

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Sekolah menengah kejuruan (SMK) adalah satu diantara lembaga pendidikan formal yang memberi bekal pengetahuan, teknologi, keterampilan, sikap, disiplin, dan etos kerja tingkat menengah yang terampil dan kreatif dan salah satu sumber penghasil tenaga-tenaga terampil di berbagai jenis keterampilan. Dengan terciptanya manusia terampil dan berkualitas akan segera mengisi berbagai lapangan kerja di dunia usaha dan dunia industri. Hal ini sesuai dengan fungsi kurikulum harus memberikan kemungkinan perkembangan menjadi manusia seutuhnya dan bermental moral, budi pekerti dan terampil dalam membangun dan memiliki fisik yang sehat dan kuat. Dengan demikian, kurikulum harus dipersiapkan anak didik untuk dapat berdiri sendiri dalam masyarakat sebagai manusia pancasila (Hamalik, 2015).

Mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan merupakan salah satu pelajaran produktif yang bertujuan memberikan bekal penguasaan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang menunjang kompetensi keahlian peserta didik. Mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan memiliki beberapa kompetensi dasar (KD), diantaranya (1) Menganalisis kaldu (*stock*), (2) Menganalisis saus dasar (*mother sauce*), (3) Menganalisis makanan pembuka (*hot and cold appetizer*), (4) Menganalisis soup, (5) Menganalisis *sandwich* dan *canape*, (6) Menganalisis hidangan dari pasta *lasagna*, (7) Menganalisis hidangan dari telur, (8) Menganalisis hidangan dari daging, (9) Hidangan dari unggas, (10)

Hidangan dari ikan dan *seafood*, (11) Hidangan penutup. Pada penelitian ini penulis memilih KD pasta *lasagna*. *Lasagna* atau disebut juga *lasagne* adalah makanan berbentuk lapisan pasta yang disajikan dalam mangkuk khusus. Pasta *Lasagna* merupakan pasta yang dipanggang di oven. Pasta *lasagna* merupakan makanan tradisional italia. Kulit *lasagna* terbuat dari adonan tepung terigu kemudian diberi isian, lalu dipanggang sampai matang. *Lasagna* dapat diisi dengan daging, *seafood*, atau sayur-sayuran, *lasagna* yang baik adalah *lasagna* dengan tekstur yang padat dan berisi lalu memiliki aroma perpaduan yang sempurna antara keju dan saus tomat, dan memiliki warna yang kuning kecoklat- coklatan serta memiliki rasa yang cenderung manis dari saus *bachamelnya* dan gurih dari keju.

Pada proses pembuatan *Lasagna*, siswa harus mengetahui bahan yang digunakan pada pembuatan *Lasagna*, bagaimana proses pembuatannya, serta bagaimana teknik dan saran dalam pembuatan hidangan *Lasagna* agar terasnikmat saat disantap. Untuk melihat hal tersebut maka dilakukan praktik oleh siswa dengan *output* penilaian yaitu hasil praktik.

Berdasarkan hasil wawancara yang penulis peroleh. adapun kendala-kendala yang ditemukan dalam pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan pada KD pasta *lasagna* adalah kurangnya pemahaman siswa mengenai materi pasta *lasagna*, serta siswa belum memahami teknik-teknik yang harus dilakukan pada saat pembuatan pasta *lasagna* tersebut.

Sedangkan hasil praktik adalah suatu perubahan dalam bentuk *attitude* (sikap) dan *aptitude* (kemampuan), seperti yang di ungkapkan oleh Sudjana

(2016) bahwa hasil belajar adalah “adanya suatu perubahan tingkah laku siswa setelah melalui proses pembelajaran, perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam bentuk ranah kognitif, afektif serta psikomotorik yang ada pada individu” Hasil praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan akan sangat berguna bagi siswa, apabila hasil praktik tersebut dapat memberikan landasan berupa ketrampilan dan pengetahuan yang dapat meningkatkan kemampuannya di bidang pelayanan di industri *Food And Beverage* serta memberikan dasar kemampuan bagi siswa dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan.

Pengolahan suatu hidangan tidak lepas dari pengetahuan sanitasi dan *hygine*. Pengolahan makanan yang baik adalah pengolahan yang memperhatikan kebersihan pada proses pengolahannya, dengan demikian diperlukan pengetahuan tentang *Hygine* dan sanitasi. *Hygine* dan sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI,2018) dengan adanya pengetahuan *Hygine* dan sanitasi siswa pada saat mengolah makanan saat praktik akan terhindar dari ancaman kuman, bakteri saat proses praktikberlangsung, siswa juga dapat memastikan tempat saat mengolah makanan dalam keadaan bersih seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan dan membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang dapat merusak keseharan fisik dan mental seperti menggunakan sepatu khusus memasak saat melakukan praktik untuk menghindari lantai yang licin (Mulia, 2015).

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa dengan adanya pengetahuan sanitasi dan *hygiene* dapat menjamin keamanan dan kebersihan makanan saat siswa melakukan praktik saat mengolah makanan.

