

**PERILAKU SANITASI, HIGIENE DAN KESELAMATAN KESEHATAN KERJA  
(K3) DALAM PRAKTIK MASAKAN INDONESIA SISWA  
PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2013-2014**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh  
Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh :  
ADELIA NARIDA  
10511241007

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2014**

**PERILAKU SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KESEHATAN KERJA**  
**(K3) DALAM PRAKTIK MASAKAN INDONESIA SISWA**  
**PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**  
**TAHUN PELAJARAN 2013-2014**

**Oleh:**  
**Adelia Narida**  
**NIM. 10511241007**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui penerapan sanitasi dalam praktik pengolahan masakan Indonesia siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dari permulaan praktik, saat pengolahan dan akhir praktik. 2) Mengetahui penerapan hygiene dalam praktik pengolahan masakan Indonesia siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dari permulaan praktik, saat pengolahan dan akhir praktik. 3) Mengetahui penerapan kesehatan keselamatan kerja dalam praktik pengolahan masakan Indonesia siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dari permulaan praktik, saat pengolahan dan akhir praktik.

Penelitian ini merupakan penelitian *survey* dengan jenis deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta sebanyak 103 siswa. Sedangkan sampel dalam penelitian ini berjumlah 78 siswa yang diambil dengan teknik *Proportional Random Sampling*. metode pengumpulan data menggunakan metode observasi, pemberian angket (non tes), dan dokumentasi. Teknik pengukurannya menggunakan skala likert dengan 4 alternatif jawaban untuk angket. Validitas instrumennya menggunakan *product moment correlation*. Sedangkan reabilitasnya menggunakan *Afia cronbach*. Teknik analisis data menggunakan teknik analisis deskriptif.

Dari hasil penelitian diperoleh: 1) Aspek pengetahuan perilaku sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja, pengetahuan siswa dapat tergolong pada kategori baik, dimana prosentase kategori baik 57,69%, kategori cukup 42,31%, dan kategori kurang 0%. Dalam kategori baik sebagian besar mendapatkan nilai di atas rata-rata dengan prosentase 57,69%. Bila dilihat dari 6 indikator tingkat pengetahuan siswa maka indikator pengetahuan tentang k3, pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya, personel hygiene, sanitasi makanan, area kerja dan sanitasi peralatan, dan kecelakaan kerja. 2) Aspek sikap perilaku sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja, sikap siswa dapat tergolong dalam kategori baik, dimana prosentase kategori baik 92,03%, kategori cukup 7,69%, dan kategori kurang 0%. Dalam kategori baik sebagian besar mendapatkan skor di atas rerata dengan prosentase 92,03%. 3) Aspek tindakan perilaku sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja, tindakan siswa tergolong 100% termasuk dalam kategori baik. Ini berarti seluruh responden telah mengetahui tindakan yang harus dilakukan dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 pada saat praktik pengolahan makanan Indonesia.

**Kata Kunci: Perilaku Sanitasi, Hygiene, Keselamatan Kesehatan Kerja**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PERILAKU SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KESEHATAN KERJA  
(K3) DALAM PRAKTIK MASAKAN INDONESIA SISWA  
PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2013-2014**

Disusun Oleh:  
Adelia Narida  
10511241007

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk  
dilaksanakan Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan

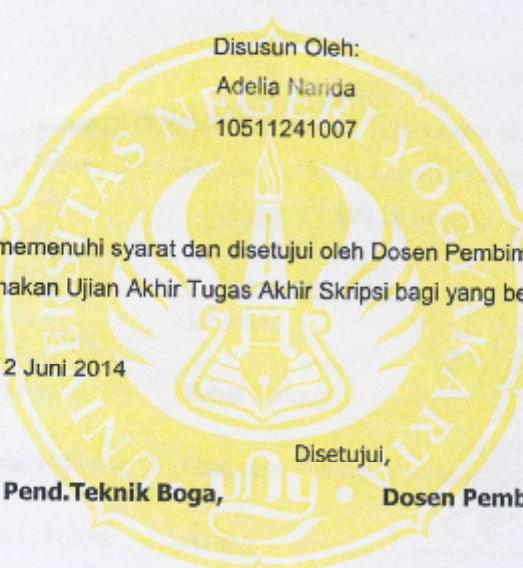
Yogyakarta, 12 Juni 2014

Mengetahui,

**Kaprodi Pend.Teknik Boga,**

Disetujui,

**Dosen Pembimbing,**



**Sutriyati Purwanti, M.Si**

**NIP. 19611216 198803 2 001**

**Sugiyono, M.Kes**

**NIP. 19530412 198601 1 001**

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas Akhir Skripsi

**PERILAKU SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KESEHATAN KERJA  
(K3) DALAM PRAKTIK MASAKAN INDONESIA SISWA  
PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2013-2014**

Disusun Oleh:

Adelia Narida

10511241007

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada

Tanggal 19 Juni 2014

Nama

Sugiyono, M.Kes

Jabatan

Ketua Penguji

Tanda tangan

 4/7 - 2014

Rizqie Auliana, M.Kes

Sekertaris Penguji

 7/7 - 2014

Badraningsih L, M.Kes

Penguji

 7/7 - 2014

Yogyakarta, Juni 2014

Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,



Dr. Mochamad Bruri Triyono, M.Pd  
NIP. 19560216 198603 1 003

## **SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Adelia Narida

NIM : 10511341007

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Perilaku Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kesehatan

Kerja (K3) dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa

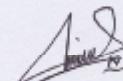
Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta

Tahun Pelajaran 2013-2014

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Juni 2014

Yang menyatakan,



Adelia Narida  
NIM. 10511341007

## **MOTTO**

- ✓ Mulailah segala sesuatu dengan berdoa, niat yang baik dan hati yang baik, dan Tuhan akan memberi jalan yang terbaik untuk kita
- ✓ Tidak semua makanan yang kita anggap enak dianggap enak oleh orang lain, begitu pula sebaliknya. Inilah indahnya perbedaan, indahnya kebebasan dalam mencintai makanan (Raditya Dika)

## PERSEMBAHAN

Karya ini kupersembahkan kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kekuatan dan kesabaran untuk menyelesaikan semuanya.
2. Bapak, Ibu, semua Kakak, Mbak dan dua keponakanku yang tercinta, serta semua keluargaku, terima kasih atas doa-doanya, kasih sayang, nasehat dan dukungannya selama ini.yang telah memberikan motivasi-motivasinya sehingga tetap tabah dalam menjalani hidup untuk menggapai cita-cita.
3. Para sahabat ku yang selalu memberikan semangat dan motivasi serta selalu menemaniku di saat sedih dan senang saya ucapkan terima kasih.
4. Teman-teman kelas PT.Boga A'10 yang telah berjuang bersama selama ini, terima kasih banyak.
5. Mas Maskur Baehaqi yang selalu memberikan motivasi dan menemaniku terima kasih banyak.
6. Almamaterku Universitas Negeri Yogyakarta.
7. Pembaca Tugas Akhir Skripsi ini yang budiman.

## **KATA PENGANTAR**

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan derar Sarjana Pendidikan dengan judul "Perilaku Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013-2014" dapat disusun sesuai harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Ir. Sugiyono, M.Kes., selaku dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang Tugas Akhir Skripsi.
2. Dr. Kokom Komariah dan Bardaningsih L, M.Kes., selaku Validator instrument penelitian TAS yang memberikan saran atau masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.

3. Ir. Sugiyono, M.Kes, Rizqie Auliana, M.Kes, dan Badraningsih L., M.Kes, selaku Ketua Penguji, Sekertaris, dan Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terdahar TAS ini.
4. Noor Fitrihana, M.Eng dan Sutriyati Purwanti, M.Si, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesaiannya TAS ini.
5. Dr. Moch. Bruri Triyono, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Dra. Darwesti, selaku Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian TAS ini.
7. Dra. Ambarwati, selaku guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian TAS ini.
8. Para guru dan staf SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
9. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah berikan semua pihak di atas menjadi amal yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan

Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb*

Yogyakarta, 5 Juni 2014  
Penulis,

Adelia Narida  
NIM. 10511241007

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	iii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	v
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	vi
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	vii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvi
 <b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	 1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	6

F. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II. KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
A. Deskripsi Teori.....	8
1. Perilaku .....	8
2. Sanitasi .....	10
3. Hygiene.....	16
4. Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	23
5. Pengolahan Makanan Indonesia.....	31
6. Laboratorium/ dapur boga.....	32
7. Penerapan sanitasi hygiene dan K3 pada Program Keahlian Tata Boga.....	33
B. Penelitian yang Relevan.....	34
C. Kerangka Berpikir.....	35
D. Pertanyaan Penelitian.....	37
<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>38</b>
A. Jenis Penelitian.....	38
B. Definisi Operasional Penelitian.....	39
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	39
1. Tempat dan Waktu.....	39
2. Subjek dan obyek penelitian.....	40
D. Populasi dan sampel Penelitian.....	40
1. Populasi.....	40
2. Sampel.....	41
E. Teknik Pengumpulan Data.....	41
F. Instrumen Penelitian.....	43
G. Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	44
H. Teknik Analisis Data.....	48
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>52</b>
A. Deskripsi Lokasi Penelitian.....	52
B. Deskripsi Data.....	53

C. Pembahasan.....	92
<b>BAB V. SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>104</b>
A. Simpulan.....	104
B. Saran.....	105
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>106</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN.....</b>	<b>107</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Penentuan Jumlah Sampel.....	41
Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	45
Tabel 3. Tingkat Reabilitas Berdasarkan Nilai Alpha.....	48
Tabel 4. Aspek Pengetahuan pada Perilaku Sanitasi, Hygiene dan K3.....	53
Tabel 5. Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang K3.....	56
Tabel 6. Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya.....	58
Tabel 7. Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang personel hygiene.....	61
Tabel 8. Tingkat pengetahuan Siswa tentang Sanitasi Makanan.....	63
Tabel 9. Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang area kerja dan sanitasi peralatan...	66
Tabel 10. Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang kecelakaan kerja.....	68
Tabel 11. Aspek Sikap sanitasi hygiene dan K3.....	71
Tabel 12. Sikap terhadap k3 dan sanitasi hygiene.....	74
Tabel 13. Sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan.....	76
Tabel 14. Sikap terhadap personel hygiene.....	79
Tabel 15. Sikap terhadap kecelakaan kerja.....	81
Tabel 16. Tindakan Siswa Dalam Perilaku Sanitasi Hygiene dan K3 pada saat Praktik Pengolahan Makanan Indonesia.....	84
Tabel 17. Keselamatan dan kesehatan kerja siswa pada saat Praktik Pengolahan	

Makanan Indonesia.....	85
Tabel 18. Penerapan Sanitasi Peralatan oleh siswa pada saat Praktik Pengolahan Makanan Indonesia.....	87
Tabel 19. Penerapan sanitasi lingkungan oleh siswa pada saat Praktik Pengolahan Makanan Indonesia.....	89
Tabel 20. Penerapan personel hygiene oleh siswa pada saat Praktik Pengolahan Makanan Indonesia.....	91

## **DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
Gambar 1. Alur Kerangka Berpikir.....	36
Gambar 2. Diagram batang Aspek Pengetahuan pada Perilaku sanitasi hygiene dan k3.....	54
Gambar 3. Diagram batang sebaran data Aspek Pengetahuan.....	55
Gambar 4. Diagram batang Indikator tentang pengetahuan k3.....	56
Gambar 5. Diagram batang sebaran data pengetahuan k3.....	57
Gambar 6. Diagram batang indikator tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya.....	59
Gambar 7. Diagram batang sebaran data pengetahuan Hygiene Sanitasi dan ruang lingkupnya.....	60
Gambar 8. Diagram batang indikator tentang personel hygiene.....	61
Gambar 9. Diagram batang sebaran data pengetahuan Personel hygiene.....	62
Gambar 10. Diagram batang indikator sanitasi makanan.....	64
Gambar 11. Diagram batang sebaran data pengetahuan Sanitasi makanan.....	65
Gambar 12. Diagram batang indikator area kerja dan sanitasi peralatan.....	66
Gambar 13. Diagram batang sebaran data pengetahuan area kerja dan sanitasi peralatan.....	67
Gambar 14. Diagram batang indikator kecelakaan kerja.....	69
Gambar 15. Diagram batang sebaran data pengetahuan kecelakaan kerja.....	70

Gambar 16. Diagram batang aspek sikap pada perilaku sanitasi hygiene dan k3.....	72
Gambar 17. Diagram batang sebaran data aspek sikap.....	73
Gambar 18. Diagram batang sikap terhadap k3 dan sanitasi hygiene.....	74
Gambar 19. Diagram batang sebaran data aspek sikap k3 dan sanitasi hygiene.....	75
Gambar 20. Diagram batang sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan.....	77
Gambar 21. Diagram batang sebaran data aspek sikap hygiene sanitasi makanan dan peralatan.....	78
Gambar 22. Diagram batang sikap terhadap personel hygiene.....	79
Gambar 23. Diagram batang sebaran data aspek sikap personel hygiene.....	80
Gambar 24. Diagram batang sikap terhadap kecelakaan kerja.....	81
Gambar 25. Diagram batang sebaran data aspek sikap kecelakaan kerja.....	82
Gambar 26. Diagram batang sebaran data aspek tindakan.....	84
Gambar 27. Diagram batang sebaran data aspek tindakan keselamatan dan kesehatan kerja.....	86
Gambar 28. Diagram batang sebaran data aspek tindakan penerapan sanitasi peralatan.....	88
Gambar 29. Diagram batang sebaran data aspek tindakan penerapan sanitasi lingkungan.....	90
Gambar 30. Diagram batang sebaran data aspek tindakan penerapan personel hygiene.....	92

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Instrumen Setelah Validasi

Lampiran 2. Surat Validasi Instrumen dari Ahli

Lampiran 3. Hasil Uji Validitas dan Reabilitas Instrumen

Lampiran 4. Tabulasi Data Penelitian

Lampiran 5. Hasil Analisis Deskriptif

Lampiran 6. Surat Izin Penelitian

Lampiran 7. Kartu Bimbingan Skripsi

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan primer dari setiap manusia. Setiap hari manusia makan sebanyak tiga kali, dalam setiap makan manusia mempunyai banyak pilihan jenis dan menu makanan. Tujuan manusia makan bukan hanya sekedar untuk mengatasi rasa lapar namun juga untuk memenuhi kebutuhan zat gizi yang terkandung dalam makanan tersebut. Jadi untuk menjaga zat gizi dalam makanan tidak hilang perlu diperhatikan pada saat mengolah bahan makanan menjadi suatu makanan yang sehat. Pengolahan bahan makanan dimulai dari pembelian, persiapan, pengolahan dan penyajian makanan. Setiap tahap mempunyai peranan penting agar dapat tersaji makanan yang enak dan sehat.

Menurut Departemen Kesehatan (2003), higiene 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 higiene sanitasi makanan menurut Chandra (2006) 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 higiene terlaksana, banyak permasalahan akibat higiene 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 higiene dan sanitasi bagi penjamah makanan sangatlah penting.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja adalah keselamatan yang berkaitan dengan hubungan tenaga kerja dengan peralatan kerja, bahan dan proses pengolahannya, landasan tempat kerja dan cara-cara melakukan pekerjaan tersebut (Dainur, 1993: 75).

Pengolahan makanan dilaksanakan di dapur, ditempat pengolahan ini terdapat banyak peralatan yang digunakan untuk membuat bahan makanan menjadi matang. Pejamah makanan yang melakukan pengolahan makanan bekerja ditempat pengolahan dan menggunakan peralatan yang ada dengan sebaik mungkin. Banyak terjadi kecelakaan ditempat kerja karena tenaga kerja tidak memperhatikan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja yang terdapat pada tempat kerja tersebut. Terutama bekerja didapur sangatlah banyak resiko yang akan muncul, karena didapur terdapat api dan minyak panas yang dapat menjadi penyebab kecelakaan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bentuk satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan Pasal 15 UU Sisdiknas No. 20 tahun 2003, merupakan pendidikan menengah yang menyiapkan siswa terutama untuk dapat bekerja pada bidang tertentu. Bidang keahlian Tata Boga merupakan salah satu jurusan pada Sekolah Menengah Kejuruan kelompok Seni dan Pariwisata.

Menurut Luh Masdarini (2011) secara khusus, tujuan pendidikan Bidang Keahlian Tata Boga antara lain:

- 1) Membekali siswa dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam Bidang Keahlian Tata Boga, dapat bekerja baik secara mandiri maupun berkelompok atau mampu mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah
- 2) Mendidik siswa agar mampu memilih karier, berkompetisi, dan mengembangkan sikap profesional dalam Bidang Keahlian Tata Boga. Mengacu pada tujuan pendidikan tersebut di atas, jelaslah bahwa siswa SMK Bidang Keahlian Tata Boga, kelak bidang pekerjaannya akan selalu berhubungan langsung dengan bahan makanan, peralatan, mesin-mesin, dan ruang pengolahan. Semua hal tersebut berpotensi memiliki resiko terhadap terjadinya kontaminasi makanan yang diolah.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 6 Yogyakarta merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan yang mempunyai program bidang keahlian Tata Boga. Pada bidang ini, para siswa di arahkan menjadi pekerja yang profesional di dapur yang berhubungan langsung dengan bahan makanan, peralatan, mesin-mesin dan ruang pengolahan. Maka dari itu siswa diberikan mata pelajaran sanitasi higiene dan keselamatan kerja. Dasar program keahlian tersebut diajarkan pada kelas X, jadi siswa sudah diberikan dasar dan pemahaman tentang sanitasi higiene dan keselamatan kerja sebelum mereka praktik di dapur boga. Pada saat melakukan observasi, peneliti 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 hygiene personal seperti celemek, serbet dan penutup kepala. Selain itu pada saat praktik berlangsung siswa masih kurang berhati-hati ketika sedang menggunakan api pada kompor, siswa masih perlu di berikan motivasi oleh guru untuk

menerapkan sanitasi hygiene dan k3 pada saat praktik. Beberapa contoh tadi dapat menjadi penyebab terjadi kasus kecelakaan kerja didapur. Meskipun telah di tempel tata tertib memasuki laboratorium atau dapur, tata tertib tersebut hanya sebatas himbauan dan bukan sesuatu keharusan bagi siswa.

Dari uraian latar belakang masalah tersebut di atas, maka penulis ingin mengetahui bagaimana pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene, sanitasi dan keselamatan kesehatan kerja (K3) saat pembelajaran praktik, oleh karena itu dalam penelitian ini penulis mengambil judul "Perilaku Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja saat dalam praktik pengolahan masakan Indonesia siswa program keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013-2014".

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, berbagai masalah yang dapat di identifikasi adalah sebagai berikut:

1. Institusi Jasa Boga masih kurang dalam menerapkan sanitasi, hygiene dan K3 dalam pengolahan makanan.
2. Penerapan sanitasi, hygiene dan K3 pada pengolahan makanan yang tidak sesuai prosedur dapat menyebabkan hasil pengolahan yang tidak sehat dan tidak layak konsumsi.
3. Sanitasi, hygiene dan K3 kurang diterapkan sehingga menyebabkan terjadi kecelakaan di dapur pada saat pembelajaran praktik.
4. Siswa program keahlian Tata Boga SMK N 6 Yogyakarta kurang menerapkan sanitasi, hygiene dan K3 dalam pembelajaran praktik.

### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah di atas, maka perlu diadakan pembatasan masalah. Hal ini dikarenakan keterbatasan waktu dan dana peneliti, maka penelitian ini difokuskan pada permasalahan "Penerapan sanitasi, hygiene dan K3 pada pengolahan makanan yang tidak sesuai prosedur dapat menyebabkan hasil pengolahan yang tidak sehat dan tidak layak konsumsi".

Permasalahan yang lebih spesifik yaitu pada perilaku sanitasi siswa, perilaku hygiene siswa dan perilaku kesehatan keselamatan kerja saat pembelajaran praktik berlangsung.

### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka rumusan masalah dapat diambil dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah penerapan sanitasi dalam praktik pengolahan masakan Indonesia siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dari permulaan praktik, saat pengolahan dan akhir praktik?
2. Bagaimanakah penerapan hygiene dalam praktik pengolahan masakan Indonesia siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dari permulaan praktik, saat pengolahan dan akhir praktik?
3. Bagaimanakah penerapan kesehatan keselamatan kerja dalam praktik pengolahan masakan Indonesia siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dari permulaan praktik, saat pengolahan dan akhir praktik?

## **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui penerapan sanitasi dalam praktik pengolahan masakan Indonesia siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dari permulaan praktik, saat pengolahan dan akhir praktik.
2. Mengetahui penerapan hygiene dalam praktik pengolahan masakan Indonesia siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dari permulaan praktik, saat pengolahan dan akhir praktik.
3. Mengetahui penerapan kesehatan keselamatan kerja dalam praktik pengolahan masakan Indonesia siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dari permulaan praktik, saat pengolahan dan akhir praktik.

## **F. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi bagi penelitian berikutnya di masa yang akan datang, terutama yang tertarik untuk meneliti tentang "perilaku hygiene sanitasi dan k3 pembelajaran praktik pada siswa".
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu bagi para pembaca.

### **2. Manfaat Praktis**

- a. Bagi Sekolah

Penelitian ini bermanfaat sebagai bahan evaluasi tentang perilaku hygiene sanitasi dan k3 saat pembelajaran praktik untuk menanggulangi resiko terjadinya kecelakaan kerja saat pembelajaran praktik berlangsung.

b. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat sebagai salah satu wahana dalam penerapan teori-teori yang diperoleh selama menjalani studi di Universitas Negeri Yogyakarta. Selain itu, penelitian ini bermanfaat untuk memperluas pengetahuan dan wawasan baru sebagai bekal masa depan yang lebih baik.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Deskripsi Teori**

##### **1. Perilaku**

###### **a. Pengertian**

Perilaku merupakan hasil interaksi antara “*persons*” (diri orang) dengan *enviroment* (lingkungan). Persons atau “diri orang” adalah sesuatu yang kompleks, karena pada saat merespons stimulus atau lingkungan banyak aspek fisiologis dan psikologis pada orang tersebut (Notoatmodjo, 2010: 8). Perilaku manusia adalah sekumpulan perilaku yang dimiliki oleh manusia dan dipengaruhi oleh adat, sikap, emosi, nilai, etika, kekuasaan, persuasi, dan/atau genetika (wikipedia.com). Perilaku adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan yang sangat luas antara lain: berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, kuliah, menulis, membaca, dan sebagainya. Dari uraian ini dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar (Notoatmodjo, 2003).

###### **b. Faktor yang mempengaruhi perilaku manusia**

- 1) Genetika
- 2) Sikap adalah suatu ukuran tingkat kesukaan seseorang terhadap perilaku tertentu.
- 3) Norma social adalah pengaruh tekanan sosial.
- 4) Kontrol perilaku pribadi adalah kepercayaan seseorang mengenai sulit tidaknya melakukan suatu perilaku.

c. Ruang lingkup perilaku manusia

Menurut Benjamin Bloom yang dikutip oleh Notoatmodjo (2010: 27), seorang psikolog pendidikan, membedakan adanya tiga bidang perilaku yakni kognitif, afektif, dan psikomotor. Kemudian perkembangannya, ranah (*domain*) perilaku yang diklasifikasikan oleh Bloom dibagi menjadi tiga tingkat:

1) Pengetahuan (*knowledge*)

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap obyek melalui indera yang dimilikinya.

2) Sikap (*attitude*)

Sikap merupakan respons tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan.

3) Tindakan atau praktik (*practice*)

Tindakan ini merujuk pada perilaku yang diekspresikan dalam bentuk tindakan, yang merupakan bentuk nyata dari pengetahuan dan sikap yang telah dimiliki.

Selain itu, menurut Skinner yang dikutip oleh Notoatmodjo (2010: 20) juga memaparkan definisi perilaku sebagai berikut perilaku merupakan respons atau reaksi seseorang terhadap stimulus (rangsangan dari luar). Ia membedakan adanya dua bentuk tanggapan, yakni:

1) *Respondent response* atau *reflexive response*, ialah tanggapan yang ditimbulkan oleh rangsangan-rangsangan tertentu. Rangsangan yang

semacam ini disebut eliciting stimuli karena menimbulkan tanggapan yang relatif tetap.

- 2) *Operant response* atau *instrumental response*, adalah tanggapan yang timbul dan berkembangnya sebagai akibat oleh rangsangan tertentu, yang disebut reinforcingstimuli atau reinforcer. Rangsangan tersebut dapat memperkuat respons yang telah dilakukan oleh organisme. Oleh sebab itu, rangsangan yang demikian itu mengikuti atau memperkuat sesuatu perilaku tertentu yang telah dilakukan.

## 2. Sanitasi

### a. Pengertian

Menurut Sri Mulyanti (2012), beberapa pengertian sanitasi ialah:

- 1) Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.
- 2) Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan agar hygienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.
- 3) Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.
- 4) Sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan.

- 5) Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.
- b. Ruang Lingkup Sanitasi

Ruang lingkup kegiatan sanitasi meliputi aspek sebagai berikut:

- 1) Penyediaan air bersih/ air minum (*water supply*)

Meliputi hal-hal sebagai berikut:

- a) Pengawasan terhadap kualitas dan kuantitas
- b) Pemanfaatan air
- c) Penyakit-penyakit yang ditularkan melalui air
- d) Cara pengolahan
- e) Cara pemeliharaan

- 2) Pengolahan sampah (*refuse disposal*)

Meliputi hal-hal berikut :

- a) Cara/system pembuangan
- b) Peralatan pembuangan dan cara penggunaannya serta cara pemeliharaannya

- 3) Pengolahan makanan dan minuman (*food sanitation*)

Meliputi hal-hal sebagai berikut:

- a) Pengadaan bahan makanan/bahan bak
- b) Penyimpanan bahan makanan/bahan baku
- c) Pengolahan makanan
- d) Pengangkutan makanan
- e) Penyimpanan makanan

- f) Penyajian makanan
- 4) Pengawasan/pengendalian serangga dan binatang penggerat (*insect and rodent control*)  
Meliputi :cara pengendalian vector
- 5) Kesehatan dan keselamatan kerja  
Meliputi hal-hal sebagai berikut:
  - a) Tempat/ruang kerja
  - b) Pekerjaan
  - c) Cara kerja
  - d) Tenaga kerja/pekerja
- c. Bahan pembersih dan saniter  
Bahan pembersih adalah suatu bahan yang dipergunakan untuk menghilangkan sisa-sisa makanan, kotoran, debu, dan noda serta benda-benda yang merusak pandangan.  
Bahan saniter adalah bahan kimia yang dipergunakan untuk membunuh, meng-inaktifkan mikroorganisme yang merugikan. Jenis-jenis bahan pembersih menurut Suwantini (2004) meliputi:
  - 1) Bahan pembersih kimia
    - a) Sabun; dipergunakan untuk membersihkan kain, karet, dan bulu
    - b) Pengkilap (*polishes*); dipergunakan untuk mengkilapkan permukaan kayu dan logam
    - c) Abrasif; dipergunakan untuk keramik dan permukaan enamel
    - d) Asam; dipergunakan untuk kotoran yang susag di bersihkan diperalatan dari logam seperti karat

- e) Basa; dipergunakan untuk kotoran kerak cair yang lengket seperti lantai kamar mandi
- f) Pelarut (*solvent*) digunakan untuk melarutkan lemak dan minyak (bensin dan thinner)
- g) Detergent; dari tumbuh-tumbuhan

Sifat-sifat bahan pembersih kimia antara lain:

- a) Larut dalam air, bila dicampur dengan air mudah menyatu
- b) Dapat diukur, adanya label aturan dosis pemakainnya yang jelas dan mudah dimengerti
- c) Tidak beracun, tidak lengket dan tidak korosif
- d) Ekonomis, artinya harganya tidak mahal namun berkualitas
- e) Stabil dalam penyimpanan, artinya bila bahan pembersih tersebut disimpan dalam jangka waktu lama, tidak mengalami perubahan warna, bau, dan bentuk.

## 2) Bahan Pembersih Alami

- a) Garam dapur

Dapat dipergunakan untuk pembersih daluran pipa yang tersumbat dan dapat digunakan sebagai bahan penggosok (abrasif).

- b) Cuka, jeruk nipis dan belimbing wuluh

Dipergunakan untuk menghancurkan noda karat dan lumpur.

- c) Kelrek, daun kembang sepatu, daun waru dan daun nilem dipergunakan sebagai sabun untuk membersihkan kain.

