UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE
Jalan Jenderal Ahmad Yani km 06, Kecamatan Soreang, Kota Parepare
https://umpar.ac.id

LAPORAN PENELITIAN MANDIRI

1. IDENTITAS PENELITIAN

A. JUDUL PENELITIAN

Traders' Awareness Of The Safety Fresh Food Of Plant Origin At Lakessi Market, Parepare City, Sout Sulawesi. **(Kesadaran Pedagang Terhadap Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan Di Pasar Lakessi Kota Parepare, Sulawesi Selatan.)**

B. BIDANG FOKUS PENELITIAN/RUMPUN BIDANG ILMU

Bidang Fokus Unggulan Perguruan Tinggi/RIRN	Tema	Topik (Jika ada)	Rumpun Bidang Ilmu
Fokus Riset Pangan	Keamanan pangan		Agribisnis

C. KATEGORI PENELITIAN

Kategori	**Skema**	**Target Akhir TKT**	**Waktu Penelitian (bulan/tahun)**

2. IDENTITAS PENELITI

Nama (Peran)	**Fakultas**	**Prodi**	**Bidang Tugas**	**ID Sinta/NIM**
Nur fadillah	Pertanian Peternakan dan Perikanan	Agribisnis	Mahasiswa	21170026

Dr. Irmayani,S.P., M.Si	Pertanian Peternakan dan Prikanan	Agribisnis	Pembimbing 1	946864
Irnthya Nanda Pratami Irwan, S.E., M.Agr	Pertanian Peternakan dan Prikanan	Agribisnis	Pembimbing 2	1300771

3. MITRA PENELITIAN

Pelaksanaan penelitian dapat melibatkan mitra kerjasama yaitu mitra kerjasama dalam melaksanakan penelitian, mitra sebagai calon pengguna hasil penelitian, atau mitra investor.

Mitra Penelitian	Nama Mitra	Nama Pelaksana
Mitra Pelaksana Penelitian	Dinas Ketahanan Pangan	

A. LAPORAN PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tingkat kesadaran pedagang terhadap keamanan pangan segar asal tumbuhan (PSAT) di Pasar Lakessi Kota Parepare, dengan fokus pada komoditas bawang merah (*Allium ascalonicum L.*) dan cabai merah (*Capsicum annuum L.*) akan pentingnya pentingnya keamanan pangan untuk kesehatan masyarakat dan mutu produk. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi terhadap pedagang dan pihak Dinas Ketahanan Pangan Kota Parepare. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang menilai kelayakan produk hanya dari aspek visual seperti warna dan tekstur, tanpa mempertimbangkan risiko kontaminasi kimia atau biologis. Upaya pencegahan dilakukan melalui sortasi manual dan penataan produk di atas meja agar tidak bersentuhan langsung dengan lantai, namun kondisi pasar yang becek, berdebu, dan padat pengunjung tetap menjadi tantangan besar. Dinas Ketahanan Pangan telah melakukan inspeksi lapangan dan pengujian laboratorium terhadap sampel cabai merah, yang menunjukkan adanya residu pestisida, meskipun pengujian masih bersifat kualitatif.. Kolaborasi antara pedagang dan pemerintah daerah menjadi kunci dalam memastikan pangan yang aman, sehat, dan berkualitas sampai ke tangan konsumen, sekaligus meningkatkan daya saing produk pasar tradisional.

B. KATA KUNCI

PSAT, Kesadaran pedagang, Keamanan pangan, Pasar Tradisional

C. PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan salah satu aspek penting yang menentukan kualitas hidup masyarakat. Pangan yang aman tidak hanya berdampak pada kesehatan konsumen, tetapi juga pada keberlangsungan perdagangan serta kepercayaan pasar. Pangan segar asal tumbuhan, seperti sayur, buah, dan umbi-umbian memiliki peran besar dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, namun sifatnya yang mudah rusak dan terkontaminasi menjadikannya rentan terhadap berbagai bahaya biologis, kimia, maupun fisik. Pasar tradisional, termasuk Pasar Lakessi di Kota Parepare, merupakan pusat distribusi utama pangan segar bagi masyarakat. Aktivitas jual beli yang berlangsung setiap hari melibatkan interaksi langsung antara pedagang, pembeli, dan lingkungan sekitar. Kondisi kebersihan, penanganan pasca panen, serta pengetahuan pedagang mengenai praktik keamanan pangan menjadi faktor kunci yang mempengaruhi kualitas produk yang dijual. Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya juga merupakan bagian dari hak asasi manusia. Perlindungan masyarakat dari peredaran pangan yang tidak aman merupakan jaminan yang harus didapat masyarakat sebagai konsumen . Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, baik nabati maupun hewani, yang dikonsumsi manusia untuk memenuhi kebutuhan

gizi, mempertahankan kehidupan, serta meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan. Pangan dapat berupa bahan mentah, setengah jadi, maupun produk olahan yang siap dikonsumsi. Berdasarkan sumbernya, pangan dibedakan menjadi pangan nabati yang berasal dari tumbuhan, seperti sayuran, buah-buahan, biji-bijian, dan umbi-umbian, serta pangan hewani yang berasal dari hewan, seperti daging, ikan, telur, dan susu. Selain itu, pangan juga dapat dikelompokkan berdasarkan tingkat pengolahannya, yaitu pangan segar, pangan olahan, dan pangan siap saji (Lestari. T. R. P 2020).

Kesadaran pedagang terhadap keamanan pangan segar sangat penting, mengingat mereka memiliki peran langsung dalam memastikan produk yang dipasarkan tetap layak konsumsi. Namun, kenyataannya masih sering ditemukan praktik penanganan yang kurang higienis, penggunaan wadah yang tidak sesuai standar, serta minimnya penerapan prinsip sanitasi dan higiene. Hal ini berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan, seperti keracunan makanan dan penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*). Pemerintah dan lembaga terkait telah berupaya meningkatkan kesadaran keamanan pangan melalui sosialisasi dan pelatihan, namun efektivitasnya sangat bergantung pada sejauh mana pedagang memahami dan menerapkan prinsip tersebut dalam aktivitas sehari-hari. Oleh karena itu, penting untuk melakukan kajian terhadap tingkat kesadaran pedagang di Pasar Lakessi, sehingga dapat menjadi dasar perumusan strategi pembinaan dan pengawasan yang lebih tepat sasaran.

