

**HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI DENGAN  
SIKAP SISWA PADA PRAKTEK MENGOLAH KUE  
INDONESIA DI WORKSHOP SMK N 3  
MUARA BUNGO**

**SKRIPSI**

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Kesejahteraan  
Keluarga Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan*



**OLEH**

**SISKA WIDIA APRILYANI MANGUNSONG  
NIM : 16700/ 2010**

**PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2015**

**PERSETUJUAN SKRIPSI**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI DENGAN SIKAP  
SISWA PADA PRAKTEK MENGOLAH KUE INDONESIA DI WORKSHOP  
SMK N 3 MUARA BUNGO**

**Nama** : Siska Widia Aprilyani Mangunsong  
**BP** : 2010 / 16700  
**Program Studi** : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
**Jurusan** : Kesejahteraan Keluarga  
**Fakultas** : Teknik

Padang, Februari 2015

Disetujui oleh :

**Pembimbing I**



**Dra. Liswarti Yusuf, M.Pd**  
NIP. 19490419 197703 2 001

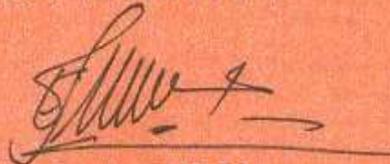
**Pembimbing II**



**Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd**  
NIP. 19590326 198503 2 001

**Mengetahui**

**Ketua Jurusan KK FT UNP**



**Dra. Ernawati, M.Pd**  
Nip. 19610618 198903 2 002

**HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI**

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Didepan Tim Penguji Skripsi**

**Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik**

**Universitas Negeri Padang**

**Judul** : Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dengan Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia Di Workshop SMK N 3 Muara Bungo

**Nama** : Siska Widia Aprilyani Mangunsong

**NIM/BP** : 16700/2010

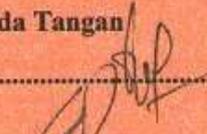
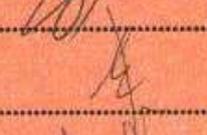
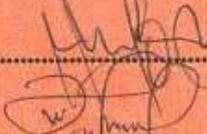
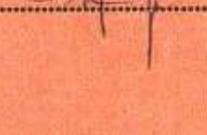
**Program Studi** : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

**Jurusan** : Kesejahteraan Keluarga

**Fakultas** : Teknik

**Padang, Februari 2015**

**Tim Penguji**

<b>Nama</b>	<b>Tanda Tangan</b>
<b>Ketua</b> : Dra. Liswarti Yusuf, M.Pd	1. .... 
<b>Sekretaris</b> : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	2. .... 
<b>Anggota</b> : Dra. Elida, M.Pd	3. .... 
<b>Anggota</b> : Rahmi Holinesti, STP, M.Si	4. .... 
<b>Anggota</b> : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	5. .... 



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS TEKNIK

JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171  
Telp. (0751) 7051186 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644  
E-mail : kkft\_unp@yahoo.co.id



Certified Management  
System  
DIN EN ISO 9001:2000  
Cert.No. 01.100 086042

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Siska Widia Aprilyani Mangunsong  
NIM/TM : 16700/2010  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga  
Konsentrasi : Pendidikan Tata Boga  
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

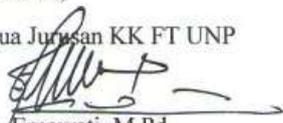
### **HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI DENGAN SIKAP SISWA PADA PRAKTEK MENGOLAH KUE INDONESIA DI WORKSHOP SMK NEGERI 3 MUARA BUNGO**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Ketua Jurusan KK FT UNP

  
Dra. Ernawati, M.Pd  
NIP. 19610618 198903 2 002

  
Saya yang menyatakan,  
Siska Widia Aprilyani M  
NIM. 16700/2010

## ABSTRAK

**Siska Widia Aprilyani Mangunsong, 2015 : Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi dengan Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia Di Workshop SMK Negeri 3 Muara Bungo**

Penelitian ini dilatar belakangi oleh permasalahan pada sikap siswa yang belum memperhatikan aspek-aspek hygiene sanitasi pada saat praktek mengolah makanan di workshop. Siswa yang telah mendapat pengetahuan mengenai hygiene sanitasi diharapkan bisa mengaplikasikannya pada saat siswa praktek mengolah makanan. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan pengetahuan hygiene sanitasi siswa dan untuk menganalisis bagaimana hubungan pengetahuan siswa dengan sikap siswa dalam mengolah makanan di workshop.

Penelitian ini merupakan penelitian korelasi menggunakan desain *Ex Post Facto*. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa SMK N 3 Muara Bungo yang berjumlah 50 orang. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan cara *satutation sampling* yaitu seluruh populasi dijadikan sampel. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah berupa angket pilihan ganda untuk menguji pengetahuan siswa dan skala likert untuk menguji sikap siswa. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik persentase untuk mengetahui tingkat pencapaian responden dan teknik korelasi untuk mengetahui tingkat hubungan antara kedua variabel yang diteliti.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data bahwa:(1) Pengetahuan siswa tentang hygiene sanitasi berada dalam katagori kurang baik dengan tingkat persentase pencapaian responden sebesar 55,7%. (2) sikap siswa pada praktek mengolah kue Indonesia berada pada katagori cukup baik dengan tingkat pencapaian responden sebesar 70 %. Sikap siswa dalam melaksanakan hygiene sanitasi pada indikator personal hygiene dalam katagori kurang baik dengan persentase pencapaian responden sebesar 57%, sikap siswa pada indikator sanitasi peralatan termasuk dalam katagori cukup baik dengan persentase pencapaian responden sebesar 75% dan pada indikator sanitasi lingkungan dapur dalam katagori kurang baik dengan persentasi pencapaian responden sebesar 64%. (3) T hitung pada penelitian ini adalah 10.643. Dimana T hitun besar dari T tabel ( $10.643 > 2.000$ ) menunjukkan bahwa variabel pengetahuan dan variabel sikap siswamemiliki hubungan korelasi yang positif dan signifikan.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmat, dan kasih karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dengan Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia Di Workshop SMK Negeri 3 Muara Bungo**. Skripsi ini disusun dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar sarjana pendidikan pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan hingga selesainya skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Bapak Drs. Syaril, ST, MSCE, Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
3. Ibu Dra. Liswarti Yusuf, M.Pd selaku pembimbing I yang telah memberikan motivasi, arahan dan bimbingan mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi ini
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku pembimbing II yang telah banyak membantu, membimbing, dan memberikan arahan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini

5. Ibu Kasmita S.Pd, M.Si selaku Penasehat Akademik (PA) yang telah memberikan berbagai kemudahan dan Pelayanan yang optimal sehingga penulis dapat mengikuti perkuliahan dengan baik
6. Seluruh Staf Pengajar, Tata Usaha, serta teknisi jurusan kesejahteraan keluarga FT UNP
7. Bapak Ismail IB, S.Pd MM selaku Kepala Sekolah SMK N 3 Muara Bungo
8. Staf pengajar SMK N 3 Muara Bungo yang telah membantu penulis dalam kelancaran penelitian ini
9. Siswa-siswi SMK N 3 Muara Bungo yang telah membantu penulis dalam pengisian angket dalam penelitian ini
10. Teristimewa kepada kedua orang tua tercinta (Harapan Simangunsong dan Rusmauli Gultom) dan adik-adik tersayang (Rian Martian dan Juan Meiyer) terima kasih atas doa, dukungan, kasih sayang, moril, materi, perhatian dan semangat dalam penyelesaian studi ini
11. Buat sahabat Tabosha S1/2010 dan senior seperjuangan yang telah memberikan masukan, motivasi, semangat dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.

Semoga bantuan, semangat serta bimbingan yang telah diberikan kepada penulis mendapat balasan setimpal dari Tuhan YME. Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini.

Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang sifatnya membangun demi kesempurnaan tulisan ini dimasa yang akan datang. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Februari 2015

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	7
C. Pembatasan Masalah .....	8
D. Perumusan Masalah .....	8
E. Tujuan Penelitian .....	8
F. Manfaat Penelitian .....	9
<b>BAB II KAJIAN TEORITIS</b>	
<b>A. Kajian Teori</b>	
<b>1. Pengetahuan Hygiene dan Sanitasi .....</b>	<b>10</b>
a. Hygiene .....	10
1) Kebersihan Tenaga Pengolah .....	11
a) Pakaian kerja .....	12
b) Tangan .....	13
c) Rambut .....	14
d) Mata, hidung, telinga.....	16
e) Sepatu .....	17
b. Sanitasi .....	17
1) Sanitasi Peralatan .....	19
a) Pencucian alat.....	20
b) Pengeringan alat .....	21
c) Penyimpanan alat .....	21

2) Sanitasi bangunan .....	22
a) Lantai.....	23
b) Dinding.....	24
c) Ventilasi .....	25
d) Langit-langit .....	27
e) Persediaan air bersih .....	27
f) Tempat pencucian .....	29
g) Saluran Air limbah .....	30
<b>2. Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia.....</b>	<b>30</b>
a. Sikap .....	32
b. Mengolah Kue Indonesia .....	33
1) Personal Hygiene dalam Praktek Mengolah Kue Indonesia .....	33
2) Sanitasi Peralatan dalam praktek Mengolah kue Indonesia .....	35
3) Sanitasi Lingkungan Dapur dalam Praktek Mengolah Kue Indonesia.....	36
<b>3. Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dengan Sikap     Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia .....</b>	<b>38</b>
<b>B. Kerangka Konseptual .....</b>	<b>39</b>
<b>C. Hipotesis .....</b>	<b>40</b>
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	41
B. Variabel Penelitian .....	41
C. Definisi Operasional Variabel Penelitian .....	42
D. Populasi dan sampel .....	42
1. Populasi .....	42
2. Sampel .....	43
E. Jenis dan sumber data .....	43
F. Instrumen Penelitian.....	44

G. Uji coba instrumen .....	47
1. Uji validitas .....	47
2. Uji reliabilitas.....	48
H. Teknik Analisis Data .....	49
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. DESKRIPSI DATA .....	51
1. Pengetahuan Hygiene Sanitasi (X) .....	51
2. Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia .....	53
a. Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia Pada Indikator Personal Hygiene .....	55
b. Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia Pada Indikator Sanitasi Peralatan .....	57
c. Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia Pada Indikator Sanitasi Lingkungan Dapur .....	58
3. Uji Persyaratan Analisis .....	60
a. Uji Normalitas .....	60
b. Uji Reliabilitas .....	60
c. Uji Hipotesis .....	61
1) Analisis Korelasi .....	62
2) Uji Keberartian Korelasi .....	62
B. PEMBAHASAN .....	63
1. Pengetahuan Hygiene Sanitasi Siswa .....	63
2. Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia .....	64
3. Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dengan Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia .....	66
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. KESIMPULAN .....	67
B. SARAN .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>73</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Hal</b>
2.1 Dasar Kompetensi Kejuruan .....	33
3.1 Sampel Penelitian.....	43
3.2 Kisi-Kisi Instrument Variabel Pengetahuan .....	45
3.3 Kisi-Kisi Instrument Variabel Sikap Siswa .....	46
3.4 Rangkuman Uji Validitas Variabel Penelitian .....	48
3.5 Rangkuman Reliabelitas Variabel Penelitian .....	49
3.6 Interpretasi Koefisien Korelasi .....	50
4.1 Distribusi Frekuensi Kelas Interval Variabel Pengetahuan .....	52
4.2 Distribusi Frekuensi Kelas Interval Variabel Sikap Siswa.....	54
4.3 Distribusi Frekuensi Jawaban Responden Sikap Siswa Pada Indikator Personal Hygiene .....	56
4.4 Distribusi Frekuensi Jawaban Responden Sikap Siswa Pada Indikator Sanitasi Peralatan .....	57
4.5 Distribusi Frekuensi Jawaban Responden Sikap Siswa Pada Indikator Sanitasi Lingkungan Dapur .....	59
4.6 Rangkuman Analisis Normalitas.....	60
4.7 Rangkuman Analisis Linearitas .....	61
4.8 Rangkuman Analisis Korelasi .....	62

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Hal</b>
2.1 Kerangka Konseptual .....	40
4.1 Histogram Distribusi Frekuensi Kelas Interval Pengetahuan .....	53
4.2 Histogram Distribusi Frekuensi Kelas Interval Sikap Siswa .....	55
4.3 Histogram Distribusi Frekuensi Kelas Interval Sikap Siswa Pada Indikator Personal Hygiene .....	56
4.4 Histogram Distribusi Frekuensi Kelas Interval Sikap Siswa Pada Indikator Sanitasi Peralatan.....	58
4.5 Histogram Distribusi Frekuensi Kelas Interval Sikap Siswa Pada Indikator Sanitasi Lingkungan Dapur .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Hal</b>
Lampiran 1. Angket Uji Coba Penelitian .....	73
Lampiran 2. Tabulasi Uji Coba Penelitian .....	80
Lampiran 3. Hasil Analisis Validitas Variabel Penelitian .....	81
Lampiran 4. Hasil Analisis Reliabilitas Variabel Penelitian .....	83
Lampiran 5. Angket Penelitian .....	84
Lampiran 6. Tabulasi Data Variabel Pengetahuan .....	91
Lampiran 7. Tabulasi Data Variabel Sikap Siswa .....	92
Lampiran 8. Deskriptif Data .....	93
Lampiran 9. Uji Persyaratan Analisis.....	94
Lampiran 10. Kartu Konsultasi .....	96
Lampiran 11. Surat Izin Penelitian.....	100
Lampiran 12. Surat Keterangan Bebas Labor .....	101

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sangat pesat saat ini memberi pengaruh yang sangat signifikan terhadap perkembangan dunia kerja. Perkembangan dunia kerja menuntut peningkatan produktivitas pada semua aktifitas kerja. Peningkatan produktivitas tenaga kerja merupakan tantangan yang cukup besar bagi lembaga pendidikan Indonesia salah satunya adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).

Menurut Pusdiknakes (2006: 2)

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai salah satu institusi yang menyiapkan tenaga kerja, dituntut mampu menghasilkan lulusan sebagaimana yang diharapkan dunia kerja. Tenaga kerja yang dibutuhkan adalah sumber daya manusia yang memiliki kompetensi sesuai bidang pekerjaannya, memiliki daya adaptasi dan daya saing yang tinggi.

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan lembaga pendidikan kejuruan yang memiliki tujuan yaitu : 1) menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia yang produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan kerja yang ada, 2) menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet, gigih dalam berkompetensi dan beradaptasi, 3) membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari, 4) membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Menurut Depdiknas (2001: 1)

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) termasuk SMK bidang keahlian pariwisata selain sebagai lembaga pendidikan formal diharapkan dapat berkembang menjadi Pusat Pendidikan dan Pelatihan Kejuruan Terpadu (PPPKT) yang mampu menyelenggarakan pelatihan berbasis kompetensi dan pembelajaran tuntas sehingga mampu menghasilkan calon tenaga produktif yang memperoleh pengakuan secara nasional, regional dan internasional

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa Sekolah Menengah Kejuruan adalah jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa untuk melaksanakan jenis pekerjaan tertentu. Sekolah Menengah Kejuruan merupakan satuan pendidikan menengah yang diselenggarakan untuk mempersiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja dan mengembangkan sikap profesional.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Muara Bungo merupakan satu-satunya sekolah kejuruan kelompok pariwisata di Kabupaten Bungo yang beralamat di Jl. Talang Pantai Kecamatan Bungo Dani. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Muara Bungo adalah salah satu lembaga pendidikan yang mempunyai visi menjadikan lembaga pendidikan dan pelatihan berstandar nasional dalam pengembangan sumber daya manusia dibidang bisnis dan pariwisata serta teknologi informatika dan komunikasi yang kompetitif. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Muara Bungo menghasilkan lulusan yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dalam mengisi pembangunan baik ditingkat kabupaten maupun tingkat nasional.

SMK Negeri 3 Muara Bungo melaksanakan pendidikan dan pelatihan untuk memberikan pengalaman kerja yang sesungguhnya agar siswa menguasai kompetensi keahlian produktif, menginternalisasi sikap nilai dan budaya industri yang berorientasi kepada standar mutu, nilai-nilai ekonomi dan jiwa kewirausahaan serta memberikan etos kerja yang kritis, produktif dan kompetitif. Setiap siswa dibekali ilmu sesuai dengan jurusan masing-masing diharapkan dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat dalam era globalisasi salah satunya adalah dunia industri.

SMK Negeri 3 Muara Bungo memiliki beberapa program studi salah satunya adalah jurusan Tata Boga. Jurusan Tata Boga adalah jurusan yang berfokus pada disiplin ilmu pengetahuan dan terapan mengenai makanan, minuman dan gizi. Dimana makanan dan minuman serta gizi merupakan mata pelajaran yang diberikan pada program keahlian Tata Boga yang dikelompokkan pada mata pelajaran teori dan praktek.

Kelompok mata pelajaran teori pada jurusan Tata Boga terdapat beberapa mata pelajaran salah satunya yaitu Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan Hygiene Sanitasi. Kompetensi dasar yang harus dikuasai siswa dalam mata pelajaran K3 dan hygiene sanitasi yaitu mendeskripsikan hygiene sanitasi, melaksanakan prosedur hygiene sanitasi, melaksanakan prosedur pembersihan area kerja.

Pengetahuan hygiene sanitasi merupakan salah satu pengetahuan dasar yang harus dipahami oleh siswa. Di SMK Negeri 3 Muara Bungo mata pelajaran hygiene sanitasi diberikan pada semester satu sebagai dasar

untuk melanjutkan mata pelajaran lainnya pada tingkat berikutnya. Pengetahuan hygiene sanitasi sangat penting sebagai pengantar pemahaman dan praktek dalam rangka usaha untuk menghasilkan makanan yang enak, bergizi dan aman untuk dimakan.