## 3) Bahan Saniter (pembasmi kuman)

- a) Air panas, digunakan untuk membunuh bakteri pada alat. Jika menggunakan suhu mencapai  $170^{\circ}\text{C}$  alat direndam selama 30 detik.
- b) Senyawa kimia yang mengandung *chlor* (Cl), *Yodium* (I) dan *Quantennary Amonia*  
Sifat bahan saniter yaitu:
  - a) Spektrum aktifitas luas, yaitu dapat mematikan bakteri, spora, dan jamur
  - b) Tidak beracun dan tidak menimbulakan iritasi
  - c) Stabil dan mudah digunakan
- d. Alat-alat Pembersih

Alat pembersih adalah alat yang digunakan untuk membawa atau menghilangkan kotoran berupa debu, lemak, sisa makanan dan bercak makanan. Alat pembersih antara lain:

- 1) Lap lembut (*soft cloth*)
- 2) Ember (*bucket*)
- 3) Sapu (*broom*)
- 4) Lap pel (*floor cloth*)
- 5) Tangkai pel (*floor shek*)
- 6) Sikat
- 7) Rapes
- 8) Sabut kelapa
- 9) Spon
- 10) Wollsteel

## 11) Kuas

### e. Prosedur pembersihan peralatan dan area dapur

Pembersihan peralatan dan area dapur tidak sembarang dibersihkan karena terdapat bahan-bahan yang perlu penanganan khusus atau bahan dan alat pembersih yang khusus. Maka dari itu harus mengikuti prosedur pembersihan yang ada, untuk pembersihan peralatan dilakukan setiap kali setelah memakainya dan untuk pembersihan area dapur dilakukan secara berkala.

Teknik pembersihan perabot dan peralatan:

- 1) Memeriksa bahan/asal bahan
- 2) Memeriksa tingkat kekotoran alat (kotor ringan, sedang, berat)
- 3) Menyiapkan alat dan bahan pembersih yang sesuai dengan bahan dasar dan tingkat kekotoran
- 4) Menyesuaikan teknik pembersihan dengan petalatan yang akan dibersihkan
- 5) Mengulang pembersihan bila hasilnya kurang maksimal

Cara pembersihan peralatan:

- 1) Membersihkan sisa-sisa kotoran
- 2) Merendam dalam air panas yang ditambah sabun
- 3) Menggosok/menyikat
- 4) Membilas dengan air bersih
- 5) Meniriskan
- 6) Mengeringkan dengan cara diangin-anginkan
- 7) Menyimpan pada lemari atau rak alat

## Teknik pembersihan area dapur

### 1) Lantai dapur

Lantai dapur harus dibersihkan total (*general cleaning*) setiap hari yaitu pada waktu malam sebelum dapur ditutup/pada saat kesibukan mulai berkurang dengan cara disapu kemudian dipel.

### 2) Dinding/tembok

Pembersihan dilakukan pada dinding yang ternoda dengan cara:

- a) Buat larutan air dan sabun cair
- b) Celupkan spon, peras, dan gosokkan pada noda
- c) Bilas dengan lap katun/spon bersih
- d) Ulangi lagi bila dianggap perlu

### 3) Meja kerja

Pembersihan dilakukan setiap hari setelah selesai bekerja dengan cara:

- a) Buang sisa-sisa makanan
- b) Gosok dengan lap bersih
- c) Keringkan dengan lap kering dan bersih
- d) Bersihkan total

## 3. Hygiene

### a. Pengertian

Di dalam buku *The Theory of Catering* yang dikutip oleh Suwantini (2004) disebut bahwa "*hygiene is the study of health and the prevention of the deases*" ini berarti hygiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Hygiene sangat erat hubungannya

dengan makanan dan minuman serta individu. Makanan dan minuman yang di masak oleh penjamah makanan/individu yang sehat maka akan mempengaruhi hasil makanan dan minuman dapat terhindar dari penyakit. Kesehatan penjamah makanan saat pengolahan makanan sangat perlu diperhatikan, bila terjadi sakit akibatnya adalah makanan yang diolah memungkinkan terdapat suatu penyakit.

b. Peranan Hygiene di Bidang Makanan

Pengertian hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu. Misalnya :

- 1) Mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan,
- 2) Cuci piring untuk melindungi kebersihan piring,
- 3) Membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Sedangkan sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat menganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi masyarakat atau konsumen.

c. Ruang Lingkup hygiene di Bidang Makanan

Ruang lingkup hygiene makanan tidak dapat dilepaskan dari sanitasi karena hygiene dan sanitasi dilaksanakan secara bersamaan. Menurut Suwantini (2004) ruang lingkup hygiene yaitu:

### 1) Hygiene perorangan

Hygiene perorangan mencakup semua segi kebersihan dan pribadi karyawan (penjamah makanan). Hygiene perorangan dapat dilihat dari kebiasaan-kebiasaan penjamah makanan seperti cara makan, mandi, pakaian yang digunakan setiap hari, dan lain sebagainya.

Kesehatan perorangan meliputi:

#### a) Rambut

Rambut penjamah makanan hendaknya selalu rapi dan tidak panjang, biasakan selalu mencuci secara teratur agar selalu bersih, dan gunakan topi cook/penutup kepala pada waktu bekerja. Sehelai rambut yang terdapat pada makanan sangat mengerikan bagi pelanggan karena dapat diartikan betapa joroknya para penjamah makanan dan makanan tersebut tidak sehat.

#### b) Wajah

Wajah dirias seperlunya dan untuk menjadi kesehatan makanan maka jangan menggunakan kosmetik secara berlebihan dan jangan menyeka wajah dengan tangan pada waktu mengolah makanan gunakan saku tangan atau tissue.

#### c) Hidung

Penjamah makanan hendaknya jangan memegang lubang hidung saat bekerja sebab pada lubang hidung terdapat kotoran yang dapat menimbulkan penyakit, gunakan saku tangan atau tissue untuk menutup hidung pada waktu bersin,

dan jika sedang sakit batuk pilek gunakan masker untuk menutup hidung.

d) Mulut

Kesehatan mulut dan gigi dijaga dengan baik, biasakan menyikat gigi sehabis makan secara teratur. Penjamah makanan dilarang merokok saat bekerja untuk mencegah perpindahan bakteri. Jika mencicipi makanan harus menggunakan alat yang bersih seperti sendok dan piring kecil.

e) Telinga

Telinga dibersihkan secara teratur agar selalu dalam keadaan bersih dan jangan memegang telinga sewaktu bekerja.

f) Kuku Tangan dan Kaki

Tangan adalah anggota tubuh yang paling sering menyentuh makanan dalam pengolahan makanan, dengan demikian tangan memegang peranan penting sebagai perantara dalam perpindahan bakteri dari suatu tempat kepada makanan.

Kaki menjadi tumpuan waktu penjamah makanan bekerja, maka kebersihan dan kesehatan kaki sangat penting, gunakan sepatu yang bertumit pendek dan tidak licin.

Menjaga kebersihan kuku merupakan salah satu aspek penting dalam mempertahankan perawatan diri karena kuman dapat masuk ke dalam tubuh melalui kuku. Perawatan memotong kuku jari tangan dan jari kaki dapat mencegah masuknya mikroorganisme ke dalam kuku yang panjang.

g) Kesegaran jasmani

Manusia mempunyai keterbatasan dalam bekerja secara efektif dan efisien. Jika jasmani penjamah makanan dijaga agar tetap segar maka akan mempunyai semangat kerja yang tinggi. Untuk itu perlu menjaga kesegaran jasmani dengan cara minum air putih yang cukup, istirahat yang cukup teratur, berolahraga secara teratur, dan hindari rasa cemas dalam diri.

2) Hygiene makanan

Hygiene makanan (*food hygiene*) juga dikenal dengan istilah sanitasi makanan (*food sanitation*), kedua istilah ini memiliki arti dan bidang yang berbeda namun saling berkaitan. Ruang lingkup hygiene makanan meliputi macam-macam bahan makanan, kerusakan bahan makanan, dan keracunan makanan (*food poisoning*) (Bagus, 1997: 39). Ada 3 faktor yang dianggap menjadi sumber pencemaran makanan yaitu penjamah makanan, area lingkungan dimana makanan diolah lalu disajikan, dan bahan makanan itu sendiri.

3) Hygiene Lingkungan

Kebersihan area, lingkungan, bangunan serta peralatan didapur adalah menunjang untuk menghasilkan makanan yang baik, bersih juga aman untuk dimakan. Dapur adalah suatu ruangan khusus yang dipergunakan sebagai tempat mengolah makanan. Ruangan khusus ini terdiri dari bagian fisik dan perlengkapan yang dipergunakan sehingga ruangan ini dapat berfungsi dengan baik

sebagai tempat makanan (Bagus, 1997: 81). Kesehatan saran pisik dapur meliputi:

- a) Lantai dapur
- b) Dinding
- c) Ventilasi
- d) Langit-langit (plafon)
- e) Lampu penerangan
- f) Tempat mencuci tangan
- g) Ruangan pegawai
- h) Toilet
- i) Ruangan penampung sampah
- j) Saluran limbah

d. Persyaratan hygiene di bidang makanan

Syarat utama pengolah makanan adalah memiliki kesehatan yang baik. Untuk itu disarankan pekerja melakukan tes kesehatan, terutama tes darah dan pemotretan rontgen pada dada untuk melihat kesehatan paru-paru dan saluran pernapasannya. Tes kesehatan tersebut sebaiknya diulang setiap 6 bulan sekali, terutama bagi pengolah makanan di dapur.

Tenaga kerja yang dipekerjakan pada usaha jasa boga harus berbadan sehat, tidak mengidap penyakit menular seperti tifus, kolera dan tuberkulosa. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan.

Sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor.715/MENKES/SK/V/2003, beberapa perilaku tenaga/karyawan yang seharusnya selama bekerja antara lain :

- 1) Tidak merokok.
- 2) Tidak makan atau mengunyah.
- 3) Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).

- 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
- 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
- 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
- 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga (Depkes RI, 2003).

Selain hal-hal tersebut diatas, berikut ini ada beberapa hal yang harus diperhatikan oleh pekerja yang terlibat dalam pengolahan makanan, sebagai berikut:

- 1) Tidak merokok, makan atau mengunyah selama melakukan aktivitas penanganan makanan.
- 2) Tidak meludah atau membuang ingus di dalam daerah pengolahan.
- 3) Selalu menutup mulut dan hidung pada waktu batuk atau bersin. Sedapat mungkin batuk dan bersin tidak di dekat makanan.
- 4) Tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari. Tetapi menggunakan sendok bersih, spatula, penjepit atau peralatan lain yang sesuai.
- 5) Sedapat mungkin tidak sering menyentuh bagian tubuh misalnya mulut, hidung, telinga atau menggaruk bagian-bagian tubuh pada waktu menangani makanan.
- 6) Pada waktu memegang gelas minum pun dilarang untuk menyentuh bibir gelas.
- 7) Jangan sekali-kali duduk diatas meja kerja (Purnawijayanti, 2001).

## **4. Keselamatan dan Kesehatan Kerja**

### **a. Pengertian**

Kesehatan adalah suatu kondisi dimana diri (manusia) dalam keadaan sehat, barang dalam keadaan baik tidak cacat, alat-alat kerja dalam keadaan tidak ada kekurangan/ kerusakan, lingkungan atau kondisi disekitar dalam keadaan sehat, tidak kurang suatu apapun (Tasliman, 1993: 1).

Kesehatan kerja adalah suatu keadaan para pekerja/masyarakat pekerja dimana kondisi jasmani dan rohani dalam keadaan bebas dari berbagai macam penyakit yang diakibatkan oleh berbagai macam faktor pekerjaan dan lingkungan kerja. Masalah kesehatan adalah suatu masalah yang kompleks, yang saling berkaitan dengan masalah-masalah lain di luar kesehatan itu sendiri.

Keselamatan kerja adalah keselamatan yang bertalian dengan mesin, pesawat, alat kerja, bahan dan proses pengolahannya, landasan tempat kerja dan lingkungannya serta cara-cara melakukan pekerjaan (Kurnia, 2010: 61). Keselamatan dan kesehatan kerja secara umum mencakup suasana dan lingkungan kerja yang menjamin kesehatan dan keselamatan karyawan agar tugas pekerjaan perusahaan dapat berjalan lancar.

### **b. Unsur dan Prinsip**

Agar tujuan kesehatan dan keselamatan kerja dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan perlu dipahami unsur-unsur dan prinsip-prinsip kesehatan dan keselamatan kerja oleh semua orang yang berada

ditempat kerja. Adapun unsur-unsur keselamatandan kesehatan kerja menurut Sutrisno dan Kusmawan Ruswandi (2007: 5) antara lain adalah:

- 1) Adanya APD (Alat Pelindung Diri) ditempat kerja
- 2) Adanya buku petunjuk penggunaan alat dan atau isyarat bahaya
- 3) Adanya peraturan pembagiaan tugas dan tanggungjawab
- 4) Adanya tempat kerja yang aman sesuai standar SSLK (syarat-syarat lingkungan kerja) antara lain tempat kerja steril dari debu,kotoran, asap rokok, uap gas, radiasi, getaran mesin dan peralatan, kebisingan, tempat kerja aman dari arus listrik, lampu penerangan cukup memedai, ventilasi dan sirkulasi udara seimbang, adanya aturan kerja atau aturan keprilakuan.
- 5) Adanya penunjang kesehatan jasmani dan rohani ditempat kerja
- 6) Adanya sarana dan prasarana yang lengkap ditempat kerja
- 7) Adanya kesadaran dalam menjaga keselamatan dan kesehatan kerja.

Adapun prinsip-prinsip kesehatan dan keselamatan kerja menurut Enny Zuhni (2010) yaitu:

- 1) Setiap pekerja berhak memperoleh jaminan atas keselamatan kerja, agar terhindar dari kecelakaan
- 2) Setiap orang yang berada ditempat kerja harus dijamin keselamatannya
- 3) Tempat pekerjaan dijamin selalu dalam keadaan aman

c. Tujuan

Menurut Suma'mur (1987: 2) Tujuan Keselamatan Kesehatan Kerja adalah untuk melindungi tenaga kerja atas hak keselamatannya dalam melakukan pekerjaan untuk kesejahteraan hidup dan meningkatkan produksi serta produktifitas kerja, untuk menjamin keselamatan orang lain yang berada dilingkungan tempat kerja dan sumber produksi dipelihara dan digunakan secara efisien. UU No. 14 thn. 1969: "setiap tenaga kerja berhak mendapatkan perlindungan atau

keselamatan, kesehatan, kesusilaan, pemeliharaan moral kerja serta perlakuan yang sesuai dengan martabat manusia dan moral agama”.

Sedangkan syarat-syarat kesehatan dan keselamatan kerja dalam UU No 1 Tahun 1970 antara lain untuk:

- 1) mencegah dan mengurangi kecelakaan;
- 2) mencegah, mengurangi dan memadamkan kebakaran;
- 3) mencegah dan mengurangi bahaya peledakan;
- 4) memberi kesempatan atau jalan menyelamatkan diri pada waktu kebakaran atau kejadian-kejadian lain yang berbahaya;
- 5) memberi pertolongan pada kecelakaan;
- 6) memberi alat-alat perlindungan diri pada para pekerja;
- 7) mencegah dan mengendalikan timbul atau menyebar luasnya suhu, kelembaban, debu, kotoran, asap, uap, gas, hembusan angin, cuaca, sinar atau radiasi, suara dan getaran;
- 8) mencegah dan mengendalikan timbulnya penyakit akibat kerja baik fisik maupun psychis, peracunan, infeksi dan penularan;
- 9) memperoleh penerangan yang cukup dan sesuai;
- 10) menyelenggarakan suhu dan lembab udara yang baik;
- 11) menyelenggarakan penyegaran udara yang cukup;
- 12) memelihara kebersihan, kesehatan dan ketertiban;
- 13) mencegah terkena aliran listrik yang berbahaya;
- 14) menyesuaikan dan menyempurnakan pengamanan pada pekerjaan yang bahaya kecelakaannya menjadi bertambah tinggi.

d. Mengikuti prosedur kesehatan dan keselamatan kerja

Cara kerja sangat mempengaruhi tercapainya keselamatan dan kesehatan dalam bekerja. Jika seorang pekerja tidak bekerja sesuai dengan cara kerja yang ditentukan maka akan dapat menyebabkan terjadinya kecelakaan atau gangguan kerja. Prosedur bekerja dengan aman dan tertib yang berlaku disetiap dunia usaha atau industri biasanya telah di buat dalam bentuk tata tertib dan aturan keperilakuan (Sutrisno dan Kusmawan, 2007:11).

Sehingga untuk mencapai keselamatan dan kesehatan adalah melalui penerapan ergonomi dan pemakaian APD (Alat Pelindung Diri). Menurut Erna wati (2008: 82), perlindungan tenaga kerja melalui usaha-

usaha teknis pengamanan tempat, peralatan dan lingkungan kerja adalah sangat di utamakan. Alat -alat demikian harus memenuhi persyaratan: enak dipakai, tidak mengganggu kerja, memberi perlindungan yang efektif terhadap jenis bahaya. Jenis alat proteksi diri beranekaragam macamnya, antara lain:

- 1) untuk kepala, pengikat dan penutup rambut, topi dari berbagai bahan,
- 2) untuk mata, kaca mata dari berbagai bahan,
- 3) untuk muka, perisai muka,
- 4) untuk tangan dan jari, sarung tangan, bidental jari ,
- 5) untuk kaki, sepatu dan sendal,
- 6) untuk alat pernapasan, respirator atau master khusus,
- 7) untuk telinga, sumbat telinga atau tutup telinga,
- 8) untuk tubuh, pakaian kerja yang memenuhi persyaratan sesuaikan dengan jenis pekerjaan.

e. Kecelakaan kerja

Kecelakaan kerja adalah peristiwa yang terjadi secara tiba-tiba, tanpa direncana hingga menimbulkan korban, baik berupa benda, harga diri, badan bahkan korban jiwa, dimaskud tiba-tiba/tak terduga karena tidak ada unsur kesengajaan ataupun perencanaan (Suwantini, 2004: 14). Faktor kecelakaan kerja secara umum yaitu keadaan pekerja sendiri (*human factor/human error*), mesin dan alat-alat kerja (*machine and tools condition*), dan keadaan lingkungan kerja (*work environment*). Jenis-jenis pekerjaan antara lain:

1. Terjatuh (*fall*)
  2. Terluka benda tajam (*cut*)
  3. Luka bakar (*burn and scals*)
  4. Ledakan gas (*explosion*)
  5. Kecelakaan listrik (*electric*)
  6. Kecelakaan bahan kimia (*chemical*)
- f. Peralatan keselamatan kerja di dapur
- 1) Pakaian pelindung

Pakaian pelindung yaitu pakaian seragam dapur yang dipergunakan di dapur hotel maupun restoran. Pakaian dapur yang lengkap terdiri dari:

    - a) Topi (hat)

Topi dibuat untuk menjaga agar rambut yang rontok tidak jatuh ke makanan yang sedang diolah dan juga unuk menghisap keringat yang timbul di kepala.
    - b) Kacu/skraff (dasi)

Kacu dililitkan di leher untuk menghisap keringat yang ditimbul di bagian leher sehingga tidak jatuh ke dalam makanan.
    - c) Kemeja dengan bagian dada berlapis dua

Kemeja (baju panjang) berguna untuk melindungi lengan dari percikan barang panas selama bekerja di dapur. Bagian dada dibuat berlapis dengan tujuan untuk melindungi dada dari pengaruh panas dan dingin.
    - d) Celemek

Celemek dipergunakan hingga ke lutut disamping untuk melindungi bagian kaki dan baha bagian bawah dari percikan barang panas juga untuk menjaga agar celana atau pakaian bawah tidak cepat kotor

e) Celana

Bertujuan untuk melindungi kaki dan badan bagian bawah lainnya dari pengaruh panas.

f) Sepatu

Sepatu untuk dapur dibuat dari bahan kulit dan tidak boleh bertumit tinggi. Sepatu berguna untuk melindungi kaki dari panas dan barang tajam, alas dari kulit atau karet untuk melindungi terpeleset atau terjatuh. Tumit tinggi mempercepat kelelahan selama bekerja.

Dengan demikian kelengkapan komponen pakaian dapur, ketepatan desain dan bahan yang digunakan akan banyak membantu kecepatan pekerjaan di dapur dan mengurangi kecelakaan dan menjaga keselamatan kerja.

2) Alat Pemadam Kebakaran

a) Air

Hanya untuk kebakaran yang bersumber darikayu, kertas, bahan kain, dan orang yang boleh dipadamkan dengan air.

b) Alat pemadam genggam

Alat pemadam jenis ini sesuai untuk digunakan di dapur pengolahan terutama untuk kebakaran yang disebabkan oleh

lemak/ minyak dan aliran listrik serta gas. Alat jenis ini harus tersimpan pada tempat dengan penandaan yang jelas, mudah terjangkau dan terlihat. Semua karyawan harus bisa mengoperasikan dan mengetahui cara penggunaan alat ini.

c) Alat pemadam beroda

Alat pemadam ini biasa digunakan di perusahaan besar

d) Selimut pemadam

Selimut pemadam ini cocok untuk memadamkan api kecil pada individu (baju) dan peralatan kecil dan sedang.

e) Pasir

Cocok untuk memadamkan api kecil

3) PPPK (*First Aid*)

Pertolongan pertama pada kecelakaan adalah pertolongan pertama yang diberikan pada penderita akibat suatu kecelakaan kerja, setiap orang berhak memberikan pertolongan pada setiap orang lain dalam keadaan darurat, terlebih lagi bila orang tersebut tidak berdaya (Suwantini, 2004). Tujuan P3K menurut Sugeng (2007) adalah sebagai berikut:

- a) Menolong jiwa penderita
- b) Mencegah penyakit atau kecelakaan menjadi lebih parah
- c) Mengurangi rasa sakit
- d) Orang-orang yang dapat memberikan pertolongan pertama pada kecelakaan harus memenuhi persyaratan memiliki pengetahuan mengenai P3K, memiliki pengertian dan simpati, cekatan, mempunyai inisiatif, mampu memutuskan tindakan selanjutnya.

Peraturan umum P3K adalah sebagai berikut:

- a) Pindahkan penderita dari tempat berbahaya

- b) Usahakan pertolongan terpenting dahulu yaitu kesulitan perafasan, pendarahan yang berat dan shock
  - c) Penderita yang tidak sadar dimiringkan atau miringkan kepala penderita kesamping
  - d) Penderita yang tidak sadar tidak boleh diberikan sesuatu melalui mulut, hal tersebut juga berlaku bagi penderita pendarahan dan muntah-muntah
  - e) Penderita tidak boleh diberi perangsang yang mengandung alkohol yang dapat berakibat kurang baik terhadap pusat-pusat vital
  - f) Tenangkan penderita dengan baik, hal ii membantu kepercayaan penderita yang merupakan salah satu pertolongan
  - g) Organisasi penonton yang tidak tahu apa-apa untuk membantu, misalnya menelpon dokter atau ambulan
  - h) Perlakukan penderita sebaik mungkin
  - i) Penting berfikir cepat untuk menolong penderita segera mendapat pemeriksaan dan pertolongan dokter atau pengangkutan ke rumah sakit
- Setiap ruang kerja atau ruang dapur dilengkapi dengan almari obat yang isinya antara lain mercorochrom, obat luka, plester, obat gosok, obat pusing, kapas, pembalut dan gunting.

## 5. Pengolahan Makanan Indonesia

### a. Pengertian Makanan Indonesia

Makanan Indonesia adalah susunan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Berdasarkan waktu penyajiannya, makanan Indonesia dibagi menjadi tiga, yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam. Ciri khas makanan Indonesia adalah menggunakan aneka jenis bumbu dan rempah serta disajikan bersama dengan sambal dan kerupuk sebagai pelengkap (Hera, 2011:1).

### b. Pengolahan Makanan Indonesia

Mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia adalah salah satu mata pelajaran produktif untuk jurusan Tata Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Materi yang diajarkan dalam mata pelajaran ini antara lain:

- 1) Pengolahan salad Indonesia
- 2) Pengolahan sup dan soto
- 3) Pengolahan hidangan nasi dan mie
- 4) Pengolahan hidangan sate
- 5) Pengolahan hidangan dari daging, unggas dan seafood

Pembelajaran pengolahan makanan Indonesia dibagi menjadi teori dan praktik, pembelajaran teori siswa mempelajari tentang semua resep hidangan yang akan diperlakukan. Pembelajaran praktik siswa melakukan kegiatan mengolah hidangan sesuai resep di dapur.

## **6. Laboratorium/ dapur boga**

Menurut Zainuddin yang dikutip oleh Nida Nahida (2009) laboratorium diartikan sebagai berikut:

- a. Kegiatan karya ilmiah dalam suatu tempat yang dilakukan oleh guru atau peserta didik atau pihak lain berupa praktikum, observasi, penelitian, demonstrasi dan pembuatan model-model yang dilakukan dalam rangka kegiatan belajar mengajar.
- b. Pusat inovasi dengan sarana dan prasarana yang dimiliki oleh sebuah laboratorium diadakanlah kegiatan ilmiah, eksperimentasi, sehingga terdapat penemuan-penemuan baru dalam bidang keilmuan yang membawa perubahan berupa mesin-mesin, bahan-bahan baru cara bekerja dan sebagainya.
- c. Dilihat dari segi kerjanya, laboratorium merupakan tempat dimana dilakukan kegiatan kerja untuk menghasilkan sesuatu.
- d. Dilihat dari segi hasil yang diperoleh laboratorium dengan segala sarana dan prasarana yang dimiliki dapat merupakan dan berfungsi sebagai pusat sumber belajar.

Dari pengertian diatas, laboratorium adalah tempat untuk penelitian yang digunakan oleh guru sebagai pembimbing dan siswa program keahlian tata boga sebagai praktikan dalam kegiatan praktik dan kegiatan belajar mengajar. Tujuan adalah sarana efektif dalam mensukseskan dan menunjang proses belajar mengajar seperti latihan/kegiatan nyata (praktik), memberikan keterampilan dalam penggunaan ruang praktikum (dapur),

penggunaan peralatan dan bahan praktik serta mendapat pengalaman belajar, sehingga peserta didik menjadi lebih trampil.

## **7. Penerapan sanitasi hygiene dan keselamatan kesehatan kerja pada program keahlian Tata Boga**

Pada pengolahan makanan secara umum pengetahuan sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja sangat menentukan kualitas dan keamanan produk juga tenaga kerja. Sanitasi hygiene dalam pengolahan makanan bertujuan agar produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Kesehatan dan keselamatan kerja juga sangat penting untuk dipahami, direncanakan dan diterapkan. Sesuai dengan tujuan dari K3, yaitu menciptakan suasana bekerja yang aman, nyaman dan mencapai produktifitas setinggi-tingginya, maka sudah semestinya K3 dilaksanakan atau diterapkan di jenis bidang pekerjaan termasuk laboratorium Boga. Faktor yang mempengaruhi dalam efisien dan efektivitas keberhasilan sanitasi hygiene dan K3 adalah perilaku seseorang dalam melaksanakan dan menerapkannya. Sebagai mata diklat produktif, sanitasi hygiene dan K3 masuk dalam standar kompetensi mengacu pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) pada bidang Hotel dan Restoran. Standar kompetensi ini adalah menerapkan keselamatan, kesehatan kerja K3. Kompetensi dasar tentang sanitasi hygiene dan K3 terdapat dalam silabus mata diklat sanitasi hygiene dan K3.

Dengan memberikan pengetahuan, pendidikan, dan pelatihan tentang sanitasi hygiene dan K3 kepada siswa Program Keahlian Tata Boga, dapat

mencegah perilaku dan memperbaiki kondisi lingkungan yang tidak aman saat bekerja di laboratorium boga/ dapur.

Tujuan dari pemberian mata diklat sanitasi hygiene dan K3 adalah peserta didik memiliki pengetahuan dan kemampuan tentang sanitasi hygiene, mencegah kecelakaan kerja, memahami ancaman bahaya yang ada ditempat kerja atau praktik atau dalam bidang boga yaitu di laboratorium boga dan menggunakan langkah pencegahan kecelakaan kerja.