Pangan segar asal tumbuhan, seperti sayuran dan buah-buahan, merupakan bagian penting dari pola makan sehat dan bergizi. Menurut World Health Organization “Konsumsi buah dan sayuran yang cukup dapat mengurangi risiko penyakit tidak menular.” Pangan segar tidak hanya memberikan nutrisi yang diperlukan oleh tubuh, tetapi juga berperan dalam pencegahan berbagai penyakit, termasuk penyakit jantung, diabetes, dan beberapa jenis kanker (WHO 2021). Pangan segar merupakan pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau menjadi bahan baku pengolahan pangan. Namun, meskipun memiliki banyak manfaat, pangan segar juga menghadapi berbagai tantangan terkait keamanan dan mutu. Kontaminasi pangan dapat terjadi pada berbagai tahap, mulai dari produksi hingga distribusi (FAO 2022).

Cabai merah (*Capsicum annuum L.*) dan bawang merah (*Allium ascalonicum L.*) merupakan dua jenis makanan segar asal tumbuhan yang menempati posisi strategis dalam pola konsumsi rumah tangga di Indonesia. Kedua komoditas hortikultura ini tidak hanya berperan sebagai pelengkap makanan, melainkan telah menjadi unsur utama dalam sebagian besar kuliner tradisional, sehingga menjadi komponen penting dalam sistem ketahanan pangan nasional. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) , tingkat

konsumsi rumah tangga terhadap kedua komoditas tersebut tergolong tinggi. Pada tahun 2023, rata-rata konsumsi bawang merah tercatat sebesar 2,86 kilogram per kapita per tahun (sekitar 0,055 kg per minggu), sementara cabai merah besar mencapai 2,3 kilogram per kapita per tahun , atau sekitar 0,045 kg per minggu (BPS, 2023). Tingginya angka konsumsi tersebut menunjukkan bahwa cabai merah dan bawang merah memiliki tingkat keterjangkauan dan kebutuhan yang tinggi dalam kehidupan masyarakat sehari-hari. Sehubungan dengan itu, perhatian terhadap aspek keamanan dan keinginan konsumsi pangan pada kedua komoditas ini menjadi sangat penting, terutama dalam konteks potensi kontaminasi residu pestisida yang dapat menimbulkan risiko kesehatan masyarakat dalam jangka panjang.

Setiawan et al. Mencatat bahwa “Sekitar 600 juta orang di seluruh dunia mengalami penyakit yang ditularkan melalui makanan setiap tahun, dengan sebagian besar kasus terkait dengan pangan segar.” Hal ini menunjukkan bahwa pengawasan yang ketat dan sistematis sangat diperlukan untuk memastikan keamanan pangan (Setiawan et al. 2023). Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan yang selanjutnya disebut Keamanan PSAT adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah PSAT dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2018). Keamanan pangan merupakan hal yang penting dan merupakan prasyarat bagi upaya pembangunan kesehatan masyarakat. Keamanan pangan tidak hanya berperan dalam mencegah penyakit yang ditularkan melalui makanan, tetapi juga dalam memastikan bahwa pangan yang dikonsumsi memiliki kualitas yang layak dan nilai gizi yang cukup untuk mendukung kesejahteraan masyarakat. Penyelenggaraan keamanan pangan bertujuan agar negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan (Peraturan Pemerintah 2019). Keamanan pangan tidak hanya berfungsi untuk melindungi kesehatan masyarakat, tetapi juga berperan dalam menjaga ekosistem sektor agribisnis, khususnya dalam sistem produksi dan distribusi pangan segar. Pasar tradisional merupakan bagian dari rantai pasok agribisnis yang menghubungkan petani, pengepul, dan pedagang dengan konsumen akhir.

Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 53/Permentan/KR.040/12/2018 mengatur tentang Keamanan dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan. Persyaratan Keamanan PSAT meliputi tidak mengandung cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang melebihi ambang batas serta tidak menggunakan bahan penolong yang dilarang penggunaannya. Keamanan PSAT dapat diperoleh melalui penerapan persyaratan dasar cara budidaya yang baik (Good Agricultural Practices/GAP), cara penanganan pasca

panen yang baik (Good Handling Practices/GHP), cara pengolahan yang baik (Good Manufacturing Practices/GMP), cara distribusi yang baik (Good Distributing Practices/GDP) dan cara ritel yang baik (Good Retailing Practices/GRP) (Permentan, 2018). Selain itu, penanganan pascapanen yang buruk, seperti penggunaan wadah yang tidak higienis, pencampuran produk yang tidak sesuai, dan rendahnya sistem pendingin dalam transportasi, dapat menyebabkan kontaminasi pangan sebelum sampai ke tangan konsumen. Proses distribusi yang tidak berjalan dengan baik juga berpotensi penurunan menyebabkan terjadinya mutasi pangan, sehingga produk yang dijual di pasar tidak lagi sesuai dengan standar keamanan pangan yang diharapkan. Salah satu komponen kunci yang sering diabaikan dalam menjamin keamanan pangan adalah kesadaran pelaku usaha pangan, terutama pedagang, terhadap pentingnya menjaga keamanan pangan dalam aktivitas mereka sehari-hari.

Kesadaran pedagang terhadap pentingnya keamanan pangan sangat menentukan bagaimana produk pangan diperlakukan, disimpan, dan disajikan kepada pembeli. Pedagang yang memiliki pemahaman dan kepedulian yang baik terhadap keamanan pangan cenderung menerapkan praktik yang lebih higienis, seperti menjaga kebersihan tempat jualan, memilih produk yang segar dan layak dikonsumsi, serta menghindari penggunaan bahan-bahan berbahaya. Sebaliknya, pedagang yang kurang sadar akan potensi bahaya dari pangan yang tidak aman cenderung abai terhadap hal-hal tersebut. Pasar Lakessi di Kota Parepare merupakan salah satu pasar tradisional yang berperan penting dalam distribusi pangan segar asal tumbuhan yang berasal dari berbagai daerah seperti Parepare dan daerah di sekitarnya. Pasar Lakessi berfungsi sebagai pasar regional yang mensuplai barang ke pasar- pasar lainnya di Kota Parepare, utamanya sayur- sayuran dan buah-buahan. Sayuran dan buah-buahan tersebut umumnya berasal dari luar Kota Parepare (Panjaitan et al., 2021). Sebagai pasar dengan volume transaksi yang tinggi, kualitas dan keamanan pangan yang dijual di Pasar Lakessi sangat bergantung pada perilaku dan kesadaran para pedagang. Sayangnya, berdasarkan pengamatan awal, kurangnya kesadaran pedagang terhadap kemanan pangan degar asal tumbuhan menjadi tantangan besar dalam upaya menjaga keamanan pangan di pasar tradisional. Pedagang biasanya hanya fokus pada aspek ekonomi tanpa memahami bahwa keamanan pangan juga berdampak langsung pada kesehatan konsumen dan keberlangsungan usaha mereka.