Hygiene menurut Depkes adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan objek lainnya. Sedangkan sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada pemeliharaan kesehatan lingkungan hidup manusia. Jadi hygiene sanitasi merupakan jadi dapat disimpulkan bahwa hygiene sanitasi merupakan suatu usaha memelihara kesehatan diri individu dan lingkungan hidup untuk mencegah timbulnya penyakit. Pengetahuan hygiene sanitasi yang didapat pada mata pelajaran teori harus diaplikasikan pada mata pelajaran praktek.

Selain mata pelajaran teori, mata pelajaran yang diberikan adalah mata pelajaran praktek. Mata pelajaran praktek adalah kelompok mata pelajaran yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja. Pelajaran praktek diajarkan spesifik sesuai dengan kebutuhan tiap program keahlian. Mata pelajaran praktek dilengkapi dengan fasilitas pendukung berupa workshop. Menurut Soejitmo (1983: 46) workshop adalah tempat dilakukannya kegiatan kerja untuk melakukan sesuatu. Di SMK Negeri 3 Muara Bungo workshop adalah dapur tempat praktek mengolah makanan. Dalam mata pelajaran praktek siswa

mempraktekkan atau mengaplikasikan teori yang sudah diberikan sebelumnya.

Semua siswa dibekali dengan mata pelajaran teori hygiene sanitasi sebelum melaksanakan mata pelajaran praktek. Hygiene sanitasi merupakan upaya pengendalian keempat faktor yang mempengaruhi dalam pengolahan makanan yaitu personal hygiene, fasilitas dapur, peralatan dan bahan makanan. Berdasarkan hasil belajar pada mata pelajaran hygiene sanitasi hampir 70 % siswa memiliki hasil belajar yang baik. Seorang siswa yang memiliki pengetahuan yang baik mengenai hygiene dan sanitasi seharusnya akan memiliki sikap yang baik dalam mengaplikasikan hygiene sanitasi tersebut pada saat mengolah makanan.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan pada mata pelajaran praktek Mengolah Kue Indonesia ternyata masih banyak siswa yang belum bersikap sesuai dengan kaidah hygiene sanitasi di workshop Tata Boga SMK Negeri 3 Muara Bungo. Dapat dilihat dari personal hygiene siswa, ditemui setiap praktek mengolah makanan masih ada siswa yang tidak menggunakan celemek dan penutup kepala sehingga menyebabkan rambut jatuh ke makanan. Terkadang siswa tidak mencuci tangan sebelum melaksanakan praktek. Selain itu masih ada siswa yang menggunakan aksesoris tangan seperti gelang dan cincin yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan.

Bangunan workshop belum sepenuhnya memenuhi syarat hygiene sanitasi misalnya pada selokan dan saluran air limbah yang tersumbat dan

menimbulkan aroma yang tidak sedap. Sumber air bersih yang digunakan untuk praktek sangat terbatas jumlahnya. Tempat pencucian di workshop Tata Boga SMK Negeri 3 Muara Bungo dalam keadaan tersumbat dan jumlahnya tidak sesuai dengan banyaknya siswa yang menggunakannya. Begitu juga dengan kebersihan dari peralatan yang digunakan perlu diperhatikan. Peralatan diletakkan pada rak-rak dan lemari yang tidak memadai dan belum memenuhi standar. Namun pada saat hendak digunakan peralatan tersebut tidak dicuci terlebih dahulu padahal peralatan tersebut sudah berdebu dan kotor.

Dalam melaksanakan hygiene sanitasi ada beberapa faktor yang mempengaruhi yaitu faktor eksternal dan faktor internal. Faktor eksternal seperti fasilitas dan peran guru. Faktor internal adalah pengetahuan. Pengetahuan membentuk sikap seseorang dalam bertingkah laku.

Menurut notoadmojo ( 2003 :124)

Sikap merupakan reaksi atau sikap yang masih tertutup dari seseorang terhadap stimulus atau objek. Sikap bukan dibawa sejak lahir melainkan dibentuk dan dipelajari sepanjang perkembangan itu dalam hubungannya dengan objek.

Sikap yang ditunjukkan siswa pada saat praktek merupakan hasil dari pengetahuan yang telah mereka terima. Hal ini sesuai dengan pendapat Yara (2009:364) “sikap sebagai konsep yang memperhatikan cara seseorang berpikir, bertindak dan bertingkah laku. Sikap dibentuk sebagai dari hasil beberapa pengalaman belajar”.

Siswa SMK N 3 Muara Bungo jurusan Tata Boga telah mempelajari tentang hygiene sanitasi sehingga diharapkan mereka mampu

bersikap sesuai dengan kaidah hygiene sanitasi. Semakin tinggi pengetahuan siswa maka semakin baik dan benar pula cara mereka bersikap pada saat praktek mengolah makanan.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik pada permasalahan tersebut dan ingin mengetahui bagaimana sikap siswa Tata Boga pada saat praktek. Oleh karena itu maka penulis mengangkat permasalahan tersebut dalam sebuah penelitian dengan judul “**Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Siswa dengan Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia di Workshop SMK Negeri 3 Muara Bungo**”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Bertolak dari latar belakang diatas maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Masih terdapat siswa yang tidak menggunakan pakaian kerja lengkap pada saat praktek di workshop.
2. Masih adanya siswa yang tidak mencuci tangan sebelum melaksanakan praktek di workshop.
3. Masih ada saluran pembuangan air yang tidak berfungsi dengan baik.
4. Terbatasnya jumlah air bersih untuk mengolah makanan.
5. Tempat pencucian yang kurang memadai.
6. Kebersihan peralatan yang kurang diperhatikan.

### **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah diatas maka penulis membatasi penelitian ini pada siswa yang telah mengikuti praktek Mengolah Kue Indonesia yang meliputi personal hygiene, sanitasi bangunan dan sanitasi peralatan.

### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah dan batasan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya maka permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengetahuan siswa Tata Boga mengenai hygiene sanitasi ?
2. Bagaimanakah sikap siswa pada saat praktek Mengolah Kue Indonesia di *workshop* ?
3. Apakah ada hubungan antara pengetahuan tentang hygiene sanitasi dengan sikap siswa pada saat praktek Mengolah Kue Indonesia di *workshop* ?

### **E. Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan rumusan di atas maka yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan pengetahuan siswa tentang hygiene sanitasi.
2. Mendeskripsikan sikap siswa pada saat praktek Mengolah Kue Indonesia di *workshop*.

3. Menganalisis hubungan pengetahuan siswa tentang hygiene sanitasi dengan sikap siswa pada saat praktek Mengolah Kue Indonesia di *workshop*.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang ingin dicapai dari penelitian yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Sebagai bahan masukan bagi siswa untuk mengevaluasi diri dalam menerapkan hygiene sanitasi pada saat bekerja di *workshop*
2. Masukan bagi sekolah untuk dapat lebih lagi memperhatikan atau mengontrol hygiene sanitasi pada saat siswa praktek di *workshop*.
3. Sebagai bahan bacaan kajian pustaka Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang khususnya Jurusan Kesejahteraan Keluarga.
4. Menambah wawasan penulis tentang penerapan hygiene sanitasi yang ada di sekolah.
5. Bagi penulis sendiri sebagai syarat untuk menyelesaikan studi S1-Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORITIS**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Pengetahuan Hygiene dan Sanitasi**

###### **a. Hygiene**

Hygiene berasal dari kata “hygea”. Hygea adalah putri dari Aesculapius yang dikenal dalam sejarah Yunani sebagai dewi kebersihan. Menurut Fadiati (1988: 163) “Hygiene adalah sikap bersih perilaku petugas penyelenggara makanan agar makanan yang ditangani tidak tercemar oleh petugas penyelenggara makanan”.

Menurut Hiasinta (2001:3)

Hygiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan. Hygiene juga mencakup upaya perawatan kesehatan diri termasuk ketepatan sikap tubuh.

Dalam undang-undang nomor 2 tahun 1996, “hygiene dinyatakan sebagai kesehatan masyarakat yang meliputi semua usaha untuk memelihara, melindungi, dan mempertinggi derajat kesehatan badan, jiwa baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat serta mempertinggi kesehatan dalam perikemansusiaan.

Dari pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa hygiene adalah usaha kesehatan yang menitikberatkan pada individu atau

pemeliharaan diri dan peningkatan kesehatan serta sikap yang bersih karena bila seseorang bersih dan sehat baik tubuh dan sikapnya akan lebih mudah dan dapat melakukan seluruh aktifitas sehari-hari.