## **B. Penelitian yang Relevan**

1. Luh Masdarini (2011) dalam jurnal ilmiah yang berjudul "Pemahaman, sikap dan unjuk kerja sanitasi hygiene siswa SMK". Kesimpulan dari penelitian ini adalah pemahaman higiene-sanitasi siswa dalam pengolahan dan penyajian makanan 82,89% adalah sangat baik, sikap higiene-sanitasi siswa dalam pengolahan dan penyajian makanan 84,36% adalah sangat baik, dan unjuk kerja higiene-sanitasi siswa dalam pengolahan dan penyajian makanan 90,20% adalah sangat baik.
2. Eny Susilaningsih (2012) dalam skripsi yang berjudul "Perilaku siswa dalam implelentasi keselamatan dan kesehatan kerja praktik membatik di SMK N 6 Yogyakarta". Kesimpulan dari penelitian ini yaitu pengetahuan siswa dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja pada praktik membatik sebanyak 42 siswa (54%) termasuk kategori sangat baik, sikap siswa dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja pada praktik yang berarti siswa belum memiliki kesadaran dalam mengimplelentasikan K3, tindakan siswa masih banyak siswa yang mengalami kecelakaan saat praktik.

3. Nur Dahlia W (2012) dalam skripsi yang berjudul "Penerapan sanitasi hygiene dan K3 pada pembelajaran praktik". Kesimpulannya penerapan sanitasi higiene dan k3 didapuk dari awal praktik, selama pengolahan, dan akhir praktik, dilihat dari aspek pengetahuan masuk kategori sangat baik sebesar 87,5%, pada skala sikap masuk dalam kategori sangat baik 84,6%, penerapan dilihat dari observasi pengolahan sebesar 90% dengan kategori baik.

### **C. Kerangka Berfikir**

Perilaku siswa yang menerapkan sanitasi hygiene dan K3 di SMK Negeri 6 Yogyakarta dilihat dari pengetahuan, sikap dan tindakan siswa kelas XI saat pembelajaran praktik berupa hygiene perorangan, sanitasi lingkungan dan ketepatan dalam menggunakan peralatan. Tujuan dari penelitian ini mengetahui penerapan sanitasi, hygiene dan K3 dalam pembelajaran praktik oleh siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dari permulaan praktik, saat pengolahan dan akhir praktik.

Praktik pengolahan makanan tersebut dalam pelaksanaannya diperlukan sanitasi higiene dan K3. Sanitasi hygiene berhubungan dengan kebersihan dan kesehatan tenaga pengolah, kebersihan peralatan, dan lingkungan kerja. Keselamatan yang dimaksudkan meliputi keselamatan jiwa pekerja atau tenaga pengolah dari kecelakaan kerja. Sementara itu, kesehatan kerja selain menyangkut kesehatan tenaga kerja menyangkut kesehatan atau keamanan produk. Perilaku siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dilihat dari tiga aspek yaitu aspek pengetahuan, aspek sikap dan

aspek tindakan. Aspek pengetahuan siswa di ukur tingkat pengetahuan tentang perilaku sanitasi hygiene dan k3 dalam praktik Pengolahan Makanan Indonesia. Setelah di ukur aspek pengetahuan kemudian siswa di ukur pada aspek sikap pada saat praktik di dapur, dan aspek yang terakhir yaitu aspek tindakan yang di ukur pada saat praktik berlangsung. Ketiga aspek akan mencakup materi tentang sanitasi hygiene, k3, lingkungan atau area kerja, sarana prasarana, ketepatan penggunaan peralatan dan pembersihnya, pencegahan kecelakaan kerja dan PPPK. Penerapan sanitasi hygiene k3 di Program Keahlian Tata Boga oleh siswa pada mata diklat Pengolahan Makanan Indonesia. Untuk memperjelas kerangka berpikir diatas, berikut kerangka alur berpikir:



Gambar 1. Alur kerangka berpikir

## **D. Pertanyaan Penelitian**

Berdasarkan deskripsi teori diatas, dalam penelitian ini dan beberapa pertanyaan penelitian seperti berikut:

1. Bagaimanakah perilaku sanitasi di dapur Tata Boga pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang dilakukan oleh siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta?
2. Bagaimanakah perilaku hygiene di dapur Tata Boga pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang dilakukan oleh siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta?
3. Bagaimanakah perilaku keselamatan kesehatan kerja di dapur Tata Boga pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang dilakukan oleh siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta?

## **Bab III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian tentang perilaku sanitasi higiene dan K3 pada siswa ini termasuk jenis penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah yang memberikan gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisi dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum/generalisasi (Sugiyono, 1994: 24).

Menurut Saifuddin Azwar (2002: 123) tujuan penelitian deskriptif adalah memberikan gambaran mengenai subjek penelitian berdasarkan data dari variabel yang diperoleh dari kelompok subjek yang diteliti. Menurut suharsini Arikunto (2005: 31) penelitian deskriptif tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis tertentu, tetapi hanya apa adanya tentang variabel, gejala atau keadaan.

Menurut beberapa pengertian di atas, penelitian deskriptif adalah memberikan gambaran tentang subjek dan objek penelitian berdasarkan data sampel atau populasi sebagaimana apa adanya tentang variabel, gejala atau keadaan untuk mengambil kesimpulan yang umum. Penelitian dengan deskriptif kuantitatif bertujuan untuk mengetahui pengetahuan, sikap, dan tindakan sanitasi hygiene dan K3 dalam pembelajaran praktik oleh siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta.

## **B. Definisi Operasional Penelitian**

Definisi operasional adalah arti mengenai istilah yang berhubungan dengan variabel penelitian. Adapun variabel dalam penelitian ini adalah perilaku sanitasi hygiene dan K3 oleh siswa dalam pembelajaran praktik.

Agar tidak menimbulkan kesalahan dan penafsiran, pengertian istilah yang berhubungan dengan judul:

1. Perilaku adalah semua tindakan atau aktivitas dari manusia, baik yang diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar.
2. Sanitasi adalah usaha preventif yang menitik beratkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia
3. hygiene adalah usaha preventif yang menitik beratkan pada usaha kesehatan pribadi manusia.
4. Kesehatan dan keselamatan kerja adalah sarana utama untuk pencegahan kecelakaan, cacat dan kematian sebagai akibat dari kecelakaan kerja.
5. Praktik Masakan Indonesia adalah salah satu mata pelajaran produktif yang mengajarkan tentang masakan Indonesia secara keseluruhan, diawali dengan teori dan dilanjutkan dengan praktik.

## **C. Tempat dan waktu penelitian**

### **1. Tempat dan Waktu**

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang beralamat di Jalan Kenari No.4 Yogyakarta 55166. Penelitian ini dilakukan pada kelas XI program studi Tata boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Alasan penelitian

dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta karena pada waktu observasi KKN PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta peneliti masih banyak siwa yang belum mengimplementasikan sanitasi hygiene dan K3 pada saat praktik.

## **2. Subyek dan obyek penelitian**

Subyek dalam penelitian adalah siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013-2014. Penentuan subjek penelitian ini menggunakan teknik populasi. Populasi adalah wilayah generaliasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang diterapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2005).

Sedangkan obyek dari penelitian ini adalah pengetahuan, sikap dan tindakan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 oleh siswa dalam pembelajaran praktik di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

## **D. Populasi dan sampel Penelitian**

### **1. Populasi**

Dalam penelitian ini populasi yang digunakan ialah siswa kelas XI SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pertimbangan pengambilan populasi siswa kelas XI karena telah menempuh pelajaran sanitasi hygiene dan K3. Jumlah populasi 103 siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013-2014. Jumlah populasi 103 siswa kelas XI program keahlian Tata Boga yang terdiri dari 3 kelas yaitu kelas Jasa Boga 1 = 35 siswa, kelas Jasa Boga 2 = 36 siswa dan kelas Jasa Boga 3 = 32 siswa.

## 2. Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono, 2012: 62). Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *Proportional Random Sampling* yaitu sampel diambil dengan perbandingan yang sama untuk masing-masing kelas dan dilakukan secara acak. Pada teknik ini semua anggota populasi memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih menjadi sampel. Penentuan jumlah sampel dari populasi tertentu dengan taraf kesalahan 5% yang dilihat dari Tabel 3.1 penentuan jumlah sampel dari populasi tertentu dengan taraf kesalahan 1%, 5%, dan 10% (Sugiyono, 2012: 71). Jika populasinya 103 siswa dengan taraf kesalahan 5% maka sampel yang diambil 78 orang.

Tabel 1. Penentuan Jumlah Sampel

No.	Kelas	Populasi	Sampel
1.	Jasa Boga 1	35	$35/103 \times 78 = 26,50 = 27$
2.	Jasa Boga 2	36	$36/103 \times 78 = 27,26 = 27$
3.	Jasa Boga 3	32	$32/103 \times 78 = 24,23 = 24$
	<b>Total</b>		<b>78</b>

Jadi jumlah sampelnya =  $27 + 27 + 24 = 78$  siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta. Jika populasinya 103 kesalahan 5% maka sampel diambil 78 orang.

## E. Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini teknik pengumpulan data yang digunakan untuk menjaring data dan mengumpulkan informasi adalah metode observasi, pemberian angket (non tes), dan dokumentasi.

## 1. Observasi

Observasi adalah cara menghimpun bahan-bahan keterangan yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan dan pencatatan sistematis terhadap fenomena-fenomena yang dijadikan obyek pengamatan (Djaali, 2008). Observasi ini banyak digunakan untuk menilai tingkah laku/perilaku individu atau proses terjadinya suatu kegiatan yang dapat diamati.

Observasi yang dilakukan peneliti dalam penelitian ini yaitu observasi langsung berperan pasif. Peneliti mengamati bagaimana perilaku sanitasi hygiene dan K3 dalam pembelajaran praktik oleh siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga. Peneliti berusaha mendapatkan informasi yang mendalam pada proses kegiatan tersebut.

## 2. Pemberian Kuesioner/ angket

Daftar pertanyaan atau kuesioner adalah sebuah set pertanyaan yang ada hubungannya dengan masalah penelitian dan tiap pertanyaan merupakan jawaban-jawaban yang mempunyai makna dalam menguji hipotesis. Kuesioner/ angket umumnya dipergunakan untuk menilai hasil belajar pada ranah afektif. Kuesioner disajikan dalam bentuk pilihan ganda (*multiple choice*) dan bentuk skala sikap (*skala likert*).

Dalam penelitian ini, kuesioner digunakan untuk mengetahui bagaimana perilaku siswa dalam penerapan sanitasi hygiene dan K3 pada pembelajaran praktik yang dilihat dari pengetahuan dan sikap siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga.

### 3. Dokumentasi

Dokumentasi berbentuk surat-surat, buku harian, laporan berkala, formulir isian. Dokumentasi dapat dijadikan sebagai triangulasi untuk mengecek kesesuaian data yang nantinya dapat dijadikan acuan dalam laporan penelitian. Dalam penelitian ini dokumentasi digunakan untuk memperoleh data tertulis dan sebagai pelengkap dari penggunaan-penggunaan metode observasi agar hasil penelitian dapat dipercaya. Dokumen atau arsip yang digunakan meliputi: perangkat Kurikulum 2013, buku pelajaran yang digunakan dan hasil kerja siswa.

## F. Instrumen Penelitian

Menurut Suharsimi (2002), instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam menggumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, dalam arti lebih cermat, lengkap dan sistematis sehingga lebih mudah diolah. Jenis instrumen seperti angket, check-list, pedoman wawancara dan pedoman observasi.

Dalam penelitian ini menggunakan 3 instrumen, yang terdiri dari pengetahuan, sikap, dan tindakan siswa dalam perilaku keselamatan dan kesehatan kerja dalam pembelajaran praktik.

Pengetahuan dan sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 dalam pembelajaran praktik diperoleh menggunakan kuesioner dengan empat alternatif jawaban yaitu SS = sangat setuju, S= setuju, TS= tidak setuju dan STS=sangat tidaksetuju. Penilaian untuk setiap pertanyaan positif adalah SS= 4, S= 3, TS= 2, STS= 1.

Untuk mengidentifikasi tindakan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 dalam pembelajaran praktik siswa dengan menggunakan angket dua alternatif jawaban untuk mendapatkan kepastian, Ya berarti pernah mengalami dengan skor 1 dan Tidak berarti tidak pernah mengalami dengan skor 0.

Langkah awal untuk memperoleh metode atau instrumen yang tepat, peneliti perlu menyusun rancangan penyusunan instrumen yang disebut kisi-kisi. Kisi-kisi adalah tabel yang menunjukkan hubungan antara hal-hal yang disebutkan dengan baris dengan hal-hal yang disebutkan dalam kolom. Kisi-kisi juga menunjukkan kaitan antara variabel yang diteliti dengan sumber data dari mana akan diambil, metode yang digunakan dan instrumen yang disusun (Suharsimi, 2002). Kisi – kisi instrumen penelitian disajikan pada Tabel 2.

## **G. Validitas dan Reliabilitas Instrumen**

Uji validitas dan uji reliabilitas merupakan pengujian instrumen yang digunakan dalam penelitian ini. Uji validitas bertujuan untuk mengetahui kesahihan butir, sedangkan uji reliabilitas bertujuan untuk mengukur sejauh mana instrumen tersebut dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpulan data.

Instrumen yang tidak teruji validitasnya dan reliabilitasnya akan menghasilkan data yang sulit dipercaya kebenaranya. Instrumen yang reliabel belum tentu valid, reliabilitas instrumen merupakan syarat pengujian validitas instrumen.

Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Penelitian

<b>Variabel</b>	<b>Indikator</b>	<b>Sub Indikator</b>	<b>Bentuk Soal</b>
			<b>Multiple choice</b>
Pengetahuan	Pengertian Sanitasi Hygiene dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)	a. Pengetahuan tentang K3	1,2,3,8
		b. Pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya	4,5,6,7
		c. Personel hygiene	12,13,14,15,16,20
		d. Sanitasi makanan	17,18,19,21,22,23
		e. Area kerja dan sanitasi peralatan	9,10,11,29,30,
		f. Kecelakaan kerja	24,25,26,27,28
			Total 30 Soal
Sikap	Melaksanakan K3, sanitasi hygiene	a. Sikap terhadap K3 dan sanitasi hygiene	1,2,3,4,9,10,11
		b. Sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan	12,13,14,15,16,25
		c. Sikap terhadap personel hygiene	5,6,7,8,20,21
		d. Sikap terhadap kecelakaan kerja	17,18,19,22,23,24
			Total 25 Soal
Tindakan	Mempraktikan K3, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan, dan hygiene personel	a. Penerapan K3	1,2,3,4,5,13
		b. Penerapan sanitasi peralatan	10,11,12,20
		c. Penerapan sanitasi lingkungan	6,7,8,9,18,19
		d. Penerapan personel hygiene saat praktik	14,15,16,17
			Total 20 Soal

## 1. Uji Validitas

Uji validitas instrument dengan menggunakan cara *expert judgment* yaitu dengan jalan mengkonsultasikan kepada ahli pada bidang yang bersangkutan dengan penelitian, dalam penelitian ini yang

ditunjuk adalah 1 dosen ahli materi tentang sanitasi hygiene K3 dan 1 dosen ahli tata penulisan angket untuk 3 instrumen penelitian.

Hasil *expert judgment* diperoleh item-item angket jumlah harus proporsional, variabel tindakan lebih tepat menggunakan observasi dengan rubrik, dan lembar observasi diberi petunjuk pengisian.

Setelah *expert judgment*, instrumen dilanjutkan dengan uji coba instrumen. Analisis uji coba instrumen dalam penelitian ini menggunakan analisis butir soal dengan menggunakan program ITEMAN versi 3.0 untuk mendapatkan validitas pada soal pilihan ganda atau aspek pengetahuan tentang sanitasi hygiene dan K3. Sedangkan untuk soal aspek sikap dan tindakan dianalisis menggunakan program SPSS versi 16.0 dan dilakukan uji coba untuk mengetahui korelasi antar butir soal, korelasi tiap butir soal dengan skor total, dan menentukan estimasi reabilitasnya.

Dengan program ITEMAN versi 3.0 hasil uji validitas kuesioner bentuk pilihan ganda yang diberikan kepada 25 siswa kelas XI Jasa Boga SMK N 6 Yogyakarta dengan jumlah soal 30 butir dan N 25 pada taraf signifikansi 5% ( $r$  tabel) sebesar 0,396, didapatkan 4 butir soal yang gugur atau ditolak. Butir soal yang tidak valid tersebut adalah soal nomor 8, 20, 22, dan 29, sehingga butir soal yang valid dan dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya sejumlah 26 butir soal. Sementara itu hasil validitas angket aspek skala sikap dengan program SPSS versi 16.0 jumlah butir soal 25, didapatkan 3 butir soal yang gugur. Butir soal yang gugur tersebut adalah nomor 8, 20, dan 21,

sehingga hanya 22 butir yang dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya. Sementara itu hasil validitas angket aspek tindakan dengan program SPSS versi 16.0 jumlah butir pernyataan 20, didapatkan 3 butir soal yang gugur. Butir soal yang gugur tersebut adalah nomor 7, 9, dan 12, sehingga hanya 17 butir yang dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya.

## 2. Uji Reliabilitas

Reliabilitas berasal dari kata *reliability* yang berarti sejauh mana hasil pengukuran dapat dipercaya. Dalam penelitian ini, metode yang digunakan untuk mengetahui nilai reliabilitas adalah metode *Alpha Cronbach* yaitu dengan nilai reliability coefficients alpha pada kuesioner aspek pengetahuan (pilihan ganda) dan aspek skala sikap. Hasil perhitungan stastistik menunjukkan reliabilitas kuesioner pilihan ganda dengan *Cronbach's alpha* sebesar 0,883, untuk angket aspek sikap juga reliabel dengan indeks sebesar 0,861 dan pada angket aspek tindakan juga reliabel dengan indeks sebesar 0,886. Nilai-nilai tersebut tersebut termasuk sangat tinggi berarti bahwa instrumen sangat reliabel.

Untuk menguji reliabilitas instrumen dalam penelitian ini dilakukan secara internal dan cara mencobakan sekali saja, kemudian data yang diperoleh dianalisis menggunakan rumus *Alfa Cronbach* adalah sebagai berikut:

$$r_{ij} = \left\{ \frac{K}{K-1} \left\{ 1 - \frac{\sum s_i^2}{s_i^2} \right\} \right\}$$

Keterangan:

$r_{ij}$  = reliabilitas total

$K$  = mean kuadrat antara subyek

$s_i^2$  = mean kuadrat kesalahan

$s_i^2$  = varians total

Pedoman untuk menentukan tinggi rendahnya reliabilitas instrumen didasarkan pada klasifikasi dari Suharsimi Arikunto (2006: 365) sebagai berikut:

Tabel 3. Tingkat Reliabilitas Berdasarkan Nilai Alpha

Alpha	Tingkat Reliabilitas
0.800 – 1.00	Sangat Reliabel
0.600 – 0.800	Reliabel
0.400 – 0.600	Cukup Reliabel
0.200 – 0.400	Agak Reliabel
0.000 – 0.200	Kurang Reliabel

## H. Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini analisa data yang digunakan adalah kuantitatif, dengan menggunakan rumus statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap obyek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (Sugiyono, 2012: 29).

Penyajian data statistik deskriptif dapat berupa tabel biasa maupun distribusi frekuensi; grafik garis maupun batang; diagram lingkaran; pictogram; penjelasan kelompok melalui modus, median, mean, dan variasi

kelompok melalui rentang dan simpangan baku. Menurut Sugiyono (2012: 29) kesimpulan secara keseluruhan dilihat dari kriteria pencapaian dengan presentase sebagai berikut:

Pencapaian 81 – 100 % : sangat baik/ sangat diterapkan  
61 – 80% : baik/ diterapkan  
41 – 60% : cukup (cukup diterapkan)  
21 – 40% : kurang (kurang diterapkan)  
0 – 20% : kurang sekali/ sangat kurang diterapkan

Data dikumpulkan dikelompokkan dinterpretasikan untuk kemudian disimpulkan.

### 1. Data Pengetahuan

Angket yang digunkaan untuk mengungkap pengetahuan merupakan angket tertutup dalam bentuk pilihan ganda (*multiple choice*) sebanyak 26 pertanyaan apabila siswa Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta menjawab benar diberi skor nilai 1 (satu) dan apabila menjawab salah diberi nilai 0 (nol). Sehingga skor maksimal data pengetahuan adalah 26 dan skor minimum data pengetahuan adalah 0. Data tersebut kemudian dianalisis menggunakan rumus Sutrisno Hadi (2001: 263) sebagai berikut:

Golongan baik : (mean + 1 SD) sampai dengan (Mean + 3 SD)

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) sampai dengan (Mean + 1 SD)

Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) sampai dengan (Mean – 1 SD)

Dimana harga Mean dan SD tersebut diperoleh dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$$

$$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$$

## 2. Data Sikap

Angket yang digunakan untuk mengungkap sikap merupakan angket tertutup dalam bentuk kuesioner check list sebanyak 22 pernyataan, dengan kriteria nilai yaitu jika siswa menjawab Sangat Setuju (SS) = 4, Setuju (S) = 3, Tidak Setuju (TS) = 2, Sangat Tidak Setuju (STS) = 1.

Skor total untuk data sikap sebanyak 22 pernyataan adalah 88. Adapun data sikap cara yang dilakukan adalah mengidentifikasi kecenderungan skor rata-rata data. Data tersebut kemudian dianalisis menggunakan rumus Sutrisno Hadi (2001: 263) sebagai berikut:

Golongan baik : (mean + 1 SD) sampai dengan (Mean + 3 SD)

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) sampai dengan (Mean + 1 SD)

Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) sampai dengan (Mean – 1 SD)

Dimana harga Mean dan SD tersebut diperoleh dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$$

$$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$$

Setelah diketahui kategori dari setiap aspek pengetahuan dan sikap, maka akan dilakukan tabulasi silang antara aspek pengetahuan dan sikap. Hal ini dilakukan untuk mengetahui interaksi atau keterkaitan antara pengetahuan dan sikap siswa dalam mengimplementasikan sanitasi, higiene dan K3 pada praktik Pengolahan Makanan Indonesia.

### 3. Data Tindakan

Data tindakan dianalisis dengan tabulasi, dihitung frekuensinya lalu dibuat prosentase berdasarkan frekuensi yang muncul dibagi jumlah siswa keseluruhan.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Deskripsi Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, yang berlokasi di Jalan Kenari No.4 Yogyakarta, SMK Negeri 6 Yogyakarta berbatasan dengan jalan kenari bagian utara, bagian timur berbatasan dengan kampus II FIP Universitas Negeri Yogyakarta, sebelah selatan berbatasan dengan asrama pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta, sedangkan di sebelah barat berbatasan dengan Hotel Training Center Edotel Kenari. Sekolah tersebut merupakan salah satu sekolah kejuruan di Kodya Yogyakarta yang mempunyai enam konsentrasi keahlian yaitu Akomodasi Perhotelan, Busana Butik, Tata Boga, Tata Kecantikan Kulit, Tata Kecantikan Rambut dan Usaha Perjalanan Wisata.

Waktu pengambilan data dalam penelitian ini dilakukan pada bulan April 2014. Subjek penelitian ini adalah kelas XI Program Keahlian Tata Boga yang terdiri dari tiga kelas yaitu kelas XI Jasa Boga 1, kelas XI Jasa Boga 2, kelas XI Jasa Boga 3. Jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 102 siswa dan 78 siswa diantaranya menjadi sampel. Sedangkan obyek dari penelitian ini adalah pengetahuan, sikap dan tindakan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 oleh siswa dalam pembelajaran praktik di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

## **B. Deskripsi Data Hasil Penelitian**

Deskripsi data dimaksudkan untuk memberi gambaran jelas mengenai karakteristik distribusi skor tiap yang diperoleh dalam penelitian perilaku sanitasi hygiene dan k3 siswa pada saat praktik pengolahan makanan Indonesia SMK Negeri 6 Yogyakarta dari 3 variabel sebagai berikut:

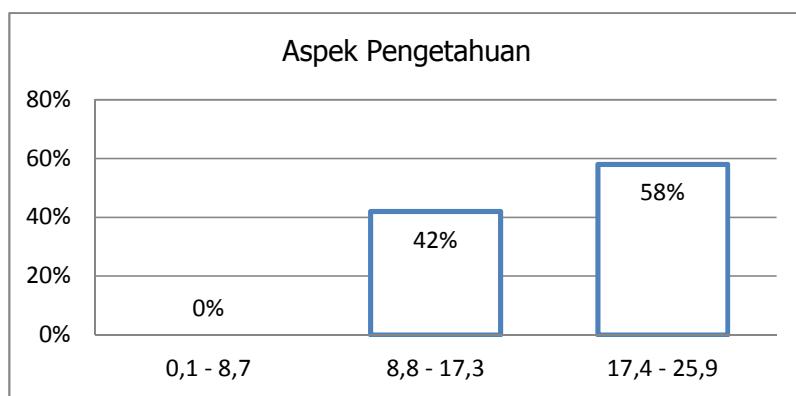
### **1. Pengetahuan siswa dalam implementasi Sanitasi Hygiene dan K3 praktik pengolahan makanan Indonesia**

Pengetahuan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 praktik pengolahan makanan Indonesia diukur dengan soal pilihan ganda (*multiple choice*). Berdasarkan hasil perhitungan deskriptif untuk data pengetahuan di peroleh nilai median sebesar 18, modus 18, standar deviasi 2,146 skor minimum idealnya 0, skor maksimum idealnya 26 dan mean 17,96. Untuk kategori pengetahuan siswa pada perilaku sanitasi, hygiene dan K3 praktik pengolahan makanan Indonesia diperoleh kategori baik 17,4 – 25,9, kategori cukup dengan skor 8,8 – 17,3, dan kategori kurang dengan skor 0,1 – 8,7 perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran. Kategori aspek pengetahuan pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Aspek Pengetahuan pada Perilaku Sanitasi, Hygiene dan K3

<b>No</b>	<b>Kriteria Penilaian</b>	<b>Kategori</b>	<b>F</b>	<b>Prosentase</b>
1	0,1 - 8,7	Kurang	0	0,00%
2	8,8 - 17,3	Cukup	33	42,31%
3	17,4 - 25,9	Baik	45	57,69%
Jumlah			78	100%

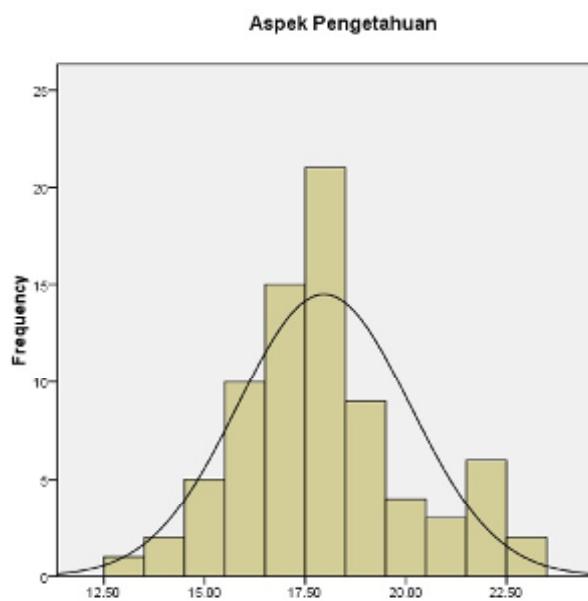
Tingkat pengetahuan siswa pada perilaku sanitasi, hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia dapat dikategorikan yaitu 45 siswa (57,69%) termasuk kategori baik, 33 siswa (42,31%) dalam kategori cukup dan tidak ada siswa (0%) dalam kategori kurang. Diagram batang aspek pengetahuan pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Batang Aspek Pengetahuan pada perilaku sanitasi hygiene dan K3

Berdasarkan analisis deskriptif diketahui skor minimum 0 dan skor maksimum 26 diketahui bahwa skor rata-rata pengetahuan yang dimiliki siswa 17,96, sebanyak 45 siswa yang mendapatkan skor di atas rerata dan 33 siswa mendapatkan sebaran skor dibawah nilai rerata. Berdasarkan data dapat diketahui bahwa nilai rerata 17,96 lebih kecil dari nilai median 18 dan nilai modus 18. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor pengetahuan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa pengetahuan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah baik. Dimana kategori baik dicapai oleh 57,69%, termasuk kategori

cukup 42,31% dan termasuk kategori kurang 0%. Dengan demikian secara umum pengetahuan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 3. Diagram batang sebaran data Aspek Pengetahuan

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek pengetahuan menunjukkan nilai rerata 17,96. Dengan median 18 data aspek pengetahuan jumlah 33 siswa berada dibawah nilai rerata dan 45 siswa berada di atas nilai rerata. Berdasarkan data aspek pengetahuan, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

## **2. Pengetahuan siswa Tentang Sanitasi, Hygiene dan K3 pada Mata pembelajaran PMI dapat dilihat dari masing-masing Indikator.**