Masalah yang di hadapi oleh pelaku usaha PSAT di pasar Lakessi adalah kurangnya perhatian terhadap keamanan dan mutu pangan segar asal tumbuhan, Kesadaran yang kurang terhadap keamanan pagan segar asal tumbuhan dapat menyebabkan beredarnya pangan yang tercemar bahan kimia berbahaya, tercemar mikroorganisme patogen, atau tidak memenuhi standar mutu yang diinginkan. Berdasarkan latar belakang tersebut, beberapa

pertanyaan mendasar diajukan dalam penelitian ini (1) Bagaimana tingkat kesadaran pedagang terhadap keamanan pangan segar asal tumbuhan (PSAT) di Pasar Lakessi Kota Parepare? (2) Bagaimana upaya pencegahan yang dilakukan untuk menjaga keamanan PSAT di Pasar Lakessi Kota Parepare? Pertanyaan-pertanyaan ini menjadi dasar eksplorasi untuk memahami lebih jauh dinamika pasar tradisional dalam menjaga keamanan pangan segar asal tumbuhan di tingkat pedagang. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis tingkat kesadaran pedagang terhadap keamanan pangan segar asal tumbuhan di Pasar Lakessi Kota Parepare secara komprehensif, serta mengidentifikasi upaya pencegahan yang dilakukan untuk menjaga keamanan pangan segar di pasar tersebut. Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi kontribusi akademik sekaligus dasar perumusan kebijakan dalam pembangunan sistem keamanan pangan segar di pasar tradisional, serta menjadi sumber pengetahuan praktis bagi pedagang, pembaca, dan peneliti lain yang ingin melakukan kajian lebih lanjut mengenai keamanan dan mutu pangan.

D. METODOLOGI

Penelitian ini dilakukan di Pasar Sentral Lakessi Kota Parepare. Penelitian ini mulai di laksanakan pada bulan Apri-Mei 2025. Calon peneliti memutuskan melakukan penelitian dilokasi ini karena merupakan salah satu pasar tradisional utama di daerah ini dan dikenal sebagai pusat perdagangan. Penelitian di Pasar Lakessi dapat memberikan wawasan yang relevan mengenai keamanan PSAT. Sehingga hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan keamanan PSAT di Lokasi tersebut.

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk mengungkapkan secara mendalam mengenai fenomena yang ada di lapangan. Data yang dikumpulkan berupa narasi lisan, tulisan, atau perilaku yang dapat diamati melalui berbagai metode seperti wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data tersebut kemudian dianalisis dengan pendekatan kualitatif untuk mengungkapkan makna di balik informasi yang diperoleh. Menurut Menurut Sugiyono, (2017) penelitian deskriptif kualitatif merupakan penelitian dengan menggunakan data kualitatif untuk meneliti kondisi objektif yang alamiah dengan peneliti berperan sebagai instrumen kunci. Kemudian, data tersebut dijelaskan secara deskriptif.

Sumber data dalam penelitian adalah subjek asal data dapat di diperoleh. Adapun sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumber utamanya, yaitu melalui observasi langsung terkait kondisi pangan segar asal tumbuhan di pasar serta wawancara dengan pedagang dan Dinas Ketahanan Pangan. Sedangkan Data sekunder adalah data yang tidak diambil langsung dari sumber pertama melainkan diperoleh dari dokumen peraturan mengenai keamanan pangan segar, seperti Undang-Undang, Peraturan Daerah, dan regulasi BPOM.

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode purposive sampling. Menurut Sugiyono (2017), purposive sampling merupakan metode pemilihan sampel berdasarkan pertimbangan-pertimbangan khusus. Teknik ini dilakukan dengan menetapkan subjek penelitian yang memiliki karakteristik tertentu yang relevan dengan tujuan dan kebutuhan penelitian. Dalam penelitian ini terdapat 5 informan yang terdiri dari Dinas Ketahanan Pangan Kota Parepare dan pedagang pasar.
Adapun kriteria pedagang yang dijadikan sampel adalah Pedagang yang secara khusus menjual pangan segar asal tumbuhan, seperti sayuran, buah-buahan, umbi-umbian, dan rempah-rempah segar, yang berpotensi dikonsumsi langsung oleh masyarakat, Pedagang yang terlibat langsung dalam aktivitas perdagangan, mulai dari proses pengadaan (pembelian dari pemasok), penyimpanan, hingga penanganan dan penjualan produk kepada konsumen, sehingga dianggap memahami proses yang mempengaruhi keamanan pangan, Pedagang yang telah berjualan secara aktif minimal 2 tahun terakhir di Pasar Lakessi, untuk memastikan bahwa responden memiliki pengalaman yang memadai terkait kondisi pasar dan produk pangan segar yang dijual dan Pedagang yang bersedia menjadi informan dan mampu memberikan informasi yang relevan, jujur, dan lengkap mengenai praktik penanganan pangan segar, serta pemahaman mereka terkait keamanan pangan. Penggunaan purposive sampling ini dimaksudkan agar sampel yang diambil benar-benar mewakili kelompok pedagang yang terkait langsung dengan pangan segar asal tumbuhan dan memiliki pengetahuan serta pengalaman yang sesuai dengan kebutuhan data penelitian.

Teknik Pengumpulan data dalam penelitian ini dengan cara :Observasi digunakan untuk mengamati secara langsung kondisi keamanan pangan segar asal tumbuhan di Pasar Lakessi Kota Parepare. Observasi dilakukan secara partisipatif pasif, di mana peneliti mengamati tanpa terlibat langsung dalam aktivitas pasar. Wawancara dilakukan dengan informan pedagang, pembeli, dan petugas dari dinas ketahanan pangan kota parepare. Pedoman ini berisi pertanyaan-pertanyaan yang dirancang untuk memperoleh data yang mendalam dan akurat tentang topik penelitian, yaitu bagaimana Kesadaran Pedagang terhadap Keamanan PSAT di Pasar Lakessi Kota Parepare. Tujuan dari pedoman ini adalah untuk menjaga wawancara tetap terarah dan fokus pada tujuan penelitian. Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan dan menganalisis dokumen yang terkait dengan topik penelitian. Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya monumental. Studi dokumetasi merupakan pelengkap dan pengguunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif. Dokumentasi yang dikumpulkan meliputi regulasi dan kebijakan resmi terkait keamanan pangan, Hasil pengawasan dan inspeksi dari instansi terkait juga dikumpulkan untuk menilai pengelolaan keamanan pangan di pasar. Foto dan video observasi mendokumentasikan kondisi pangan dan kebersihan pasar.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari tiga langkah utama: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Setiap langkah ini saling terkait dan tidak dapat dipisahkan, karena proses

analisis tidak berjalan secara linier, melainkan lebih fleksibel dan iteratif (Sugiono 2017). Reduksi Data adalah proses penyaringan data mentah agar fokus pada informasi yang relevan dengan masalah penelitian, Proses ini berlangsung sepanjang penelitian, karena data terus berkembang. Penyajian data adalah tahap di mana informasi yang terkumpul disusun dengan cara yang terorganisir untuk memudahkan penarikan kesimpulan (Sugiono, 2017). Data disajikan dalam bentuk teks naratif yang menggambarkan kejadian atau fenomena yang terjadi, sehingga peneliti bisa melihat pola atau tema yang muncul. Dalam penelitian ini, data tentang kesadaran pedagang terhadap Keamanan PSAT di Pasar Lakessi akan disajikan dalam bentuk naratif. Hal ini memungkinkan peneliti untuk menggambarkan secara lebih mendalam proses dan implementasi yang terjadi di lapangan.