### **1) Kebersihan Tenaga Pengolah (*Personal Hygiene*)**

Hygiene perorangan mencakup semua segi kebersihan dari pribadi pengolah makanan tersebut. Menurut Prihastuti (2008: 2) “Tujuan personal hygiene dalam pengolahan makanan adalah memberikan pengertian dasar kepada para pengolah makanan mengapa kebersihan di dalam pengolahan makanan sangat penting”. Seorang tenaga pengolah makanan yang baik harus memenuhi semua persyaratan yang meliputi penampilan, sikap dan kebiasaan yang baik, serta kelengkapan pakaian kerja sehingga dapat mencegah pencemaran terhadap makanan. Seorang tenaga pengolah makanan harus memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai kebersihan dan keamanan makanan.

Menurut *World Health Organization* (1977: 12)

*It is a standart requirement of food hygiene legislation that food handler must be clean and practices hygiene habits. They are generally required to wear clean, washable overclothing and to wear headgear that confines the hair.*

Pendapat di atas dapat diartikan bahwa menurut perundang-undangan kesehatan makanan, standar bagi pengolah makanan adalah harus bersih, memiliki kebiasaan bersih. Mereka biasanya memakai pakaian yang bersih dan memakai tutup kepala untuk menutupi rambut mereka.

Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa personal hygiene adalah suatu upaya pemeliharaan kebersihan anggota tubuh penjamah/pengolah makanan. Dalam menciptakan personal hygiene beberapa hal yang harus diperhatikan adalah kebersihan anggota tubuh dan pemeliharaan kesehatan.

**a) Pakaian Kerja**

Pakaian kerja yang digunakan untuk melindungi tubuh harus terlihat rapi dan nyaman pada saat melakukan kegiatan praktek. Menurut Sjahmien (1992: 130) “Pakaian kerja yang bersih akan menjamin hygiene dan sanitasi pengolahan makanan karena tidak terdapat debu atau kotoran yang melekat pada pakaian yang secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran makanan”.

Menurut Hiasinta (2001:45)

Pakaian pengolah dan penyaji makanan harus selalu bersih, apabila tidak ada ketentuan khusus penggunaan seragam pakaian sebaiknya tidak bermotif dan berwarna terang. Hal ini dilakukan agar kotoran pada pakaian mudah terlihat

Menurut Medcalf (2010: 53) “Baju seragam kerja harus bersih, dicuci setelah menggunakannya sehingga tidak kotor sepanjang hari, gunakan pakaian kerja dalam keadaan rapi”

Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi kebersihan pengolah makanan dapat dilihat dari pakaian kerjanya. Seorang pengolah makanan

harus menggunakan pakaian kerja yang rapi, bersih dan nyaman. Hal ini dapat mencegah terjadinya kontaminasi terhadap makanan. Bahan dari pakaian yang digunakan oleh tenaga pengolah makanan juga harus diperhatikan, sebaiknya pakaian terbuat dari bahan yang ringan agar tidak kaku saat bekerja dan dapat menyerap keringat.

#### **b) Tangan**

Tangan merupakan salah satu anggota tubuh yang vital untuk mengerjakan sesuatu dalam penyelenggaraan makanan. Penggunaan tangan dimulai dengan persiapan, penyimpanan, pengolahan, serta penyajian. Tangan banyak digunakan saat bekerja dan melalui tangan pulalah makanan banyak terkontaminasi. Tangan merupakan jembatan yang memindahkan bakteri kepada makanan. Untuk itu sebaiknya mencuci tangan sebelum bekerja

Menurut Sjahmien (1992: 128)

Sebagian besar terjadinya pencemaran makanan disebabkan oleh mikroorganisme yang berasal dari tangan manusia. Oleh karena itu mencuci tangan merupakan suatu keharusan bagi setiap orang yang bekerja ditempat penyiapan, pengolahan pemasakan, penyimpanan dan penyajian makanan. Untuk itu ditempat-tempat pengolahan makanan harus ada disediakan fasilitas pencuci tangan dan jumlah fasilitas tersebut harus sebanding dengan jumlah pekerja.

Pencucian tangan merupakan hal pokok yang harus dilakukan oleh pekerja yang terlibat dalam pengolahan

makanan. Hal ini cukup efektif dalam upaya mencegah kontaminasi pada makanan. Pengolah makanan harus selalu mencuci tangan sebelum bekerja. Menurut Wardana (2012: 1) “Kebersihan tangan sangat penting bagi setiap pengolah makanan. Kebiasaan mencuci tangan sangat membantu dalam mencegah penularan bakteri ke makanan”. Selain itu, kuku juga harus dirawat dan dibersihkan serta dianjurkan supaya tidak memakai perhiasan seperti cincin sewaktu bekerja. Pada saat bekerja tangan juga tidak boleh meraba hidung, rambut dan mulut.

Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan kebersihan tangan penjamah makanan yang bekerja mengolah dan memproduksi pangan sangat penting sehingga perlu mendapatkan perhatian khusus. Setiap tenaga pengolah makanan harus mencuci tangan sebelum mengolah makanan karena tangan merupakan sarana untuk memindahkan bakteri ke makanan.

**c) Rambut**

Dapur merupakan tempat yang panas sehingga kepala akan cepat berkeringat yang dapat menyebabkan kepala gatal-gatal dan juga menimbulkan ketombe. Rambut kotor yang tidak

dibersihkan, ketika mengolah makanan ketombe dan rambut rontok akan berjatuh ke dalam makanan. Hal tersebut akan menyebabkan makanan tercemar dan terkontaminasi oleh bakteri. Menurut Suci Fatmawati (2013 : 5) “Sikap seorang tenaga pengolah makanan seharusnya tidak menggaruk kepala ketika berhadapan dengan makanan hal ini menyebabkan jatuhnya kotoran-kotoran rambut yang dapat mengkontaminasi makanan”.

Rambut harus dijaga kebersihannya. Menjaga kebersihan dan kesehatan rambut yaitu dengan memotong rambut secara berkala, rambut dikeramas minimum 2 kali dalam seminggu.

Menurut Hiasinta (2001: 47)

Rambut pekerja harus selalu dicuci secara periodik. Selama mengolah dan menyajikan makanan harus dijaga agar rambut tidak terjatuh ke dalam makanan. meskipun rambut yang jatuh bukan penyebab utama adanya kontaminasi bakteri tetapi adanya rambut dalam makanan sangat tidak disukai oleh konsumen.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa penutup kepala untuk mencegah jatuhnya rambut ke dalam makanan yang dapat menyebabkan kontaminasi bakteri pada makanan. Bagi pria jangan berambut panjang, karena rambut panjang tampaknya tidak rapi dan sulit dijaga kebersihannya dan bagi wanita sebaiknya rambut diikat agar kelihatan rapi.

**d) Mata, Hidung dan Telinga**

Kontaminasi pada makanan juga dapat terjadi dikarenakan oleh udara. Bagi penderita penyakit influenza sebaiknya menggunakan masker atau sapatangan saat bekerja. Menurut sjahmien (1992:108) “*staphylococcus*, jenis bakteri yang erat kaitannya dengan kehidupan manusia, sering ditemukan dalam rongga hidung dan tenggorongan manusia. Bakteri ini dapat keluar bersama udara yang dihembuskan saat bernafas”.

Menurut Fadiati (1988 : 165)

Selama bekerja usahakan jangan mengorek hidung karena pada hidung manusia terdapat banyak sekali bakteri. Apabila bersin hidung harus ditutup dengan sapatangan sambil wajah dipalingkan dari arah makanan yang sedang dipersiapkan.

Lubang telinga sebaiknya dibersihkan secara teratur karena kalau kotor akan membuat telinga menjadi gatal serta mendorong seseorang memasukkan jari tangannya ke lubang telinga.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa setiap pengolah makanan harus memperhatikan kebersihan anggota tubuh mereka seperti mata, hidung dan telinga. Jangan mengorek telinga dan hidung pada saat mengolah makanan karena dapat memindahkan bakteri yang ada pada hidung dan

telinga ke makanan sehingga menyebabkan kontaminasi bakteri pada makanan.

**e) Sepatu**

Salah satu yang penting diperhatikan oleh pengolah makanan adalah penggunaan sepatu. Jangan menggunakan sepatu yang terlalu tinggi dan licin. Pergunakan sepatu dengan ukuran yang sesuai dan bertumit rendah. Ganti kaos kaki setiap hari, kuku jari harus dipotong pendek.

Menurut Fadiati (1988: 167)

Sepatu yang digunakan oleh karyawan/penjamah makanan adalah sepatu kerja artinya sepatu yang haknya pendek, tidak licin, ringan dan enak dipakai. Sepatu yang digunakan harus nyaman karena selama bekerja karyawan tidak dapat duduk, apabila sepatu yang digunakan kurang nyaman maka pada saat bekerja akan cepat merasa lelah atau merasa sakit pada jari kakinya.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa penggunaan sepatu pada pengolah makanan merupakan salah satu yang perlu diperhatikan karena jika pengolah makanan tidak merasa nyaman akan mempengaruhi keefektifan kerja. Pengolah makanan juga tidak diperkenankan membuka alas kaki atau sepatu pada saat bekerja.

