely on education but requires a systemic approach through market infrastructure improvements. The implications of this research emphasize the importance of synergy between health certification regulations for vendors and the provision of adequate hygiene facilities by market management.*

**Keywords:** Food Safety, Fruit Vendors, Knowledge, Attitude, Hygiene Practices.

## PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan tantangan global yang memengaruhi kesehatan masyarakat, terutama dalam distribusi produk segar seperti buah. Buah-buahan merupakan sumber vitamin dan mineral esensial yang krusial dalam meningkatkan status kesehatan masyarakat. Tantangan besar dalam produksi dan pemeliharaan pasokan pangan yang aman menjadikan keamanan pangan sebagai isu yang sangat penting secara nasional maupun internasional (Oliver, 2019).

Pasar tradisional berperan sebagai pusat utama perdagangan komoditas buah kepada konsumen. Pedagang buah seringkali menjadi pihak yang paling bertanggung jawab dalam

menjaga higiene pangan agar terhindar dari kontaminasi silang. Namun, penanganan pascapanen oleh pedagang di pasar lokal seperti metode pemajangan, moda transportasi, hingga penyiraman produk dengan air yang tidak higienis telah diidentifikasi sebagai sumber potensial kontaminasi patogen yang memicu penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). (Boakye et al., 2023).

Urgensi keamanan pangan ini dipertegas oleh data World Health Organization pada tahun 2024 melaporkan bahwa setiap tahunnya 600 juta orang (1 dari 10 orang) jatuh sakit akibat makanan terkontaminasi, dengan angka kematian mencapai 420.000 jiwa. Kelompok rentan seperti anak balita menanggung 40% beban penyakit ini dengan 125.000 kematian per tahun. Selain dampak kesehatan, fenomena ini menghambat pembangunan sosial ekonomi melalui beban sistem kesehatan serta kerugian ekonomi, pariwisata, dan perdagangan. Di negara berpenghasilan rendah dan menengah, kerugian produktivitas serta biaya medis diperkirakan mencapai US\$ 110 miliar per tahun. (WHO, 2024)

Kemampuan pedagang dalam menjamin higiene dan keamanan pangan sangat ditentukan oleh domain pengetahuan, sikap, dan praktik (KAP) mereka. Pengetahuan mengenai risiko mikrobiologis dan prosedur sanitasi menjadi fondasi bagi terbentuknya sikap positif, yang secara teoretis diharapkan dapat bertransformasi menjadi praktik penanganan pangan yang aman. Waily (2025) yang menyatakan bahwa tubuh manusia merupakan sumber kontaminasi potensial, maka konsistensi praktik higiene perorangan menjadi variabel penentu utama dalam memutus rantai penularan penyakit bawaan makanan.

Meskipun pentingnya KAP telah banyak dibahas, literatur yang secara komprehensif mengkaji hubungan ketiga domain tersebut pada pedagang komoditas buah segar di pasar tradisional masih sangat terbatas. Sebagian besar studi terdahulu di Indonesia, cenderung berfokus pada pedagang makanan jajanan atau siap saji, sehingga menciptakan defisit informasi mengenai karakteristik perilaku pedagang buah segar. Selain itu, banyak penelitian hanya mengukur satu atau dua dimensi KAP tanpa menganalisis bagaimana pengetahuan memengaruhi sikap dan bagaimana sikap tersebut diterjemahkan ke dalam tindakan nyata dalam konteks lingkungan pasar retail yang dinamis.

Pasar Cikurubuk merupakan pusat perdagangan dan distribusi pangan terbesar di Kota Tasikmalaya. Namun, aktivitas perdagangannya masih diidentifikasi dengan praktik penanganan yang belum memenuhi standar kesehatan. Berdasarkan data awal, terdapat kesenjangan yang mencolok di mana 81,1% pedagang belum pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan dan 78,4% tidak memiliki sertifikasi kesehatan resmi. Mengingat peran strategis pedagang dalam rantai pangan, pemahaman mendalam mengenai KAP sangat krusial untuk merancang strategi intervensi yang tepat sasaran.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara pengetahuan dan sikap terhadap praktik higiene pangan pada pedagang buah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi empiris dalam pengembangan protokol keamanan pangan lokal dan menjadi dasar bagi kebijakan pengelola pasar untuk meningkatkan fasilitas sanitasi serta edukasi pedagang. Berdasarkan kerangka berpikir tersebut, hipotesis penelitian ini adalah terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik higiene pangan pada pedagang buah di Pasar Cikurubuk.

