

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan hal terpenting bagi setiap individu untuk meningkatkan keterampilan pengetahuannya. Lebih dari itu, pendidikan juga dapat dijadikan sebagai salah satu buah kemajuan bangsa, yaitu peningkatan karakter masyarakat, pementapan jati diri bangsa, dan peningkatan jati diri bangsa (Fitri L, 2024).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan jenjang pendidikan tingkat menengah yang bertujuan untuk mempersiapkan lulusannya menjadi tenaga terampil menengah yang memiliki kemampuan dibidang tertentu untuk dapat langsung bekerja dan memenuhi kebutuhan lapangan kerja (Kemdikbud, 2022).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Pantai Labu berlokasi di Jl. Pasar XII, Kec. Pantai labu, Kab. Deli Serdang, Sumatera Utara (20553). SMK N 1 Pantai Labu ini memiliki banyak program studi salah satunya adalah jurusan Tata Boga. Jurusan Tata Boga adalah jurusan yang mempelajari tentang ilmu pengetahuan dan praktek mengenai makanan, minuman dan gizi. Dimana makanan dan minuman serta gizi merupakan mata pelajaran yang ada pada program keahlian Tata Boga yang disatukan pada mata pelajaran teori dan praktek. Salah satu materi praktek siswa yaitu *Appetizer*.

Appetizer merupakan bagian dari mata pelajaran Pengolahan Makanan Dan Minuman yang dimana siswa melakukan banyak praktek pada mata pelajaran

ini. Hidangan pembuka (*Appetizer*), atau hidangan pengantar, adalah hidangan yang disajikan sebelum hidangan pokok (*Main Course*) dengan tujuan untuk meningkatkan selera atau nafsu makan. Porsi untuk *Appetizer* biasanya berukuran kecil, sekitar 75-100 gram. Rasa *Appetizer* biasanya asin, asam, atau pedas (Winijarti, 2023:143). *Appetizer* merupakan bagian dari mata pelajaran Pengolahan Makanan Dan Minuman yang dimana siswa melakukan banyak praktek pada mata pelajaran ini. *Appetizer* memiliki jenis bahan yang beragam dalam proses pengolahannya. Oleh karena itu cara menangani setiap bahan masakan harus dilakukan dengan cara yang berbeda. Pada *Appetizer* penanganan yang tepat untuk membersihkan dan mengolah sayur, daging, ayam, ikan dan *seafood* sebagai isian ataupun bahan utama tentunya berbeda, begitu pula cara penyimpanannya. Oleh karena itu, sangat penting untuk dilakukannya sanitasi *hygiene* saat pengolahan *Appetizer* pada pengolahan keroket. Pengolahan sayuran dan ayam pada masakan ini sangat diperlukan kebersihan dalam memasaknya, jika ayam bisa saja masih menyisakan darah serta lendir, sehingga makanan dapat dikatakan tidak *hygienic* dan menimbulkan penyakit bagi yang memakannya.

Sanitasi *Hygiene* adalah pembahasan yang akan disangkut pautkan dengan penyebab rendahnya hasil praktek *Appetizer* siswa, inti pada pembahasan ini mengenai pencegahan penyakit yang berhubungan dengan kebersihan makanan dan kebersihan siswa. Siswa mendapatkan pengetahuan tentang sanitasi dan *hygiene* makanan di kelas X selama semester ganjil. Siswa memperoleh pemahaman tentang sanitasi dan *hygiene* dalam segi makanan. Selain itu, mereka juga menerima pengetahuan tentang pemilihan produk makanan yang benar,

mengawetkan produk makanan, pembagian produk makanan, serta pengawetan produk makanan yang dikonsumsi dan menyiapkan makanan. Selanjutnya siswa juga diajarkan cara yang benar untuk menjaga kebersihan diri selama sesi praktik yang melibatkan pakaian, sikat, rambut, dan sebagainya. Pentingnya memperhatikan higiene dan sanitasi perorangan karena dapat mempengaruhi kualitas pangan terutama layak atau tidaknya makanan itu sendiri. (Handajani, dkk, 2022).

Pengetahuan Sanitasi *Higiene* sangat berkaitan dengan hasil praktek *Appetizer* karena mengajarkan bagaimana menilai kesehatan dan kesejahteraan setiap orang saat menyiapkan makanan agar bakteri yang dapat membahayakan kesehatan manusia tidak dapat masuk ke dalam makanan. jadi, pemahaman dan hasil kedua bagian tim pengolahan bekerja sama untuk memenuhi hasil yang diinginkan setelah menyelesaikan proses perencanaan, pelaksanaan, dan penyelesaian tugas. Hal ini terjadi karena pemahaman siswa serta langkah pengolahan yang dikerjakan melalui pembelajaran.

Berdasarkan observasi (19 Januari 2024) dengan guru bidang studi pada tahun ajaran 2023/2024 hanya sebagian siswa yang mencapai standart KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran). KKTP yang diterapkan SMK Negeri 1 Pantai Labu adalah 75. Dari 30 siswa yang berhasil mencapai standart ketuntasan yaitu 11 siswa (37%) dan yang tidak memenuhi standar ketuntasan yaitu 19 siswa (63%). Berdasarkan nilai tersebut, masih ada siswa yang belum memenuhi Kriteria Ketuntasan Tujuan Pembelajaran (KKTP). Seharusnya dalam pembelajaran tidak ada lagi siswa yang memperoleh nilai dibawah KKTP.