Dalam penelitian ini, peneliti menerapkan teknik triangulasi data untuk memastikan keabsahan dan validitas temuan. Triangulasi data merupakan metode verifikasi yang bertujuan untuk meningkatkan kredibilitas, validitas, serta konsistensi data yang diperoleh dari lapangan (Utami, W. D., 2024). Sebagaimana dikemukakan oleh Utami (2024), apabila terdapat minimal tiga informan yang menyampaikan informasi serupa, maka tingkat kebenaran data tersebut dianggap lebih tinggi dan memiliki akurasi yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

E. HASIL PELAKSANAAN PENELITIAN

Komoditas bawang merah dan cabai merah merupakan bagian dari Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) yang memiliki peran penting dalam pasar hortikultura, khususnya di Pasar Lakessi Kota Parepare. Sebagai produk yang mudah rusak (*perishable*) dan bernilai ekonomi tinggi, kedua komoditas ini menuntut perhatian khusus terhadap aspek keamanan pangan. Dalam konteks agribisnis, kesadaran pedagang terhadap keamanan produk tidak hanya mempengaruhi kualitas dan kelayakan konsumsi, tetapi juga berpengaruh terhadap efisiensi distribusi, daya saing, serta keberlangsungan usaha. Temuan lapangan menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang belum memahami konsep keamanan pangan secara menyeluruh. Persepsi mereka terbatas pada indikator visual seperti kesegaran, warna, dan tidak busuk, tanpa mempertimbangkan kemungkinan adanya kontaminasi residu pestisida atau zat kimia berbahaya lainnya. Misalnya, Sahar menyampaikan bahwa "*Pokoknya kalau cabai masih merah keras ji, bisa dijualmi dek"* menandakan bahwa penilaian terhadap kelayakan produk hanya mengandalkan penampakan fisik tanpa pengetahuan tentang kandungan bahan berbahaya (Informan: Sahar, 2025). Hal serupa juga diungkapkan oleh Ibu Nurfia yang mengatakan, *"Tidak terlalu tahu dek, yang penting jangan busuk saja,"* yang mengindikasikan bahwa pemahaman tentang keamanan pangan pada bawang merah dan cabai merah masih minim dan belum mencakup aspek kimiawi seperti residu pestisida, formalin, atau bahan tambahan lainnya (Informan: Ibu Nurfia, 2025).

Lebih lanjut, ketika ditanya mengenai regulasi pemerintah terkait keamanan pangan, Pak Hendra mengatakan"kurang taumi itu Dek kalo tentang Peraturan sayur yang boleh dijual" (Informan: Pak Hendra, 2025). Hal ini mengindikasikan kurangnya sosialisasi dan edukasi formal yang diterima oleh

pedagang terkait regulasi keamanan pangan, yang seharusnya menjadi fondasi dalam melakukan praktik penanganan dan penjualan pangan segar. Jika pedagang memiliki pemahaman yang terbatas terkait aspek keamanan pangan terutama pada bawang merah dan cabai merah, maka hal tersebut dapat berdampak negatif terhadap mutu serta keamanan komoditas bawang merah yang di distribusikan dalam rantai pasok. Ketidaktahuan ini berpotensi menyebabkan ketidakmampuan pedagang dalam menjamin bahwa produk yang dijual memenuhi standar keamanan konsumsi. Akibatnya, risiko terjadinya kontaminasi, kerusakan produk, bahkan potensi penyebaran penyakit melalui komoditas tersebut menjadi lebih tinggi. Selain itu, menurunnya tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk dapat mengganggu efisiensi proses pemasaran dan mengakhiri rantai pasok secara keseluruhan (Nabila dkk 2023).

Berdasarkan hasil wawancara, sebagian pedagang menyatakan bahwa keamanan pangan lebih merupakan tanggung jawab produsen atau pemasok , bukan pedagang eceran. Pandangan ini mencerminkan rendahnya rasa tanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang mereka jual secara langsung kepada konsumen. Saat ditanya mengenai sikap mereka terhadap penjualan produk yang mengandung bahan berbahaya atau tidak layak konsumsi, Sahar menyatakan, *"Tidak bagus, tapi kalau tidak laku, rugi juga"*(Informan: Sahar, 2025). Ungkapan ini menunjukkan bahwa meskipun pedagang memahami risiko dari menjual produk tidak aman, keputusan untuk tetap menjualnya didasarkan pada pertimbangan ekonomi dan potensi kerugian usaha. Temuan ini menunjukkan adanya kesenjangan pemahaman peran pedagang dalam menjaga keamanan pangan segar asal tumbuhan (PSAT). Sikap yang menganggap keamanan pangan sebagai tanggung jawab produsen atau pemasok menandakan rendahnya internalisasi etika agribisnis di kalangan pedagang eceran. Padahal, pedagang memiliki peran penting sebagai titik akhir distribusi sebelum produk sampai ke konsumen. Rendahnya rasa tanggung jawab ini dapat disebabkan oleh kurangnya sosialisasi regulasi keamanan pangan, minimnya pelatihan teknis, serta lemahnya pengawasan terhadap perilaku penjualan di pasar tradisional. Kondisi ini berpotensi memperburuk rantai risiko keamanan pangan, karena pedagang yang seharusnya menjadi filter terakhir justru tidak melakukan pengendalian mutu secara memadai.

