

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan fondasi utama dalam pembangunan suatu bangsa. Sebagai lembaga pendidikan formal, sekolah memiliki peran strategis dalam mencetak sumber daya manusia (SDM) yang kompeten dan siap bersaing di dunia kerja. Pendidikan kejuruan merupakan salah satu bentuk pendidikan yang bertujuan untuk menyiapkan tenaga kerja yang siap berkompetisi di dunia kerja (Sari & Estriyanto, 2025). SMK adalah jenis sekolah menengah yang menawarkan pendidikan yang berfokus pada kejuruan atau keterampilan praktis. SMK sering bekerja sama dengan industri untuk memberikan siswa pengalaman praktis melalui magang atau program kerja sama lainnya (Mahendra, 2025).

Sekolah menengah kejuruan (SMK) Pariwisata Imelda Medan merupakan salah satu SMK di kota Medan yang terdiri dari beberapa Jurusan salah satunya adalah Jurusan Tata Boga. Sebagai institusi pendidikan, SMK Pariwisata Imelda Medan menggabungkan pembelajaran teori dengan praktik langsung untuk mendukung penguasaan keterampilan siswa sesuai jurusan yang dipilih. Pada Jurusan Tata Boga, siswa tidak hanya mempelajari teori dasar mengenai bahan makanan dan resep berbagai jenis masakan, tetapi juga aktif melakukan praktik pembuatan makanan. Menurut Suprap, dkk (2024) dalam Jurusan Tata Boga, siswa juga dituntut untuk memiliki keahlian kuliner (culinary skills) yang mencakup penguasaan teknik dasar memasak, kreativitas dalam mengolah makanan, serta kemampuan menyajikan hidangan sesuai standar industri. Keahlian kuliner tidak

hanya berfokus pada keterampilan teknis, tetapi juga melibatkan pengetahuan tentang bahan makanan, penggunaan peralatan, serta penerapan prinsip higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan.

Mata pelajaran di SMK Pariwisata Imelda Medan salah satunya adalah Pengolahan dan penyajian makanan. Adapun capaian pembelajaran dalam mata pelajaran ini diantaranya pembuatan bumbu dasar, pembuatan *stock* dan *soup*, pembuatan dan penyimpanan *gravy sauce*, *appetizer*, *salad* dan *sandwich*, hidangan nasi, mie dan pasta, hidangan kue tradisional Indonesia, hidangan penutup (*dessert*) produk *pastry* dan *bakery*. Dalam materi pembuatan *stock* dan *soup*, Soto termasuk kedalam kategori sup khas Indonesia yang berbumbu otentik.

Berdasarkan hasil observasi penulis (Oktober, 2025) nilai raport kelas XI Kuliner SMK Pariwisata Imelda Medan pada Tahun Ajaran 2024/2025 dengan jumlah siswa 57, nilai KKTP (Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran) adalah 80. Siswa yang memperoleh nilai A (90-100) sebanyak 15 persen, nilai B (80-89) sebanyak 25 persen, nilai C (70-79) sebanyak 40 persen dan nilai D (< 69) sebanyak 20 persen. Berdasarkan data tersebut banyaknya siswa yang memperoleh nilai C diduga karena banyaknya siswa yang gagal dalam praktik dikarenakan siswa kurang memahami teknik yang tepat yaitu pecahnya santan, kaldu yang tidak disaring dengan baik sehingga kuah menjadi keruh, aroma amis atau tidak sedap dari ayam, daging atau bumbu, rasa hambar atau terlalu asin dan terdapat benda asing seperti rambut di dalam soto. Maka dari data tersebut, hasil praktik siswa masih kurang maksimal dan perlu ditingkatkan.

Untuk mendapatkan praktik yang baik dalam proses pengolahan soto, salah satunya siswa harus memiliki dan memahami pengetahuan personal hygiene. Menurut Gosh (Munif dkk, 2023), hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu/mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat. Menurut Departemen Kesehatan RI, hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara menjaga dan melindungi kebersihan individu. Jadi, dalam hal ini, istilah personal hygiene ditujukan kepada orangnya.

Menurut (Setiawan & dkk, 2023) *Personal hygiene* dalam pengolahan makanan merujuk pada perilaku bersih, aman, dan sehat yang dilakukan oleh penjamah makanan untuk mencegah kontaminasi makanan dari tahap persiapan hingga penyajian. Personal hygiene mencakup tindakan seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan, menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti *apron*, sarung tangan, dan penutup kepala, serta menjaga kesehatan pribadi secara keseluruhan. Personal hygiene sangat penting dalam pengolahan makanan karena dapat mencegah kontaminasi makanan dan mencegah penyakit bawaan makanan.

Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Personal Hygiene Dengan Hasil Praktik Pengolahan Soto Di SMK Pariwisata Imelda Medan”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Kurangnya pengetahuan personal hygiene dalam pengolahan makanan.

2. Kurangnya kesadaran siswa terhadap pentingnya personal hygiene dalam pengolahan makanan.
3. Rendahnya penerapan praktik personal hygiene.
4. Kurangnya penguasaan siswa pada praktik pengolahan soto.
5. Seringnya terjadi kontaminasi bahan atau peralatan saat praktik pengolahan soto.
6. Hasil praktik pengolahan soto (kualitas rasa, kebersihan, presentasi) masih di bawah standar.

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Pengetahuan personal hygiene dibatasi pada kontaminasi silang, standar, prosedur dan praktik kebersihan, keamanan perlengkapan kerja dan kebersihan peralatan dapur.
2. Hasil praktik pengolahan soto dibatasi pada pengolahan soto medan.
3. Subjek dibatasi pada siswa kelas XI Boga 2 Program Keahlian Tata Boga di SMK Pariwisata Imelda Medan.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pengetahuan personal hygiene?
2. Bagaimanakah hasil praktik siswa pada pengolahan soto?

3. Bagaimana hubungan pengetahuan personal hygiene dengan hasil praktik siswa pada pengolahan soto ?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui :

1. Pengetahuan siswa tentang personal hygiene.
2. Hasil praktik siswa pada pengolahan soto.
3. Hubungan pengetahuan personal hygiene siswa dengan hasil praktik siswa pada pengolahan soto.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan siswa dalam menerapkan personal hygiene pada praktik pengolahan makanan sehingga hasil belajar dan kualitas praktik meningkat. Bagi guru, penelitian ini diharapkan menjadi sumber informasi untuk meningkatkan pengajaran tentang pentingnya personal hygiene di dapur. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya di bidang pendidikan kejuruan kuliner.