

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

SMK Negeri 10 Medan merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang beralamat di Jln.Teuku Cik Ditiro No. 1-D Medan. SMK ini memiliki berbagai jurusan antara lain program keahlian Tata Boga, Tata Busana, Tata kecantikan, dan Multimedia. Mata pelajaran sanitasi dan higiene adalah salah satu bentuk kompetensi yang diajarkan pada jurusan Tata Boga kelas X semester satu di SMK Negeri 10 Medan.

Pengetahuan sanitasi dan higiene merupakan salah satu pengetahuan dasar yang harus dipahami oleh siswa. Di SMK Negeri 10 Medan mata pelajaran sanitasi dan higiene dipelajari di kelas X semester satu sebagai dasar untuk melanjutkan mata pelajaran lainnya pada tingkat berikutnya. Adapun teori Sanitasi dan higiene terbagi menjadi beberapa bagian diantaranya, higiene dan sanitasi makanan, mikroorganisme, resiko higiene makanan (keracunan dan kerusakan makanan), mikroorganisme penyebab keracunan makanan, bahan pembersih dan bahan saniter, pembersihan dan sanitasi ruang dan peralatan. Oleh karena itu, Sanitasi dan higiene sangat erat hubungannya dengan makanan dan minuman serta individu.

Sanitasi dan higiene pada saat melaksanakan praktikum di SMK Negeri 10 Medan masih kurang atau belum sesuai dengan kaidah sanitasi dan higiene karena ketidak peduliaan akan kebersihan masih sering terjadi diruang praktikum SMK Negeri 10 Medan karena pada saat praktik pengolahan makanan siswa kelas X

SMK Negeri Medan ada beberapa permasalahan tentang sikap terhadap sanitasi dan higiene seperti terdapat beberapa siswa yang belum sadar atau kurang tertib dalam melaksanakan prosedur kerja saat praktik sehingga menimbulkan lingkungan kerja yang tidak nyaman. Penerapan lingkungan praktik yang rapi, bersih, dan sehat belum semuanya diterapkan dengan baik dan belum sesuai dengan prosedur sanitasi dan higiene. Hal ini dapat terlihat ketika siswa membiarkan area kerja kotor dan becek, kurang memperhatikan kebersihan peralatan karena langsung menggunakan alat yang ada tanpa memperdulikan peralatan tersebut dalam keadaan bersih atau tidak, dan pada saat mengolah makanan seperti makanan yang masih panas sebagian siswa secara langsung masih menggunakan alat yang berbahan plastik sebagai tempat atau wadah sebelum makanan dihidangkan. Selain itu juga Berdasarkan standar sarana dan prasarana ruang praktikum, peneliti telah melakukan observasi bahwa standart ruang praktikum di SMK Negeri 10 Medan belum sesuai dengan standart praktikum yang telah ditentukan karena melihat ruang praktikumnya, baik dari segi ruang dapur bagian kitchen (restoran) ataupun dapur bagian pastry masih terlihat sempit dan tidak luas.

Sejalan dengan hal itu menurut Siti Fathonah (2011) higiene adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya untuk mencegah penyakit karena pengaruh faktor lingkungan. Sedangkan untuk sanitasi menurut Azrul Azwar dalam Richard Sihite (2010) bahwa sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang

menitikberatkan pada pengawasan terhadap faktor lingkungan yang mempengaruhi kesehatan masyarakat. Jadi pengetahuan sanitasi dan higiene sangat penting sebagai pengantar pemahaman dalam melaksanakan praktikum.

