

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pendidikan merupakan faktor yang sangat penting dan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan seseorang, baik dalam keluarga, masyarakat, dan bangsa. Kemajuan suatu bangsa ditentukan oleh tingkat keberhasilan pendidikan. Keberhasilan pendidikan dicapai suatu bangsa apabila ada usaha meningkatkan mutu pendidikan bangsa itu sendiri. Pendidikan adalah usaha sadar untuk menumbuhkan potensi Sumber Daya Manusia (SDM). Pendidikan dapat diartikan sebagai sebuah proses dengan metode-metode tertentu sehingga siswa memperoleh pengetahuan, pemahaman, dan cara bertingkah laku yang sesuai dengan kebutuhan (Muhibbin, Syah, 2018).

Hasil belajar merupakan bukti pencapaian kemampuan belajar yang diperoleh siswa setelah melalui serangkaian pengalaman dalam kegiatan pembelajaran, yang bertujuan untuk mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran yang telah ditentukan. Hal ini sesuai dengan Taksonomi Bloom membagi sasaran hasil belajar menjadi 3 ranah, yaitu: (a) ranah kognitif, yaitu berhubungan dengan kemampuan berpikir. Dalam Taksonomi Bloom dikenal 6 jenjang ranah kognitif meliputi pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis dan penilaian; (b) ranah afektif, yaitu berkenaan dengan sikap dan nilai. Ranah afektif meliputi 5 jenjang kemampuan yaitu menerima, menjawab atau reaksi, menilai, organisasi dan karakterisasi dengan suatu nilai atau kompleks nilai; (c) ranah psikomotorik, yaitu meliputi keterampilan motorik,

manipulasi benda-benda, koordinasi neuromuscular (menghubungkan, mengamati) (W, Sanjaya, 2018).

Hasil belajar diketahui dengan nilai yang dicapai oleh seseorang dengan kemampuan maksimal setelah mengikuti pelajaran. Hasil belajar seseorang dapat dilihat dari perilakunya, perilaku yang dimaksud adalah penerapan perilaku sanitasi hygiene dan keselamatan kesehatan kerja pada pengolahan makanan Indonesia. Hasil belajar yang harus dikuasai oleh siswa adalah bagaimana penerapan perilaku sanitasi Hygiene dan K3 terhadap pengolahan makanan Indonesia. Maka dari itu peserta didik diberikan materi sanitasi hygiene dan keselamatan kerja. Dasar program keahlian tersebut diajarkan pada kelas X, jadi peserta didik sudah diberikan dasar dan pemahaman tentang sanitasi hygiene dan keselamatan kerja sebelum mereka praktik di dapur boga.

Menurut Departemen Kesehatan (2017), hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya. Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Adapun tujuan yang sebenarnya dari upaya hygiene sanitasi makanan menurut (Sri Rezeki, 2017) adalah: a. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan, b. Mencegah penularan wabah penyakit, c. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat, d. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.

Perkembangan teknologi dalam dunia industri tidak menjamin sanitasi hygiene terlaksana, banyak permasalahan akibat hygiene sanitasi yang tidak

diperhatikan terutama untuk industri makanan dan minuman yang sangat mudah terkontaminasi oleh bakteri. Beberapa aspek yang tidak diperhatikan oleh pelaku usaha jasa boga antara lain: jarang mencuci tangan saat akan mengambil makanan, tidak memakai penutup kepala, tidak mengganti air untuk mencuci peralatan makan dan lain sebagainya. Maka dari itu perlunya pengetahuan yang mendalam tentang hygiene dan sanitasi bagi penjamah makanan sangatlah penting (Sri Rezeki, 2017).