## METODE

Penelitian ini merupakan studi kuantitatif dengan desain observasional analitik melalui pendekatan *cross-sectional*. Lokasi penelitian dilaksanakan di Pasar Cikurubuk, Kota Tasikmalaya pada Maret 2026. Populasi penelitian adalah pedagang buah yang memiliki kios tetap. Kriteria inklusi meliputi pedagang yang aktif beroperasi dan bersedia berpartisipasi, sedangkan kriteria eksklusi adalah pedagang kaki lima (PKL) serta pedagang yang tidak berada di lokasi saat penelitian dilakukan.

Jumlah populasi tidak diketahui secara pasti, penentuan besar sampel merujuk pada teori ukuran sampel minimal untuk penelitian analitik (30 responden). Untuk mengantisipasi adanya *dropout* atau data yang tidak lengkap, dilakukan inflasi sampel sebesar 10% sehingga target minimal menjadi 33 responden. Pengambilan sampel menggunakan teknik *simple random*

*sampling* melalui kunjungan langsung secara acak, dan berhasil menghimpun total 37 responden yang memenuhi kriteria.

Penelitian ini mengadopsi instrumen dari studi Boakye et al. (2023) sebagai alat pengumpulan data primer. Kuesioner tersebut telah disesuaikan dan divalidasi oleh lima pakar higiene serta ilmu pangan guna memastikan relevansi setiap indikator penelitian. Instrumen ini terdiri dari: (1) karakteristik responden dan teknis (demografi, pelatihan, sertifikasi, serta prosedur penyimpanan dan pencucian); (2) variabel pengetahuan, sikap, dan praktik yang mencakup 21 item pengetahuan, 18 item sikap, dan 14 item praktik dengan skala Likert 1–5. Keandalan instrumen dikonfirmasi melalui *pilot study* pada 23 responden dengan hasil Cronbach's Alpha > 0,7, yang menunjukkan konsistensi internal yang tinggi dan reliabel untuk mengukur higiene keamanan pangan pedagang buah.

Data dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan menyertakan *informed consent* sebagai pemenuhan etika penelitian. Analisis univariat digunakan untuk mendeskripsikan distribusi frekuensi karakteristik responden dan variabel utama. Berdasarkan uji normalitas, data tidak berdistribusi normal sehingga pengkategorian variabel menggunakan nilai median sebagai *cut-off point* dengan kategori "baik" ( $\geq$  median) dan "kurang" ( $<$  median). Hubungan antarvariabel diuji menggunakan *Chi-Square* ( $\alpha = 0,05$ ) dan kekuatan hubungan dianalisis melalui *Odds Ratio* (OR) dengan interval kepercayaan 95%.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini diperoleh sebagai berikut:

### A. Karakteristik Responden

Karakteristik responden terdiri dari:

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Responden

Karakteristik	Frekuensi (n)	Persentase (%)
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-laki	33	89,2
Perempuan	4	10,8
<b>Usia</b>		
18–20 tahun	3	8,1
21–30 tahun	19	51,4
31–40 tahun	6	16,2
41–50 tahun	7	18,9
51–60 tahun	2	5,4
<b>Pendidikan Terakhir</b>		
SD	5	13,5
SMP	4	10,8
SMA	24	64,9
Perguruan Tinggi	4	10,8
<b>Masa Berjualan</b>		
1–2 tahun	9	24,3
3–5 tahun	17	45,9
6–10 tahun	6	16,2
11–15 tahun	5	13,5
<b>Pelatihan Keamanan Pangan</b>		
Ya	7	18,9
Tidak	30	81,1
<b>Surat Keterangan Sehat</b>		

Ya	8	21,6
Tidak	29	78,4
<b>Metode Penyimpanan Buah</b>		
Penyimpanan suhu ruang	36	97,3
Mesin pendingin (Refrigeration)	1	2,7
<b>Pencucian Produk Sebelum Penjualan</b>		
Ya	19	51,4
Tidak	18	48,6
<b>Lokasi Penyimpanan Produk pada Akhir Hari</b>		
Gudang Luar Area Pasar	9	24,3
Gudang Dalam Area Pasar	18	48,6
Stand Dalam Area Pasar	10	27,1