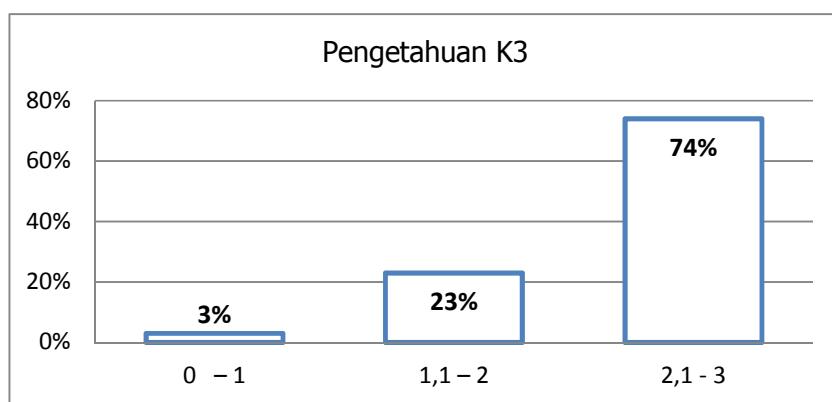
### **a. Indikator tentang K3**

Pengetahuan siswa pada perilaku sanitasi, hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia dari masing-masing indikator pertanyaan bahwa pada indikator pertanyaan tentang pengetahuan K3 dengan butir soal sebanyak 3 butir. Kategori aspek pengetahuan tentang k3 pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang K3

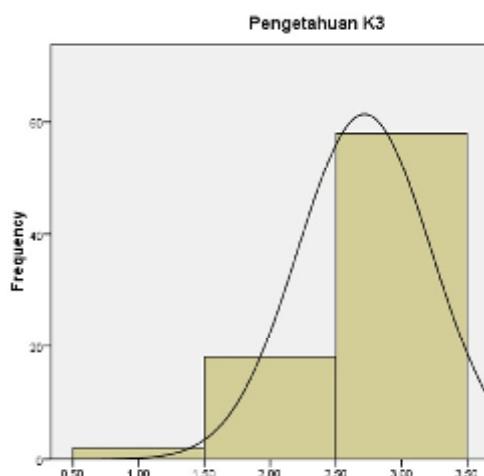
No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0 – 1	kurang	2	2,56%
2	1,1 – 2	cukup	18	23,08%
3	2,1 – 3	baik	58	74,36%
Jumlah			78	100%

Tingkat pengetahuan siswa tentang k3 pada perilaku sanitasi, hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia dapat dikategorikan yaitu 58 siswa (74,36%) termasuk kategori baik, 18 siswa (23,08%) dalam kategori cukup dan 2 siswa (2,56%) dalam kategori kurang. Diagram batang aspek pengetahuan tentang k3 pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Diagram batang Indikator tentang Pengetahuan K3

Berdasarkan hasil kategori diatas diketahui nilai rerata ideal 1,5 dari skor minimum ideal 0 dan skor maksimum ideal 3, nilai median 3 dan nilai modus 3. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 1 dan skor maksimum 3 diketahui bahwa skor rata-rata pengetahuan berdasarkan indikator tentang pengetahuan tentang K3 yang dimiliki siswa adalah 2,7. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor pengetahuan siswa pada indikator tentang K3 dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa pengetahuan tentang K3 siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah baik. Dimana kategori baik dicapai oleh 74,36%, termasuk kategori cukup 23,08% dan termasuk kategori kurang 2,56%. Dengan demikian secara umum pengetahuan pada indikator tentang K3 siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 5. Diagram batang sebaran data pengetahuan k3

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek pengetahuan k3 menunjukkan nilai rerata 2,7. Dengan median 3 data aspek pengetahuan k3 jumlah 20 siswa berada dibawah nilai rerata dan 58 siswa berada di atas nilai rerata. Berdasarkan data aspek pengetahuan tentang k3, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

b. Indikator tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya

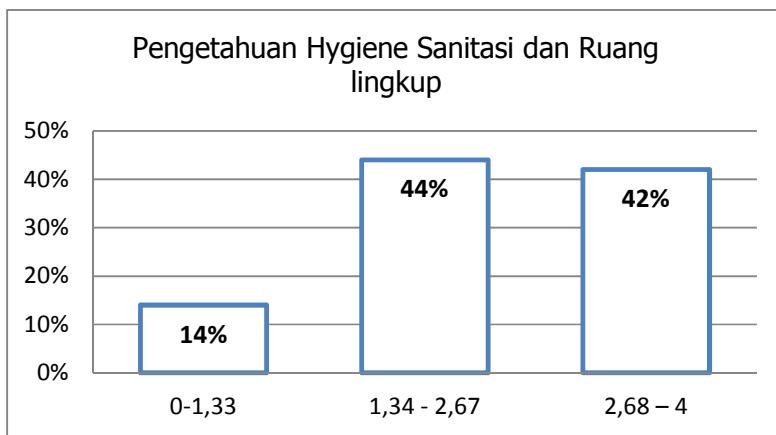
Data siswa mengenai pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya pada praktik pengolahan makanan Indonesia dengan butir soal sebanyak 4. Kategori aspek pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Tingkat Pengetahuan Siswa tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya

<b>No</b>	<b>Kriteria Penilaian</b>	<b>Kategori</b>	<b>f</b>	<b>Prosentase</b>
1	0-1,33	kurang	11	14,10%
2	1,34 - 2,67	cukup	34	43,59%
3	2,68 – 4	baik	33	42,31%
Jumlah			78	100%

Berdasarkan tabel tingkat pengetahuan siswa pada indikator tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya sesuai skor yang diperoleh responden sejumlah 78 orang, dalam prosentase menunjukkan kategori baik ada 33 siswa (42,31%), kategori cukup 34 siswa (43,59%), dan kategori kurang 11 siswa (14,10%). Diagram batang aspek pengetahuan

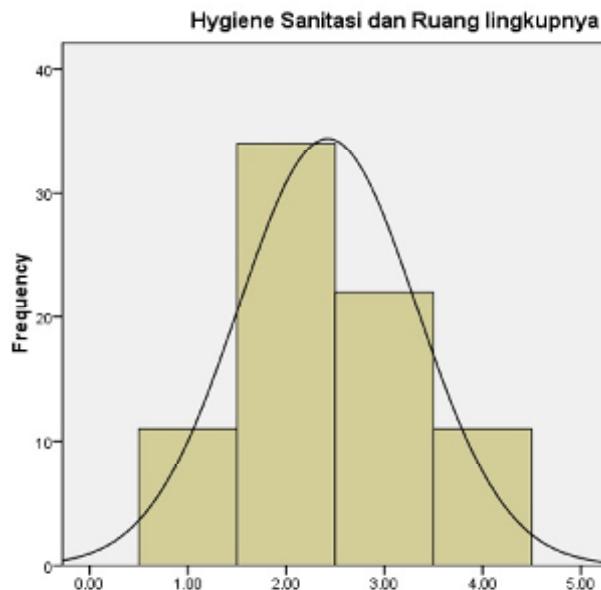
tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Diagram batang indikator tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya

Berdasarkan hasil kategori diatas diketahui nilai rerata ideal 2 dari skor minimum ideal 0 dan skor maksimum ideal 4, nilai median 2 dan nilai modus 2. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 1 dan skor maksimum 4 diketahui bahwa skor rata-rata pengetahuan berdasarkan indikator tentang pengetahuan tentang K3 yang dimiliki siswa adalah 2,4. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor pengetahuan siswa pada indikator tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa pengetahuan tentang K3 siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah baik. Dimana kategori baik dicapai oleh 42,31%, termasuk kategori cukup 43,59% dan termasuk kategori kurang 22,20%. Dengan demikian

secara umum pengetahuan pada indikator tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 7. Diagram batang sebaran data pengetahuan Hygiene Sanitasi dan ruang lingkupnya

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek pengetahuan hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya menunjukkan nilai rerata 2,4. Dengan median 2 data aspek pengetahuan k3 jumlah 45 siswa berada dibawah nilai rerata dan 33 siswa berada di atas nilai rerata 2,4. Berdasarkan data aspek pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori cukup karena sebagian kecil nilai lebih banyak berada di atas rata-ratanya.

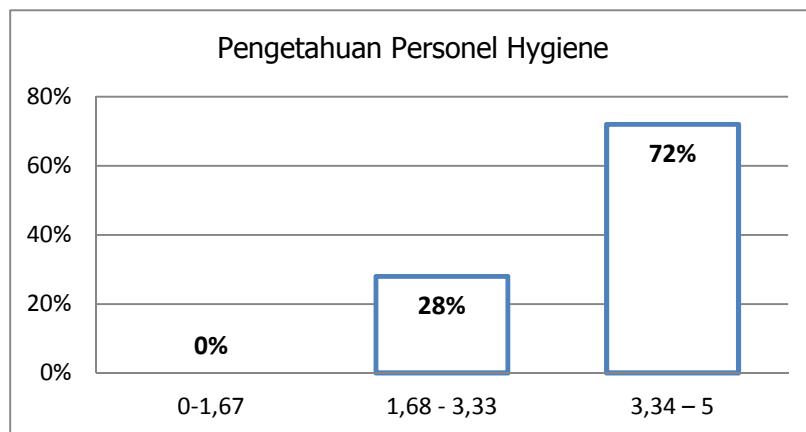
### c. Indikator Personel hygiene

Data siswa mengenai pengetahuan tentang personel hygiene dengan butir soal sebanyak 5 pada praktik pengolahan makanan Indonesia. Kategori aspek pengetahuan tentang personel hygiene pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Tingkat Pengetahuan Siswa tentang Personel hygiene

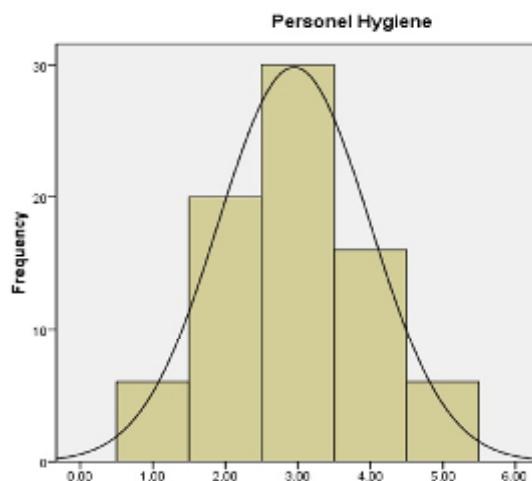
No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0-1,67	kurang	0	0,00%
2	1,68 - 3,33	cukup	22	28,21%
3	3,34 – 5	baik	56	71,79%
Jumlah			78	100%

Berdasarkan tabel tingkat pengetahuan siswa pada indikator tentang personel hygiene sesuai skor yang diperoleh responden sejumlah 78 orang, dalam prosentase menunjukkan kategori baik ada 56 siswa (71,79%), kategori cukup 22 siswa (28,21%), dan kategori kurang 0 siswa (0%). Diagram batang aspek pengetahuan tentang personel hygiene pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 8.



Gambar 8. Diagram batang Indikator Personel hygiene

Berdasarkan hasil kategori diatas diketahui nilai rerata ideal 2,5 dari skor minimum ideal 0 dan skor maksimum ideal 5, nilai median 4 dan nilai modus 4. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 2 dan skor maksimum 5 diketahui bahwa skor rata-rata pengetahuan berdasarkan indikator tentang pengetahuan tentang K3 yang dimiliki siswa adalah 3,9. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor pengetahuan siswa pada indikator tentang personel hygiene dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa pengetahuan tentang K3 siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah baik. Dimana kategori baik dicapai oleh 71,79%, termasuk kategori cukup 28,21% dan termasuk kategori kurang 0%. Dengan demikian secara umum pengetahuan pada indikator tentang K3 siswa dalam perilaku personel hygiene yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 9. Diagram Diagram batang sebaran data pengetahuan Personel hygiene

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek pengetahuan personel hygiene menunjukkan nilai rerata 3,9. Dengan median 4 data aspek pengetahuan personel hygiene jumlah 22 siswa berada dibawah nilai rerata dan 56 siswa berada di atas nilai rerata. Berdasarkan data aspek pengetahuan tentang personel hygiene, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

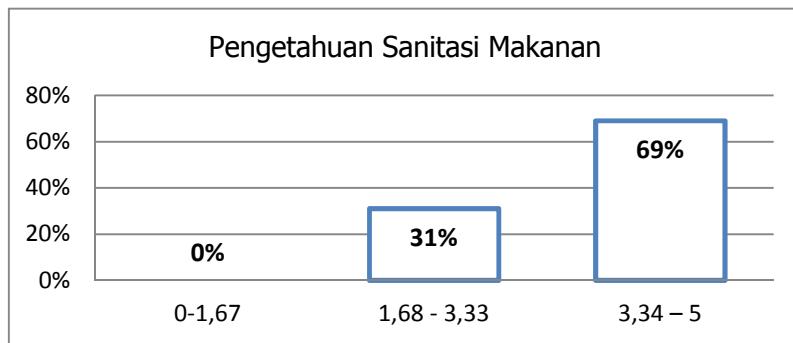
d. Indikator Sanitasi makanan

Data siswa mengenai pengetahuan tentang sanitasi makanan dengan jumlah soal sebanyak 5 butir soal pada praktik pengolahan makanan Indonesia. Kategori aspek pengetahuan tentang sanitasi makanan pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Tingkat pengetahuan Siswa tentang Sanitasi Makanan

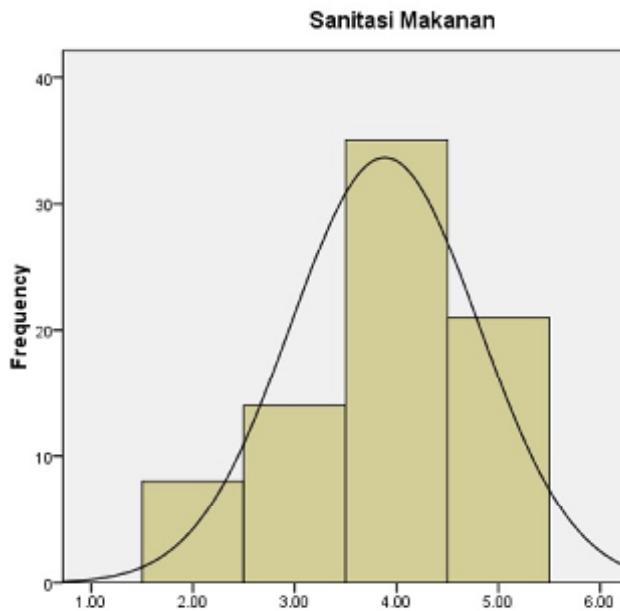
<b>No</b>	<b>Kriteria Penilaian</b>	<b>Kategori</b>	<b>F</b>	<b>Prosentase</b>
1	0-1,67	Kurang	0	0,00%
2	1,68 - 3,33	Cukup	24	30,77%
3	3,34 – 5	baik	54	69,23%
			Jumlah	78
				100%

Berdasarkan tabel tingkat pengetahuan siswa pada indikator tentang sanitasi makanan sesuai skor yang diperoleh responden sejumlah 78 orang, dalam prosentase menunjukkan kategori baik ada 54 siswa (69,23%), kategori cukup 24 siswa (30,77%), dan kategori kurang 0 siswa (0%). Diagram batang aspek pengetahuan tentang sanitasi makanan pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 9.



Gambar 10. Diagram batang Indikator Sanitasi Makanan

Berdasarkan hasil kategori diatas diketahui nilai rerata ideal 2,5 dari skor minimum ideal 0 dan skor maksimum ideal 5, nilai median 4 dan nilai modus 4. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 3 dan skor maksimum 5 diketahui bahwa skor rata-rata pengetahuan berdasarkan indikator tentang pengetahuan tentang K3 yang dimiliki siswa adalah 3,9. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor pengetahuan siswa pada indikator tentang sanitasi makanan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa pengetahuan tentang sanitasi makanan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah baik. Dimana kategori baik dicapai oleh 69,23%, termasuk kategori cukup 30,77%, dan termasuk kategori kurang 0%. Dengan demikian secara umum pengetahuan pada indikator tentang sanitasi makanan siswa dalam perilaku personel hygiene yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 11. Diagram batang sebaran data pengetahuan Sanitasi makanan

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek Sanitasi makanan menunjukkan nilai rerata 3,9. Dengan median 4 data aspek pengetahuan personel hygiene jumlah 24 siswa berada dibawah nilai rerata dan 54 siswa berada di atas nilai rerata. Berdasarkan data aspek pengetahuan tentang sanitasi makanan, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

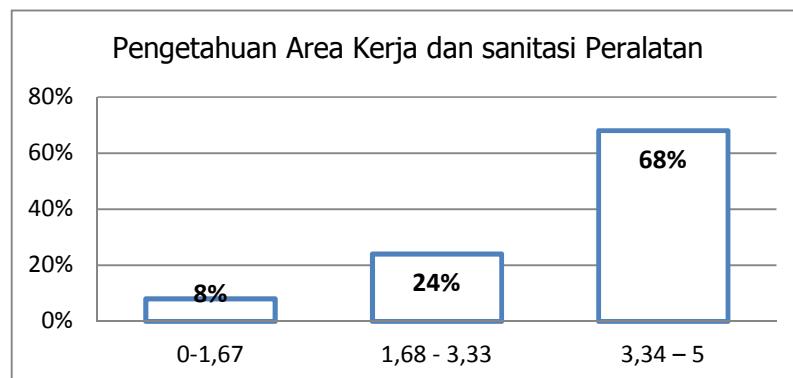
e. Indikator indikator Area kerja dan sanitasi peralatan

Data siswa mengenai pengetahuan tentang area kerja dan sanitasi peralatan dengan 5 butir soal pada praktik pengolahan makanan Indonesia. Kategori aspek pengetahuan tentang area kerja dan sanitasi peralatan pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Tingkat pengetahuan Siswa tentang Area kerja dan sanitasi peralatan

No	Kriteria Penilaian	Kategori	F	Prosentase
1	0-1,67	kurang	6	7,69%
2	1,68 - 3,33	cukup	19	24,36%
3	3,34 – 5	baik	53	67,95%
		Jumlah	78	100%

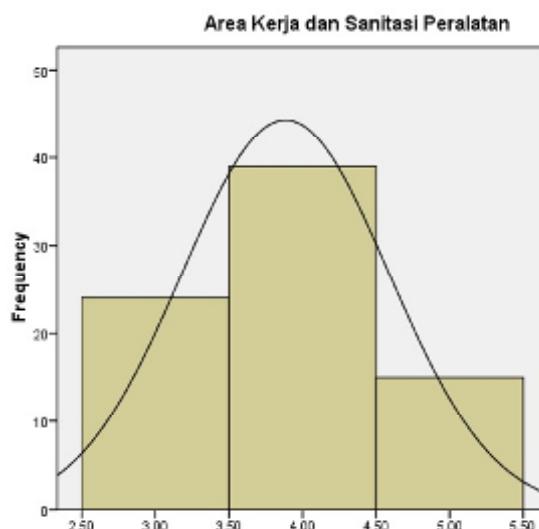
Berdasarkan tabel tingkat pengetahuan siswa pada indikator tentang personel hygiene sesuai skor yang diperoleh responden sejumlah 78 orang, dalam prosentase menunjukkan kategori baik ada 53 siswa (67,95%), kategori cukup 19 siswa (24,36%), dan kategori kurang 6 siswa (7,69%). Diagram batang aspek pengetahuan tentang area kerja dan sanitasi peralatan pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 12.



Gambar 12. Diagram batang Indikator Area kerja dan sanitasi peralatan

Berdasarkan hasil kategori diatas diketahui nilai rerata ideal 2,5 dari skor minimum ideal 0 dan skor maksimum ideal 5, nilai median 3 dan nilai modus 3. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 1 dan skor maksimum 5 diketahui bahwa skor rata-rata pengetahuan berdasarkan indikator tentang pengetahuan tentang K3 yang dimiliki siswa adalah 2,9.

Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor pengetahuan siswa pada indikator tentang area kerja dan sanitasi peralatan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa pengetahuan tentang area kerja dan sanitasi peralatan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah baik. Dimana kategori baik dicapai oleh 67,95%, termasuk kategori cukup 24,36%, dan termasuk kategori kurang 7,69%. Dengan demikian secara umum pengetahuan pada indikator tentang area kerja dan sanitasi peralatan siswa dalam perilaku personel hygiene yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 13. Diagram batang sebaran data pengetahuan area kerja dan sanitasi peralatan

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek pengetahuan area kerja dan sanitasi peralatan menunjukkan nilai rerata 2,9. Dengan median 3 data aspek pengetahuan area kerja dan sanitasi peralatan jumlah 25 siswa

berada dibawah nilai rerata dan 53 siswa berada di atas nilai rerata. Berdasarkan data aspek pengetahuan tentang area kerja dan sanitasi peralatan, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

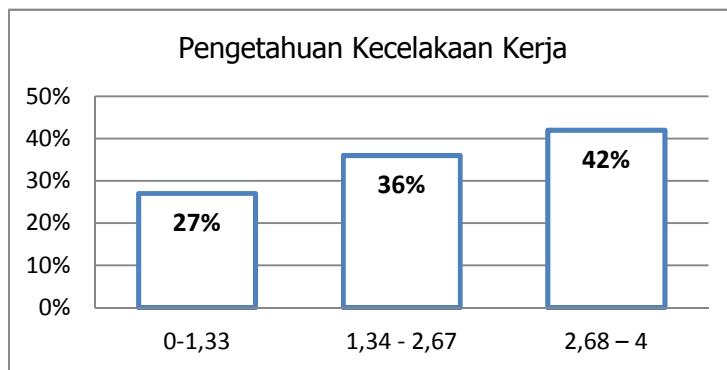
f. Indikator Kecelakaan Kerja

Data siswa mengenai pengetahuan tentang kecelakaan kerja dengan 4 butir soal pada praktik pengolahan makanan Indonesia. Kategori aspek pengetahuan tentang kecelakaan kerja pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 10.

Tabel 10. Tingkat pengetahuan Siswa tentang Kecelakaan Kerja

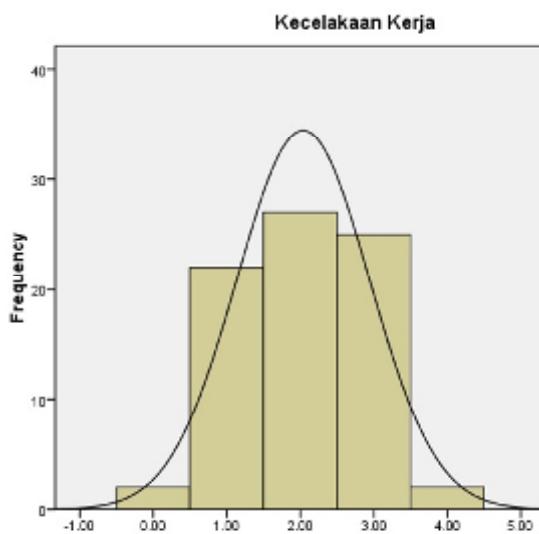
No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0-1,33	kurang	21	26,92%
2	1,34 - 2,67	cukup	24	35,89%
3	2,68 – 4	baik	33	42,31%
Jumlah			78	100%

Berdasarkan tabel tingkat pengetahuan siswa pada indikator tentang kecelakaan kerja sesuai skor yang diperoleh responden sejumlah 78 orang, dalam prosentase menunjukkan kategori baik ada 33 siswa (42,31%), kategori cukup 28 siswa (35,89%), dan kategori kurang 21 siswa (26,92%). Diagram batang aspek pengetahuan tentang area kerja dan sanitasi peralatan pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 14.



Gambar 14. Diagram batang Indikator Kecelakaan Kerja

Berdasarkan hasil kategori diatas diketahui nilai rerata ideal 2 dari skor minimum ideal 0 dan skor maksimum ideal 4, nilai median 2 dan nilai modus 2. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 1 dan skor maksimum 4 diketahui bahwa skor rata-rata pengetahuan berdasarkan indikator tentang pengetahuan tentang kecelakaan kerja yang dimiliki siswa adalah 2,1. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor pengetahuan siswa pada indikator tentang kecelakaan kerja dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada lebih sedikit diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa pengetahuan tentang kecelakaan kerja siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah cukup. Dimana kategori baik dicapai oleh 42,31%, termasuk kategori cukup 35,89%, dan termasuk kategori kurang 26,92%. Dengan demikian secara umum pengetahuan pada indikator tentang kecelakaan kerja siswa dalam perilaku personel hygiene yang dilakukan siswa termasuk kategori cukup.



Gambar 15. Diagram batang sebaran data pengetahuan kecelakaan kerja

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek pengetahuan kecelakaan kerja menunjukkan nilai rerata 2,1. Dengan median 2 data aspek pengetahuan area kerja dan sanitasi peralatan jumlah 45 siswa berada dibawah nilai rerata dan 33 siswa berada di atas nilai rerata. Berdasarkan data aspek pengetahuan tentang kecelakaan kerja, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori cukup karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di bawah rata-rata.

### **3. Sikap siswa pada perilaku Sanitasi, Hygiene dan K3 pada praktik**

#### **Pengolahan Makanan Indonesia.**

Sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 praktik pengolahan makanan Indonesia diukur menggunakan angket non tes dengan 78 responden dan 22 butir pernyataan terdiri dari indikator K3 dan sanitasi hygiene sebanyak 7 butir pernyataan, indikator hygiene sanitasi makanan dan peralatan sebanyak

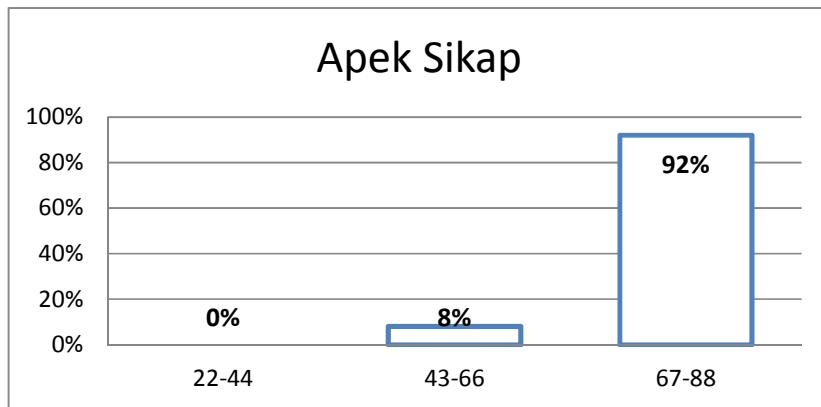
6 butir pernyataan, indikator personel hgyiene sebanyak 3 butir pernyataan, dan indikator kecelakaan kerja sebanyak 6 butir pernyataan. Untuk kepastian angket jawaban menggunakan skala likert dengan nilai minimum 1 dan nilai maksimum 4, dengan kriteria nilai yaitu jika siswa menjawab Sangat Setuju (SS) = 4, Setuju (S) = 3, Tidak Setuju (TS) = 2, Sangat Tidak Setuju (STS) = 1.

Berdasarkan hasil perhitungan deskriptif untuk data sikap diperoleh hasil nilai median 73, modus 74 standar deviasi 4,807 skor minimum idealnya 22, skor maksimum idealnya 88 dan Mean 72,76. Untuk kategori sikap siswa mengenai perilaku sanitasi, hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia diperoleh kategori baik 67-88, kategori cukup 45-66 dan untuk kategori kurang 22- 44 perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran. Kategori aspek sikap pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 11.

Tabel 11. Aspek Sikap sanitasi hygiene dan K3

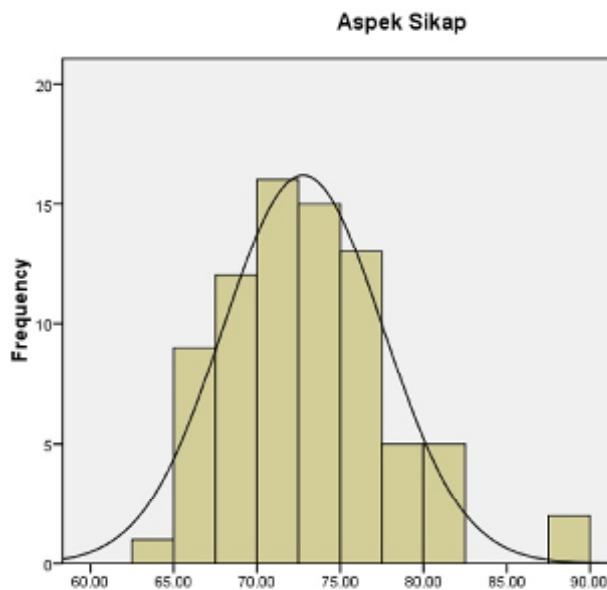
No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	22-44	kurang	0	0%
2	45-66	cukup	6	7,69%
3	67-88	baik	72	92,30%
		Jumlah	78	100%

Selanjutnya tingkat sikap siswa pada perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang dikategorikan baik 72 siswa (92,03%), kategori cukup 6 siswa (7,69%), dan kategori kurang tidak ada siswa (0%). Diagram batang aspek pengetahuan tentang area kerja dan sanitasi peralatan pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 16.