Dengan adanya penerapan sanitasi dan higiene diruang praktikum diharapkan siswa mampu menerapkan teori yang telah diperoleh mengenai sanitasi dan higiene pada saat melaksanakan praktikum. Permasalahan higiene-sanitasi yang buruk dalam dunia industri makanan di Indonesia merupakan salah satu bentuk kelemahan tenaga kerja dalam menangani pekerjaan, dan ternyata merupakan masalah yang sangat memprihatinkan serta menjadi penyebab utama terjadinya kasus keracunan makanan. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Agustin (2007) yang menyatakan bahwa keracunan makanan bisa disebabkan oleh mikroba patogen atau pun bahan kimia berbahaya. Semua jenis keracunan makanan di Indonesia lebih dari 90% disebabkan oleh kontaminasi mikroba yang berasal dari peralatan, bahan makanan, tubuh manusia, air, tanah, dan udara. Sisanya kurang dari 10% disebabkan oleh bahan kimia baik berasal dari alam atau pun bahan kontaminasi lingkungan seperti pestisida dan logam berat. Terjadinya peristiwa keracunan dan penularan penyakit akut dan bahkan membawa kematian, banyak bersumber dari makanan yang berasal dari tempat pengolahan makanan yang pengelolaannya tidak memenuhi syarat sanitasi dan higiene. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Purnawijayanti (2007) dinyatakan bahwa 80-85% keracunan makanan di Indonesia disebabkan oleh faktor manusia. Unsur-unsur yang menyebabkannya antara lain: (1) kurangnya pengetahuan tenaga pengolah

(2) kurangnya keterampilan tenaga pengolah; dan (3) motivasi kerja yang menurun.

Sikap merupakan kondisi kesiapan mental emosional untuk melakukan suatu tindakan tertentu bila suatu situasi dihadapi. Sikap menunjukkan kepada kondisi seseorang agar siap melakukan sesuatu, bukan suatu perilaku yang nyata. Setiap orang memiliki sikap yang berbeda-beda terhadap suatu perangsang. Azwar (2015) mengutip beberapa rumusan karakter sikap yang meliputi sikap memiliki arah positif maupun negative, sikap mempunyai intensitas atau kekuatan terhadap objek, keluasan sikap meliputi cakupan objek-objek sikap yang disetujui atau tidak disetujui, sikap memiliki konsistensi yaitu kesesuaian antara sikap dengan responnya terhadap objek, spontanitas yaitu sejauh mana kesiapan subjek menyatakan sikapnya terhadap objek dengan spontan. Pada umumnya rumusan-rumusan mengenai sikap mempunyai persamaan unsur, yaitu adanya kesediaan untuk ber-respon terhadap situasi. Pernyataan sikap disamping kategori positif dan negatif harus pula mencerminkan dimensi sikap, yakni kognisi, afeksi, dan konasi.

Ruang praktikum merupakan sarana prasarana yang sangat penting dalam proses pembelajaran di SMK. Ruang praktikum SMK yang ideal diharapkan dapat menjadi tempat berlatih atau mensimulasikan pekerjaan yang identik dengan pekerjaan yang terdapat di dunia usaha, karena ruang praktikum merupakan salah satu sarana dari pendidikan teknik dan kejuruan yang berfungsi sebagai tempat untuk praktik melatih dan mengembangkan keterampilan psikomotorik seseorang yang akan mendalami suatu keterampilan tertentu. Jadi dalam kegiatan praktikum

di SMK Negeri 10 Medan, ada beberapa tata tertib penggunaan ruangan seperti, sebelum mulai pembelajaran guru wajib memeriksa keadaan ruangan dan menginventaris lebih dahulu alat-alat, apabila terdapat keadaan yang tidak sesuai guru mencatat dan melaporkan kepada Kaprog, penggunaan ruang praktek sesuai dengan jadwal pelajaran, apabila digunakan diluar jadwal pelajaran maka pemakaian ruangan harus seizin Kaprog dan diawasi guru, sebelum meninggalkan ruang praktek periksa semua tombol gas dan ruangan dalam keadaan rapi dan bersih.