Pertimbangan ekonomi yang diungkapkan oleh informan, seperti kekhawatiran rugi jika produk tidak terjual, juga menjadi faktor pendorong praktik penjualan produk yang tidak layak konsumsi. Fenomena ini mencerminkan dilema yang sering dihadapi pelaku usaha mikro di pasar tradisional, di mana orientasi keuntungan jangka pendek sering kali mengesampingkan dampak kesehatan jangka panjang bagi konsumen. Praktik ini tidak hanya membahayakan konsumen, tetapi juga berpotensi menurunkan kepercayaan pasar terhadap komoditas yang dijual, sehingga pada akhirnya merugikan pedagang itu sendiri. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan pembinaan yang tidak hanya menekankan aspek teknis keamanan pangan, tetapi juga memberikan pemahaman ekonomi jangka panjang bahwa menjaga

mutu produk dapat meningkatkan loyalitas konsumen, memperluas akses pasar, dan memperkuat daya saing usaha.

Selain itu, sebagian besar tidak merasa perlu memberikan informasi kepada konsumen terkait asal-usul atau proses penanganan produk. Penyampaian informasi produk yang lengkap, seperti label keamanan, hasil uji residu pestisida, dan sertifikasi PSAT, tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap mutu dan keamanan pangan, tetapi juga berkontribusi terhadap nilai jual produk, memperkuat loyalitas konsumen, serta mendukung efisiensi dan keberlanjutan usaha dalam rantai pasok agribisnis (Mufidah et al., 2023). Oleh karena itu Produk cabai merah dan bawang merah dari pasar tradisional akan sulit bersaing dengan produk dari pasar modern yang telah dilengkapi label keamanan pangan atau telah melalui pengujian residu. Rendahnya sikap proaktif ini juga menunjukkan bahwa etika agribisnis belum tertanam kuat di kalangan pedagang. Ketidakpedulian terhadap keamanan pangan pada akhirnya akan berdampak pada kepercayaan konsumen dan mempersempit peluang pedagang untuk mengakses pasar yang lebih luas dan bernilai tinggi (Irmayani et al., 2022).

Hasil observasi menunjukkan bahwa penanganan pascapanen terhadap cabai merah dan bawang merah masih belum sesuai standar higienitas. Produk biasanya diletakkan langsung di lantai beralas terpal, dicampur antara yang rusak dan masih layak jual, serta tidak diberi ventilasi penyimpanan yang memadai. Hal ini memicu percepatan proses pembusukan dan kontaminasi silang yang berdampak negatif terhadap mutu produk.Perilaku pedagang dalam menangani cabai merah dan bawang merah pada umumnya belum dapat direkomendasikan sebagai pedagang yang menerapkan prinsip higienitas karena mayoritas pedagang masih memperjual belikan produk pangan cabai merah dan bawang merah tanpa memperhatikan standar keamanan pangan. Terdapat pedagang yang telah berupaya menerapkan praktik yang lebih baik dalam menjaga kualitas produk pangan cabai merah dan bawang merah yang dijual, seperti menggunakan alas sebagai media penempatan produk, menjaga kebersihan lapak dan melakukan sortasi manual dengan memisahkan produk pangan yang tidak layak jual.. Penanganan pasca panen yang dilakukan secara optimal memiliki kontribusi krusial dalam mempertahankan mutu produk Pangan Segar, terutama sayuran. Selain itu, penanganan pascapanen yang baik ini juga berpengaruh langsung terhadap perpanjangan masa simpan dan peningkatan nilai ekonomis komoditas tersebut. Di sisi lain, pengelolaan pasca panen juga bertujuan untuk menciptakan nilai tambah yang berdampak pada peningkatan pendapatan petani. Oleh karena itu, strategi pasca panen yang efisien dan tepat guna menjadi aspek fundamental dalam memperkuat keberlanjutan sistem agribisnis serta meningkatkan daya saing produk baik di pasar nasional maupun internasional (Fathnur et al., 2024). Pedagang yang memiliki kesadaran tinggi terhadap keamanan pangan cenderung lebih selektif dalam menjual produk, menjaga kebersihan tempat usaha, dan menjalin komunikasi dengan pemasok.

Secara umum, kesadaran pedagang terhadap keamanan komoditas PSAT, khususnya cabai merah dan bawang merah, di Pasar Lakessi masih

tergolong rendah, baik dari sisi pengetahuan, sikap, maupun praktik. Kondisi ini memberikan dampak negatif terhadap kualitas produk, efisiensi rantai pasok, nilai ekonomi komoditas, dan keberlanjutan usaha pedagang. Oleh karena itu, diperlukan intervensi dalam bentuk pendidikan, pendampingan teknis, serta kebijakan kelembagaan yang mendorong pedagang untuk menjadi bagian integral dari sistem agribisnis yang aman, efisien, dan berdaya saing tinggi. Pedagang di Pasar Lakessi melakukan upaya pencegahan dengan melakukan sortasi manual terhadap bawang merah dan cabai merah sebelum dijual untuk memisahkan produk yang sudah terlihat rusak atau membusuk. Meskipun demikian, hasil observasi menunjukkan masih terdapat bawang merah dan cabai merah yang sedikit busuk dan memiliki bercak hitam tetap dipajang di lapak pedagang, sehingga berpotensi menurunkan kualitas dan dapat menjadi sumber kontaminasi silang pada produk lain yang masih baik. Selain itu, pedagang berupaya menjaga keamanan pangan dengan menyimpan dan menata produk di atas meja kayu agar tidak bersentuhan langsung dengan lantai pasar. Namun, kondisi penataan ini masih beragam, terdapat pedagang yang menggunakan alas plastik atau karung sebagai lapisan, sementara sebagian lainnya tidak menggunakan alas sama sekali. Kondisi pasar yang becek, berdebu, dan sangat ramai juga menjadi tantangan tersendiri dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan segar selama proses jual beli berlangsung.

Dinas Ketahanan Pangan Kota Parepare telah melakukan pengawasan dengan inspeksi langsung ke lapangan untuk memeriksa kondisi pangan segar yang dijual oleh pedagang. Inspeksi ini meliputi pengecekan kebersihan lapak, kondisi produk, dan cara penataan pangan segar yang dilakukan pedagang. Melalui kegiatan ini, dinas berupaya memastikan pedagang menjaga kebersihan dan tidak menjual pangan segar yang sudah rusak atau terkontaminasi. Dalam praktiknya, pengujian laboratorium terhadap kandungan residu sejauh ini telah difokuskan pada cabai merah, sebagai salah satu komoditas dengan tingkat kerentanan penggunaan pestisida yang tinggi. Pengujian ini menggunakan alat uji residu pestisida yaitu pestisida test kit/pesticide Detection Kit. Berdasarkan hasil uji laboratorium terbaru, sampel cabai merah yang diambil dari pasar menunjukkan hasil positif mengandung residu pestisida. Temuan ini memperkuat kekhawatiran terhadap potensi kontaminasi kimia pada produk pangan segar, sekaligus menekankan pentingnya penguatan sistem pengawasan dan keamanan pangan di tingkat pasar (Hertanto et al., 2019). Meskipun demikian, bawang merah dan komoditas PSAT lainnya juga menjadi bagian dari pengawasan rutin, baik melalui inspeksi visual, penelusuran sumber produk, maupun pemantauan distribusi . Hal ini dilakukan untuk memberikan gambaran menyeluruh terhadap kondisi keamanan pangan segar yang beredar di pasar lokal. Lebih lanjut, pihak dinas menyampaikan bahwa pengujian laboratorium yang dilakukan saat ini masih bersifat kualitatif , yakni hanya mendeteksi ada atau tidaknya kandungan spesifik dalam sampel, belum sampai pada tahapan kuantifikasi residu untuk menentukan apakah melebihi ambang batas maksimum residu (BMR) sesuai regulasi nasional. Hal ini disebabkan oleh terbatasnya sarana dan prasarana laboratorium yang tersedia .