Menurut Permendiknas (2021) tentang standar kualifikasi dan kompetensi pengawas sekolah, menyatakan bahwa ketercapaian keterampilan vokasional atau praktik bergantung pada tingkat resiko dan tingkat kesulitan. Ditetapkan idealnya sebesar 75 %. Permasalahan yang terjadi selama praktek yang dimana kulit kroket sering pecah, pencucian sayuran yang masih kurang bersih, siswa mencuci ayam secara langsung di *wastafel* yang dimana juga menimbulkan bakteri pada ayam. Mengenai rasa makanan, siswa juga terkadang kurang dalam pemberian bumbu, sehingga rasa yang dihasilkan juga masih kurang. Selain itu beberapa siswa tidak sadar atau kurang tertib saat melakukan prosedur kerja, yang membuat lingkungan tidak nyaman.

Tidak semua tempat praktik yang rapi, bersih, dan sehat diterapkan dengan baik atau sesuai dengan prosedur sanitasi. Ini dapat dilihat ketika siswa tidak memperhatikan kebersihan diri dan pengolahan serta peralatan, seperti tidak meletakkan peralatan yang sudah dipakai dalam keadaan kering, dan ketika mengolah makanan, seperti ketika makanan masih panas, sebagian besar masih menggunakan wadah plastik. Terdapat juga beberapa siswa yang masih kurang dalam menerapkan personal hygiene yang dimana beberapa siswa kedapatan berkuku panjang, dan terkadang mereka tidak membawa perlengkapan praktik yang lengkap, seperti apron, cempus, dan serbet. Mereka juga terkadang lupa mencuci tangan sebelum praktik. Personal hygiene ini merupakan suatu hal yang sangat penting untuk diterapkan karena sebagai penjamah makanan siswa dituntut untuk bersih, hal ini sejalan dengan pendapat (Mukhlason, 2022) bahwa untuk mencegah keracunan yang disebabkan oleh kesalahan dalam pembuatan makanan,

personal hygiene adalah bagian penting dari pengolahan makanan yang harus diperhatikan.

Faktor-faktor yang menyebabkan rendahnya hasil praktik siswa yaitu terdiri dari faktor internal dan eksternal, yang termasuk faktor internal yaitu keadaan fisik atau jasmani siswa, kecerdasan atau intelegensi siswa dan bakat minat serta motivasi siswa, sedangkan yang termasuk faktor eksternal yaitu guru, mata pelajaran, keluarga, serta sosial masyarakat. pada penelitian ini yang termasuk faktor penyebab rendahnya hasil praktik siswa adalah faktor eksternal yaitu mata pelajaran, yang dimana mata pelajaran yang dimaksud ialah sanitasi *hygiene*, siswa masih sangat kurang memperhatikan kebersihan pada saat praktik sehingga menyebabkan hasil praktek tidak sesuai dengan standart kebersihan yang telah ditentukan.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Sanitasi *Hygiene* Dengan Hasil Praktek *Appetizer* Di SMK Negeri 1 Pantai Labu”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Kurangnya pengetahuan siswa tentang Sanitasi *Hygiene*.
2. Rendahnya penerapan Sanitasi *Hygiene* siswa dalam melaksanakan praktek.
3. Kurangnya pemahaman siswa pada materi *Appetizer*.
4. Rendahnya hasil praktek *Appetizer* siswa.

5. Kurangnya penguasaan siswa pada materi *Appetizer*.

1.3. Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Pengetahuan sanitasi *hygiene* dibatasi pada pengetahuan *hygiene* perorangan, pengetahuan *hygiene* makanan, pengetahuan *hygiene* sanitasi lingkungan atau tempat belajar, dan pengetahuan sanitasi peralatan makanan yang digunakan.
2. Hasil praktek *Appetizer* dibatasi pada pembuatan kroket.
3. Subjek penelitian dibatasi pada kelas XI Tata Boga SMK Negeri 1 Pantai Labu.

1.4. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengetahuan sanitasi *hygiene* siswa?
2. Bagaimana Hasil praktek *Appetizer* siswa?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan sanitasi *hygiene* siswa dengan Hasil praktek *Appetizer* siswa?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Pengetahuan siswa tentang sanitasi *hygiene*.
2. Hasil Praktek *Appetizer* siswa.
3. Hubungan sanitasi *hygiene* dengan hasil praktek *Appetizer* siswa.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk meningkatkan prosedur kebersihan yang baik dalam praktek *appetizer* dengan cara meningkatkan pemahaman dan pengetahuan sanitasi *hygiene* siswa. Meningkatkan pemahaman yang mudah dimengerti siswa sehingga dapat meningkatkan pengetahuan sanitasi *hygiene* siswa sehingga hasil praktek *appetizer* semakin baik, serta meningkatkan pembelajaran mengenai sanitasi *hygiene* pada saat melaksanakan praktek di sekolah.