Gambar 16. Diagram batang aspek sikap pada perilaku sanitasi hygiene dan K3

Berdasarkan analisis deskriptif diketahui skor minimum 22 dan skor maksimum 88 diketahui bahwa skor rata-rata sikap yang dimiliki siswa 72,76, sebanyak 42 siswa yang mendapatkan skor diatas rerata dan 36 siswa mendapatkan sebaran skor dibawah nilai rerata. Berdasarkan data dapat diketahui bahwa nilai rerata 72,76 lebih kecil dari nilai median 73 dan nilai modus 74. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah baik. Dimana kategori baik dicapai oleh 92,03%, termasuk kategori cukup 7,69% dan termasuk kategori kurang 0%. Dengan demikian secara umum sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 17. Diagram batang sebaran data aspek sikap

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek pengetahuan area kerja dan sanitasi peralatan menunjukkan nilai rerata 2,9. Dengan median 3 data aspek pengetahuan area kerja dan sanitasi peralatan jumlah 25 siswa berada dibawah nilai rerata dan 53 siswa berada di atas nilai rerata. Berdasarkan data aspek pengetahuan tentang area kerja dan sanitasi peralatan, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

#### **4. Sikap siswa Tentang Sanitasi, Hygiene dan K3 pada Mata pembelajaran PMI dapat dilihat dari masing-masing Indikator.**

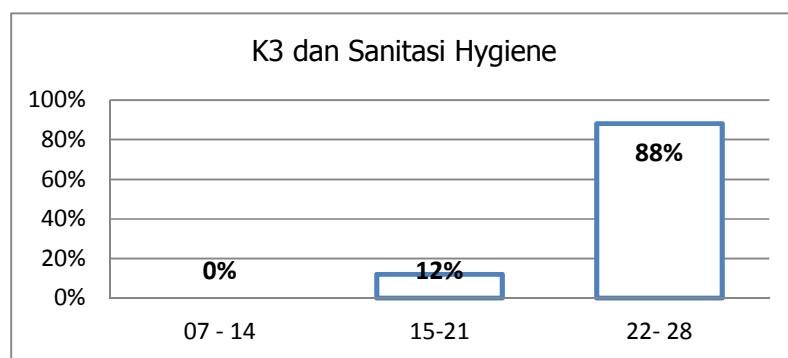
- Sikap Siswa terhadap K3 dan sanitasi hygiene

Data sikap siswa terhadap K3 dan sanitasi hygiene dengan 7 butir pernyataan pada praktik pengolahan makanan Indonesia. Kategori aspek sikap terhadap k3 dan sanitasi hygiene pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 12.

Tabel 12. Sikap terhadap K3 dan sanitasi hygiene

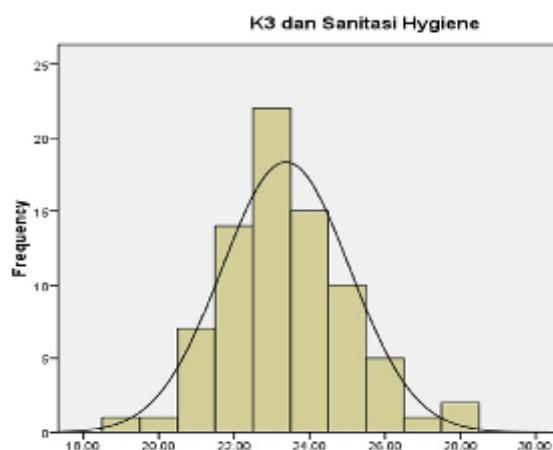
No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	7-14	kurang	0	0%
2	15-21	cukup	9	11,54%
3	22- 28	Baik	69	88,46%
		Jumlah	78	100%

Berdasarkan tabel sikap siswa pada indikator tentang kecelakaan kerja sesuai skor yang diperoleh responden sejumlah 78 orang, dalam prosentase menunjukkan kategori baik ada 69 siswa (88,46%), kategori cukup 9 siswa (11,54%), dan kategori kurang 0 siswa (0%). Diagram batang aspek pengetahuan tentang area kerja dan sanitasi peralatan pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 18.



Gambar 18. Diagram batang Sikap terhadap K3 dan sanitasi hygiene

Berdasarkan hasil kategori diatas diketahui nilai rerata ideal 17,5 dari skor minimun ideal 7 dan skor maksimum ideal 28, nilai median 23 dan nilai modus 23. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimun 15 dan skor maksimum 28 diketahui bahwa skor rata-rata pengetahuan berdasarkan indikator tentang pengetahuan tentang kecelakaan kerja yang dimiliki siswa adalah 23,71. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor sikap siswa pada indikator tentang k3 dan sanitasi hygiene dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa sikap k3 dan sanitasi hygiene siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah cukup. Dimana kategori baik dicapai oleh 88,46%, termasuk kategori cukup 11,54%, dan termasuk kategori kurang 0%. Dengan demikian secara umum sikap tentang k3 dan sanitasi hygiene siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 19. Diagram batang sebaran data aspek sikap k3 dan sanitasi hygiene

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek sikap k3 dan sanitasi hygiene menunjukkan nilai rerata 23,71. Dengan median 23 data aspek sikap k3 dan sanitasi hygiene jumlah 9 siswa berada dibawah nilai rerata dan 69 siswa berada di atas nilai rerata. Berdasarkan data aspek sikap k3 dan sanitasi hygiene, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

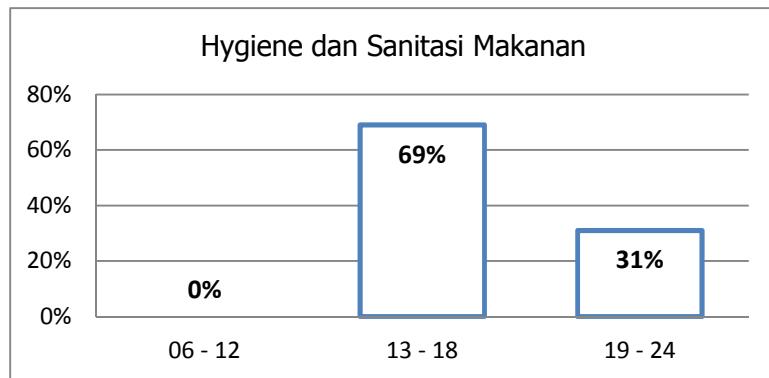
b. Sikap siswa terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan

Data sikap siswa terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan dengan 6 butir soal pada praktik pengolahan makanan Indonesia. Kategori aspek sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 13.

Tabel 13. Sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan

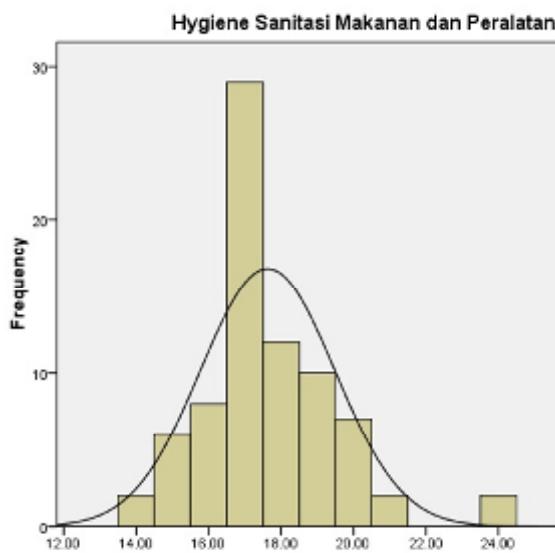
No	Kriteria Penilaian	Kategori	F	Prosentase
1	6 - 12	kurang	0	0%
2	13 - 18	cukup	54	69,23%
3	19 - 24	baik	24	30,76%
Jumlah			78	100%

Berdasarkan tabel sikap siswa pada indikator tentang hygiene sanitasi makanan dan peralatan sesuai skor yang diperoleh responden sejumlah 78 orang, dalam prosentase menunjukkan kategori baik ada 24 siswa (30,76%), kategori cukup 54 siswa (69,23%), dan kategori kurang 0 siswa (0%). Diagram batang aspek sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 20.



Gambar 20. Diagram batang Sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan

Berdasarkan hasil kategori diatas diketahui nilai rerata ideal 15 dari skor minimum ideal 7 dan skor maksimum ideal 24, nilai median 17 dan nilai modus 17. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 13 dan skor maksimum 24 diketahui bahwa skor rata-rata sikap berdasarkan indikator tentang sikap hygiene sanitasi makanan dan peralatan yang dimiliki siswa adalah 17,62. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor sikap siswa pada indikator tentang hygiene sanitasi makanan dan peralatan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa sikap k3 dan sanitasi hygiene siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah cukup. Dimana kategori baik dicapai oleh 30,76%, termasuk kategori cukup 69,23%, dan termasuk kategori kurang 0%. Dengan demikian secara umum sikap tentang hygiene sanitasi makanan dan peralatan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 21. Diagram batang sebaran data aspek sikap hygiene sanitasi makanan dan peralatan

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek sikap hygiene sanitasi makanan dan peralatan menunjukkan nilai rerata 17,62. Dengan median 17 data aspek sikap k3 dan sanitasi hygiene jumlah 54 siswa berada dibawah nilai rerata dan 24 siswa berada di atas nilai rerata. Berdasarkan data aspek sikap hygiene sanitasi makanan dan peralatan, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori cukup karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di bawah rata-rata.

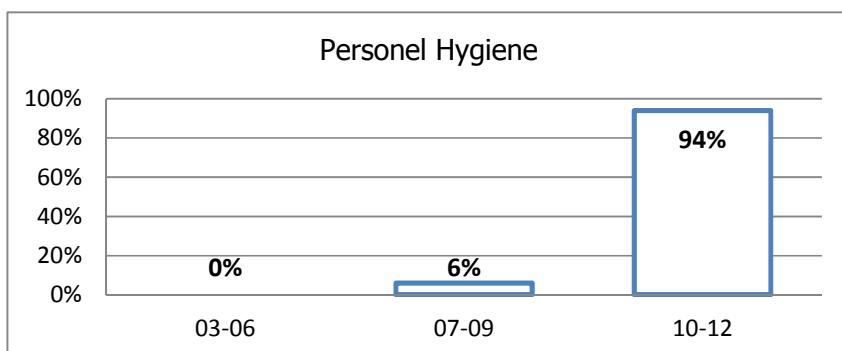
c. Sikap siswa terhadap personel hygiene

Data siswa terhadap personel hygiene dengan 3 butir soal pada praktik pengolahan makanan Indonesia. Kategori aspek sikap terhadap personel hygiene pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 14.

Tabel 14. Sikap terhadap personel hygiene

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	3 - 6	kurang	0	0%
2	7 - 9	cukup	5	6,41%
3	10 - 12	baik	73	93,58%
Jumlah			78	100%

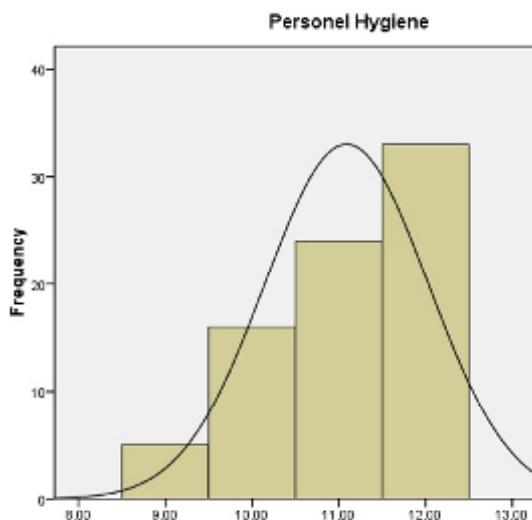
Berdasarkan tabel sikap siswa pada indikator tentang personel hygiene sesuai skor yang diperoleh responden sejumlah 78 orang, dalam prosentase menunjukkan kategori baik ada 73 siswa (93,58%), kategori cukup 5 siswa (6,41%), dan kategori kurang 0 siswa (0%). Diagram batang aspek sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 22.



Gambar 22. Diagram batang Sikap terhadap Personel hygiene

Berdasarkan hasil kategori diatas diketahui nilai rerata ideal 7,5 dari skor minimum ideal 3 dan skor maksimum ideal 12, nilai median 11 dan nilai modus 12. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 7 dan skor maksimum 12 diketahui bahwa skor rata-rata sikap berdasarkan indikator tentang sikap personel hygiene yang dimiliki siswa adalah 11. Data

ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor sikap siswa pada indikator tentang personel hygiene dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa sikap personel hygiene siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah baik. Dimana kategori baik dicapai oleh 93,58%, termasuk kategori cukup 6,41%, dan termasuk kategori kurang 0%. Dengan demikian secara umum sikap tentang personel hygiene siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 23. Diagram batang sebaran data aspek sikap personel hygiene

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek sikap personel hygiene menunjukkan nilai rerata 11. Dengan median 11 data aspek sikap k3 dan sanitasi hygiene jumlah 5 siswa berada dibawah nilai rerata dan 73 siswa berada di atas nilai rerata. Berdasarkan data aspek sikap personel hygiene,

nilai kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

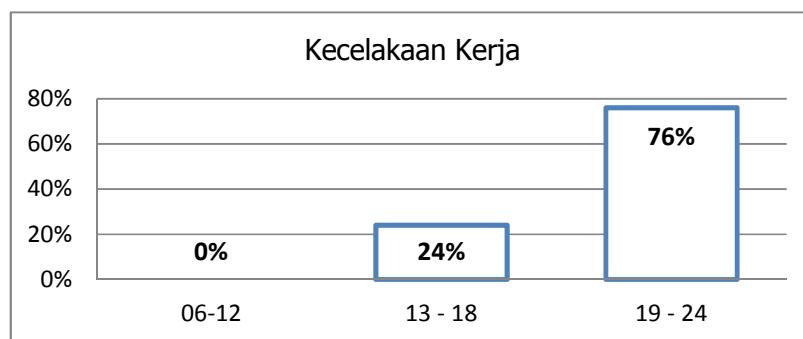
d. Sikap Siswa Kecelakaan Kerja

Data siswa terhadap sikap kecelakaan kerja dengan 6 butir pernyataan pada praktik pengolahan makanan Indonesia. Kategori aspek sikap terhadap personel hygiene pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 15.

Tabel 15. Sikap terhadap kecelakaan kerja

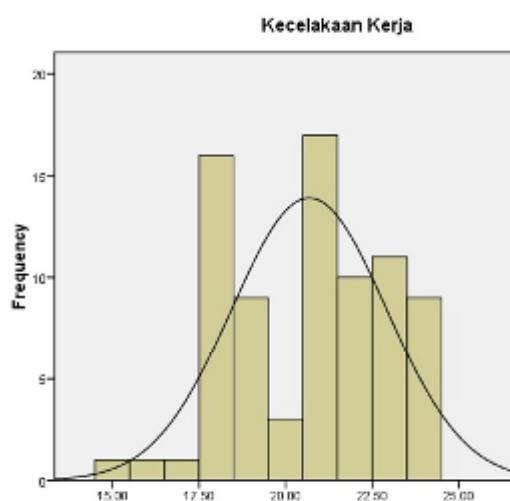
No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	6 - 12	kurang	0	0%
2	13 - 18	cukup	19	24,359%
3	19 - 24	baik	59	75,641%
Jumlah			78	100%

Berdasarkan tabel sikap siswa pada indikator tentang kecelakaan kerja sesuai skor yang diperoleh responden sejumlah 78 orang, dalam prosentase menunjukkan kategori baik ada 59 siswa (75,64%), kategori cukup 19 siswa (24,35%), dan kategori kurang 0 siswa (0%). Diagram batang aspek sikap terhadap kecelakaan kerja pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 disajikan pada Gambar 24.



Gambar 24. Diagram batang Sikap terhadap kecelakaan kerja

Berdasarkan hasil kategori diatas diketahui nilai rerata ideal 15 dari skor minimun ideal 6 dan skor maksimum ideal 24, nilai median 21 dan nilai modus 21. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimun 13 dan skor maksimum 24 diketahui bahwa skor rata-rata sikap berdasarkan indikator tentang sikap kecelakaan kerja yang dimiliki siswa adalah 20,67. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor sikap siswa pada indikator tentang kecelakaan kerja dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia yang diperoleh siswa kelas XI berada diatas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa sikap terhadap kecelakaan kerja siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah baik. Dimana kategori baik dicapai oleh 75,64%, termasuk kategori cukup 24,35%, dan termasuk kategori kurang 0%. Dengan demikian secara umum sikap tentang kecelakaan kerja siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 25. Diagram batang sebaran data aspek sikap kecelakaan kerja

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek sikap kecelakaan kerja menunjukkan nilai rerata 20,67. Dengan median 21 data aspek sikap kecelakaan kerja jumlah 19 siswa berada dibawah nilai rerata dan 59 siswa berada di atas nilai rerata. Berdasarkan data aspek sikap kecelakaan kerja, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

## **5. Tindakan siswa pada perilaku sanitasi hygiene dan K3 praktik Pengolahan Makanan Indonesia**

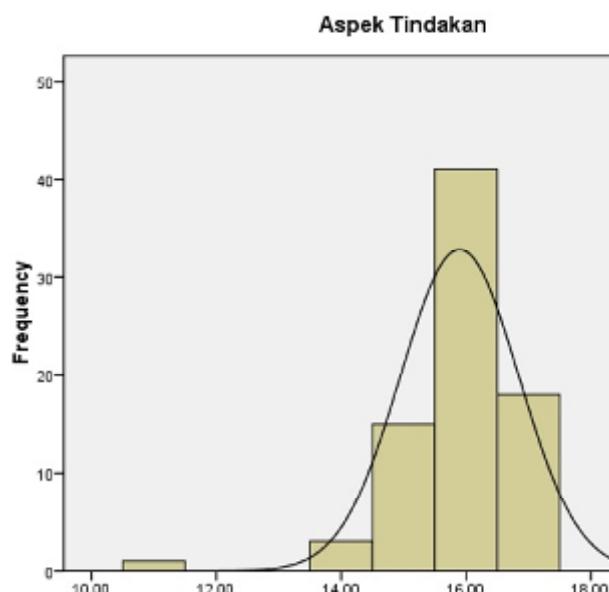
Tindakan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 praktik pengolahan makanan Indonesia diukur menggunakan angket dengan 78 responden dan 17 butir pernyataan terdiri dari indikator Keselamatan dan kesehatan kerja sebanyak 6 butir pernyataan, indikator sanitasi peralatan sebanyak 3 butir pernyataan, indikator sanitasi lingkungan sebanyak 4 butir pernyataan, dan indikator personel hygiene saat praktik sebanyak 4 butir pernyataan. Untuk kepastian angket jawaban menggunakan skala dikotomi dengan kode 0 dan kode 1. Skor 0 untuk jawaban tidak artinya tidak pernah mengalami, dan skor 1 untuk jawaban yang artinya pernah mengalami.

Berdasarkan hasil perhitungan untuk data tindakan dengan 17 butir pernyataan diperoleh skor minimum idealnya 0, skor maksimum idealnya 17 dan Mean 8,5. Untuk kategori tindakan siswa mengenai perilaku sanitasi, hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia diperoleh kategori baik

11,4 - 17, kategori cukup 5,7 – 11,33 dan untuk kategori kurang 0 – 5,67 perhitungan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran. Kategori aspek tindakan pada perilaku sanitasi, hygiene dan k3 disajikan pada Tabel 16.

Tabel 16. Tindakan Siswa Dalam Perilaku Sanitasi Hygiene dan K3 pada saat Praktik Pengolahan Makanan Indonesia

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0 - 5,67	kurang	0	0%
2	5,7 - 11,33	cukup	0	0%
3	11,4 -17	baik	78	100%
		Jumlah	78	100%



Gambar 26. Diagram batang sebaran data aspek tindakan

Dilihat dari diagram arah sebaran data pada aspek tindakan menunjukkan arah sebaran data tindakan berada pada kurva normal karena kurva terbagi rata terdapat data yang rendah dan terdapat juga data yang tinggi. 100% siswa pada kategori baik. Berdasarkan data aspek tindakan, skor kencenderungan

dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

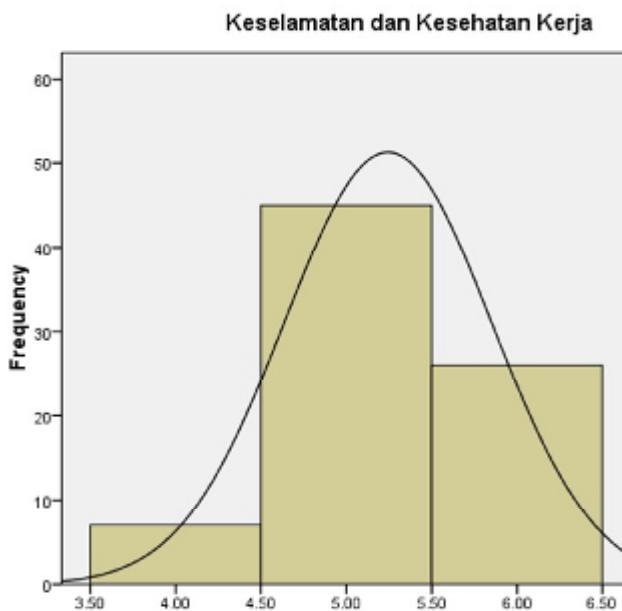
Pada indikator keselamatan dan kesehatan kerja yang diukur menggunakan 6 butir pernyataan, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Keselamatan dan kesehatan kerja siswa pada saat Praktik Pengolahan Makanan Indonesia

Indikator	No. Item	Pernyataan tindakan	dilakukan		tidak dilakukan	
			f	%	f	%
Penerapan K3	1	Berhati-hati saat melangkah di dapur praktik	78	100	0	0
	2	Tahu cara mengoperasikan mesin-mesin olah	72	92.3	6	7.7
	3	Berhati-hati dengan peralatan masak yang panas atau mengangkatnya dari kompor	78	100	0	0
	4	Menggunakan cempal saat mengangkat peralatan yang panas	78	100	0	0
	5	Produk matang ditempatkan diwadah yang bersih dan tertutup	76	97.4	4	5.1
	13	Tidak pernah teriris pisau, terpeleset dan pingsan	27	34.6	51	65.4

Menurut data tabel di atas, dari 6 tindakan siswa pada perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia dengan indikator K3 oleh 78 responden menunjukkan prosentase 100% berhati-hati saat melangkah di dapur praktik, 92,3% menyatakan tahu cara mengoperasikan mesin-mesin olah, 7,7 % menyatakan tidak tahu cara mengoperasikan mesin-mesin olah, prosentase 100% menyatakan berhati-hati dengan peralatan masak yang panas atau mengangkat dari kompor, 100% menyatakan menggunakan cempal saat mengangkat peralatan yang panas, 97,4% menyatakan produk matang ditempatkan diwadah yang bersih dan tertutup, 5,1% menyatakan tidak

melakukan produk matang ditempatkan diwadah yang bersih dan tertutup, 34,6% menyatakan tidak pernah teriris pisau, terpeleset dan pingsan, dan 65,4% menyatakan pernah teriris pisau, terpeleset dan pingsan.



Gambar 27. Diagram batang sebaran data aspek tindakan keselamatan dan kesehatan kerja

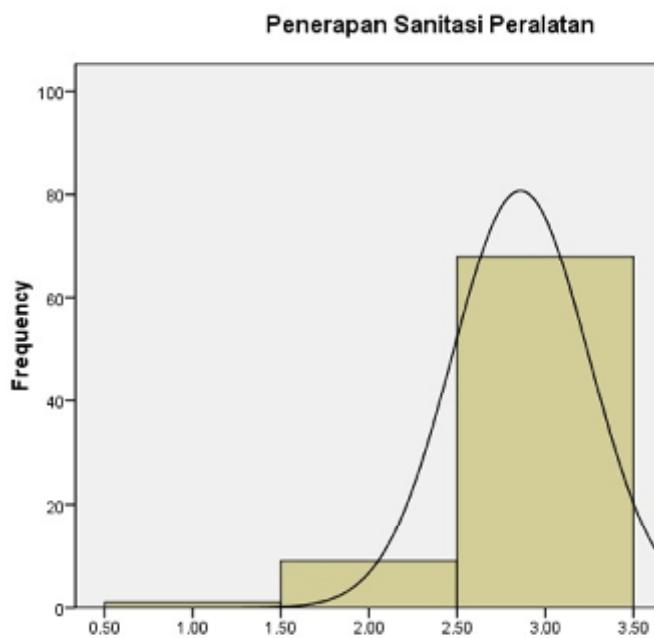
Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek tindakan keselamatan dan kesehatan kerja menunjukkan arah sebaran data tindakan berada pada kurva data yang rendah terdapat lebih sedikit dan data tinggi terdapat lebih banyak. Berdasarkan data aspek tindakan keselamatan dan kesehatan kerja, skor kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

Pada indikator penerapan sanitasi peralatan yang diukur menggunakan 3 butir soal pernyataan, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Penerapan Sanitasi Peralatan oleh siswa pada saat Praktik Pengolahan Makanan Indonesia

Indikator	No. Item	Pernyataan tindakan	dilakukan		tidak dilakukan	
			f	%	f	%
b. Penerapan sanitasi peralatan	10	Memeriksa kebersihan peralatan memasak yang akan digunakan (bila kotor dicuci terlebih dahulu)	77	98.7	1	1.3
	11	Mencuci bahan-bahan mentah (yang perlu dicuci) sebelum diolah	75	96.2	3	3.8
	20	Mengeringkan peralatan yang telah dicuci dengan sinar matahari/ lap kering/ kertas sekali pakai	71	91	7	9

Menurut data Tabel 18, pada 3 tindakan sanitasi peralatan siswa pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia oleh 78 responden menunjukkan 98,7% menyatakan memeriksa kebersihan peralatan memasak yang akan digunakan bila kotor dicuci terlebih dahulu, 1,3% menyatakan tidak memeriksa kebersihan peralatan memasak yang akan digunakan bila kotor dicuci terlebih dahulu, 96,2% menyatakan mencuci bahan-bahan mentah yang perlu dicuci sebelum diolah, 3,8% menyatakan tidak mencuci bahan-bahan mentah yang perlu dicuci sebelum diolah, 91% menyatakan mengeringkan peralatan yang telah dicuci dengan sinar matahari atau lap kering atau kertas sekali pakai, dan 9% menyatakan tidak mengeringkan peralatan yang telah dicuci dengan sinar matahari atau lap kering atau kertas sekali pakai.



Gambar 28. Diagram batang sebaran data aspek tindakan penerapan sanitasi peralatan

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek tindakan penerapan sanitasi peralatan menunjukkan arah sebaran data tindakan kurva nilai tinggi. Berdasarkan data aspek tindakan penerapan sanitasi peralatan, skor kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

Pada indikator penerapan sanitasi lingkungan yang diukur menggunakan 4 butir soal penyataan, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel 19. Penerapan sanitasi lingkungan oleh siswa pada saat Praktik Pengolahan Makanan Indonesia

Indikator	No. Item	Pernyataan tindakan	dilakukan		tidak dilakukan	
			f	%	f	%
c. Penerapan sanitasi lingkungan	6	Memiliki keranjang sampah sementara di meja kerja	76	97.4	4	5.1
	8	Menyapu dan mengepel area kerja	77	98.7	1	1.3
	18	Selalu mencuci tangan sebelum praktik dan saat-saat diperlukan/ setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminasi rambut hidung	77	98.7	1	1.3
	19	Mencuci bersih peralatan memasak yang telah dipakai	78	100	0	0

Menurut data tabel di atas, pada 4 tindakan sanitasi lingkungan siswa pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia oleh 78 responden menunjukkan 97,4% menyatakan memiliki keranjang sampah sementara di meja kerja, 5,1% menyatakan tidak memiliki keranjang sampah sementara di meja kerja, 98,7% menyatakan menyapu dan mengepel area kerja, 1,3% menyatakan tidak menyapu dan mengepel area kerja, 98,7% menyatakan selalu mencuci tangan sebelum praktik dan saat-saat diperlukan atau setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminasi rambut hidung, 1,3% menyatakan tidak selalu mencuci tangan sebelum praktik dan saat diperlukan atau setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminasi rambut hidung, dan 100% menyatakan mencuci peralatan bersih peralatan memasak yang telah dipakai.