**b. Sanitasi**

Sanitasi berasal dari bahasa latin yaitu “sanus” yang berarti bersih dan sehat. Menurut Jennie (1996) dalam Hiasinta (2001:2) yaitu “Sanitasi merupakan penerapan prinsip-prinsip yang dapat

membantu memperbaiki, mempertahankan, atau mengembalikan kesehatan pada manusia”. Menurut Soetji (1998:43) “Sanitasi adalah kebersihan alat, ruangan, lantai, dinding dan atap.

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Berkaitan dengan pengolahan pangan, sanitasi adalah penciptaan dan pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Sanitasi merupakan upaya pemeliharaan agar seseorang, bahan makanan, atau tempat kerja atau peralatan agar bersih dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga atau binatang lainnya.

Menurut pendapat diatas, dapat disimpulkan bahwa sanitasi adalah suatu usaha yang menitikberatkan kegiatan kesehatan pada lingkungan hidup manusia. Sanitasi dalam pengolahan makanan adalah upaya pemeliharaan alat, lingkungan dan bahan makanan untuk dapat mencegah terkontaminasinya suatu makanan.

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa pada hakekatnya “hygiene” dan “sanitasi” mempunyai pengertian dan tujuan yang hampir sama yaitu mencapai kesehatan yang prima. Sanitasi meliputi sanitasi peralatan, sanitasi bangunan dan fasilitas sanitasi.

Pentingnya hygiene sanitasi untuk dilakukan dalam mengolah makanan adalah untuk menghindari makanan terkontaminasi dengan

bakteri-bakteri yang ada di tubuh pengolah makanan, peralatan dan lingkungan dapur sehingga makanan yang dihasilkan bergizi, enak dan terbebas dari bibit penyakit.

### 1) Sanitasi Peralatan

Peralatan berasal dari kata “alat” yang artinya segala sesuatu yang dipakai untuk bekerja atau mengerjakan sesuatu. Menurut Richard (2000: 253) “Peralatan dan perlengkapan dapur adalah semua perlengkapan dan peralatan yang dipergunakan didapur untuk mengolah makanan (*Kitchen Equipment & Utensil*)”. Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan dan tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak dan mengolah makanan.

Menurut Fadiati (1988: 75) yang dimaksud dengan perlengkapan dan peralatan adalah “Semua perlengkapan dan peralatan yang dipergunakan di dapur untuk mengolah makanan guna memperlancar pekerjaan di dapur”.

Depkes RI (2009: 3),

Di dalam memilih peralatan dan perlengkapan dapur diperlukan beberapa persyaratan antara lain:

- a) Permukaan peralatan atau perlengkapan yang kontak langsung dengan makanan, mudah dibersihkan, tidak mudah menyerap bahan-bahan makanan dan tidak terlalu bervariasi dengan ukiran-ukiran.
- b) Terbuat dari bahan yang kuat, anti karat, kedap air dan tidak terbuat dari bahan yang menimbulkan keracunan.
- c) Semua bahan perlengkapan harus selalu dibuat untuk keadaan-keadaan yang umum/biasa namun juga dirancang agar tahan pada kondisi-kondisi tertentu.

- d) Bila menggunakan plastik, dianjurkan yang aman dan mudah dibersihkan permukaannya
- e) Bila peralatan yang berasal dari kayu maka dianjurkan tidak dipakai sebagai bahan langsung kontak dengan makanan.

Dalam pengolahan pangan, kebersihan alat yang digunakan juga perlu dijaga agar makanan yang dihasilkan dapat terhindar dari ancaman kuman penyakit yang berasal dari peralatan. Peralatan dapur harus segera dibersihkan dan disanitasi untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penggunaan peralatan meliputi proses pencucian, pengeringan dan penyimpanan.

- a) Pencucian alat, adapun tujuan dari pencucian yaitu untuk menghilangkan dan membersihkan kotoran sisa-sisa makanan. Proses pencucian sebaiknya menggunakan sabun atau detergen untuk membunuh kuman yang ada pada permukaan alat. Dengan membersihkan peralatan secara baik akan menghasilkan alat pengolahan yang bersih dan sehat. Menurut Prihastuti (2008: 6) “Dengan menjaga kebersihan peralatan makanan telah membantu mencegah terjadinya pencemaran dan kontaminasi makanan yang dapat terjadi karena peralatan yang digunakan”.

Menurut Sjahmien (1992: 124)

Peralatan tidak cukup bersih jika hanya dicuci dengan sabun dan detergen tetapi harus disiram dengan air panas. Selain untuk mematikan mikroorganisme air panas juga akan melarutkan sisa-sisa makanan yang tidak terlihat atau yang masih melekat pada alat masak. Sisa makanan

merupakan tempat yang subur untuk tumbuh dan berkembangnya mikroorganisme.

- b) Pengeringan alat, setelah dicuci alat-alat dikeringkan dengan cara diletakkan pada rak-rak yang bersih dan terhindar dari debu dan serangga. Setelah peralatan dicuci bersih, peralatan kemudian dikering anginkan, maksudnya adalah mengeringkan peralatan dengan cara ditiriskan tidak menggunakan lap atau serbet, karena kemungkinan justru akan menyebabkan kontaminasi ulang.

Menurut Prihastuti (2008: 10)

Pengeringan peralatan yang telah dicuci dapat dilakukan dengan:

- (1) Handuk khusus yang bersih dan tidak menimbulkan pengotoran ulang
- (2) Lap bersih sekali pakai yang tidak menimbulkan bekas
- (3) Ditiriskan sampai kering dengan sendirinya.

- c) Penyimpanan alat, alat yang telah dicuci dan dikeringkan sebaiknya langsung disimpan. Menurut Ipoeng (2008: 1) “Peralatan yang disimpan harus dalam keadaan bersih dan tidak basah. Hal ini dapat menyebabkan bau apek dan bernoda serta berkarat”. Penggunaan rak/lemari untuk menyimpan alat sebaiknya tertutup/mudah diambil ketika alat akan digunakan.

Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa sanitasi peralatan merupakan usaha untuk membebaskan kontaminasi makanan yang dapat diakibatkan oleh peralatan yang digunakan. Sanitasi peralatan dilakukan dengan mencuci bersih peralatan

kemudian mengeringkannya dan menyimpannya dalam keadaan bersih dan kering.

## **2) Sanitasi Bangunan**

Dapur merupakan tempat untuk menyiapkan dan mengolah makanan. Menurut Sri Maryati ( 2000: 90) “Dapur merupakan bagian /tempat yang digunakan untuk menyiapkan dan mengolah bahan makanan serta menyajikan sehingga menjadi aneka ragam hidangan yang siap untuk dimakan”.

Dapur adalah tempat pelaksanaan kegiatan belajar mengajar keterampilan dalam bidang pengolahan makanan. Selain penampilan yang menarik, makanan yang dihasilkan dan disajikan nantinya harus bersih, sehat dan aman untuk dimakan. Menurut Nyoman (1996 ) “Kebersihan area dapur sangat menunjang untuk menghasilkan makanan yang baik, bersih, juga aman untuk dimakan”. Hal ini sesuai dengan pendapat Richard (2000: 1) “Dapur harus dapat menghasilkan suatu makanan yang memiliki rasa yang enak dinikmati dan memiliki tampilan yang baik serta makanan yang bebas dari bibit-bibit penyakit”.

Dapur yang baik dan sehat sebaiknya dibuat dari bahan yang tidak mudah terbakar, mudah dibersihkan dan terang serta memiliki ventilasi yang cukup.

Menurut Sri Maryati ( 2000: 90)

- a) Mudah dibersihkan, lantai dapat di pel dan dinding dapat dicuci bila perlu
- b) Terang baik siang maupun malam. Ini berarti bahwa dapur pada siang hari harus cukup mendapat cahaya matahari dan pada malam hari cukup mendapat cahaya lampu. Warna dinding yang cerah akan banyak membantu ruangan menjadi terang.
- c) Ventilasi harus baik berarti pertukaran udara yang kotor dapat berjalan lancar.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa sanitasi sangatlah penting dilakukan di dapur karena sanitasi merupakan tindakan yang dilakukan untuk pencegahan penyakit di lingkungan dapur. Kebersihan dapur juga merupakan salah satu faktor dalam menghasilkan makanan yang enak dan aman serta bersih.

Kebersihan lingkungan dapur menyangkut beberapa segi yaitu:

**a) Lantai**

Lantai merupakan fasilitas fisik dapur yang harus dijaga kebersihannya. Menurut Ariendhita (2012:7) “Lantai harus dibuat dari bahan yang keras atau kedap air, mudah dibersihkan, tahan kerusakan dan korosi. Lantai juga harus dalam keadaan bersih dan terpelihara sebelum dan sesudah melakukan pengolahan”.