Berdasarkan hasil observasi penulis melihat beberapa hal yang kurang dalam penerapan sanitasi hygiene dan K3 di dapur praktik antara lain saat praktik masih ada siswa yang tidak membawa perlengkapan personal hygiene seperti celemek, serbet, sarung tangan dan penutup kepala. Selain itu pada saat praktik berlangsung siswa masih kurang berhati-hati ketika sedang menggunakan api pada kompor, siswa masih perlu diberikan motivasi oleh guru untuk menerapkan sanitasi hygiene dan K3 pada saat praktik. Beberapa contoh tadi dapat menjadi penyebab terjadi kasus kecelakaan kerja di dapur. Meskipun telah di tempel tata tertib memasuki laboratorium atau dapur, tata tertib tersebut hanya sebatas himbuan dan bukan sesuatu keharusan bagi siswa.

Selain permasalahan diatas bahwa dalam hasil belajar mengolah makanan Indonesia pada saat mengerjakan tugas yang diberikan oleh guru, siswa banyak mengambil jalan pintas dengan hanya menyalin jawaban dari teman tanpa memahami jawaban tersebut, siswa saling tukar menukar jawaban mereka punya dengan temannya agar soal yang mereka kira sulit dapat dijawab dan

diselesaikan semua soal pada lembar jawaban mereka. Dari sikap siswa dapat dilihat bahwa mereka tidak memiliki antusias belajar yang seharusnya mereka miliki khususnya pada saat menyelesaikan tugas dan ujian materi mengolah makanan Indonesia. Hal ini terlihat masih tingginya fenomena mencontek tugas harian dan ulangan, rendahnya penggunaan sumber perpustakaan dan masih tingginya ketergantungan belajar pada kehadiran guru di kelas serta kurangnya keinginan untuk belajar, sehingga hasil belajar mengolah makanan Indonesia masih rendah dan belum mencapai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM).

Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Penerapan Perilaku Sanitasi Hygiene Dan Keselamatan Kesehatan Kerja Dengan Hasil Belajar Makanan Indonesia Siswa SMK Pariwisata Imelda Medan”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasikan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Rendahnya penerapan perilaku siswa dalam menerapkan sanitasi, hygiene dan K3.
2. Rendahnya pengetahuan siswa tentang mengolah makanan Indonesia.
3. Penerapan perilaku sanitasi, hygiene dan K3 pada mengolah makanan Indonesia belum sesuai standart kebersihan mengolah makanan.
4. Rendahnya kepedulian siswa dalam keselamatan kesehatan kerja.
5. Rendahnya hasil belajar mengolah makanan Indonesia.

1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut ;

1. Penerapan perilaku sanitasi Hygiene dan K3 dibatasi pada menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi, mengidentifikasi resiko hygiene, mencegah resiko sanitasi, menciptakan keselamatan dan memberikan peraturan yang tepat.
2. Hasil Belajar mengolah Makanan Indonesia dibatasi pada mendeskripsikan salad, mengidentifikasi bahan, mengidentifikasi kriteria salad, menjelaskan cara mengolah dan menyajikan salad.
3. Subyek penelitian ini adalah siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perilaku penerapan sanitasi hygiene dan keselamatan kesehatan Kerja?
2. Bagaimana hasil belajar siswa pada pelajaran mengolah makanan Indonesia?
3. Bagaimana hubungan penerapan perilaku sanitasi hygiene dan Kesehatan Keselamatan Kerja dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis:

1. Penerapan perilaku sanitasi hygiene dan Keselamatan kesehatan Kerja siswa.
2. Hasil belajar siswa pada pelajaran mengolah makanan Indonesia.

3. Hubungan penerapan perilaku sanitasi hygiene dan Kesehatan Keselamatan Kerja siswa dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dapat bermanfaat bagi tenaga pendidik kompetensi keahlian Tata Boga Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata Imelda Medan, sebagai bekal siswa untuk mencapai proses pembelajaran lebih optimal ketika melaksanakan prkatek pada mengolah makanan Indonesia. Serta sebagai bahan studi banding atau refrenshi ilmiah bagi peneliti lainnya.