Gambar 29. Diagram batang sebaran data aspek tindakan penerapan sanitasi lingkungan

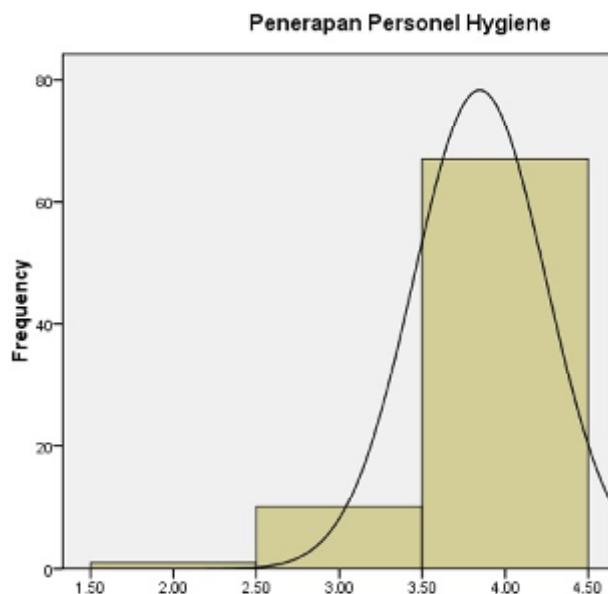
Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek tindakan penerapan sanitasi lingkungan menunjukkan arah sebaran data tindakan berada pada kurva yang memusat pada skor tinggi. Berdasarkan data aspek tindakan penerapan sanitasi lingkungan, skor kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

Pada indikator penerapan personel hygiene saat praktik yang diukur menggunakan 4 butir soal penyataan, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 20.

**Tabel 20. Penerapan personel hygiene oleh siswa pada saat Praktik Pengolahan Makanan Indonesia**

Indikator	No.Item	Pernyataan tindakan	dilakukan		tidak dilakukan	
			f	%	f	%
d. Penerapan personel hygiene saat praktik	14	Menerapkan personal hygiene(kebersihan diri) secara menyeluruh sebelum praktik: baju kerja bersih, ADP lengkap dan kuku bersih	77	98.7	1	1.3
	15	Memakai sepatu berhak rendah, beralas dari karet, tidak licin dan nyaman dipakai	77	98.7	1	1.3
	16	Mencicipi makanan dengan sendok	78	100	0	0
	17	Tidak sedang sakit flu, pilek, batuk, dan sakit mata saat praktik	68	87.2	10	12.8

Menurut data tabel di atas, pada 4 tindakan personel hygiene siswa pada perilaku sanitasi hygiene dan k3 pada praktik pengolahan makanan Indonesia oleh 78 responden menunjukkan 98,7% menyatakan menerapkan personal hygiene (kebersihan diri) secara menyeluruh sebelum praktik: baju kerja bersih, ADP lengkap dan kuku bersih, 1,3% menyatakan tidak menerapkan personal hygiene (kebersihan diri) secara menyeluruh sebelum praktik: baju kerja bersih, ADP lengkap dan kuku bersih, 98,7% menyatakan memakai sepatu berhak rendah, beralas dari karet, tidak licin dan nyaman dipakai, 1,3% menyatakan tidak memakai sepatu berhak rendah, beralas dari karet, tidak licin dan nyaman dipakai, 100% menyatakan mencicipi makanan dengan sendok, 87,2% menyatakan tidak sedang sakit flu, pilek, batuk, dan sakit mata saat praktik, 12,8% menyatakan sedang sakit flu, pilek, batuk, dan sakit mata saat praktik.



Gambar 30. Diagram batang sebaran data aspek tindakan penerapan personel hygiene

Dilihat dari diagram arah sebaran data pada aspek tindakan penerapan personel hygiene menunjukkan arah sebaran data tindakan berada pada kurva memusat pada skor tinggi. Berdasarkan data aspek tindakan personel hygiene, skor kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

### C. Pembahasan

#### 1. Pengetahuan Siswa dalam Perilaku Sanitasi Hygiene dan K3 pada Praktik Pengolahan Makanan Indonesia

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil soal pilihan ganda siswa kelas XI Jasa Boga sebanyak 78 siswa. Pengetahuan siswa dalam perilaku sanitasi

hygiene dan k3 pada pengolahan makanan Indonesia tergolong pada kategori baik 57,69%, cukup 42,31%, dan kategori kurang tidak ada siswa (0%). Hal ini berarti bahwa 57,69% siswa telah memahami pengetahuan sanitasi hygiene dan k3 dan 42,31% siswa tahu tentang pengetahuan sanitasi hygiene dan k3 meskipun belum 100% memahami. Menurut sebaran data pengetahuan siswa, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian nilai lebih banyak berada di atas rata-rata. Dengan demikian secara umum pengetahuan siswa tentang perilaku sanitasi hygiene dan k3 yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.

Menurut Soekidjo Notoatmojdo (2003: 129) terdapat banyak faktor yang mempengaruhi pengetahuan siswa di antaranya, pengalaman, pendidikan, keyakinan, fasilitas, penghasilan dan sosial budaya. Dilihat dari pengetahuan siswa mengenai sanitasi hygiene dan k3 yang dilihat dari faktor pendidikan siswa kelas XI Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta telah memperoleh materi sanitasi hygiene dan k3 di kelas X. Mata pelajaran sanitasi hygiene dan k3 telah diperoleh dan di sampaikan dengan jelas oleh guru dengan segi kualitas pendidikan yang baik.

Dilihat dari segi fasilitas sekolah juga dapat menentukan baik tidaknya kualitas pengetahuan siswa. Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 6 Yogyakarta sudah mengikuti aturan standar mulai dari ruangan dapur, peralatan yang lengkap dan berstandar. Laboratorium/ dapur di SMK Negeri 6 Yogyakarta terdapat 4 dapur dan setiap dapur memiliki luas yang berbeda, dapur TK 1, TK

2, PB atau Patiseri dan dapur Hotel. Pengolahan Masakan Indonesia berlangsung di TK 2 dapur ini termasuk dapur yang tidak cukup luas, berada di sudut ruangan di bawah tangga, terdapat 1 pintu akses keluar masuk dan 1 pintu untuk menuju ruangan transit Boga, terdapat jendela di sisi kanan dan kiri namun jendela disis kiri tidak terlalu besar menyebabkan sirkulasi dan pencahayaan di dapur ini kurang, terdapat meja kerja yang telah berstandar hotel dan peralatan yang cukup, saluran pembuangan limbah cair yang baik dan lancar, dan lantai yang telah berkeramik.

Dilihat dari faktor pengalaman, siswa kelas XI telah memiliki pengalaman namun masih sedikit. Siswa mendapatkan pengalaman mengenai pengetahuan sanitasi hygiene dan k3 dari kegiatan proses pembelajaran di sekolah saat praktik maupun teori dan mendapat pengalaman dari dunia industri saat siswa kelas XI melangsungkan praktik industri. Dari pengalaman tersebut siswa kelas XI telah mendapatkan pengetahuan tentang sanitasi hygiene dan k3.

## **2. Sikap siswa dalam Perilaku sanitasi hygiene dan k3 pada praktik pengolahan Makanan Indonesia**

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil angket yang dijawab oleh 78 responden (siswa kelas XI Jasa Boga), sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 praktik pengolahan makanan indonesia SMK Negeri 6 Yogyakarta meliputi aspek sikap terhadap K3 dan sanitasi hygiene, sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan, sikap terhadap personel hygiene, dan sikap terhadap kecelakaan kerja. Sikap siswa dapat tergolong

dalam kategori baik, dimana prosentase kategori baik 92,03% dan kategori cukup 7,69% dari 78 responden. Hal ini menunjukkan bahwa 92,03% siswa telah memiliki kesadaran dalam bersikap untuk selalu berperilaku sanitasi hygiene dan k3, sehingga siswa dapat menerapkan sanitasi hygiene dan k3 pada saat praktik, 7,69% siswa lainnya memiliki kesadaran sikap dalam berperilaku sanitasi hygiene dan k3 pada saat praktik. Menurut sebaran data sikap siswa, nilai kencenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa semakin besar kesadaran dalam bersikap untuk selalu berperilaku sanitasi hygiene dan k3 yang terjadi pada saat praktik maka praktik pengolahan makanan Indonesia akan berjalan lancar dan aman. Dari hasil data diperoleh rerata 17,96 dalam prosentase sikap siswa yang diperoleh data kategori yaitu 57,69% termasuk kategori baik, 42,31% dalam kategori cukup dan 0% dalam kategori kurang, berarti bahwa perilaku sanitasi hygiene dan k3 siswa dilihat dari segi sikap termasuk kategori baik.

Untuk penjelasan lebih jelas diuraikan dalam pembahasan berikut, dari aspek k3 dan sanitasi hygiene yaitu diperoleh data 88,46% tergolong kategori baik dan 11,54% termasuk kategori cukup. Ini berarti bahwa 88,46% siswa memiliki kesadaran untuk selalu berperilaku dalam memperhatikan aspek k3 dan sanitasi hygiene pada saat praktik. Kategori cukup sebesar 11,54% ini berarti bahwa siswa mengetahui pentingnya aspek k3 dan sanitasi hygiene namun siswa

belum berperilaku dalam memperhatikan aspek k3 dan sanitasi hygiene. Walau belum 100% baik namun menunjukkan bahwa siswa sudah mempunyai kesadaran untuk berperilaku memperhatikan aspek k3 dan sanitasi hygiene. Diantaranya sebelum praktik siswa mempersiapkan perlengkapan pribadi dari penutup kepala hingga memakai sepatu yang tidak licin dan berhak rendah, siswa juga melaksanakan piket kebersihan sesuai jadwal yang sudah dibuat, mencuci peralatan dan bahan yang akan digunakan. Sikap terhadap k3 dan sanitasi hygiene yang ideal dilakukan oleh siswa dalam praktik pengolahan makanan Indonesia yaitu setiap praktik siswa seharusnya memakai pakaian kerja lengkap dari topi atau penutup kepala, baju praktik, celana praktik, celemek dan sepatu bertumit rendah.

Dari aspek hygiene sanitasi makanan dan peralatan yaitu diperoleh data kategori baik 24 siswa (30,76%) dan kategori cukup 54 siswa (69,23%). Ini berarti 30,76% siswa sudah memperhitungkan aspek hygiene sanitasi makanan dan peralatan, 69,23% siswa belum memperhitungkan aspek hygiene sanitasi makanan dan peralatan. Diantaranya terdapat siswa yang tidak menyediakan tempat sampah dimeja kerja, ada juga siswa yang tidak mencuci tangan sebelum proses produksi dan terdapat siswa yang tidak mencuci peralatan hidang yang akan digunakan untuk meletakkan hasil masakan. Sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan yang ideal dilakukan oleh siswa dalam praktik pengolahan makanan Indonesia yaitu siswa seharusnya mencuci peralatan memasak dan alat hidang sebelum digunakan, siswa seharusnya

menyediakan tempat sampah sementara di meja kerja dan telah di berikan alas tas plastik, siswa seharusnya mencuci tangan sebelum proses produksi, siswa seharusnya mencuci semua bahan-bahan mentah sebelum di olah atau di masak, dan siswa seharusnya segera menyajikan produk di wadah yang bersih dan tertutup.

Dari aspek personel hygiene yaitu data yang diperoleh dalam prosentase menunjukkan kategori baik ada 73 siswa (93,58%) dan kategori cukup 5 siswa (6,41%). Ini berarti 93,58% siswa memperhatikan aspek personel hygiene pada saat praktik pengolahan makanan, dan 6,41% siswa belum memperhatikan aspek personel hygiene saat praktik. Diantaranya terdapat siswa yang tidak memakai apron, ada siswa yang masih memakai jam tangan, terdapat siswa yang mencicipi makanan dengan tangan atau tanpa sendok, namun seluruh siswa telah memakai baju kerja dan sepatu yang sesuai ADP. Sikap terhadap personel hygiene yang ideal dilakukan oleh siswa dalam praktik pengolahan makanan Indonesia yaitu siswa seharusnya menjaga kebersihan badan, rambut, mulut, telinga dan hidung dengan mandi secara teratur, setiap praktik siswa seharusnya memakai ADP lengkap dan dalam keadaan bersih.

Dari aspek kecelakaan kerja yaitu data yang diperoleh 75,64% kategori baik dan 24,35% kategori cukup. Ini berarti 75,64% siswa sudah memperhatikan aspek kecelakaan kerja saat praktik dan 24,35% siswa belum memperhatikan aspek kecelakaan kerja pada saat praktik. Diantaranya terdapat siswa yang jari tangannya teriris pisau, ada juga siswa yang membawa pisau namun mata pisau

tidak menghadap kebawah (kearah lantai), dan terdapat siswa yang tergesa-gesa saat berjalan di dapur. Sikap terhadap kecelakaan kerja yang ideal dilakukan oleh siswa dalam praktik pengolahan makanan Indonesia yaitu siswa seharusnya berhati-hati saat bekerja di dapur, setiap memegang peralatan yang panas siswa menggunakan cempal atau serbet, siswa seharusnya berhati-hati membawa dan menggunakan pisau, dan siswa seharusnya mencuci tangan setelah menyentuh atau menggorek hidung, telinga atau menyeka keringat.

### **3. Tindakan Siswa Dalam Perilaku sanitasi hygiene dan k3 pada praktik pengolahan Makanan Indonesia**

Dari hasil data menunjukkan bahwa tindakan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 yang dilakukan siswa kelas XI Jasa Boga 100% termasuk dalam kategori baik. Ini berarti seluruh responden telah mengetahui tindakan yang harus dilakukan dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 pada saat praktik pengolahan makanan Indonesia.

Tindakan siswa dalam aspek penerapan k3 yaitu tahu cara mengoperasikan mesin-mesin olah adalah 92,3% siswa menyatakan tahu cara mengoperasikan mesin-mesin olah, 7,7% siswa menyatakan tidak tahu cara mengoperasikan mesin-mesin olah terutama untuk mesin-mesin olah yang besar seperti oven gas karena terdapat operator dapur yang membantu untuk mengoperasikan mesin-mesin olah tersebut. Namun tindakan idealnya siswa juga harus mengerti dan tahu cara mengoperasikan mesin-mesin olah. Untuk aspek penerapan k3 selanjutnya yaitu produk matang ditempatkan diwadah yang bersih dan tertutup

adalah 97,4% menyatakan menerapkan produk matang ditempatkan diwadah yang bersih dan tertutup, 5,1% menyatakan tidak menempatkan produk matang diwadah yang bersih dan tertutup, hal ini dikarenakan alat hidang yang digunakan tersimpan rapi didalam almari peralatan jadi terdapat siswa yang tidak mencuci terlebih dahulu sebelum digunakan untuk tempat produk matang dan untuk tempat tertutup karena terdapat siswa setiap selesai menata dalam alat hidang siswa langsung menilaikan produk matang kepada guru. Namun tindakan idealnya siswa juga harus menerapkan produk matang ditempatkan diwadah yang bersih dan tertutup. Tindakan yang tidak pernah teriris pisau, terpeleset, dan pingsan adalah 34,6% menyatakan tidak pernah teriris pisau, terpeleset, dan pingsan saat praktik pengolahan makanan, 65,4% menyatakan pernah teriris pisau, terpeleset, dan pingsan, hal ini dikarenakan siswa kurang konsentrasi saat menggunakan pisau untuk mengiris, memotong atau mengupas bahan makanan, siswa dapat terpeleset dapat disebabkan sepatu yang dipakai licin, lantai terdapat air yang dapat menyebabkan lantai licin, untuk siswa dapat pingsan dapat disebabkan karena siswa sedang sakit atau kelelahan.

Tindakan siswa dalam aspek sanitasi peralatan yaitu memeriksa peralatan memasak yang akan digunakan bila kotor dicuci terlebih dahulu adalah 98,7% menyatakan memeriksa kebersihan peralatan yang akan digunakan dan selalu mencuci peralatan yang akan digunakan, 1,3% menyatakan tidak memeriksa kebersihan peralatan memasak yang akan digunakan, hal ini dikarenakan siswa

terburu-buru dalam memasak untuk mengejar waktu praktik yang ada. Namun tindakan idealnya siswa juga harus memeriksa peralatan memasak yang akan digunakan dan harus dicuci terlebih dahulu. Mencuci bahan-bahan mentah yang perlu dicuci sebelum diolah adalah 96,2% menyatakan melakukan pencucian bahan-bahan mentah yang perlu dicuci sebelum diolah, 3,8% menyatakan tidak mencuci bahan-bahan mentah yang perlu dicuci sebelum diolah, hal ini disebabkan oleh siswa yang lupa mencuci bahan mentah dan langsung mengolah bahan mentah tersebut. Namun tindakan idealnya siswa juga harus mencuci bahan-bahan mentah yang akan diolah. Untuk aspek sanitasi peralatan selanjutnya yaitu mengeringkan peralatan yang telah dicuci dengan sinar matahari atau lap kering atau kertas sekali pakai adalah 91% menyatakan telah mengeringkan peralatan yang telah dicuci dengan sinar matahari atau lap kering atau kertas sekali pakai, siswa lebih banyak mengeringkan peralatan dengan lap kering atau kertas sekali pakai, untuk peralatan tertentu dikeringkan dengan sinar matahari, 9% menyatakan tidak mengeringkan peralatan yang telah dicuci dengan lap kering atau sinar matahari atau kertas sekali pakai, hal ini dikarenakan siswa hanya meletakkan begitu saja dalam rak peralatan tanpa mengelap dengan alasan lap yang mereka bawa telah basah atau tergesa-gesa untuk mengerjakan tugas piket. Namun tindakan idealnya siswa juga harus mengeringkan peralatan yang telah dicuci dengan lap kering atau sinar matahari atau kertas sekali pakai.

Tindakan siswa dalam aspek sanitasi lingkungan yaitu memiliki keranjang sampah sementara di meja kerja adalah 97,4% menyatakan memiliki keranjang sampah sementara di meja kerja, 5,4% menyatakan tidak memiliki keranjang sampah sementara di meja kerja, hal ini dikarenakan siswa lupa untuk mengambil keranjang sampah dan lebih memilih untuk membuang sampah di keranjang sampah milik temannya. Namun tindakan idealnya siswa juga harus memiliki keranjang sampah sementara di meja kerja. Menyapu dan mengepel area kerja data yang diperoleh adalah 98,7% menyatakan menyapu dan mengepel area kerja, namun untuk menyapu dan mengepel terdapat jadwal piket kebersihan yang bergilir setiap kelompok jadi hampir seluruh siswa menerapkan menyapu dan mengepel area kerja, 1,3% menyatakan tidak menyapu dan mengepel area kerja disebabkan karena terdapat tugas piket kebersihan tersebut jadi pada saat praktik tersebut siswa tidak bertugas menyapu dan mengepel area kerja. Untuk aspek penerapan sanitasi lingkungan yang lain adalah selalu mencuci tangan sebelum praktik dan saat-saat diperlukan atau setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminasi rambut atau hidung adalah 98,7% menyatakan menerapkan hal tersebut, selalu mencuci tangan sebelum praktik dan saat-saat diperlukan atau setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminasi rambut atau hidung, 1,3% menyatakan tidak selalu mencuci tangan sebelum praktik dan saat-saat diperlukan atau setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminasi rambut atau hidung, hal ini dikarenakan siswa lupa dan tergesa-gesa dalam praktik

sehingga tidak mencuci tangan. Namun tindakan idealnya siswa juga harus mencuci tangan sebelum praktik dan saat-saat diperlukan atau setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminasi rambut atau hidung.

Tindakan siswa dalam aspek personel hygiene saat praktik yaitu menerapkan personal hygiene atau kebersihan diri secara menyeluruh sebelum praktik: baju kerja bersih, ADP lengkap dan kuku bersih adalah 98,7% menyatakan menerapkan personal hygiene atau kebersihan diri secara menyeluruh sebelum praktik: baju kerja bersih, ADP lengkap dan kuku bersih, 1,3% menyatakan tidak menerapkan personal hygiene atau kebersihan diri secara menyeluruh sebelum praktik: baju kerja bersih, ADP lengkap dan kuku bersih, hal ini karena siswa lupa untuk melepas aksesoris tangan seperti jam tangan, gelang dan cincin saat praktik, siswa lupa tidak memakai apron saat praktik. Namun tindakan idealnya siswa juga harus menerapkan personal hygiene atau kebersihan diri secara menyeluruh sebelum praktik: baju kerja bersih, ADP lengkap dan kuku bersih. Memakai sepatu berhak rendah, beralas dari karet, tidak licin dan nyaman dipakai data yang diperoleh yaitu 98,7% menyatakan memakai sepatu berhak rendah, beralas dari karet, tidak licin dan nyaman dipakai, 1,3% menyatakan tidak memakai sepatu berhak rendah, beralas dari karet, tidak licin dan nyaman dipakai, hal ini disebabkan karena siswa lupa tidak memakai sepatu yang berhak rendah dan beralas karet. Namun tindakan idealnya siswa juga harus memakai sepatu berhak rendah, beralas dari karet, tidak licin dan nyaman dipakai. Untuk aspek personel hygiene yang lain yaitu

tidak sedang sakit flu, pilek, batuk, dan sakit mata saat praktik adalah 87,2% menyatakan tidak sedang sakit flu, pilek, batuk, dan sakit mata saat praktik, 12,8% menyatakan sedang sakit flu, pilek, batuk, dan sakit mata saat praktik, hal ini dikarenakan kondisi tubuh siswa yang sedang sakit flu, pilek, dan batuk yang tidak terlalu parah dan harus praktik pengolahan makanan Indonesia dapat di tanggulangi dengan siswa menggunakan masker saat praktik dan selalu mencuci tangan apabila setelah memegang hidung dan mulut.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan pada bab sebelumnya dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Aspek pengetahuan perilaku sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja, pengetahuan siswa dapat tergolong pada kategori baik, dimana prosentase kategori baik 57,69%, kategori cukup 42,31%, dan kategori kurang 0%. Dalam kategori baik sebagian besar mendapatkan nilai di atas rata-rata dengan prosentase 57,69%. Biladilihatdari 6 indikator tingkat pengetahuan siswa maka indikator pengetahuan tentang k3, pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya, personel hygiene, sanitasi makanan, area kerja dan sanitasi peralatan, dan kecelakaan kerja.
2. Aspek sikap perilaku sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja, sikap siswa dapat tergolong dalam kategori baik, dimana prosentase kategori baik 92,03%, kategori cukup 7,69%, dan kategori kurang 0%. Dalam kategori baik sebagian besar mendapat konskor di atas rata-rata dengan prosentase 92,03%.
3. Aspek tindakan perilaku sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja, tindakan siswa tergolong 100% termasuk dalam kategori baik. In berarti seluruh responden telah mengetahui tindakan yang harus dilakukan dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 pada saat praktik pengolahan makanan Indonesia.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Perilaku Sanitasi Hygiene dan Kesehatan Keselamatan Kerja dalam praktik Pengolahan Makanan Indonesia siswa program keahlian tata boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Siswa hendaknya meningkatkan belajar dalam memahami kembali tentang pengetahuan perilaku sanitasi hygiene dan k3. Dalam hal kecelakaan kerja yang perlu ditingkatkan pemahaman pengetahuan, untuk pembelajaran siswa lebih lanjut jika nantinya bekerja didunia industri.
2. Untuk guru pembimbing hendaknya melakukan pengawasan dan bimbingan dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3 agar siswa dapat menerapkan dengan baik.

## **C. Keterbatasan Penelitian**

Padapenelitianinijumlahbutirsoalpada setiap indikator tidak sama sehingga gater dapat variabel pengetahuan pada sub indikator pengetahuan tentang k3, pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya, dan variabel sikap pada sub indikator sikap terhadap personel hygiene. Aspek pengetahuan dan sikap menghasilkan data yang kurang maksimal, sehingga apabila akan diadakan penelitian lebih lanjut sebaiknya jumlah butir soal an pernyataan dibuat dengan jumlah yang sama sehingga data yang dihasilkan dapat lebih maksimal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bagus Putu Sudiara, BA dan I Nyoman Sukana S. (1997). *Hygiene dan Sanitasi*. Jakarta: Depdikbud
- DjaalidanPudjiMuljono. (2008). *PengukurandalamBidangPendidikan*. Jakarta: Grasindo
- Enny Zuhni Khayati, M.Kes dan M.Adam Yerussalem, M.Si. (2010). *Modul K3*. Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Eny Susilaningsih. (2012). *Perilaku siswa dalam implelentasi keselamatan dan kesehatan kerja praktik membatik di SMK N 6 Yogyakarta*. Skripsi (Tidak Diterbitkan). Yogyakarta, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- H.A.Tasliman.  
(1993). *ModulKeselamatandankesehatankerja*. Jurusan Pendidikan Teknik Otomatif Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/ Menkes/Sk/V/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga
- Kurnia Hindriyarin. (2010). *ModulKesehatan, KeselamatanKerja (K3) dan Hygiene Sanitasi*. SMK Negeri 1 Nglegok Blitar
- Luh Masdarin dan Mazarina Devi. (2011). *Pemahaman, Sikap, dan Unjuk Kerja Higiene Sanitasi Siswa Dalam Pengolahan dan Penyajian Makanan di SMK Bidang Keahlian Tata Boga*. Jurnal Teknologi dan kejuruan (Vol. 34 Nomor 2). Hlmn 165-178
- Nida Nahida Muktasida. (2009).  
*Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Laboratorium Sebagai Sarana Belajar Bidang Boga*: penelitian terbatas
- Notoatmodjo, Soekidjo, & Sarwono, Solita. 1985.  
*Pengantar Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Badan Penerbit Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Hlm. 23
- Nur Dahlia W. (2012). Penerapan sanitasi hygiene dan K3 pada pembelajaran praktik. Skripsi (Tidak Diterbitkan). Yogyakarta, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

- Saifuddin Azwar. (2002). *Sikap manusia Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: PustakaPelajar
- Silabus Sanitasi Hygiene dan K3 SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun 2013
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung:Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Suharsimi Arikunto. (2002). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta:PT.BumiAksara
- Suharsini Arikunto. (2002). *Prosedur Penelitian Pendekatan Praktis*. Jakarta: Rineka Cipta
- SuharsimiArikunto. (2010). *Prosedur Penelitian Pendidikan*. Jakarta: PT RinekaCipta.
- Suma'mur. (1987). *Keselamatan Kerja dan Pencegahan Kecelakaan*. Jakarta:Gunungagung
- Sutrisno Hadi. (2001). *Metodologi Research Jilid 2*. Yogyakarta: Andi Offset
- Sutrisno dan Kusmawan Ruswandi.  
(2007).*Modul Keamanan Kesehatan dan Keselamatan Kerja SMK*. Jakarta:Depdikbud
- Suwantini dan Purwiyatun. (2004). *Modul Melaksanakan Prosedur Hygiene di Tempat Kerja*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan
- UndangUndang No.1 thn 1970
- UndangUndang No. 14 thn. 1969
- UndangnUndang Sisdiknas No. 20tahun 2003
- Wikipedia. (2013). *Perilaku Manusia*. Diakses dari <http://id.wikipedia.org/> pada tanggal 10 Desember 2013 pukul 14.00 wib
- YayanSri Mulyanti.(2012). *Modul K3 sanitasi hygiene*. SMK N 3 Wonosari



## **Lampiran 1.Instrumen Penelitian**

### Kompetensi Dasar Sanitasi Hygiene dan K3 kurikulum 2013

- 3.1 Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan
- 3.5 Memahami bahan pembersih dan bahan saniter
- 3.6 Memahami cara membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang
- 3.7 Menjelaskan keselamatan kerja meliputi keselamatan dan kecelakaan kerja; api dan kebakaran; dan alat pelindung diri
- 3.8 Mendeskripsikan kesehatan kerja meliputi persyaratan ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja

**Kisi - Kisi Instrumen Penelitian**

<b>Variabel</b>	<b>Indikator</b>	<b>Sub Indikator</b>	<b>Bentuk Soal</b>
			<b>Multiple choice</b>
Pengetahuan	Pengertian Sanitasi Hygiene dan Kesehatan dan keselamatan Kerja (K3)	a. Pengetahuan tentang K3 b. Pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya c. Personel hygiene d. Sanitasi makanan e. Area kerja dan sanitasi peralatan f. Kecelakaan kerja	1,2,3 4,5,6,7 12,13,14,15,16 17,18,19,21,23 9,10,11,30, 24,25,26,27,28 Total 26 Soal
			<b>Skala likert</b>
Sikap	Melaksanakan K3, sanitasi hygiene	a. Sikap terhadap K3 dan sanitasi hygiene b. Sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan c. Sikap terhadap personel hygiene d. Sikap terhadap kecelakaan kerja	1,2,3,4,9,10,11 12,13,14,15,16,25 5,6,7 17,18,19,22,23,24 Total 22 Soal
			<b>Skala likert</b>
Tindakan	Mempraktikan K3, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan, dan hygiene personel	a. Penerapan K3 b. Penerapan sanitasi peralatan c. Penerapan sanitasi lingkungan d. Penerapan personel hygiene saat praktik	1,2,3,4,5,13 10,11,20 6,8,18,19 14,15,16,17 Total 17 Soal

## ANGKET PENELITIAN

### **Perilaku Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) Dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga**

Tanggal : .....