Berdasarkan hasil observasi dan informasi dari pihak Dinas Ketahanan Pangan Kota Parepare dapat disimpulkan bahwa upaya pencegahan yang dilakukan oleh pedagang dan Dinas Ketahanan Pangan Kota Parepare sudah berjalan namun masih memerlukan perbaikan. Pedagang telah berupaya menjaga keamanan PSAT melalui sortasi manual dan penataan produk di atas meja, meskipun masih terdapat produk yang kurang layak tetap dijual dan kondisi pasar yang becek dan berdebu menjadi tantangan kebersihan pangan segar. Sementara itu, dinas telah aktif melakukan inspeksi langsung dan pengujian laboratorium, namun efektivitasnya masih sangat bergantung pada kepatuhan pedagang dalam menerapkan kebersihan dan keamanan pangan di lapangan. Kerja sama antara pedagang dan pemerintah daerah menjadi hal penting dalam menjaga keamanan pangan segar asal tumbuhan di Pasar Lakessi Kota Parepare, sehingga masyarakat mendapatkan pangan yang aman, sehat, dan berkualitas.

F. KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kesadaran pedagang terhadap keamanan pangan segar asal tumbuhan (PSAT) di Pasar Lakessi Kota Parepare masih rendah. Pedagang hanya menilai kesegaran berdasarkan warna dan tekstur tanpa mempertimbangkan risiko kontaminasi bahan kimia, serta praktik penanganan pascapanen masih belum higienis. Upaya pencegahan telah dilakukan melalui sortasi sederhana oleh pedagang dan pengawasan serta pengujian sampel oleh dinas, namun penerapannya belum optimal akibat kondisi pasar yang kurang higienis dan rendahnya kesadaran pedagang terhadap pentingnya keamanan pangan.

Diperlukan peningkatan pemahaman dan praktik pedagang terkait keamanan pangan dengan menjaga sanitasi lapak dan penanganan produk yang baik. Dinas Ketahanan Pangan Kota Parepare diharapkan memperkuat edukasi dan pendampingan teknis secara berkelanjutan kepada pedagang serta meningkatkan pengawasan untuk mendorong penerapan keamanan pangan secara konsisten. Disarankan menyediakan dan mengembangkan alat deteksi yang lebih canggih untuk mempermudah proses identifikasi pada pangan segar, baik yang bersifat kimia, biologi maupun fisik.Penelitian selanjutnya dapat menggali faktor-faktor yang mempengaruhi rendahnya kesadaran pedagang dan mengevaluasi efektivitas program peningkatan keamanan PSAT di pasar tradisional.

G. KENDALA PELAKSAAN PENELITIAN

Dalam pelaksanaan penelitian mengenai keamanan pangan segar asal tumbuhan (PSAT) di Pasar Lakessi, peneliti menghadapi kendala dalam memperoleh data primer dari pedagang. Sebagian pedagang kurang kooperatif dan tidak sepenuhnya terbuka ketika diminta menjelaskan praktik penanganan pangan yang mereka lakukan. Hal ini dipengaruhi oleh keterbatasan pemahaman pedagang terhadap konsep keamanan pangan serta kekhawatiran bahwa jawaban mereka dapat menimbulkan dampak pada usaha dagang. Selain itu, keterbatasan waktu dan kesibukan pedagang saat melayani pembeli juga membuat proses wawancara dan observasi harus dilakukan secara lebih fleksibel.

Kendala lain muncul dari aspek teknis dan data pendukung. Proses pengambilan sampel untuk uji laboratorium menghadapi hambatan karena jumlah sampel yang dapat dianalisis terbatas, sementara ketersediaan fasilitas uji yang kurang memada. Di sisi lain, data sekunder dari instansi terkait mengenai keamanan pangan di pasar tradisional masih terbatas dan belum diperbarui secara berkala, sehingga peneliti perlu melengkapi dengan pencatatan mandiri di lapangan. Kendala-kendala tersebut menyebabkan penelitian harus menyesuaikan strategi agar data yang diperoleh tetap relevan dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

H. DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. (2023). Konsumsi bahan makanan per kapita per minggu menurut kelompok dan jenis bahan makanan 2022. Jakarta: BPS. Diperoleh dari https://www.bps.go.id

Fathnur, J. D. H., Juliana, C., & Fajri, A. (2024). Post-harvest quality improvement technology of horticultural fresh fruit. International Journal of Environmental, Sustainability and Social Science, 5(1), 199–204. https://doi.org/10.38142/ijesss.v5i1.1317

Food and Agriculture Organization. (2022). The role of fresh produce in disease prevention. Rome: FAO.

Hertanto, D., Yulyani Fadwiwati, A., Hipi, A., Anasiru Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Gorontalo Jalan Muhammad Van Gobel No, R., & Kabila Bone Bolango-Gorontalo, T. (2019). Persepsi Petani Terhadap Teknologi Alat Tanam Padi Jarwo Transplanter Dalam Mendukung Swasembada Pangan. *AGROVITAL: Jurnal Ilmu Pertanian*, *4*(2), 38–46. https://doi.org/10.35329/AGROVITAL.V4I2.494

Irmayani, I., Arman, A., Azis, D. A., & Amir, Muh. (2022). Development of Local Resources for Rural Communities Based on Sustainable Livelihoods to Improve Farmers' Welfare in Enrekang Regency. *JURNAL AGRIKAN (Agribisnis Perikanan)*, *15*(1), 35–40. https://doi.org/10.52046/AGRIKAN.V15I1.1004

Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen. Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial, 11(1), 57–72. https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523

Mufidah, N., Wahyuni, H., & Kurniawati, A. (2023). Perlindungan konsumen melalui sertifikasi keamanan pangan segar asal tumbuhan (PSAT). Jurnal Mimbar Agribisnis, 9(2), 187–195.