Selain itu juga, pada kegiatan praktikum menurut Djajadisastra (2011) ada tiga langkah utama yang perlu dilakukan pada saat melaksanakan praktikum yaitu langkah yang pertama, persiapan meliputi berpakaian praktik lengkap khusus diantaranya pakaian cook, celana hitam, topi, neck tie, apron, ikat pinggang, name tag, sepatu pantopel polos hitam, kaos kaki hitam, menyiapkan alat-alat praktik yang akan digunakan sesuai dengan standar resep, alat yang disiapkan dalam pembuatan produk terbagi menjadi tiga yaitu, alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian, menyiapkan bahan-bahan praktik yang akan digunakan sesuai dengan standar resep, menjaga kebersihan diri, menjaga kebersihan bahan-bahan makanan, menjaga kebersihan alat-alat yang akan digunakan, peserta didik menimbang bahan-bahan praktik, peserta didik membaca dan membawa jobsheet yang telah diberikan guru untuk membantu saat kegiatan praktikum dilakukan. Langkah yang kedua, pelaksanaan meliputi mampu mengikuti langkah-langkah pembuatan yang ada didalam resep dan petunjuk yang telah guru berikan didalam jobsheet, mampu menggunakan alat dan bahan sesuai dengan kegunaannya, mampu

membuat produk yang sesuai dengan resep, menyajikan produk makanan yang sesuai dengan resep, menentukan teknik memasak yang digunakan. Langkah yang ketiga, evaluasi meliputi menampilkan hasil produk yang dibuat sesuai dengan resep, membuat produk sesuai dengan waktu yang sudah ditetapkan, membersihkan alat-alat dan area kerja, menyimpan kembali semua perlengkapan yang telah digunakan.

Pada kegiatan praktikum, sarana dan prasarana program keahlian tata boga harus memiliki standart minimal agar dapat menunjang kegiatan praktik dengan baik. Standart sarana dan prasarana SMK, khususnya program keahlian tata boga telah diatur pada peraturan Menteri Pendidikan Nasional nomor 40 tahun 2008 tentang standart sarana dan prasarana sekolah menengah kejuruan (SMK), dimana tata boga ini terbagi menjadi 2 yaitu, Program Keahlian Restoran dan Program Keahlian Patiseri. Standart prasarana untuk program keahlian restoran sebagai berikut, luas minimum ruang praktik Program Keahlian Restoran adalah 268 m² untuk menampung 32 peserta didik, yang meliputi: ruang praktik dapur latih 32 m², ruang praktik dapur produksi 32 m², ruang praktik persiapan 16 m², ruang praktik mini bar 12 m², ruang praktik tata hidang 128 m², ruang penyimpanan dan instruktur 48 m², dimana setiap ruangan memiliki sarananya masing-masing.

Standart prasarana untuk program keahlian patiseri adalah 240 m² untuk menampung 32 peserta didik, yang meliputi: ruang praktik dapur kue basah 96 m², dapur kue kering 48 m², ruang praktik pengujian mutu dan pengemasan produk 48 m², ruang penyimpanan dan instruktur 48 m², dan disetiap ruang memiliki sarananya masing-masing. Berdasarkan standar tersebut, peneliti telah

melakukan observasi bahwa standart ruang praktikum di SMK Negeri 10 Medan belum sesuai dengan standart praktikum yang telah ditentukan karena melihat ruang praktikumnya baik dari segi ruang dapur bagian kitchen (restoran) ataupun dapur bagian pastry masih terlihat sempit dan tidak luas.

Oleh sebab itu, sikap siswa dalam melaksanakan praktikum dituntun dalam disiplin, bertanggung jawab, kerja sama yang baik dalam kelompok dan menjaga personal hygiene, hygiene makanan, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan dapur. serta terdapat sikap yang positif dalam melaksanakan praktikum. Sikap sanitasi dan hygiene siswa dalam melaksanakan praktikum dilakukan peninjauan terhadap sikap mengenai: (1) personal hygiene (2) hygiene makanan (3) sanitasi peralatan (4) sanitasi lingkungan dapur.