Nama : .....

Kelas/No.Absen : .....

#### **A. Petunjuk**

Mohon bantuan dan kesediaan saudara untuk menjawab seluruh pertanyaan dalam koesioner/angket ini, dengan menjawab pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan memberi tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang sesuai.

##### **1. Keselamatan kerja adalah**

- a. Menciptakan suasana dari lingkungan kerja
- b. Menjamin kesehatan dan keselamatan karyawan
- c. Ruangan dimana orang dapat bekerja
- d. Semua benar

##### **2. Kesehatan kerja adalah**

- a. suatu keadaan para pekerja dimana kondisi jasmani dalam keadaan bebas dari penyakit akibat kerja
- b. suatu keadaan para pekerja dimana kondisi rohani dalam keadaan bebas dari berbagai macam penyakit menular
- c. suatu keadaan para pekerja dimana kondisi jasmani dan rohani dalam keadaan bebas dari berbagai macam penyakit
- d. a dan b benar

##### **3. Syarat-syarat K3 ialah**

- a. Untuk mencegah dan mengurangi kecelakaan kerja
- b. Untuk menghasilkan makanan yang enak
- c. Untuk memberi pertolongan pertama
- d. a dan b benar

##### **4. Sanitasi adalah**

- a. suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia
- b. suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan diri manusia
- c. cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan
- d. a dan b benar

##### **5. Hygiene adalah**

- a. Ilmu pengetahuan tentang kesehatan diri, makanan dan minuman selama bekerja
- b. Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi

- c. Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani dan rohani untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi
  - d. a dan b benar
6. Ruang lingkup sanitasi dalam pengolahan makanan
- a. kebersihan peralatan
  - b. kesehatan penjamah makanan
  - c. kebersihan pakaian kerja
  - d. a, b, dan c semua benar
7. Apa saja ruang lingkup hygiene dalam pengolahan makanan
- a. Kebersihan bahan makanan
  - b. Mencuci peralatan memasak
  - c. Memakai pakaian kerja
  - d. a dan b benar
8. Tujuan dari sanitasi area kerja adalah
- a. Menghindarkan dari sampah
  - b. Bekerja dengan aman karena lantai tidak licin
  - c. Dapat melihat dengan jelas karena penerangan cukup
  - d. Menjaga kebersihan makanan
9. Tujuan dari sanitasi peralatan adalah
- a. Membersihkan dari sisa makanan
  - b. Menghindarkan dari debu dan mikroba
  - c. Menjaga kualitas makanan
  - d. Menjaga masa penggunaan alat
10. Bagaimana kriteria dapur pengolahan makanan yang baik
- a. Dapur bebas dari serangga, tikus atau binatang sumber penyakit
  - b. Luasnya cukup
  - c. Peralatan terbuat dari stainlessteel
  - d. Warna dinding harus cerah
11. Pengertian hygiene personal ialah
- a. Kebersihan dan kesehatan pribadi pengolah makanan agar kerusakan/ kerancunan makanan dapat dicegah
  - b. Kebersihan pribadi saat mengolah makanan
  - c. Kebersihan pribadi agar terhindar dari penyakit dan pencemaran
  - d. Kebersihan dan kesehatan penjamah makanan
12. Apa saja perananan hygiene di bidang makanan
- a. Mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan,
  - b. Cuci piring untuk melindungi kebersihan piring,
  - c. Memakai sepatu yang bertumit rendah
  - d. a, b, dan c semua benar
13. Manakah yang termasuk ruang lingkup personal hygiene
- a. Mandi setiap hari
  - b. Menggunakan parfum
  - c. Mencuci peralatan
  - d. a, b, dan c semua benar
14. Dibawah ini adalah syarat-syarat personal hygiene kecuali,

- a. Memakai Alat pelindung diri yang tepat
  - b. Memakai masker jika sedang sakit
  - c. Memakai gelang tangan
  - d. Memakai penutup kepala
15. Syarat-syarat penjamah makanan
- a. Tidak sakit berat, flu masih boleh kerja
  - b. Memakai pakaian kerja lengkap dan bersih
  - c. Memakai aksesoris tangan
  - d. Memakai cat kuku
16. Perilaku yang baik dan benar saat mengolah makanan
- a. Mengelap keringat dengan disposal-tissue
  - b. Mengukur suhu dengan tangan
  - c. Mencicipi makanan dengan tangan
  - d. Mengunyah makanan
17. Dibawah ini adalah bukan cara menjaga kebersihan tangan
- a. Kuku dipotong pendek
  - b. Mencuci tangan dengan air bekas cucian peralatan memasak
  - c. Mencuci tangan setelah menggunakan toilet
  - d. Mencuci tangan dengan air bersih sebelum bekerja
18. Apa saja yang dilarangan pada saat mengolah makanan?
- a. Menggaruk kaki atau bagian lain
  - b. Mengorek hidung
  - c. Merokok
  - d. a, b, dan c semua benar
19. Jika sedang sakit yang penyakit menular, sebaiknya yang dilakukan pada saat mengolah makanan yaitu
- a. Sementara tidak bekerja dulu
  - b. Luka dibalut dengan benar
  - c. Tetap beraktifitas seperti biasa
  - d. Berobat
20. Ciri-ciri kemasan makanan yang masih baik dan dapat dimakan yaitu
- a. Tidak rusak, busuk, atau berjamur
  - b. Bila makanan kaleng tidak mengembung/bocor
  - c. Tidak mengandung logam
  - d. Makanan tidak berubah bentuk
21. Bagaimana cara menangani luka karena terpotong?
- a. Luka dibersihkan dengan air
  - b. Luka dibersihkan diberi obat merah
  - c. Luka diberishkan lalu ditutup/dibalut dengan perban
  - d. Luka diberishkan diberi obat merah lalu ditutup dengan perban
22. Bagaimana cara menangani luka karena terbakar?
- a. Bagian yang terluka disiram dengan air banyak
  - b. Bagian yang terluka diberi obat untuk terbakar
  - c. Luka dibersihkan lalu dibalut dengan perban
  - d. Merendam bagian yang terbakar dengan air dingin/air es
23. Bagaimana cara menangani seseorang yang pingsan?

- a. Beri minum yang hangat
  - b. Antarkan ke rumah sakit
  - c. Rebahkan di tempat yang nyaman
  - d. Longgarkan pakaian yang menjepit
24. Bagaimana cara menangani terkilir atau keseleo karena terpeleset?
- a. Pasang bidai pada bagian yang sakit
  - b. Balut erat-erat dengan dasi kecil pada bagian yang sakit
  - c. Berikan beras kencur pada bagian yang sakit
  - d. Semua benar
25. Bagaimana cara menangani luka karena tersiram air panas?
- a. Merendam bagian yang terbakar dengan air dingin/air es
  - b. Luka dibersihkan lalu dibalut dengan perban
  - c. Bagian yang terluka disiram dengan air banyak
  - d. Bagian yang terluka diberi obat untuk terbakar
26. Bagaimana cara membersihkan peralatan memasak yg dilapisi lapisan anti lengket
- a. digosok dengan sabut besi
  - b. diberi larutan asam
  - c. diberishkan dengan air panas dan sabun
  - d. dibersihkan dengan sabun dan spon

**B. Petunjuk**

Jawablah semua pertanyaan dibawah ini dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom alternatif jawaban yang saudara anggap paling sesuai dengan keadaan sebenarnya. Jawaban terdiri dari 4 alternatif atau pilihan:

SS = Sangat setuju

S = Setuju

TS = Tidak setuju

STS = Sangat tidak setuju

No.	Pernyataan sikap	SS	S	TS	STS
1.	Menurut saya sanitasi hygiene dan K3 diperlukan atau penting untuk dilaksanakan saat pengolahan makanan				
2.	Sanitasi hygiene dan k3 diterapkan saat pembelajaran Praktik Pengolahan Makanan Indonesia				
3.	Menerapkan sanitasi hygiene dan k3 dapat mencegah terjadinya kecelakaan				
4.	K3 dan hygiene sanitasi tidak mempengaruhi kualitas akhir suatu makanan				
5.	Pentingnya menerapkan personal hygiene pada saat praktik Pengolahan Makanan Indonesia				
6.	Saya selalu menjaga kebersihan badan, rambut, mulut, telinga dan hidung dengan mandi secara teratur				
7.	Setiap praktik, pakaian kerja saya selalu lengkap (baju praktik, celemek, topi/penutup kepala) dan dalam keadaan bersih				
8.	Saya akan selalu merapikan rambut, potong pendek (jika pria), atau mengikat/menggelung rambut (wanita) dan memakai tutup kepala/kerudung saat praktik				
9.	Memperhatikan personel hygiene, sanitasi peralatan dan lingkungan bukan hal yang mudah				
10.	Saat bekerja/praktik saya memakai sepatu yang tidak licin, berhak pendek, ringan dan enak dipakai				
11.	Saya memperhatikan kebersihan peralatan memasak dan alat hidang sebelum peralatan				

	tersebut digunakan			
12.	Peralatan masak atau alat hidang dari tempat penyimpanan sudah pasti bersih sehingga bisa langsung dipakai			
13.	Saya ingat untuk menyediakan tempat sampah sementara dimeja kerja saya			
14.	Saya tidak perlu mencuci tangan sebelum proses produksi			
15.	Saya mencuci semua bahan-bahan mentah sebelum diolah atau dimasak			
16.	Perlunya berhati-hati saat bekerja agar tidak terjadi kecelakaan kerja didapur			
17.	Saya menggunakan cempal/serbet tebal saat memegang peralatan yang panas			
18.	Saya berhati-hati membawa dan menggunakan pisau			
19.	Bila saya membawa pisau, mata pisau mengahadap kebawah (kearah lantai)			
20.	Saya menggunakan cempal saat membawa/memindahkan makanan yang panas			
21.	Saya melaksanakan prosedur pembersihan area kerja dan peralatan memasak dengan benar			
22.	Produk yang saya hasilkan/buat akan segera saya sajikan diwadah yang tepat bersih dan tertutup			

C. Petunjuk

Pernyataan dibawah ini untuk menggambarkan perilaku saudara saat praktik Pengolahan Makanan Indonesia di dapur.

Jawablah semua pertanyaan dibawah ini dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom alternatif jawaban yang saudara anggap paling sesuai dengan keadaan sebenarnya!

No.	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Berhati hati saat melangkah di dapur praktik		
2.	Tahu cara mengoperasikan mesin-mesin olah		
3.	Berhati-hati dengan peralatan masak yang panas atau mengangkatnya dari kompor		
4.	Menggunakan cempal saat mengangkat peralatan yang panas		
5.	Produk matang ditempatkan diwadah yang bersih dan tertutup		
6.	Memiliki keranjang sampah sementara di meja kerja		
7.	Menyapu dan mengepel area kerja		
8.	Memeriksa kebersihan peralatan memasak yang akan digunakan (bila kotor dicuci terlebih dahulu)		
9.	Mencuci bahan-bahan mentah (yang perlu dicuci) sebelum diolah		
10.	Tidak pernah teriris pisau, terpeleset dan pingsan		
11.	Menerapkan personal hygiene(kebersihan diri) secara menyeluruh sebelum praktik: baju kerja bersih, ADP lengkap dan kuku bersih		
12.	Memakai sepatu berhak rendah, beralas dari karet, tidak licin dan nyaman dipakai		
13	Mencicipi makanan dengan sendok		
14.	Tidak sedang sakit flu, pilek, batuk, dan sakit mata saat praktik		
15.	Selalu mencuci tangan sebelum praktik dan saat-saat diperlukan/ setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminasi rambut hidung		
16.	Mencuci bersih peralatan memasak yang telah dipakai		
17.	Mengeringkan peralatan yang telah dicuci dengan sinar matahari/ lap kering/ kertas sekali pakai		

**TERIMA KASIH**

**Rubrik Penilaian Angket Tindakan**

No.	Pernyataan	Nilai	Keterangan
1.	Berhati-hati saat melangkah di dapur praktik	Ya	Melangkah dengan aman tidak tergesa-gesa
		Tidak	Tergesa-gesa dalam melangkah karena tidak fokus dalam bekerja
2.	Tahu cara mengoperasikan mesin-mesin olah	Ya	Mengoperasikan mesin-mesin olah sesuai dengan SOP
		Tidak	Mengoperasikan mesin-mesin olah tidak sesuai SOP
3.	Berhati-hati dengan peralatan masak yang panas	Ya	Posisi tubuh tidak terlalu dekat dengan peralatan yang panas, menggunakan cempal saat memegangnya
		Tidak	Posisi tubuh terlalu dekat dengan peralatan yang panas, tidak menggunakan pelindung tangan saat memegangnya
4.	Menggunakan cempal saat mengangkat peralatan yang panas	Ya	Menggunakan cempal saat mengangkat peralatan masak yang panas
		Tidak	Mengangkat peralatan masak yang panas dengan serbet atau apron
5.	Produk matang ditempatkan diwadah yang bersih dan tertutup	Ya	Peralatan hidang dicuci terlebih dahulu, produk matang di tempatkan di alat hidang bersih dan tertutup
		Tidak	Peralatan hidang tidak dicuci, produk matang ditempatkan di alat hidang yang terbuka
6.	Memiliki keranjang sampah sementara di meja kerja	Ya	Terdapat keranjang sampah di meja kerja
		Tidak	Tidak ada keranjang sampah di meja kerja
7.	Mengumpulkan dan membuang sampah ke tempat sampah besar/pembuangan akhir	Ya	Membuang sampah ke tempat sampah besar/pembuangan akhir
		Tidak	Tidak membuang sampah ke tempat sampah besar
8.	Menyapu dan mengepel area kerja	Ya	Setelah selesai praktik area kerja di sapu dan di pel
		Tidak	Setelah selesai praktik area kerja

			tidak dbersihkan
9.	Memeriksa kembali kebersihan dan keringnya peralatan masak yang telah digunakan sebelum menyimpannya	Ya	Setelah dicuci peralatan dikeringkan lalu disimpan dengan rapi
		Tidak	Setelah dicuci peralatan lalu disimpan
10.	Memeriksa kebersihan peralatan memasak yang akan digunakan (bila kotor dicuci terlebih dahulu)	Ya	Peralatan dicuci sebelum digunakan
		Tidak	Langsung menggunakan peralatan untuk memasak
11.	Mencuci bahan-bahan mentah (yang perlu dicuci) sebelum diolah	Ya	Mencuci bahan-bahan mentah dengan air bersih dan mengalir
		Tidak	Bahan-bahan mentah tidak dicuci
12.	Merendam terlebih dahulu dengan air panas peralatan masak dan hidang sisa makanan berlemak	Ya	Peralatan masak dan hidang yang berlemak direndam dalam air panas
		Tidak	Peralatan masak dan hidang yang berlemak dicuci dengan sabun
13.	Tidak pernah teriris pisau, terpeleset dan pingsan	Ya	Tidak pernah mengalami teriris pisau, terpeleset dan pingsan saat praktik
		Tidak	Pernah mengalami teriris pisau, terpeleset dan pingsan
14.	Menerapkan personal hygiene(kebersihan diri) secara menyeluruh sebelum praktik: baju kerja bersih ,ADP lengkap dan kuku bersih	Ya	Memakai baju praktik, ADP lengkap dan kuku bersih
		Tidak	Tidak memakai ADP dan kuku kotor
15.	Memakai sepatu berhak rendah, beralas dari karet, tidak licin dan nyaman dipakai	Ya	Sepatu berhak rendah, beralas dari karet, tidak licin dan nyaman dipakai
		Tidak	Sepatu berhak tinggi, licin dan kurang nyaman dipakai
16.	Mencicipi makanan dengan sendok	Ya	Mencicipi makanan dengan sendok
		Tidak	Mencicipi makanan dengan tangan
17.	Tidak sedang sakit flu, pilek, batuk, dan sakit	Ya	Saat praktik kondisi tubuh dalam kedaan sehat

	mata saat praktik	Tidak	Saat praktik sedang sakit flu, pilek, batuk dan sakit mata
18.	Selalu mencuci tangan sebelum praktik dan saat-saat diperlukan/ setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminasi rambut hidung	Ya	Mencuci tangan sebelum praktik dan setelah menyentuh benda sumber kontaminasi
		Tidak	Tidak mencuci tangan sebelum praktik dan setelah menyentuh benda sumber kontaminasi
19.	Mencuci bersih peralatan memasak yang telah dipakai	Ya	Peralatan yang kotor segera dicuci hingga bersih
		Tidak	Peralatan yang telah dipakai tidak dicuci
20.	Mengeringkan peralatan yang telah dicuci dengan sinar matahari/ lap kering/ kertas sekali pakai	Ya	Peralatan yang telah dicuci dikeringkan
		Tidak	Peralatan yang telah dicuci disimpan

## Angket Observasi



**Reliability Statistics : Sikap**

Cronbach's Alpha	N of Items
.861	25

**Item-Total Statistics**

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Sikap1	75.36	65.240	.463	.856
Sikap2	75.60	63.250	.547	.852
Sikap3	75.44	64.673	.495	.855
Sikap4	77.16	59.890	.468	.855
Sikap5	75.40	64.000	.611	.852
Sikap6	75.44	64.257	.552	.853
Sikap7	75.76	60.857	.568	.850
Sikap8	76.96	71.790	-.234	.887
Sikap9	75.72	59.793	.652	.847
Sikap10	76.08	62.327	.461	.854
Sikap11	75.48	62.677	.745	.849
Sikap12	75.68	63.143	.446	.855
Sikap13	76.00	62.833	.464	.854
Sikap14	75.68	62.227	.666	.849
Sikap15	76.88	61.110	.495	.853
Sikap16	75.72	63.127	.502	.853
Sikap17	75.60	64.500	.480	.855
Sikap18	75.48	64.343	.523	.854
Sikap19	75.92	61.410	.451	.855
Sikap20	77.76	70.690	-.211	.875
Sikap21	77.28	71.043	-.204	.881
Sikap22	75.76	62.940	.709	.850
Sikap23	75.56	62.007	.806	.847
Sikap24	75.56	62.007	.806	.847
Sikap25	75.60	61.750	.834	.846

**Reliability Statistics : Tindakan**

Cronbach's Alpha	N of Items
.886	20

**Item-Total Statistics**

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Tind1	16.32	13.143	.558	.879
Tind2	16.20	13.583	.538	.879
Tind3	16.16	13.557	.631	.877
Tind4	16.08	14.493	.442	.883
Tind5	16.16	13.640	.595	.878
Tind6	16.16	13.807	.523	.880
<b>Tind7</b>	<b>16.08</b>	<b>15.243</b>	<b>-.049</b>	<b>.892</b>
Tind8	16.12	13.693	.701	.876
<b>Tind9</b>	<b>16.08</b>	<b>15.160</b>	<b>.004</b>	<b>.891</b>
Tind10	16.12	13.693	.701	.876
Tind11	16.20	13.333	.634	.876
<b>Tind12</b>	<b>16.16</b>	<b>14.557</b>	<b>.213</b>	<b>.889</b>
Tind13	16.52	13.093	.502	.882
Tind14	16.20	13.583	.538	.879
Tind15	16.20	13.500	.570	.878
Tind16	16.16	13.890	.488	.881
Tind17	16.36	12.907	.606	.877
Tind18	16.20	13.750	.474	.882
Tind19	16.12	13.860	.616	.878
Tind20	16.16	13.640	.595	.878

MicroCAT (tm) Testing System  
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation  
 Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file adelina.dat

Page 1

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics				Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Point Biser.	Prop. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Prop. Biser.	Point Biser.	Key
1	0-1	0.640	1.000	0.817		A	0.160	-0.639	-0.424	
						B	0.640	1.000	0.817	*
						C	0.080	-0.582	-0.319	
						D	0.120	-0.751	-0.462	
						Other	0.000	-9.000	-9.000	
2	0-2	0.680	0.886	0.679		A	0.040	-0.400	-0.176	
						B	0.160	-0.639	-0.424	
						C	0.680	0.886	0.679	*
						D	0.120	-0.634	-0.390	
						Other	0.000	-9.000	-9.000	
3	0-3	0.640	0.923	0.719		A	0.640	0.923	0.719	*
						B	0.120	-0.546	-0.336	
						C	0.080	-0.700	-0.384	
						D	0.160	-0.542	-0.360	
						Other	0.000	-9.000	-9.000	
4	0-4	0.640	0.594	0.463		A	0.640	0.594	0.463	*
						B	0.120	-0.663	-0.408	
						C	0.120	-0.253	-0.156	
						D	0.120	-0.195	-0.120	
						Other	0.000	-9.000	-9.000	
5	0-5	0.520	0.538	0.429		A	0.160	-0.013	-0.008	
						B	0.160	-0.109	-0.072	
						C	0.520	0.538	0.429	*
						D	0.160	-0.759	-0.504	
						Other	0.000	-9.000	-9.000	
6	0-6	0.560	0.575	0.457		A	0.160	-0.013	-0.008	
						B	0.200	-0.490	-0.343	
						C	0.080	-0.582	-0.319	
						D	0.560	0.575	0.457	*
						Other	0.000	-9.000	-9.000	
7	0-7	0.440	0.555	0.441		A	0.200	-0.176	-0.123	
						B	0.080	-0.385	-0.211	
						C	0.440	0.555	0.441	*
						D	0.280	-0.334	-0.250	
						Other	0.000	-9.000	-9.000	

MicroCAT (tm) Testing System  
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation  
 Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file adelina.dat

Page 2

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Point Biser.	Prop. Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Point Biser.	Point Biser.	Key
8	0-8	0.160	-0.085	-0.056	A	0.160	-0.759	-0.504	
					B	0.160	-0.085	-0.056	*
		CHECK THE KEY B was specified, D works better			C	0.000	-9.000	-9.000	
					D	0.680	0.574	0.440	?
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
9	0-9	0.400	0.488	0.385	A	0.280	-0.717	-0.537	
					B	0.400	0.488	0.385	*
					C	0.200	0.431	0.302	
					D	0.120	-0.341	-0.210	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
10	0-10	0.080	0.561	0.308	A	0.360	-0.124	-0.097	
					B	0.400	-0.179	-0.141	
					C	0.080	0.561	0.308	*
					D	0.160	0.132	0.088	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
11	0-11	0.680	0.951	0.729	A	0.680	0.951	0.729	*
					B	0.080	-0.464	-0.254	
					C	0.120	-0.751	-0.462	
					D	0.120	-0.605	-0.372	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
12	0-12	0.520	1.000	0.851	A	0.520	1.000	0.851	*
					B	0.160	-0.687	-0.456	
					C	0.240	-0.797	-0.580	
					D	0.080	-0.069	-0.038	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
13	0-13	0.520	0.552	0.441	A	0.120	0.128	0.079	
					B	0.200	-0.197	-0.138	
					C	0.520	0.552	0.441	*
					D	0.160	-0.783	-0.520	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
14	0-14	0.680	0.951	0.729	A	0.680	0.951	0.729	*
					B	0.080	-0.700	-0.384	
					C	0.160	-0.711	-0.472	
					D	0.080	-0.424	-0.232	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

MicroCAT (tm) Testing System  
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation  
 Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file adelina.dat

Page 3

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics				Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Biser.	Point Biser.	Key	
15	0-15	0.680	1.000	0.779	A	0.120	-0.663	-0.408		
					B	0.080	-0.582	-0.319		
					C	0.680	1.000	0.779	*	
					D	0.120	-0.722	-0.444		
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
16	0-16	0.560	0.961	0.764	A	0.200	-0.804	-0.563		
					B	0.560	0.961	0.764	*	
					C	0.120	-0.546	-0.336		
					D	0.120	-0.224	-0.138		
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
17	0-17	0.640	0.704	0.548	A	0.640	0.704	0.548	*	
					B	0.160	-0.133	-0.088		
					C	0.080	-0.582	-0.319		
					D	0.120	-0.722	-0.444		
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
18	0-18	0.680	0.771	0.591	A	0.200	-0.532	-0.372		
					B	0.680	0.771	0.591	*	
					C	0.080	-0.542	-0.297		
					D	0.040	-0.536	-0.236		
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
19	0-19	0.600	0.877	0.691	A	0.160	-0.711	-0.472		
					B	0.160	-0.326	-0.216		
					C	0.080	-0.582	-0.319		
					D	0.600	0.877	0.691	*	
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
20	0-20	0.640	-0.080	-0.062	A	0.640	-0.080	-0.062	*	
					B	0.160	0.349	0.231	?	
					C	0.080	-0.464	-0.254		
					D	0.120	0.069	0.043		
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
21	0-21	0.440	0.465	0.370	A	0.440	0.465	0.370	*	
					B	0.120	-0.195	-0.120		
					C	0.240	-0.439	-0.319		
					D	0.200	-0.029	-0.021		
					Other	0.000	-9.000	-9.000		

CHECK THE KEY  
 A was specified, B works better

MicroCAT (tm) Testing System  
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation  
 Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file adelina.dat

Page 4

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics				Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Prop. Biser.	Point Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Prop. Biser.	Point Biser.	Key	
22	0-22	0.320	-0.476	-0.365	A	0.440	0.332	0.264	?	
					B	0.320	-0.476	-0.365	*	
		CHECK THE KEY B was specified, A works better				C	0.200	0.347	0.243	
					D	0.040	-0.672	-0.295		
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
23	0-23	0.440	0.421	0.334	A	0.200	-0.197	-0.138		
					B	0.440	0.421	0.334	*	
					C	0.200	-0.176	-0.123		
					D	0.160	-0.253	-0.168		
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
24	0-24	0.480	0.610	0.486	A	0.280	-0.577	-0.433		
					B	0.480	0.610	0.486	*	
					C	0.080	-0.306	-0.168		
					D	0.160	-0.013	-0.008		
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
25	0-25	0.520	0.802	0.640	A	0.200	-0.050	-0.035		
					B	0.040	-0.672	-0.295		
					C	0.240	-0.797	-0.580		
					D	0.520	0.802	0.640	*	
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
26	0-26	0.480	0.418	0.334	A	0.160	-0.422	-0.280		
					B	0.080	-0.345	-0.189		
					C	0.280	-0.038	-0.028		
					D	0.480	0.418	0.334	*	
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
27	0-27	0.560	0.530	0.421	A	0.160	-0.711	-0.472		
					B	0.560	0.530	0.421	*	
					C	0.080	-0.030	-0.016		
					D	0.200	-0.113	-0.079		
					Other	0.000	-9.000	-9.000		
28	0-28	0.440	0.555	0.441	A	0.120	-0.019	-0.012		
					B	0.160	-0.711	-0.472		
					C	0.280	-0.125	-0.093		
					D	0.440	0.555	0.441	*	
					Other	0.000	-9.000	-9.000		

Item analysis for data from file adelina.dat

Page 5

Seq. No.	Scale -Item	Item Statistics			Alternative Statistics				
		Prop. Correct	Point Biser.	Prop. Biser.	Alt.	Prop. Endorsing	Point Biser.	Point Biser.	Key
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
29	0-29	0.720	0.072	0.054	A	0.720	0.072	0.054	*
					B	0.040	-0.672	-0.295	
					C	0.240	0.108	0.078	?
					D	0.000	-9.000	-9.000	
					Other	0.000	-9.000	-9.000	
30	0-30	0.520	0.905	0.722	A	0.160	-0.615	-0.408	
					B	0.160	-0.639	-0.424	
					C	0.160	-0.229	-0.152	
					D	0.520	0.905	0.722	*
					Other	0.000	-9.000	-9.000	

---

MicroCAT (tm) Testing System  
Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file adelina.dat

Page 6

There were 25 examinees in the data file.