Berdasarkan Tabel 1, diketahui bahwa sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki yaitu sebanyak 33 orang (89,2%), sedangkan perempuan hanya 4 orang (10,8%). Hal ini menunjukkan bahwa aktivitas perdagangan buah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya didominasi oleh laki-laki. Kondisi ini dapat disebabkan oleh tuntutan pekerjaan yang memerlukan aktivitas fisik lebih tinggi, seperti proses distribusi dan pengangkutan barang.

Berdasarkan kelompok usia, mayoritas responden berada pada rentang usia 21–30 tahun yaitu sebanyak 19 orang (51,4%), yang termasuk dalam usia produktif. Hal ini menunjukkan bahwa sektor perdagangan buah banyak dijalankan oleh individu usia produktif yang memiliki kemampuan fisik dan mobilitas yang baik dalam menjalankan aktivitas usaha.

Ditinjau dari tingkat pendidikan, sebagian besar responden memiliki pendidikan terakhir SMA sebanyak 24 orang (64,9%). Meskipun demikian, tingkat pendidikan yang relatif cukup ini belum sepenuhnya mencerminkan penerapan praktik higiene yang optimal. Hal ini dapat dipengaruhi oleh kurangnya edukasi spesifik terkait higiene keamanan pangan.

Berdasarkan masa berjualan, sebagian besar responden telah berjualan selama 3–5 tahun yaitu sebanyak 17 orang (45,9%). Pengalaman berjualan yang cukup lama seharusnya dapat meningkatkan keterampilan dan praktik higiene, namun pada kenyataannya hal tersebut belum tentu sejalan dengan penerapan higiene yang baik.

Selanjutnya, berdasarkan riwayat pelatihan higiene pangan, sebagian besar responden tidak pernah mengikuti pelatihan yaitu sebanyak 30 orang (81,1%). Rendahnya keterlibatan dalam pelatihan ini menunjukkan kurangnya akses atau kesadaran terhadap pentingnya edukasi higiene keamanan pangan. Hal ini juga didukung oleh data kepemilikan surat keterangan sehat, di mana sebagian besar responden tidak memilikinya yaitu sebanyak 29 orang (78,4%). Kondisi ini berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan dari aspek kesehatan individu pedagang.

Dari aspek praktik operasional, hampir seluruh responden menyimpan buah pada suhu ruang yaitu sebanyak 36 orang (97,3%), dan hanya 1 orang (2,7%) yang menggunakan mesin pendingin. Penyimpanan pada suhu ruang dalam jangka waktu tertentu dapat meningkatkan risiko pertumbuhan mikroorganisme pada buah, terutama di lingkungan pasar tradisional. Selain itu, masih terdapat 18 responden (48,6%) yang tidak mencuci buah sebelum penjualan, yang menunjukkan bahwa praktik higiene belum diterapkan secara optimal.

Berdasarkan lokasi penyimpanan produk pada akhir hari, sebagian besar responden menyimpan produk di dalam area pasar sebanyak 18 orang (48,6%), diikuti stand dalam area pasar sebanyak 10 orang (27,1%), dan gudang luar area pasar sebanyak 9 orang (24,3%). Variasi lokasi penyimpanan ini menunjukkan belum adanya standar penyimpanan yang seragam, sehingga berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi silang.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar pedagang berada pada usia produktif dan memiliki tingkat pendidikan menengah, namun masih terdapat keterbatasan dalam aspek pelatihan, kesadaran kesehatan, dan penerapan praktik higiene. Kondisi ini mengindikasikan bahwa faktor eksternal seperti kebiasaan, lingkungan kerja,

serta keterbatasan fasilitas kemungkinan lebih berpengaruh terhadap praktik higiene dibandingkan faktor individu seperti pengetahuan dan sikap.