Menurut Richard (2000: 4)

Lantai dapur harus memenuhi beberapa persyaratan :

- (1) Kuat, tidak mudah pecah atau mengelupas
- (2) Tidak lentur atau elastis yang bisa membahayakan pekerja sewaktu berjalan di atasnya
- (3) Rata dan tidak licin yang membahayakan pekerja
- (4) Harus kedap air dan air dapat dengan cepat mengalir ke saluran pembuangan
- (5) Tidak ada genangan air/basah dan mudah dikeringkan
- (6) Tidak mudah retak atau menimbulkan goresan yang memungkinkan kotoran tertimbun dan tersimpan.

Dapat disimpulkan bahwa lantai pada sebuah dapur harus terjaga dan terpelihara kebersihannya. Lantai pada sebuah dapur sebaiknya terbuat dari bahan yang tidak licin sehingga tidak membahayakan pada waktu bekerja. Lantai juga harus selalu dalam keadaan kering dan bersih.

#### **b) Dinding**

Dinding harus terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah terbakar, dapat dibersihkan dengan cairan, warnanya terang. Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, halus, dan mudah dibersihkan. Jika permukaan dinding terkena percikan air, maka harus dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen setinggi 2 meter dari lantai.

Menurut Richard (2000:4)

Persyaratan tembok atau dinding dapur adalah :

- (1) Kuat dan tidak mudah retak-retak
- (2) Kedap air, dengan warna yang lembut dan cerah
- (3) Tidak lembab dan terkena jamur

- (4) Mudah dibersihkan dan tahan disiram dengan air
- (5) Rata dan tidak memakai hiasan atau ornament-ornamen tembok yang berada ditempat yang relative mudah kotor.

Dinding tempat pengolahan makanan atau dapur harus selalu dalam keadaan bersih karena dinding yang kotor dapat menyebabkan kotoran jatuh kedalam makanan. Hal ini sesuai dengan pendapat Masens (2008: 1) “Keadaan dinding harus terpelihara agar tetap utuh, bersih dan tidak terdapat debu dan lawa-lawa atau kotoran lain yang berpotensi menyebabkan pencemaran pada makanan”.

Dari pendapat di atas dapat diambil kesimpulan bahwa dinding pada suatu dapur harus terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan. Hal ini bertujuan agar kotoran yang menempel di dinding tidak terjatuh ke makanan dan menyebabkan pencemaran pada makanan.

### c) **Ventilasi**

Setiap dapur harus memiliki ventilasi yang cukup sebagai sarana untuk pertukaran udara di ruangan. Menurut Richard (2000: 3) “Dapur perlu dilengkapi dengan ventilasi yang baik dan tepat sehingga sirkulasi pergantian udara yang kotor dengan udara bersih dapat berlangsung dengan baik”. Ventilasi diperlukan untuk memelihara kenyamanan dengan menurunkan panas dalam ruangan, mencegah pengembunan

(kelembaban), serta membuang bau, asap, dan debu dalam ruangan.

Sesuai dengan keputusan menteri kesehatan Republik Indonesia nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 persyaratan ventilasi adalah sebagai berikut :

- (1) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman.
- (2) Sejauh mungkin ventilasi harus cukup ( $\pm 20\%$  dari luas lantai) untuk mencegah dalam ruangan terlalu panas dan mencegah terjadinya kondensasi uap air
- (3) untuk membuang bau dan pencemaran lain dari ruangan.

ventilasi terbagi atas dua macam yaitu ventilasi alam dan buatan.

Menurut Ichsan (1979: 230)

Ventilasi terbagi dua yaitu ventilasi alamiah yaitu aliran udara yang masuk melalui pintu, jendela, atau lubang angin yang sengaja dibuat. Ventilasi buatan yaitu dengan menggunakan alat khusus untuk mengalirkan udara seperti kipas angin, mesin penghisap dan AC.

Menurut Fadiati (1988: 146) “Kebersihan dari ventilasi harus tetap dijaga yaitu dengan menghindarkan debu-debu yang bisa berterbangan kedalam makanan”.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa sebuah dapur harus memiliki ventilasi yang cukup. Hal ini bertujuan agar peredaran/pertukaran udara dalam ruangan dapat berjalan dengan baik dan membuat dapur terasa

nyaman. Ventilasi pada dapur harus dijaga kebersihannya agar tidak ada debu yang menempel dan mencemari makanan.

**d) Langit-langit**

Setiap dapur atau ruang pengolahan makanan harus memiliki langit-langit. Langit-langit tersebut harus mudah dibersihkan dari debu dan kotoran agar tidak ada kotoran yang jatuh ke makanan. Fadiati (1988: 146) “Langit-langit sebaiknya dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan serta sederhana desainnya”.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 bahwa :

- (1) Bidang langit-langit harus menutupi atap bangunan.
- (2) Permukaan langit-langit rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- (3) Tinggi langit-langit tidak kurang 2,4 meter di atas lantai dan tidak terdapat lubang.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa langit-langit pada dapur harus terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan. Langit-langit dalam suatu tempat pengolahan makanan harus terhindar dari debu dan kotoran lainnya sehingga tidak berjatuh ke makanan.

**e) Persediaan Air Bersih**

Air merupakan kebutuhan utama dalam penyelenggaraan makanan karena mulai dari persiapan, penyimpanan bahan mentah, sampai dengan membersihkan

kembali setelah dihidangkan air selalu digunakan. Setiap dapur harus mempunyai suplai air bersih yang cukup baik untuk kebutuhan pencucian, pembersihan dan pengolahan makanan.

Menurut Fadiati (1988: 154) “Syarat air yang baik dan layak digunakan untuk diminum ialah tidak berwarna, tidak berbau, tidak keruh (jernih), tidak mempunyai rasa tertentu dan tidak mengandung bakteri *coli*”.

Menurut Hiasinta (2001: 5)

Air yang dapat digunakan dalam pengelolaan makanan minimal harus memenuhi syarat air yang dapat diminum.

- (1) Bebas dari bakteri berbahaya serta bebas dari ketidakmurnian kimiawi
- (2) Bersih dan jernih
- (3) Tidak berwarna dan tidak berbau
- (4) Tidak mengandung bahan tersuspensi (penyebab keruh)
- (5) Menarik dan menyenangkan untuk diminum

Sanitasi air untuk proses pengolahan pangan dilakukan dengan tujuan menyediakan air yang memenuhi persyaratan serta menjamin tidak terjadinya kontaminasi makanan oleh air yang digunakan selama tahap persiapan, pengolahan maupun pencucian alat dan pekerja.

Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa persediaan air merupakan kebutuhan yang harus dipenuhi dalam pengolahan makanan. Penggunaan air selain untuk pengolahan makanan juga dibutuhkan untuk pencucian dan pembersihan. Air yang digunakan harus

memenuhi persyaratan air layak minum yaitu tidak berwarna, tidak berasa dan tidak berbau.

**f) Tempat Pencucian**

Tempat pencucian merupakan sarana yang harus ada untuk mencuci bahan makanan dan peralatan. Bahan makanan atau makanan dapat terkontaminasi oleh alat dapur yang kotor. Oleh sebab itu alat dapur seharusnya mendapat perhatian yang sungguh-sungguh. Seperti yang dijelaskan pada keputusan menteri kesehatan RI nomor 715/menkes/SK/V/2003 “Tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan dan sabun”. Menurut Massen (2008: 2) “Tempat pencucian harus berbeda antara pencucian peralatan dan bahan makanan dengan tempat pencucian tangan. Hal ini bertujuan agar terhindar dari kontaminasi dari bahan makanan maupun peralatan”.

Berdasarkan pendapat di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa salah satu faktor pendukung sanitasi dapur adalah adanya tempat pencucian, baik itu tempat pencucian peralatan, bahan makanan maupun tempat pencucian tangan. Tempat pencucian ini sebaiknya di lengkapi dengan sabun atau detergen pembersih.

### **g) Saluran Air Limbah**

Berdasarkan keputusan menteri kesehatan RI nomor 715/menkes/SK/V/2003 Persyaratan dari saluran limbah air kotor yang memenuhi syarat hygiene sanitasi adalah pembuangan air kotor (limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga dan terpelihara kebersihannya.

Keputusan menteri kesehatan RI nomor 304/menkes/per/IV/1989, bahwa :

- (1) Saluran pembuangan terbuat dari bahan yang kedap air
- (2) Sistem pembuangan air limbah harus baik tidak merupakan sumber pencemaran misalnya memakai saluran tertutup, saptic tank.
- (3) Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi dengan perangkap lemak.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa saluran pembuangan air kotor perlu direncanakan dengan baik. Saluran limbah air kotor ini sebaiknya tidak membuat bertumbuhnya jamur sehingga mudah dibersihkan dan limbah kotor dapat mengalir dengan lancar.

## **2. Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia**

### **a. Sikap**

Sikap merupakan istilah yang lebih banyak dibicarakan dalam psikologi sosial. Menurut Sumaryo (2004: 118) “Sikap adalah memberi penilaian menerima atau menolak terhadap objek yang dihadapi dan biasanya berhubungan dengan suatu objek”.