Nabila, N., Rumayar, A. A., & Pontoh, G. (2023). Analisis rantai pasok komoditi bawang merah di Pasar Bersehati Kota Manado. Jurnal Agri-SosioEkonomi Unsrat, 19(3), 1395–1402.

Panjaitan, C. L., Katiandagho, T., & Pangemanan, L. (2021). Analisis pendapatan pedagang sayur sebelum dan selama masa pandemi COVID-19 di Pasar Lakessi Kota Parepare Sulawesi Selatan. Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Pedesaan, 2(4), 316–323.

Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 53/Permentan/KR.040/12/2018. (2018). Tentang keamanan

pangan segar asal tumbuhan. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019. (2019). Tentang keamanan pangan. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia.

Puspitasari, L., Sulistiono, W. R., & Sasongko, L. A. (2020). Pengawasan keamanan dan mutu pangan segar asal tumbuhan (PSAT) di peredaran di Provinsi Jawa Tengah. Mediagro, 16(2), 46–58.

Setiawan, A., Prabowo, H., & Sari, D. (2023). Keamanan pangan segar: Tantangan dan solusi dalam pengawasan pangan di era modern. Jurnal Keamanan Pangan, 15(1), 45–60.

Sugiyono. (2017). Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D. Bandung: Penerbit Alfabeta.

World Health Organization. (2021). Fruit and vegetable consumption: A global perspective on health. Geneva: WHO.

I. LAMPIRAN

Kuesioner penelitian

No	**Tema**	**Kategori/ Sub-Kategori**	**Pertanyaan Kuisioner Terkait**	**Kutipan Data (Jawaban Pedagang/Observasi)**	**Interpretasi**
1	Pemahaman pedagang tentang PSAT	Persepsi keamanan pangan	Apa yang Anda ketahui tentang keamanan pangan segar asal tumbuhan?	"Pokoknya kalau cabai masih merah keras mi, bisa dijualmi dek."	Pedagang hanya menilai keamanan pangan dari visual (warna, tekstur) tanpa memahami aspek residu pestisida atau standar PSAT.
2	Pemahaman pedagang tentang PSAT	Pengetahuan bahan berbahaya	Apa saja contoh bahan berbahaya yang menurut Anda bisa mencemari pangan segar seperti sayur dan buah?	Biasanya kalo bahan berbaya racun (pestisida) atau formalin.	Pedagang belum terlalu memahami bahan berbahaya seperti pestisida atau formalin sebagai risiko kontaminasi pangan.
3	Pemahaman pedagang tentang PSAT	Pengetahuan aturan pemerintah	Apakah Anda mengetahui adanya aturan dari pemerintah tentang larangan penggunaan bahan berbahaya pada	"kurang taumi itu dek kalo tentang peraturan sayur yang boleh dijual"	Pedagang belum mengetahui adanya aturan terkait keamanan pangan dari pemerintah, menunjukkan minimnya sosialisasi.

			produk segar?		
4	Sikap pedagang terhadap keamanan pangan	Pandangan terhadap pentingnya keamanan pangan	Menurut Anda, seberapa penting menjaga keamanan pangan segar yang dijual kepada konsumen? Jelaskan alasannya.	"Penting memang, tapi kadang tidak semua bisa dijaga kalau kondisi pasar kotor, alat seadanya ji juga yang dipunya."	Pedagang sadar pentingnya keamanan pangan, tetapi praktik belum konsisten karena kondisi pasar yang tidak mendukung.
5	Sikap pedagang terhadap keamanan pangan	Tanggung jawab terhadap keamanan pangan	Apa dampaknya jika pedagang menjual produk segar yang mengandung bahan berbahaya atau sudah tidak layak konsumsi?	"Tidak bagus, tapi kalau tidak laku, rugi juga."	Pedagang memahami dampak negatif pangan tidak aman, namun masih mementingkan aspek ekonomi dibanding keamanan pangan.
6	Praktik penanganan pascapanen	Sortasi dan pemisahan produk	Apakah Anda pernah menolak atau tidak menjual produk dari pemasok karena merasa produknya tidak aman?	"Kalau terlalu busuk mi, tidak dijual, tapi kalau masih bisa dibersihkan, masih bisa ji dijual."	Pedagang melakukan sortasi manual, tetapi produk dengan kualitas kurang tetap dijual jika masih tampak layak secara visual.
7	Praktik penataan dan kebersihan	Cara menjaga kebersihan lapak	Bagaimana cara Anda menjaga kebersihan tempat jualan dan produk segar yang Anda tawarkan?	"Taruh di atas meja kayu/ lantai tapi tetap dialasi alasnya karung/sarung"	Pedagang berupaya menjaga kebersihan dengan menata produk di atas meja, tetapi fasilitas dan kondisi pasar masih menjadi kendala.
8	Peran dukungan eksternal	Pengawasan dan edukasi	-	Observasi: Dinas melakukan inspeksi lapangan, pengecekan sampel cabai dan bawang untuk uji laboratorium.	Dinas Ketahanan Pangan aktif melakukan pengawasan dan edukasi, namun efektivitas tergantung kepatuhan pedagang dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan.