## B. Analisis Univariat tentang Gambaran Tingkat Pengetahuan, Sikap dan Praktik Higiene Pangan Pedagang Buah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya

Tabel 2. Distribusi Variabel Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Higiene Pangan Pedagang Buah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya

Variabel	Frekuensi (n)	Persentase (%)
<b>Pengetahuan</b>		
Kurang	17	45,9
Baik	20	54,1
<b>Sikap</b>		
Negatif	15	40,5
Positif	22	59,5
<b>Praktik</b>		
Kurang	16	43,2
Baik	21	56,8

Berdasarkan Tabel 2, diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki tingkat pengetahuan yang baik yaitu sebanyak 20 orang (54,1%), sedangkan responden dengan pengetahuan kurang sebanyak 17 orang (45,9%). Hal ini menunjukkan bahwa lebih dari setengah pedagang buah telah memiliki pemahaman yang cukup terkait higiene keamanan pangan. Namun demikian, proporsi responden dengan pengetahuan kurang masih tergolong cukup besar, sehingga berpotensi mempengaruhi kualitas praktik higiene yang dilakukan.

Selanjutnya, berdasarkan sikap responden, diketahui bahwa mayoritas responden memiliki sikap positif yaitu sebanyak 22 orang (59,5%), sedangkan responden dengan sikap negatif sebanyak 15 orang (40,5%). Kondisi ini menunjukkan bahwa secara umum pedagang memiliki kecenderungan sikap yang baik terhadap pentingnya penerapan higiene keamanan pangan. Sikap positif ini mencerminkan adanya kesadaran akan pentingnya menjaga kebersihan dalam proses penanganan dan penjualan buah.

Adapun berdasarkan praktik higiene keamanan pangan, diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki praktik yang baik yaitu sebanyak 21 orang (56,8%), sedangkan responden dengan praktik kurang sebanyak 16 orang (43,2%). Meskipun mayoritas responden telah menunjukkan praktik yang baik, namun proporsi praktik kurang masih cukup tinggi, yang mengindikasikan bahwa penerapan higiene belum dilakukan secara optimal oleh seluruh pedagang.

Pada domain pengetahuan, responden memiliki pemahaman yang sangat baik mengenai pentingnya mencuci tangan untuk mengurangi risiko kontaminasi dan etika batuk atau bersin di tempat kerja. Pada domain sikap, mayoritas pedagang menunjukkan persepsi positif yang sangat kuat terhadap kewajiban menjaga kebersihan area kerja sebelum memulai aktivitas. Sementara pada aspek praktik, tindakan yang paling konsisten dilakukan oleh responden adalah membuang buah yang busuk/terkontaminasi dan memastikan buah tidak diletakkan langsung di atas tanah tanpa alas.

Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar responden telah memiliki pengetahuan dan sikap yang baik, hal tersebut belum sepenuhnya sejalan dengan praktik higiene yang dilakukan. Hal ini mengindikasikan adanya kemungkinan faktor lain yang mempengaruhi praktik, seperti kebiasaan, lingkungan kerja, serta keterbatasan sarana dan prasarana. Oleh karena itu, peningkatan praktik higiene tidak hanya memerlukan pengetahuan dan sikap yang baik, tetapi juga dukungan lingkungan dan fasilitas yang memadai.

**C. Analisis Bivariat Tentang Analisis Hubungan Pengetahuan, Sikap terhadap Praktik Higiene Pangan Pedagang Buah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya**

Tabel 3. Hubungan Pengetahuan, Sikap, dengan Praktik Higiene Pangan Pedagang Buah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya

Variabel	Praktik				Total		p-value
	Kurang		Baik		n	%	
	n	%	n	%	n	%	
<b>Pengetahuan</b>							0,117
Kurang	5	29,4	12	70,6	17	100	
Baik	11	55	9	45	20	100	
<b>Sikap</b>							0,306
Negatif	8	36,4	7	46,7	15	100	
Positif	8	53,3	14	63,6	22	100	

**Hubungan Pengetahuan dengan Praktik Higiene Pangan**

Berdasarkan Tabel 3, hasil analisis hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene menunjukkan bahwa dari 17 responden dengan pengetahuan kurang, mayoritas memiliki praktik higiene yang baik yaitu sebanyak 12 orang (70,6%). Sementara itu, pada 20 responden dengan pengetahuan baik, hanya 9 orang (45,0%) yang menunjukkan praktik higiene yang baik. Hasil uji statistik *Chi-Square* diperoleh nilai  $p = 0,117$  ( $p > 0,05$ ). sehingga Hipotesis Nol ( $H_0$ ) diterima dan Hipotesis Alternatif ( $H_a$ ) ditolak. Dengan demikian, tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan praktik higiene pangan pada pedagang buah di Pasar Cikurubuk.