Definisi yang dikemukakan oleh Sumaryo mengandung makna bahwa sikap adalah mempelajari kecenderungan memberikan tanggapan terhadap objek baik disenangi maupun tidak disenangi secara konsisten. Hal ini sesuai dengan Notoadmodjo (2007) “sikap merupakan reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu objek.

W.J Thomas (dalam Ahmadi (1999) yang memberikan batasan sikap sebagai tingkatan kecenderungan yang bersifat positif maupun negatif yang berhubungan dengan objek. sikap menempatkan orang dalam kerangka pemikiran mengenai menyukai atau tidak menyukai sesuatu.

Menurut Muchlas (2005 : 151)

sikap adalah sesuatu yang kompleks yang didefinisikan sebagai pernyataan – pernyataan evaluatif baik yang menyenangkan maupun tidak atau penilaian mengenai objek manusia atau peristiwa-peristiwa. Sebagian sikap terbentuk melalui proses belajar sosial yang diperoleh oleh orang lain.

Tingkatan sikap ada 4 yaitu :

1) Menerima (*Receiving*)

Subjek mau dan memperhatikan stimulus yang di berikan objek. pada tingkat ini seseorang sadar akan kehadiran sesuatu dan orang tersebut akan menjelaskan sikap seperti mendengarkan, menghindari atau menerima keadaan tersebut misalnya dapat dilihat dari perhatian siswa terhadap materi - materi atau penyuluhan mengenai hygiene sanitasi.

2) Merespon (*Responding*)

Memberikan jawaban apabila ditanya serta mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan.

3) Menghargai (*Valuing*)

Mengajak orang lain mengerjakan atau mendiskusikan terhadap suatu masalah. Misalnya seorang siswa mengajak rekannya untuk mencuci peralatan memasak dengan menggunakan sabun.

4) Bertanggung Jawab (*Responsibility*)

Menerima konsekuensi atas segala sesuatu yang telah dipilihnya merupakan tingkatan sikap yang paling penting.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa sikap adalah reaksi seseorang dalam menanggapi objek situasi atau kondisi dilingkungan sekitarnya. Selain itu sikap memberikan kesiapan untuk merespon yang sifatnya positif atau negatif terhadap suatu objek atau situasi.

**b. Mengolah Kue Indonesia**

Mata pelajaran praktek (program produktif) merupakan sarana untuk mengaplikasikan ilmu yang didapat pada mata pelajaran teori. Melalui program produktif ini diharapkan siswa dapat mengasah keterampilannya dalam mengolah makanan. Salah satu program produktif yang diajarkan sebagai dasar adalah Mengolah kue Indonesia.

**Tabel 2.1**  
**Dasar Kompetensi Kejuruan**

Standar kompetensi	Kompetensi dasar
Mengolah kue Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mendeskripsikan pengertian kue Indonesia</li> <li>b. Membuat kue Indonesia dari sereal/adonan macam-macam tepung</li> <li>c. Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan</li> <li>d. Membuat kue Indonesia dari agar-agar</li> <li>e. Membuat kue Indonesia dari adonan beragi</li> <li>f. Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia</li> <li>g. Menata dan menyajikan kue Indonesia.</li> </ul>

Mata pelajaran praktek Mengolah kue Indonesia merupakan salah satu mata pelajaran program produktif yang bertujuan memperdalam ilmu pengetahuan dan keterampilan yang mengarah terhadap kompetensi keahlian siswa dalam mengolah kue Indonesia. Dalam praktek Mengolah Kue Indonesia, untuk menghasilkan kue-kue yang berkualitas dan aman dimakan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor kebersihan siswa yang mengolah, kebersihan peralatan dan lingkungan dapur tempat mengolah makanan.

**a. Personal Hygiene Dalam Mengolah Kue Indonesia**

Dalam mata pelajaran praktek Mengolah Kue Indonesia siswa mampu membuat kue Indonesia yang berkualitas baik.

Kualitas suatu makanan dapat dinilai dari kandungan gizi dan keamanan serta tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya terhadap kesehatan manusia. Agar makanan yang diolah bebas dari mikroorganisme/bakteri maka perlu diperhatikan kebersihan tenaga pengolahnya karena bakteri bisa saja berpindah dari tubuh manusia. Di SMKNegeri 3 Muara Bungo tenaga pengolah suatu makanan adalah siswa. Setiap siswa yang praktek seharusnya dalam keadaan bersih dan sehat. Kebersihan siswa dapat dilihat dari segi pakaian kerja, kepala dan rambut, tangan dan kuku, serta sepatu yang digunakan pada saat praktek.

Menurut Depkes RI (2003: 1)

Syarat yang ditetapkan pada pengolah makanan adalah 1) memiliki temperament yang baik, 2) memiliki pengetahuan dan hygiene perorangan yang baik seperti menjaga kebersihan panca indra, (mulut, hidung, telinga), kebersihan kulit, kebersihan tangan dan kuku kebersihan kepala dan rambut (memakai penutup kepala) dan kebersihan pakaian kerja.

Pakaian yang digunakan di dapur harus pakaian khusus. Pakaian ini harus diganti setiap hari karena pakaian kotor merupakan tempat bersarangnya bakteri. Pakaian di dapur selayaknya dipilih modek yang dapat melindungi tubuh pada waktu memasak, mudah dicuci, berwarna terang, terbuat dari bahan yang kuat, dapat menyerap keringat dan tidak begitu ketat sehingga dapat mengganggu pada waktu bekerja.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa setiap siswa yang mengikuti praktek Mengolah Kue Indonesia harus berpakaian kerja rapi dan bersih, memakai penutup kepala, mencuci tangan dan memotong kuku. Hal ini bertujuan untuk mengurangi resiko berpindahnya bakteri dari tubuh manusia terhadap makanan yang diolah.

#### **b. Sanitasi Peralatan Dalam Mengolah Kue Indonesia**

Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan. Menurut Elida (2012 : 1 ) “Peralatan dapur yang digunakan dalam pengolahan makanan sangat berpengaruh besar terhadap hasil olahan makanan yang dikonsumsi oleh manusia”. Peralatan masak yang kotor akan dapat memindahkan bakteri ke makanan yang diolah. Untuk itu diperlukan pencucian peralatan pengolahan kue Indonesia secara baik akan menghasilkan peralatan yang bersih.

Peralatan pada Mengolah Kue Indonesia terdiri atas alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian. Alat persiapan meliputi timbangan, gelas dan sendok pengukur dan talenan. Alat pengolahan seperti panci, sendok kayu, mangkok adonan, kukusan, dan penggorengan serta aneka cetakan. Alat penyajian pada pengolahan kue Indonesia adalah tampi, piring ceper dan piring oval.

Setiap siswa yang melaksanakan praktek Mengolah Kue Indonesia sebaiknya mencuci terlebih dahulu setiap peralatan yang akan digunakan karena bisa saja peralatan yang disimpan terkena debu dan kotoran. Debu dan kotoran dapat menjadi sumber penyakit bagi manusia. Menurut Bagus (1996:33) “Pembersihan dan perawatan peralatan memasak dan penyajian memegang peranan yang sangat penting untuk mencegah berkembang biak dan menyebar ke makanan”.

Peralatan yang sudah selesai digunakan harus dicuci kembali dan ditiriskan sebelum disimpan. Penyimpanan peralatan harus disusun rapi. Alat yang disimpan harus dalam keadaan bersih dan kering agar dapat terhindar dari bau apek dan karat. Tempat penyimpanan peralatan juga perlu diperhatikan. Siswa harus membersihkannya secara berkala.

**c. Hygiene Sanitasi Lingkungan Dapur Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia.**

Hygiene sanitasi dapur merupakan bagian yang penting dan harus diperhatikan, hal ini erat hubungannya dengan makanan yang akan dihasilkan. Baik tidaknya sanitasi dapur sangat tergantung pada pengetahuan siswa tentang kebersihan makanan, kesehatan, dan mikroorganisme.

Pengelolaan makanan yang baik dan memenuhi persyaratan kesehatan harus diperhatikan, sebab meskipun nilai gizi yang baik

namun kebersihan lingkungan tidak diperhatikan maka makanan tersebut dapat menimbulkan penyakit akibat kontaminasi. Tempat pengolahan makanan dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan terolah ataupun makanan jadi yang biasanya disebut dengan dapur.

Di dalam praktek Mengolah Kue Indonesia lingkungan dapur harus diperhatikan karena dapat berpengaruh kepada kue yang dihasilkan. Lantai, dinding, ventilasi dan langit-langit dibersihkan secara berkala agar tidak terdapat kotoran yang menempel dan terkena makanan. Fasilitas-fasilitas yang ada di dapur harus mendukung untuk pengolahan makanan. Fasilitas tersebut meliputi seperti air bersih, tempat pencucian bahan makanan dan peralatan dan saluran air.

Fasilitas air bersih sangat mempengaruhi penampilan dan keamanan makanan yang dihasilkan. Air yang digunakan dalam mengolah makanan adalah air yang bersih, tidak bewarna, tidak bau, netral dan tidak mengandung *Coli*.