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada tanggal 9 April 2019 di SMK Negeri 10 Medan dengan guru bidang studi sanitasi dan hygiene diketahui bahwa Sanitasi dan hygiene pada saat melaksanakan praktikum di SMK Negeri 10 Medan masih kurang atau belum sesuai dengan kaidah sanitasi dan hygiene disebabkan ketidak peduliaan akan kebersihan masih sering terjadi diruang praktikum SMK Negeri 10 Medan karena pada saat praktik pengolahan makanan siswa kelas X SMK Negeri Medan ada beberapa permasalahan tentang sikap terhadap sanitasi dan hygiene seperti terdapat beberapa siswa yang belum sadar atau kurang tertib dalam melaksanakan prosedur kerja saat praktik sehingga menimbulkan lingkungan kerja yang tidak nyaman. Penerapan lingkungan praktik yang rapi, bersih, dan sehat belum semuanya diterapkan dengan baik dan belum sesuai dengan prosedur sanitasi dan hygiene. Hal ini dapat terlihat ketika siswa

membiarkan area kerja kotor dan becek, kurang memperhatikan kebersihan peralatan karena langsung menggunakan alat yang ada tanpa memperdulikan peralatan tersebut dalam keadaan bersih atau tidak, dan pada saat mengolah makanan seperti makanan yang masih panas sebagian siswa secara langsung masih menggunakan alat yang berbahan plastik sebagai tempat atau wadah sebelum makanan dihidangkan. Selain itu juga Berdasarkan standar sarana dan prasarana ruang praktikum, peneliti telah melakukan observasi bahwa standart ruang praktikum di SMK Negeri 10 Medan belum sesuai dengan standart praktikum yang telah ditentukan karena melihat ruang praktikumnya, baik dari segi ruang dapur bagian kitchen (restoran) ataupun dapur bagian pastry masih terlihat sempit dan tidak luas.

Selain itu, proses belajar sanitasi dan higiene kelas X jasa boga sebagian siswa hanya mencapai nilai standart KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal). KKM yang diterapkan oleh pihak SMK Negeri 10 Medan adalah 75. Sebagian siswa hanya mendapatkan nilai standart, bahkan ada siswa yang mendapatkan nilai dibawah KKM. Berdasarkan data nilai siswa SMK Negeri 10 Medan masih banyak siswa yang belum mencapai kriteria ketuntasan minimal yaitu 7,5. Dari satu kelas yang berjumlah 35 orang, terdapat 20 orang saja yang mampu mencapai batas minimal kelulusan sebesar 7,5 yaitu sebesar 53, 1% dan 15 siswa yang belum mencapai nilai KKM sebesar 46,9%.

Sehubung dengan permasalahan diatas, bahwasanya sanitasi dan higiene dalam melaksanakan praktikum di SMK Negeri 10 Medan ternyata masih tergolong kurang, karena menurut pendapat Suciati (2015) bahwa nilai hasil

belajar siswa yang mencapai $<7,5$ masih tergolong kurang. selain itu juga, dalam kegiatan praktikum masih ada sebagian siswa yang belum bersikap sesuai dengan kaidah hygiene sanitasi seperti pada saat praktek dimulai, Terkadang siswa kurang memperhatikan personal higienenya, contohnya seperti tidak mencuci tangan sebelum melaksanakan praktik, serta di dalam silabus sudah tercantum unsur-unsur sanitasi dan higiene yang belum diterapkan oleh siswa dengan maksimal, karena sebelumnya siswa sudah mendapatkan pengetahuan sanitasi dan higiene pada matapelajaran keamanan pangan, sehingga siswa dianggap sudah bisa bekerja dengan baik sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki.

Penelitian ini ingin mengetahui hubungan pengetahuan sanitasi dan higiene dengan sikap siswa dalam melaksanakan praktikum di SMK Negeri 10 Medan. Identifikasi keburukan dan upaya penanganannya untuk penerapan sanitasi dan higiene diruang praktikum dilakukan sejak dini karena sekolah menengah kejuruan sebagai salah satu lembaga pendidikan yang banyak mencetak lulusan yang siap kerja.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk mengkaji **“Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa Dalam Melaksanakan Praktikum Di SMK Negeri 10 Medan”**.