Temuan ini berseberangan dengan penelitian terbaru oleh Labao et al. (2024) yang menyatakan bahwa pengetahuan keamanan pangan memiliki pengaruh besar terhadap praktik higiene, di mana pemahaman yang tinggi secara linear mendorong pedagang untuk mengadopsi perilaku sehat demi meningkatkan hasil penjualan. Perbedaan ini kemungkinan besar disebabkan oleh perbedaan konteks lingkungan penelitian. Jika pada penelitian Labao et al. (2024). pengetahuan mampu mendikte perilaku, maka pada konteks Pasar Cikurubuk, faktor hambatan eksternal seperti keterbatasan infrastruktur sanitasi

Hasil pada penelitian ini menunjukkan adanya fenomena *knowledge-practice gap*, di mana pengetahuan yang dimiliki responden tidak sepenuhnya terimplementasi dalam praktik. Meskipun sebagian besar responden memiliki tingkat pendidikan menengah (SMA), pengetahuan yang dimiliki cenderung bersifat umum dan belum spesifik pada aspek teknis higiene keamanan pangan. Hal ini sejalan dengan penelitian Maftukhah (2024) yang menyatakan bahwa pengetahuan merupakan domain kognitif awal yang tidak selalu terwujud dalam praktik jika tidak didukung oleh faktor eksternal. Boakye dkk. (2023) menambahkan bahwa dalam konteks pasar tradisional, pedagang cenderung memprioritaskan efisiensi kerja dan kecepatan pelayanan dibandingkan prosedur teknis higiene. Tanpa adanya pelatihan formal (di mana 81,1% responden belum pernah mengikuti pelatihan), pengetahuan yang dimiliki pedagang cenderung bersifat pasif dan tidak cukup kuat untuk mengubah kebiasaan operasional yang sudah terbentuk lama.

Selain itu, faktor kontekstual seperti tekanan operasional dan kondisi lingkungan kerja turut memengaruhi praktik higiene. Boakye et al. (2023) menyebutkan bahwa dalam konteks pasar tradisional, praktik keamanan pangan seringkali dipengaruhi oleh tuntutan efisiensi kerja dan kebiasaan yang telah terbentuk. Pedagang cenderung memprioritaskan kecepatan pelayanan dibandingkan penerapan prosedur higiene, terutama ketika didukung oleh keterbatasan sarana seperti akses air bersih.

**Hubungan Sikap dengan Praktik Higiene Pangan**

Berdasarkan Tabel 3, diketahui bahwa dari 22 responden yang memiliki sikap positif, sebanyak 14 orang (63,6%) telah menunjukkan praktik higiene yang baik. Sedangkan pada 15 responden dengan sikap negatif, hanya 7 orang (46,7%) yang memiliki praktik baik. Hasil uji

statistik *Chi-Square* menunjukkan nilai  $p = 0,306$  ( $p > 0,05$ ). Hal ini bermakna bahwa Hipotesis Nol ( $H_0$ ) diterima, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan praktik higiene pangan pada pedagang buah di Pasar Cikurubuk.

Ketidaksignifikanan ini menunjukkan bahwa sikap positif seperti keyakinan kuat bahwa menjaga kebersihan area kerja adalah hal vital ternyata tidak selalu berimplikasi pada praktik yang baik. Hal ini mengindikasikan bahwa kecenderungan internal individu belum cukup untuk mendorong perubahan perilaku tanpa adanya dukungan faktor eksternal. Boakye et al. (2023) menegaskan bahwa praktik keamanan pangan sangat dipengaruhi oleh ketersediaan fasilitas dan kondisi lingkungan kerja. Di Pasar Cikurubuk, tantangan nyata terlihat dari data bahwa 97,3% pedagang masih menyimpan produk pada suhu ruang tanpa fasilitas pendingin yang memadai.