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

Pengetahuan sanitasi dan *hygiene* pada saat melaksanakan praktikum di SMK Pariwisata Imelda masih kurang atau belum sesuai dengan kaidah sanitasi dan *hygiene* karena ketidakpedulian akan kebersihan masih sering terjadi diruang praktikum di SMK Pariwisata Imelda Medan karena pada saat praktik pengolahan makanan siswa kelas XI SMK Pariwisata Imelda Medan ada beberapa permasalahan tentang hasil praktik 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 rapih, 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 plastic sebagai tempat atau wadah sebelum makanan dihidangkan. Selain itu juga berdasarkan standart sarana dan prasarana ruang praktikum, peneliti telah melakukan observasi bahwa standart ruang praktikum di SMK Pariwisata Imelda Medan belum sesuai dengan standart praktikum yang telah ditentukan karena melihat ruang praktikumnya, baik dari segi ruang dapur bagian kitchen ataupun dapur bagian pastry masih terlihat sempit dan tidak luas.

Berdasarkan hasil observasi penulis di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan, diperoleh hasil belajar dari mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Tahun ajaran 2020/2021 dokumen nilai dengan KKM (Kriteria Kelulusan Minimal) adalah 75. Diketahui tidak ada siswa yang memperoleh nilai yang sangat kompeten dalam skala 90-100 ,siswa yang memperoleh nilai skala 80-90 berjumlah 21 siswa dari 58 siswa, siswa yang memperoleh nilai skala 70-79 berjumlah 37 siswa dari 58.

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada 21 Maret 2022 di SMK Pariwisata Imelda Medan dengan guru bidang studi Pengolahan dan Penyajian Makanan diketahui bahwa sanitasi dan *hygine* pada saat melaksanakan praktikum pasta *lasagna* masih kurang atau belum sesuai dengan kaidah sanitasi dan *hygine* disebabkan ketidakpedulian akan kebersihan masih sering terjadi diruang praktikum SMK Pariwisata Imelda Medan karena pada saat praktik pasta *lasagna*

ada beberapa permasalahan tentang sanitasi dan *hygiene* seperti terdapat beberapa siswa yang belum sadar atau kurang tertib dalam melaksanakan prosedur kerja saat praktik seperti tidak mencuci bahan saat ingin diolah, tidak membersihkan terlebih dahulu peralatan yang ingin digunakan untuk mengolah makanan, tidak menggunakan pakaian lengkap seperti topi kerpus dan celemek. selain itu tidak memperhatikan keadaan area masak sehingga menimbulkan lingkungan kerja yang tidak nyaman. Selain itu siswa kurang teliti dalam membuat pasta *lasagna* seperti bentuk yang kurang maksimal, pemilihan bahan dan susunan *lasagna* yang terlalu sedikit.

Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan suatu penelitian yang berjudul **“Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan *Hygiene* Terhadap Hasil Praktik Makanan Kontinental di SMK Pariwisata Imelda Medan”**.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dapat diidentifikasi masalah sebagai Berikut:

1. Kurangnya pengetahuan siswa tentang Sanitasi dan *Hygiene*
2. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kurangnya pengetahuan siswa tentang Sanitasi dan *Hygiene*
3. Kurangnya pemahaman siswa pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan
4. Rendahnya hasil praktik siswa Pengolahan dan Penyajian Makanan
5. Kurangnya penguasaan siswa pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan

6. Adakah hubungan pengetahuan *Hygine* dan Sanitasi dengan hasil praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan pada siswa SMK Pariwisata Imelda.

### 1.3 Pembatasan Masalah

Mengingat luasnya permasalahan serta terbatasnya kemampuan untuk meneliti semua masalah yang ada, maka dilakukan pembatasan masalah.

1. Penelitian ini hanya membahas Pengetahuan Sanitasi dan *Hygine* pada saat melaksanakan praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan.
2. Hasil praktik pada penelitian ini adalah praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan materi Pasta *Lasagna*
3. Hasil praktik dilihat dari proses kerja dan hasilnya
4. Subjek penelitian adalah siswa kelas XI SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan.

### 1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengetahuan Sanitasi dan *Hygine* siswa SMK Swasta Pariwisata Imelda?
2. Bagaimana hasil praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan ?
3. Adakah hubungan pengetahuan Sanitasi dan *Hygine* dengan hasil praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan pada Siswa SMK Swasta Pariwisata Imelda?

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang Sanitasi dan *Hygine*

2. Untuk mengetahui hasil praktik siswa pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan materi pasta *lasagna*
3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan Sanitasi dan *Hygine* dengan hasil praktik pengolahan dan penyajian makanan pada Siswa SMK Swasta Pariwisata Imelda

### 1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi siswa sebagai evaluasi diri untuk bisa lebih baik lagi dalam mengikuti pelajaran agar mencapai hasil yang memuaskan. Sebagai baha masukan dan evaluasi pembenahan dalam proses pembelajaran dan pentingnya pengetahuan Sanitasi dan *Hygine* sehingga dapat meningkatkan hasil praktik yang lebih baik. Serta sebagai bahan kajian referensi bagi peneliti lainnya.