B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah siswa sudah menguasai pengetahuan sanitasi dan higiene dengan baik?
2. Apakah siswa sudah menerapkan pelaksanaan sanitasi dan higiene dengan baik?
3. Bagaimanakah sikap personal hygiene siswa dalam melaksanakan praktikum?
4. Bagaimanakah sikap higiene makanan siswa dalam melaksanakan praktikum?
5. Bagaimanakah sikap sanitasi peralatan siswa dalam melaksanakan praktikum?
6. Bagaimanakah sikap sanitasi lingkungan dapur siswa dalam melaksanakan praktikum?
7. Bagaimanakah sikap siswa yang sudah mengetahui personal hygiene dalam melaksanakan praktikum?
8. Bagaimanakah sikap siswa yang sudah mengetahui higiene makanan dalam pelaksanaan praktikum ?
9. Bagaimanakah sikap siswa yang sudah mengetahui sanitasi peralatan dalam pelaksanaan praktikum ?
10. Bagaimanakah sikap siswa yang sudah mengetahui sanitasi lingkungan dapur dalam melaksanakan praktikum?

11. Bagaimanakah hubungan pengetahuan sanitasi dan higiene dengan sikap siswa dalam melaksanakan praktikum di SMK 10 Negeri Medan?

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini terarah, ruang lingkup yang diteliti dibatasi pada hal – hal sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya membahas pengetahuan sanitasi dan higiene pada saat melaksanakan praktikum di SMK Negeri 10 Medan.
2. Praktikum dibatasi hanya pada praktik boga dasar
3. Sikap yang diteliti adalah sikap personal higiene, sikap higiene makanan, sikap sanitasi peralatan, sikap sanitasi lingkungan dapur.
4. Subjek penelitian adalah siswa kelas X SMK Negeri 10 Medan.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang ada, maka rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengetahuan sanitasi higiene siswa SMK Negeri 10 Medan ?
2. Bagaimana sikap siswa dalam melaksanakan praktikum di SMK Negeri 10 Medan?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan sanitasi dan higiene dengan sikap siswa dalam melaksanakan praktikum di SMK Negeri 10 Medan ?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Untuk mengetahui pengetahuan sanitasi higiene siswa.
2. Untuk mengetahui sikap siswa dalam melaksanakan praktikum di SMK Negeri 10 Medan.
3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa dalam melaksanakan praktikum di SMK Negeri 10 Medan.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian tersebut diatas maka manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi siswa, hasil penelitian ini dapat menambah wawasan pengetahuan tentang hubungan pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap sikap siswa dalam melaksanakan praktikum di SMK Negeri 10 Medan.
2. Bagi guru, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi guru untuk lebih meningkatkan bimbingan dan pengawasannya dalam proses pembelajaran khususnya mata pelajaran sanitasi higiene.
3. Bagi pihak sekolah, penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan informasi serta referensi tambahan dalam rangka peningkatan sikap positif siswa terkait hubungan pengetahuan sanitasi higiene guna meningkatkan prestasi belajar siswa.

4. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan sebagai salah satu wahana dalam penerapan teori-teori yang diperoleh selama menjalani studi di Universitas Negeri Medan. Selain itu, penelitian ini bermanfaat untuk memperluas pengetahuan dan wawasan baru sebagai bekal masa depan yang lebih baik.
5. Bagi Universitas Negeri Medan, penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk penelitian-penelitian yang akan dilakukan selanjutnya. Hasil penelitian ini juga untuk menambah koleksi perpustakaan yang diharapkan bermanfaat sebagai bahan bacaan bagi mahasiswa atau pihak lain yang berkepentingan.



THE
Character Building
UNIVERSITY