Temuan ini juga didukung oleh Waily (2025) yang menyatakan bahwa keterbatasan sarana sanitasi dasar, seperti air bersih dan tempat sampah yang memadai, menjadi hambatan utama dalam penerapan praktik higiene. Dengan demikian, meskipun pedagang memiliki sikap positif terhadap higiene pangan, keterbatasan fasilitas dapat menghambat implementasinya dalam praktik sehari-hari.

Berdasarkan analisis pada penelitian ini, praktik yang tampak baik pada responden, seperti membuang buah busuk dan tidak meletakkan buah di atas tanah, kemungkinan besar lebih didorong oleh motivasi ekonomi untuk menjaga kualitas dagangan secara visual agar tetap laku, bukan sepenuhnya didasari oleh kesadaran terhadap keamanan pangan secara biologis. Oleh karena itu, tanpa dukungan infrastruktur pasar yang standar, sikap positif pedagang akan tetap terhambat dalam tahap kecenderungan batin dan sulit bertransformasi menjadi praktik higiene yang konsisten.

## KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan sikap dengan praktik higiene pangan pada pedagang buah di Pasar Cikurubuk, Kota Tasikmalaya. Temuan ini mengindikasikan adanya fenomena *knowledge-practice gap*, di mana pemahaman kognitif dan persepsi positif pedagang tidak secara otomatis bertransformasi menjadi tindakan nyata akibat kuatnya pengaruh faktor eksternal, seperti tekanan operasional dan keterbatasan fasilitas sanitasi pasar. Kelebihan penelitian ini terletak pada fokusnya yang spesifik pada pedagang komoditas buah segar di pasar retail daerah, yang selama ini jarang terwakili dalam literatur keamanan pangan nasional yang didominasi oleh studi pada makanan siap saji. Namun, penelitian ini memiliki keterbatasan pada jumlah sampel yang relatif kecil dan penggunaan instrumen *self-reported* yang rentan terhadap bias jawaban responden. Sebagai langkah selanjutnya, diperlukan intervensi kebijakan yang tidak hanya bertumpu pada edukasi individu, tetapi juga pada perbaikan infrastruktur pasar secara sistemik, termasuk penyediaan fasilitas air bersih dan tempat penyimpanan standar. Penelitian di masa depan disarankan untuk menggunakan metode observasi partisipatif dan uji laboratorium pada sampel buah guna mendapatkan gambaran kontaminasi yang lebih objektif dan mendalam.

## DAFTAR PUSTAKA

- Boakye, MK, Tornyi, JM, Dzubey, I., Adzoyi, P., Ayimah, JC, & Wiafe, ED (2023). Penilaian pengetahuan, sikap, dan praktik kebersihan dan keamanan pangan penjual buah dan sayuran di pasar pusat Ho, Ghana. *Heliyon*, 9, e19579. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e19579>
- Labao, RU, Sayson, LJ, Maculam, AJB, & Llorente, HMC (2024). Pengetahuan tentang keamanan pangan dan praktik kebersihan di kalangan pedagang kaki lima. *The Research Probe*, 4 (1). <https://doi.org/10.53378/trp.0624.1.6>
- Maftukhah, NA (2024). Hubungan pengetahuan, sikap dan perilaku terhadap personal higiene penjamah makanan (food handler) di Pasar Retail Jakabaring Palembang. *JHAST (Jurnal Sains dan Teknologi Terapan Kesehatan)*, 2 (1), 20–26. <https://doi.org/10.52523/jhast.v2i1.35>

- Noor, A., & Nasmiati. (2022). Analisis faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan ekonomi terhadap penerapan personal hygiene di Pasar Sentral Mina Minanga Kabupaten Buton Utara. *JHQD*, 2 (2), 47–54.
- Oliver, SP (2019). Pendahuluan: Patogen dan penyakit bawaan makanan edisi khusus pada jaringan PulseNet nasional dan internasional. *Patogen dan Penyakit Bawaan Makanan*, 16 (7), 439–440. <https://doi.org/10.1089/fpd.2019.29012.int>
- Waily, R. (2025). Kebersihan pribadi pada pedagang makanan siap saji di Desa Latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 3 (2), 286–293. <https://doi.org/10.57213/antigen.v3i2.690>
- World Health Organization. (11 Desember 2024). *Keamanan pangan* . <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>