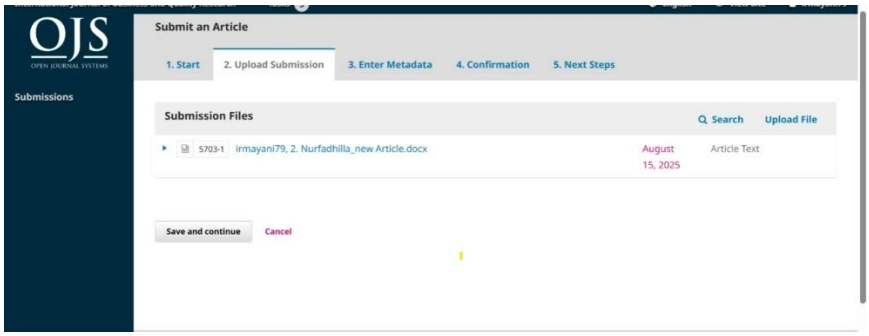
Dokumentasi Penelitian



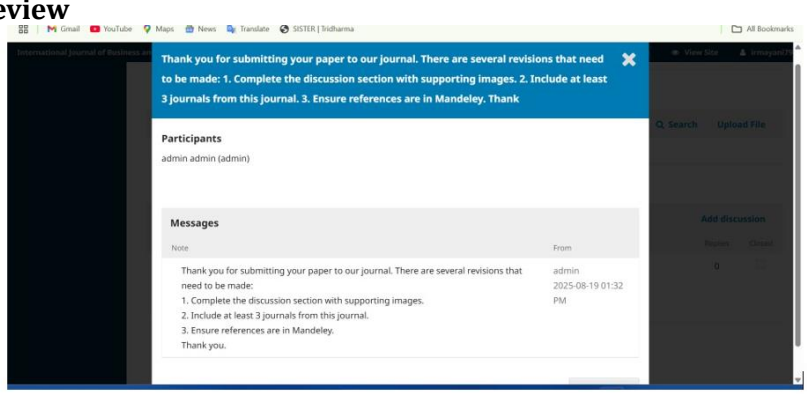




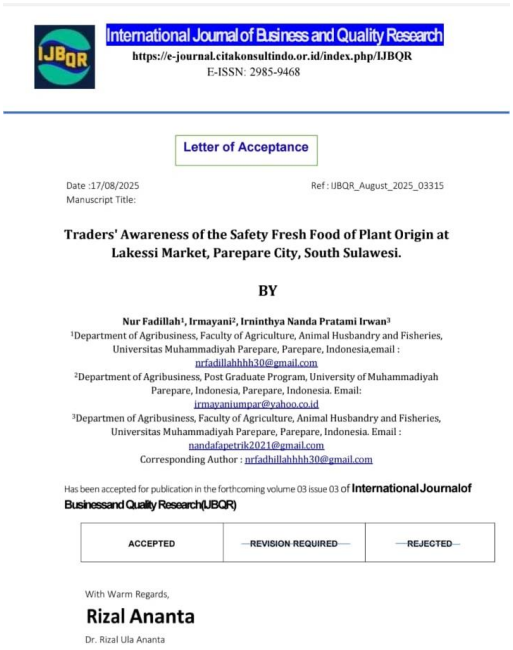

Bukti Submit



Review



Letter of Acceptance



International Journal of Business and Quality Research
https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/IJBQR
E-ISSN: 2985-9468

Letter of Acceptance

Date :17/08/2025 Ref : IJBQR_August_2025_03315
Manuscript Title:

Traders' Awareness of the Safety Fresh Food of Plant Origin at Lakessi Market, Parepare City, South Sulawesi.

BY

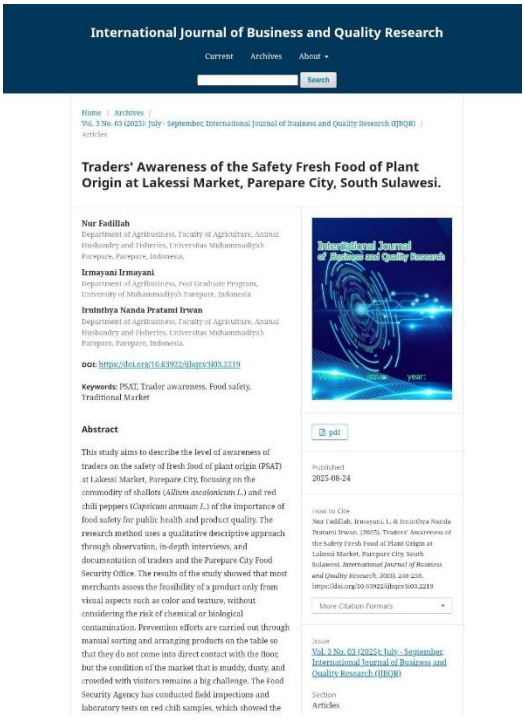
Nur Fadillah[1], Irmayani[2], Irninthya Nanda Pratami Irwan[3]
[1]Department of Agribusiness, Faculty of Agriculture, Animal Husbandry and Fisheries, Universitas Muhammadiyah Parepare, Parepare, Indonesia,email : nrfadillahhhh30@gmail.com
[2]Department of Agribusiness, Post Graduate Program, University of Muhammadiyah Parepare, Indonesia, Parepare, Indonesia. Email: irmayaniumpar@yahoo.co.id
[3]Departmen of Agribusiness, Faculty of Agriculture, Animal Husbandry and Fisheries, Universitas Muhammadiyah Parepare, Parepare, Indonesia. Email : nandafapetrik2021@gmail.com
Corresponding Author : nrfadhillahhhh30@gmail.com

Has been accepted for publication in the forthcoming volume 03 issue 03 of **International Journal of Business and Quality Research(IJBQR)**

ACCEPTED	REVISION REQUIRED	REJECTED

With Warm Regards,
Rizal Ananta
Dr. Rizal Ula Ananta

Bukti Publikasi



International Journal of Business and Quality Research

Current Archives About Search

Home / Archives / Vol. 3 No. 03 (2025): July - September, International Journal of Business and Quality Research (IJBQR) / Articles

Traders' Awareness of the Safety Fresh Food of Plant Origin at Lakessi Market, Parepare City, South Sulawesi.

Nur Fadillah
Department of Agribusiness, Faculty of Agriculture, Animal Husbandry and Fisheries, Universitas Muhammadiyah Parepare, Parepare, Indonesia.
Irmayani Irmayani
Department of Agribusiness, Post Graduate Program, University of Muhammadiyah Parepare, Indonesia
Irninthya Nanda Pratami Irwan
Department of Agribusiness, Faculty of Agriculture, Animal Husbandry and Fisheries, Universitas Muhammadiyah Parepare, Parepare, Indonesia.

DOI: https://doi.org/10.63922/ijbqrv3i03.2219
Keywords: PSAT, Trader awareness, Food safety, Traditional Market

Abstract
This study aims to describe the level of awareness of traders on the safety of fresh food of plant origin (PSAT) at Lakessi Market, Parepare City, focusing on the commodity of shallots (*Allium ascalonicum L.*) and red chili peppers (*Capsicum annuum L.*) of the importance of food safety for public health and product quality. The research method uses a qualitative descriptive approach through observation, in-depth interviews, and documentation of traders and the Parepare City Food Security Office. The results of the study showed that most merchants assess the feasibility of a product only from visual aspects such as color and texture, without considering the risk of chemical or biological contamination. Prevention efforts are carried out through manual sorting and arranging products on the table so that they do not come into direct contact with the floor, but the condition of the market that is muddy, dusty, and crowded with visitors remains a big challenge. The Food Security Agency has conducted field inspections and laboratory tests on red chili samples, which showed the

pdf

Published
2025-08-24

How to Cite
Nur Fadillah, Irmayani, I., & Irninthya Nanda Pratami Irwan. (2025). Traders' Awareness of the Safety Fresh Food of Plant Origin at Lakessi Market, Parepare City, South Sulawesi. *International Journal of Business and Quality Research*, *2025*, 208-216. https://doi.org/10.63922/ijbqrv3i03.2219

More Citation Formats

Issue
Vol. 3 No. 03 (2025): July - September International Journal of Business and Quality Research (IJBQR)

Section
Articles