Tempat pencucian bahan makanan dan peralatan perlu diperhatikan kebersihannya dan memiliki jumlah yang memadai. karena bahan makanan dan peralatan yang tidak dicuci dapat mengkontaminasi makanan. Saluran air pada dapur juga perlu diperhatikan karena saluran air merupakan wadah tempat

berkembangnya bakteri dan bibit penyakit. Hal ini juga dapat berpengaruh kepada makanan yang diolah.

### **3. Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dengan Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia**

Pada dasarnya pengetahuan hygiene sanitasi merupakan dasar untuk menghasilkan kue-kue yang berkualitas dan aman dari bakteri/mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan manusia. Tingkat pengetahuan hygiene sanitasi seseorang dapat mempengaruhi penerapannya pada saat mengolah kue Indonesia. Semakin tinggi tingkat pengetahuan hygiene sanitasi yang dimiliki seseorang maka semakin baik sikap siswa pada saat mengolah makanan dan sebaliknya semakin rendah tingkat pengetahuan hygiene sanitasi yang dimiliki seseorang maka semakin buruk sikap siswa pada saat mengolah makanan.

hygiene dan sanitasi merupakan faktor penting untuk menghasilkan kue yang aman untuk dimakan. Setiap orang ingin menikmati makanan yang enak, bergizi dan aman. Siswa-siswi dengan jurusan Tata Boga yang dianggap mampu dalam membuat dan menghasilkan makanan yang enak, bergizi dan aman. Kualitas kue-kue Indonesia yang dihasilkan pada saat praktek berbeda antara satu dengan yang lain tergantung dari pengetahuan yang dimilikinya.

Siswa-siswi Tata Boga memiliki pengetahuan hygiene sanitasi

yang cukup baik. Namun sikap siswa pada saat praktek mengolah Kue Indonesia tidak mengikuti kaidah – kaidah hygiene sanitasi seperti tidak menggunakan celemek dan penutup kepala, tidak mencuci tangan sebelum praktek, tidak mengeringkan peralatan sebelum disimpan, dan tidak memperhatikan kebersihan lingkungan dapur sebelum praktek.

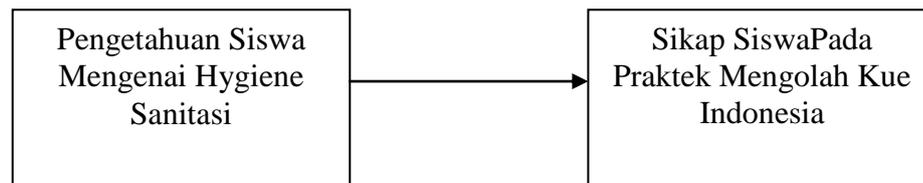
Jadi pengetahuan hygiene sanitasi seorang siswa sangat erat sekali dengan sikap siswa pada saat melakukan praktek. Semakin tinggi tingkat pengetahuan seseorang maka semakin baik penerapan sikap siswa pada saat praktek begitu juga sebaliknya, semakin rendah tingkat pengetahuan hygiene sanitasinya maka semakin buruk sikap siswa hygiene sanitasinya.

## **B. Kerangka Konseptual**

Berdasarkan uraian diatas maka dapat penulis gambarkan kerangka konseptual hubungan pengetahuan hygiene sanitasi dengan sikap siswa pada praktek yaitu Mengolah Kue Indonesia. Pengetahuan hygiene sanitasi adalah segala sesuatu yang diketahui oleh siswa tentang menciptakan, memelihara kebersihan dan kesehatan. Sikap siswa merupakan suatu proses/upaya bagaimana siswa melaksanakan praktek Mengolah Kue Indonesia dengan mengaplikasikan hygiene sanitasi baik itu dari segi personal hygiene, hygiene sanitasi peralatan dan hygiene sanitasi lingkungan dapur.

Dari keterangan diatas dapat dijelaskan bahwa pengetahuan hygiene sanitasi sebagai variabel X dan sikap siswa pada praktek Mengolah Kue Indonesia sebagai variabel Y. Selanjutnya kerangka tersebut akan

menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan hygiene sanitasi dengan sikap siswa pada praktek yang ditinjau dari segi personal hygiene, hygiene sanitasi peralatan, dan hygiene sanitasi lingkungan dapur.



**Gambar 2.1**  
**Kerangka Konseptual**

### **C. Hipotesis**

Hipotesis merupakan pernyataan awal peneliti yang merupakan jawaban peneliti tentang kemungkinan hasil penelitian.

Hipotesis yang dapat diajukan dalam penelitian ini adalah :

Ha : Terdapat hubungan antara pengetahuan siswa mengenai hygiene sanitasi dengan sikap siswa pada praktek Mengolah Kue Indonesia di SMK Negeri 3 Muara Bungo

Ho : Tidak Terdapat Hubungan antara pengetahuan siswa mengenai hygiene sanitasi dengan sikap siswa pada praktek Mengolah Kue Indonesia di SMK Negeri 3 Muara Bungo

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Pengetahuan siswa SMK N 3 Muara Bungo mengenai hygiene dan sanitasi tergolong buruk / kurang baik yaitu dengan pencapaian responden sebesar 55 %
2. Sikap siswa dalam melaksanakan praktek mengolah kue Indonesia yang dilihat dari indikator personal hygiene tergolong sedang dengan pencapaian responden sebesar 57%.
3. Sikap siswa dalam melaksanakan praktek mengolah kue Indonesia yang dilihat dari indikator sanitasi peralatan tergolong baik dengan pencapaian responden sebesar 75%.
4. Sikap siswa dalam melaksanakan praktek mengolah kue Indonesia yang dilihat dari indikator sanitasi lingkungan dapur tergolong sedang dengan pencapaian responden sebesar 64%
5. Pengetahuan hygiene sanitasi dan sikap siswa pada praktek mengolah kue indonesia memiliki korelasi yang cukup. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan hygiene sanitasi dan sikap siswa pada praktek mengolah kue indonesia di SMK N 3 Muara Bungo. Berdasarkan analisis Koefisien korelasi ( $r_{xy}$ ) yaitu sebesar 0.344 dengan arah hubungan positif (+) artinya semakin baik pengetahuan hygiene

sanitasi maka semakin baik sikap siswa pada praktek mengolah kue Indonesia.

## **B. SARAN**

Berdasarkan hasil atau temuan penelitian dapat diajukan beberapa saran yaitu :

### 1. Untuk kepala SMK N 3 Muara Bungo

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan agar pihak sekolah dapat menyediakan fasilitas untuk mendukung hygiene sanitasi di workshop SMK N 3 Muara Bungo

### 2. Staf pengajar SMK N 3 Muara Bungo

Dengan adanya penelitian ini di harapkan dapat memberi masukan agar para staf pengajar untuk lebih memberi pengetahuan mengenai hygiene sanitasi sehingga siswa dapat mengerti tentang peran penting hygiene sanitasi pada saat mengolah makanan dan guru dapat memberikan sanksi pada siswa yang tidak mengaplikasikan hygiene sanitasi tersebut baik personal hygiene, sanitasi peralatan dan sanitasi lingkungan dapur.

### 3. Untuk siswa SMK N 3 Muara Bungo

Diharapkan siswa menambah pengetahuan lebih lengkap mengenai hygiene sanitasi, bukan hanya pengertiannya saja namun dapat secara keseluruhan mengaplikasikan pengetahuan tersebut pada saat praktek mengolah makanan di workshop sehingga meminimalisir terkontaminasinya makanan.

4. Untuk calon peneliti berikutnya

Diharapkan dapat melakukan penelitian yang lebih luas ruang lingkupnya tentang variabel lain yang belum diteliti dalam penelitian ini.

5. Untuk peneliti sebagai bahan kajian dalam menerapkan pengetahuan dalam bidang hygiene sanitasi pada penulisan karya ilmiah.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ariendhita. 2012. “*Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul Kecamatan Pedurungan Semarang*” Jurnal Kesehatan Masyarakat (Volume 1 Nomor 2) Hlm 1-11
- Bagus Putu. 1996. *Tata Boga*. Jakarta. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Departemen Kesehatan RI. 2009. *Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/Menkes/SK/V/2003. Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta
- Euis. 2011. “*Keamanan Pangan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit*” Jurnal Kesehatan Masyarakat (Volume 1 Nomor 1) Hlm 1-7
- Fadiati, 1988. *Pengelolaan Usaha Boga (Catering Management)*. Jakarta: P2LPTK
- Hiasinta Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius
- Ipoeng. 2008. *Merawat, Menyimpan dan Membersihkan Peralatan Dapur Secara Benar*. <http://gatessecretrecipies.blogspot.com> diakses 04 mei 2014
- Lufri. 2007. *Kiat Memahami Metodologi dan Melakukan Penelitian*. Padang: UNP PRESS
- Massen. 2008. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan*. <http://sanitasi-makanan.blogspot.com>. Diakses 24 maret 2014
- Mattel. 2008. *Catering Guide To Managing A Successful Business Operation*. America: jhon willey & sons, inc