Scale Statistics

-----  
Scale: 0  
-----  
N of Items 30  
N of Examinees 25  
Mean 15.880  
Variance 46.586  
Std. Dev. 6.825  
Skew -0.094  
Kurtosis -1.763  
Minimum 6.000  
Maximum 24.000  
Median 16.000  
Alpha 0.883  
SEM 2.334  
Mean P 0.529  
Mean Item-Tot. 0.471  
Mean Biserial 0.601

4 1 Scores for examinees from file adelina.dat

1	10.00	14	19.00
2	8.00	15	9.00
3	15.00	16	23.00
4	24.00	17	22.00
5	24.00	18	9.00
6	23.00	19	23.00
7	10.00	20	8.00
8	16.00	21	21.00
9	23.00	22	6.00
10	23.00	23	12.00
11	7.00	24	23.00
12	8.00	25	23.00
13	8.00		

---

**Tabulasi Data Aspek Tindakan**

No.	Tindakan Mempraktikan K3, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan, dan hygiene personel																				Total	
	Penerapan K3							Penerapan sanitasi peralatan				Penerapan sanitasi lingkungan					Penerapan personel hygiene saat praktik					
	1	2	3	4	5	13	$\Sigma$	10	11	20	$\Sigma$	6	8	18	19	$\Sigma$	14	15	16	17	$\Sigma$	
1	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	0	1	<b>2</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>15</b>
2	1	0	1	1	1	0	<b>4</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>15</b>
3	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
4	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
5	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
6	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
7	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
8	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	0	<b>2</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>15</b>
9	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
10	1	0	1	1	1	1	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
11	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	0	<b>3</b>	<b>16</b>
12	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	0	0	1	<b>1</b>	1	0	0	1	<b>2</b>	1	1	1	0	<b>3</b>	<b>11</b>
14	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
15	1	0	1	1	1	0	<b>4</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>15</b>
16	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
17	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	0	<b>3</b>	<b>16</b>
18	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
19	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
20	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	0	<b>3</b>	<b>16</b>
21	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
22	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	0	<b>3</b>	<b>15</b>
23	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
24	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
25	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
26	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	0	1	1	0	<b>2</b>	<b>15</b>
27	1	0	1	1	1	0	<b>4</b>	1	1	0	<b>2</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>14</b>
28	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
29	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
30	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
31	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
32	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
33	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
34	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
35	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
36	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
37	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	0	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
38	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>

39	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	0	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
40	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
41	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
42	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	0	1	<b>2</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	0	<b>3</b>	<b>14</b>
43	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
44	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
45	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
46	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
47	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
48	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
49	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	0	<b>3</b>	<b>15</b>
50	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
51	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
52	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
53	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
54	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
55	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
56	1	1	1	1	1	0	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
57	1	0	1	1	1	0	<b>4</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>15</b>
58	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	0	<b>2</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
59	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	0	<b>2</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
60	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
61	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	0	<b>3</b>	<b>16</b>
62	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	0	<b>2</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
63	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
64	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
65	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
66	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
67	1	1	1	1	0	1	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
68	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	0	<b>3</b>	<b>16</b>
69	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	0	<b>2</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
70	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
71	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
72	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	0	1	1	1	<b>3</b>	<b>16</b>
73	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
74	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
75	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
76	1	0	1	1	1	1	<b>5</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>16</b>
77	1	1	1	1	1	1	<b>6</b>	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>17</b>
78	1	1	1	1	0	1	<b>5</b>	1	1	0	<b>2</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>15</b>
<b>Σ</b>	77	71	77	77	75	1	<b>417</b>	76	74	70	<b>220</b>	75	76	76	77	<b>304</b>	76	76	76	77	67	<b>296</b>	<b>1237</b>



### Tabulasi Data Hasil Penelitian Aspek Sikap

No.	Data Angket Sikap Melaksanakan K3, sanitasi hygiene																										
	Sikap terhadap K3 dan sanitasi hygiene								Sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan						Sikap terhadap personel hgyiene				Sikap terhadap kecelakaan kerja						Total		
	1	2	3	4	9	10	11	Σ	12	13	14	15	16	25	Σ	5	6	7	Σ	17	18	19	22	23	23	Σ	
1	3	3	4	2	4	3	3	22	3	2	4	1	3	4	17	4	4	3	11	3	3	3	4	3	3	19	69
2	4	4	3	3	4	4	4	26	3	3	3	1	3	4	17	3	3	4	10	3	4	4	4	4	4	23	76
3	4	2	4	2	4	3	4	23	4	2	3	1	4	4	18	2	4	4	10	3	4	4	2	4	4	21	72
4	4	2	3	2	3	3	4	21	4	2	3	1	3	3	16	3	4	4	11	4	3	3	2	3	4	19	67
5	4	3	4	2	4	3	4	24	4	2	4	2	4	4	20	4	4	4	12	4	4	4	4	4	3	23	79
6	4	4	4	1	4	2	4	23	4	1	4	1	4	4	18	3	4	4	11	4	4	4	1	4	4	21	73
7	3	3	4	2	4	3	3	22	3	2	4	1	3	4	17	4	4	3	11	3	3	3	4	3	3	19	69
8	4	2	4	2	3	3	3	21	4	2	2	2	3	3	16	3	4	4	11	4	4	4	4	3	3	21	69
9	4	4	4	3	4	3	4	26	3	2	3	2	2	3	15	4	3	3	10	3	4	3	3	3	3	19	70
10	4	3	4	2	4	3	4	24	4	2	3	1	4	4	18	3	4	4	11	3	3	3	3	3	3	18	71
11	4	4	4	4	4	3	3	26	4	2	4	1	3	3	17	4	4	3	11	4	3	3	3	3	3	19	73
12	4	4	4	4	4	3	4	27	3	2	4	3	3	4	19	4	4	4	12	3	3	4	4	4	4	22	80
13	4	4	4	2	4	3	4	25	3	2	4	2	3	3	17	4	3	4	11	4	4	3	3	4	3	21	74
14	3	3	3	2	2	3	3	19	3	3	2	3	3	3	17	3	3	3	9	3	3	3	3	3	3	18	63
15	4	4	3	3	4	4	4	26	3	4	3	4	1	1	16	3	3	4	10	1	2	3	4	3	3	16	68
16	4	4	3	1	4	2	4	22	4	2	4	1	4	3	18	4	4	4	12	4	4	4	3	3	3	21	73
17	4	4	4	4	4	3	3	26	4	2	4	1	3	3	17	4	4	3	11	4	3	3	3	3	3	19	73
18	4	4	3	3	4	4	3	25	3	3	4	1	2	1	14	3	4	4	11	2	2	2	3	3	3	15	65
19	4	4	4	1	4	3	4	24	4	2	3	1	4	3	17	4	4	4	12	4	4	3	3	4	3	21	74
20	4	4	3	3	3	3	4	24	3	1	3	2	3	3	15	3	4	3	10	4	4	3	3	3	3	20	69
21	4	3	3	2	3	3	4	22	3	1	3	2	3	3	15	3	4	4	11	3	3	3	3	3	3	18	66
22	4	2	4	1	4	3	4	22	4	3	4	1	3	3	18	3	4	4	11	3	4	4	3	4	4	22	73
23	4	4	4	2	4	3	4	25	4	1	2	1	4	3	15	4	4	4	12	4	3	1	4	3	3	18	70

24	4	4	4	1	4	3	4	<b>24</b>	4	2	3	1	4	3	<b>17</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	3	3	4	3	<b>21</b>	<b>74</b>
25	4	1	4	1	4	4	4	<b>22</b>	4	4	3	1	4	4	<b>20</b>	2	3	4	<b>9</b>	4	3	4	3	3	4	<b>21</b>	<b>72</b>
26	4	4	4	2	4	2	3	<b>23</b>	4	2	4	1	4	3	<b>18</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	3	4	4	<b>23</b>	<b>76</b>
27	4	4	3	3	3	3	3	<b>23</b>	4	4	4	1	2	1	<b>16</b>	3	3	4	<b>10</b>	3	3	3	3	3	3	<b>18</b>	<b>67</b>
28	4	4	4	1	4	2	4	<b>23</b>	4	4	4	1	4	4	<b>21</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	4	4	4	<b>24</b>	<b>80</b>
29	4	4	4	2	3	3	3	<b>23</b>	3	3	3	1	3	3	<b>16</b>	4	4	4	<b>12</b>	3	3	3	3	3	3	<b>18</b>	<b>69</b>
30	4	4	4	2	4	3	4	<b>25</b>	4	4	3	1	4	4	<b>20</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	1	4	4	<b>21</b>	<b>78</b>
31	4	4	4	1	3	3	3	<b>22</b>	3	3	3	2	3	3	<b>17</b>	3	3	3	<b>9</b>	3	3	3	3	3	3	<b>18</b>	<b>66</b>
32	4	3	4	2	4	3	4	<b>24</b>	4	2	3	2	3	3	<b>17</b>	3	4	4	<b>11</b>	3	3	3	3	3	4	<b>19</b>	<b>71</b>
33	4	3	3	2	3	2	3	<b>20</b>	3	3	3	2	3	3	<b>17</b>	3	4	4	<b>11</b>	3	3	3	3	3	3	<b>18</b>	<b>66</b>
34	4	4	4	2	3	3	3	<b>23</b>	3	3	3	2	3	3	<b>17</b>	4	3	3	<b>10</b>	3	3	3	3	3	3	<b>18</b>	<b>68</b>
35	4	4	4	1	3	2	3	<b>21</b>	3	2	4	2	4	4	<b>19</b>	4	4	3	<b>11</b>	4	4	4	4	4	3	<b>23</b>	<b>74</b>
36	4	4	4	4	4	4	4	<b>28</b>	4	4	4	4	4	4	<b>24</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	4	4	4	<b>24</b>	<b>88</b>
37	4	4	4	1	4	3	3	<b>23</b>	3	3	3	1	3	4	<b>17</b>	4	4	3	<b>11</b>	4	4	4	4	3	4	<b>23</b>	<b>74</b>
38	4	4	4	2	4	3	3	<b>24</b>	3	3	3	2	3	3	<b>17</b>	4	4	4	<b>12</b>	3	3	3	3	3	3	<b>18</b>	<b>71</b>
39	4	3	3	2	4	3	3	<b>22</b>	3	3	3	1	3	4	<b>17</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	4	3	4	<b>23</b>	<b>74</b>
40	4	3	3	1	3	3	4	<b>21</b>	4	2	3	2	4	3	<b>18</b>	3	4	4	<b>11</b>	4	4	4	3	4	3	<b>22</b>	<b>72</b>
41	4	4	4	4	4	4	4	<b>28</b>	4	4	4	4	4	4	<b>24</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	4	4	4	<b>24</b>	<b>88</b>
42	4	3	4	1	4	3	4	<b>23</b>	4	2	4	1	3	3	<b>17</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	2	4	3	<b>21</b>	<b>73</b>
43	4	4	4	2	4	2	4	<b>24</b>	4	2	4	2	4	4	<b>20</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	4	4	4	<b>24</b>	<b>80</b>
44	4	4	4	1	4	3	3	<b>23</b>	4	2	3	1	3	4	<b>17</b>	4	4	4	<b>12</b>	3	3	1	4	4	4	<b>19</b>	<b>71</b>
45	4	4	4	1	3	3	3	<b>22</b>	3	3	3	2	3	3	<b>17</b>	4	3	3	<b>10</b>	3	3	3	3	3	3	<b>18</b>	<b>67</b>
46	4	4	4	2	3	3	3	<b>23</b>	3	3	3	2	3	3	<b>17</b>	4	4	3	<b>11</b>	3	3	3	3	3	3	<b>18</b>	<b>69</b>
47	4	3	4	2	4	3	3	<b>23</b>	4	2	3	2	3	3	<b>17</b>	3	4	4	<b>11</b>	3	3	3	3	3	3	<b>18</b>	<b>69</b>
48	4	4	4	1	4	3	4	<b>24</b>	4	3	3	1	4	3	<b>18</b>	4	4	4	<b>12</b>	3	4	3	3	4	4	<b>21</b>	<b>75</b>
49	4	4	4	1	4	4	4	<b>25</b>	4	2	4	1	4	4	<b>19</b>	4	3	3	<b>10</b>	4	4	4	4	4	4	<b>23</b>	<b>77</b>
50	4	4	4	2	4	3	3	<b>24</b>	3	3	3	2	3	3	<b>17</b>	4	4	4	<b>12</b>	3	3	3	3	3	3	<b>18</b>	<b>71</b>
51	4	4	4	1	4	3	4	<b>24</b>	4	3	4	1	4	4	<b>20</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	4	4	4	<b>24</b>	<b>80</b>
52	4	2	4	1	4	3	4	<b>22</b>	3	1	4	1	4	4	<b>17</b>	4	4	3	<b>11</b>	3	4	4	3	4	3	<b>21</b>	<b>71</b>

53	4	4	4	2	4	2	4	<b>24</b>	4	2	4	1	4	3	<b>18</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	4	4	<b>24</b>	<b>78</b>	
54	4	3	3	2	4	3	3	<b>22</b>	4	2	4	2	4	4	<b>20</b>	3	3	4	<b>10</b>	2	4	4	4	4	4	<b>22</b>	<b>74</b>
55	4	3	4	2	4	3	4	<b>24</b>	4	3	4	1	4	4	<b>20</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	2	4	4	<b>22</b>	<b>78</b>
56	4	4	3	2	4	2	4	<b>23</b>	4	2	3	2	4	4	<b>19</b>	2	4	4	<b>10</b>	4	4	4	4	4	4	<b>24</b>	<b>76</b>
57	3	3	4	2	4	4	3	<b>23</b>	3	3	4	1	4	4	<b>19</b>	3	4	4	<b>11</b>	4	4	4	2	4	4	<b>22</b>	<b>75</b>
58	4	3	4	2	2	3	4	<b>22</b>	4	2	4	1	3	3	<b>17</b>	3	4	3	<b>10</b>	4	4	4	4	3	4	<b>22</b>	<b>71</b>
59	4	3	4	1	2	3	4	<b>21</b>	4	2	4	1	3	3	<b>17</b>	3	4	3	<b>10</b>	4	4	4	4	3	4	<b>22</b>	<b>70</b>
60	4	4	4	1	4	2	4	<b>23</b>	4	2	4	1	4	4	<b>19</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	1	4	4	<b>21</b>	<b>75</b>
61	4	3	4	2	4	2	4	<b>23</b>	4	2	3	1	3	3	<b>16</b>	3	3	4	<b>10</b>	3	3	3	3	3	3	<b>18</b>	<b>67</b>
62	4	3	4	1	4	3	3	<b>22</b>	4	2	3	1	3	3	<b>16</b>	4	3	4	<b>11</b>	4	4	4	4	4	4	<b>23</b>	<b>72</b>
63	4	4	4	2	4	3	4	<b>25</b>	4	2	4	2	4	3	<b>19</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	3	4	4	3	<b>22</b>	<b>78</b>
64	4	4	4	1	4	2	4	<b>23</b>	4	2	4	1	4	4	<b>19</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	1	4	4	<b>21</b>	<b>75</b>
65	4	3	4	2	4	3	4	<b>24</b>	4	2	3	1	4	4	<b>18</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	4	4	3	<b>23</b>	<b>77</b>
66	4	3	4	1	4	2	4	<b>22</b>	4	2	4	1	4	4	<b>19</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	1	4	4	<b>21</b>	<b>74</b>
67	4	4	4	3	4	2	4	<b>25</b>	4	2	1	1	4	3	<b>15</b>	2	3	4	<b>9</b>	4	4	4	1	4	3	<b>20</b>	<b>69</b>
68	4	4	4	2	4	3	4	<b>25</b>	4	2	3	1	4	3	<b>17</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	3	4	3	<b>22</b>	<b>76</b>
69	4	4	3	2	3	2	3	<b>21</b>	4	1	3	2	3	4	<b>17</b>	3	4	3	<b>10</b>	4	3	3	3	3	4	<b>20</b>	<b>68</b>
70	4	4	4	2	4	3	4	<b>25</b>	4	1	4	1	4	3	<b>17</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	3	4	4	<b>23</b>	<b>77</b>
71	4	4	4	2	3	2	4	<b>23</b>	4	4	4	1	4	4	<b>21</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	4	4	4	<b>24</b>	<b>80</b>
72	4	4	4	2	4	2	3	<b>23</b>	3	1	3	1	3	3	<b>14</b>	4	3	4	<b>11</b>	3	3	3	2	3	3	<b>17</b>	<b>65</b>
73	4	3	3	3	4	3	3	<b>23</b>	4	2	3	1	4	3	<b>17</b>	4	3	4	<b>11</b>	4	3	3	3	3	3	<b>19</b>	<b>70</b>
74	4	4	4	1	3	2	3	<b>21</b>	4	2	3	2	4	3	<b>18</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	4	4	3	<b>23</b>	<b>74</b>
75	4	3	4	3	4	3	4	<b>25</b>	4	1	3	1	3	3	<b>15</b>	4	3	3	<b>10</b>	3	4	3	1	4	3	<b>18</b>	<b>68</b>
76	4	4	3	3	3	3	4	<b>24</b>	4	3	3	1	4	1	<b>16</b>	3	3	3	<b>9</b>	4	4	4	3	3	3	<b>21</b>	<b>70</b>
77	4	4	4	1	4	2	4	<b>23</b>	4	2	4	1	4	4	<b>19</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	1	4	4	<b>21</b>	<b>75</b>
78	4	4	4	1	4	2	4	<b>23</b>	4	2	4	1	4	3	<b>18</b>	4	4	4	<b>12</b>	4	4	4	4	4	4	<b>24</b>	<b>77</b>
<b>Σ</b>	308	276	295	150	289	222	283	<b>1823</b>	287	182	265	114	269	258	<b>1375</b>	280	293	292	<b>865</b>	278	281	272	238	278	266	<b>1613</b>	<b>5676</b>

### Tabulasi Data Hasil Penelitian Aspek Pengetahuan

No.	Pengertian Sanitasi Hygiene dan Kesehatan dan keselamatan Kerja (K3)																								Total								
	Pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya				Personel hygiene						Sanitasi makanan						Area kerja dan sanitasi peralatan					Kecelakaan kerja											
	1	2	3	$\Sigma$	4	5	6	7	$\Sigma$	12	13	14	15	1 6	$\Sigma$	17	18	19	21	2 3	$\Sigma$	9	10	11	29	30	$\Sigma$	2 4	25	26	27	$\Sigma$	
1	1	1	1	3	1	1	1	0	3	1	1	1	1	5	1	1	1	0	0	3	0	0	0	1	1	2	1	1	1	0	3	19	
2	1	0	1	2	0	1	0	1	2	1	1	1	1	0	4	0	1	1	1	0	3	1	1	1	1	1	5	0	0	0	1	1	17
3	1	1	1	3	1	1	1	0	3	1	1	0	1	1	4	0	1	1	1	0	3	0	0	1	1	0	2	1	0	1	0	2	17
4	1	1	1	3	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	0	0	3	1	0	1	1	1	4	1	1	1	0	3	22
5	1	1	1	3	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	0	0	3	1	0	1	1	1	4	1	1	1	0	3	22
6	1	1	1	3	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	0	0	3	1	0	1	1	1	4	1	1	1	0	3	22
7	1	1	1	3	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	0	0	3	1	0	1	1	1	4	1	1	1	0	3	22
8	1	1	1	3	1	1	1	0	3	1	1	1	1	1	5	1	1	1	0	0	3	0	0	0	1	1	2	1	0	1	0	2	18
9	1	1	1	3	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	4	1	1	1	1	0	4	1	0	1	1	1	4	1	0	0	0	1	17
10	1	1	1	3	1	1	1	0	3	1	1	1	0	1	4	1	1	1	1	0	4	0	0	0	1	1	2	1	1	1	0	3	19
11	1	1	1	3	1	1	1	0	3	1	0	1	1	1	4	1	1	1	1	0	4	0	0	0	0	1	1	1	1	0	3	18	
12	1	1	1	3	1	1	1	0	3	1	0	1	1	1	4	1	1	1	0	1	0	3	0	0	0	1	0	1	1	1	0	3	17
13	1	1	1	3	1	1	1	0	3	1	0	1	1	1	4	1	1	1	1	0	4	0	0	0	1	0	1	1	1	0	3	18	
14	1	1	1	3	0	1	1	1	3	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	0	4	0	0	1	0	1	2	1	0	1	0	2	19
15	1	1	1	3	0	1	0	1	2	1	1	1	1	0	4	0	1	1	1	1	4	1	1	1	1	0	4	0	1	1	1	3	20
16	1	1	1	3	1	1	1	0	3	0	0	1	1	1	3	1	1	1	1	1	5	0	0	0	1	0	2	1	0	1	0	2	18
17	1	1	1	3	1	1	1	0	3	1	0	1	1	1	4	1	1	1	1	0	4	0	0	0	1	0	1	1	1	0	3	18	
18	1	1	0	2	0	0	1	1	2	0	1	1	0	1	3	1	1	1	1	0	4	1	1	1	1	1	5	0	1	0	1	2	18
19	1	1	1	3	1	1	1	0	3	0	0	1	1	1	3	1	1	1	1	0	3	0	0	1	1	1	3	1	0	0	0	1	16
20	1	1	1	3	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	0	4	1	0	1	0	1	3	1	1	1	1	4	23
21	1	1	1	3	1	1	1	0	3	0	0	1	1	0	2	1	1	1	1	1	5	0	0	0	1	0	2	1	0	1	0	2	17
22	1	1	1	3	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	0	3	1	0	1	1	1	4	1	1	1	0	3	22
23	0	1	1	2	0	1	1	0	2	1	0	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	0	0	1	1	1	3	1	0	1	0	2	18

24	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	0	0	0	1	1	<b>2</b>	1	1	1	1	0	0	<b>3</b>	0	0	1	1	<b>3</b>	1	0	0	0	1	<b>16</b>	
25	0	1	1	<b>2</b>	1	1	1	0	<b>3</b>	1	1	0	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	0	<b>4</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	1	0	0	0	1	<b>17</b>	
26	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	<b>5</b>	1	1	1	1	0	0	<b>3</b>	1	0	1	1	<b>4</b>	1	1	1	0	3	<b>22</b>	
27	1	0	0	<b>1</b>	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	0	1	<b>4</b>	1	1	1	1	0	1	<b>4</b>	1	1	1	0	<b>1</b>	1	0	0	1	<b>18</b>		
28	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	0	0	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	1	1	<b>5</b>	0	1	1	0	<b>1</b>	3	1	1	1	0	<b>3</b>	<b>19</b>
29	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	1	1	1	1	<b>5</b>	1	1	1	1	1	0	<b>4</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	0	0	<b>1</b>	<b>18</b>
30	1	1	1	<b>3</b>	1	0	0	0	<b>1</b>	1	1	1	1	1	<b>5</b>	1	1	1	1	0	1	<b>4</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	1	0	<b>2</b>	<b>18</b>
31	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	0	0	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	0	0	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	1	0	<b>2</b>	<b>16</b>
32	1	1	0	<b>2</b>	0	1	1	0	<b>2</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	0	<b>4</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	0	0	<b>1</b>	<b>16</b>
33	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	1	<b>5</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	1	0	<b>2</b>	<b>19</b>
34	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	0	0	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	0	0	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	0	0	<b>1</b>	<b>15</b>
35	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	0	<b>3</b>	1	0	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	0	<b>4</b>	0	0	1	0	<b>1</b>	2	1	0	1	0	<b>2</b>	<b>18</b>
36	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	0	0	<b>3</b>	1	0	1	1	0	<b>3</b>	0	1	1	1	<b>3</b>	<b>18</b>
37	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	0	0	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	1	0	<b>2</b>	<b>17</b>
38	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	0	<b>4</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	0	0	<b>1</b>	<b>17</b>
39	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	0	<b>3</b>	1	0	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	1	<b>5</b>	1	0	0	0	<b>1</b>	2	1	0	1	0	<b>2</b>	<b>19</b>
40	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	0	1	<b>4</b>	0	0	1	0	<b>1</b>	2	1	0	0	1	<b>2</b>	<b>17</b>
41	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	1	0	1	0	<b>3</b>	1	1	1	1	0	0	<b>3</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	0	0	1	0	<b>1</b>	<b>16</b>
42	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	0	<b>3</b>	1	0	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	0	<b>4</b>	0	0	1	0	<b>1</b>	2	1	0	0	1	<b>2</b>	<b>18</b>
43	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	0	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>5</b>	1	0	0	0	<b>1</b>	<b>19</b>	
44	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	0	<b>3</b>	1	0	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	0	0	<b>3</b>	0	0	0	1	0	<b>1</b>	0	0	1	0	<b>1</b>	<b>15</b>
45	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	0	0	1	1	<b>3</b>	1	1	1	1	0	0	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	1	0	<b>2</b>	<b>16</b>
46	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	1	1	1	1	<b>5</b>	1	1	1	1	1	0	<b>4</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	0	0	<b>1</b>	<b>18</b>
47	1	1	0	<b>2</b>	0	1	1	0	<b>2</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	0	<b>4</b>	1	0	1	1	0	<b>3</b>	1	0	0	0	1	<b>16</b>
48	1	1	0	<b>2</b>	1	0	0	0	<b>1</b>	1	1	1	1	<b>5</b>	1	1	1	1	1	0	<b>4</b>	0	0	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	0	<b>3</b>	<b>18</b>	
49	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	1	<b>3</b>	0	1	1	1	<b>4</b>	0	1	1	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	<b>5</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	<b>21</b>		
50	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	0	0	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	1	0	<b>2</b>	<b>17</b>
51	1	1	1	<b>3</b>	1	0	1	0	<b>2</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	1	<b>5</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	1	0	0	<b>2</b>	<b>19</b>
52	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	0	<b>3</b>	1	0	0	0	1	<b>2</b>	1	1	1	1	1	1	<b>5</b>	0	1	1	0	<b>1</b>	3	1	0	0	0	<b>1</b>	<b>17</b>
53	1	1	1	<b>3</b>	1	1	1	0	<b>3</b>	1	0	1	1	1	<b>4</b>	1	1	1	1	1	1	<b>5</b>	1	0	1	0	<b>1</b>	3	1	0	0	0	<b>1</b>	<b>19</b>

54	1	1	0	2	0	1	1	0	2	0	0	1	1	1	3	1	1	1	1	0	4	1	0	1	1	0	3	1	0	0	0	1	15	
55	1	1	1	3	1	1	1	0	3	1	0	0	1	1	3	1	1	1	1	0	4	1	1	1	1	1	5	1	0	1	0	2	20	
56	1	1	1	3	1	0	1	0	2	0	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	3	0	1	1	1	1	4	1	1	0	0	2	16	
57	1	0	1	2	1	1	1	1	4	1	1	0	1	1	4	1	1	1	0	1	4	0	1	1	1	1	4	1	1	1	0	3	21	
58	1	1	1	3	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	3	1	1	1	1	0	4	0	0	1	1	0	2	1	1	1	0	3	16	
59	1	1	1	3	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	3	1	1	1	1	0	4	1	1	1	1	0	4	1	1	1	0	3	18	
60	1	1	1	3	0	1	1	0	2	0	0	0	1	1	2	1	1	1	0	1	4	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	13		
61	1	1	1	3	0	1	1	0	2	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	0	4	0	0	1	0	1	2	1	0	1	0	2	18	
62	1	1	0	2	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	0	1	1	3	20	
63	1	0	1	2	0	1	1	0	2	0	0	0	1	1	2	1	1	1	1	0	4	0	1	1	1	1	4	1	1	1	0	3	17	
64	1	1	1	3	1	1	0	0	2	0	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	1	0	0	0	1	2	1	0	1	0	2	18	
65	1	1	0	2	0	1	1	0	2	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	0	1	1	1	1	4	1	0	1	0	2	20	
66	0	1	1	2	0	1	1	0	2	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	0	4	0	0	1	1	0	2	1	0	1	1	3	18	
67	1	0	1	2	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	4	1	1	1	1	0	0	3	0	0	0	1	1	2	1	1	1	0	3	15
68	1	0	1	2	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	0	1	0	1	3	1	1	1	1	4	23	
69	1	1	1	3	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	3	1	1	1	1	1	0	4	0	0	1	1	0	2	1	0	0	1	14	
70	1	1	1	3	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	4	1	1	1	1	1	0	4	0	0	1	0	1	2	1	0	1	2	16	
71	0	1	1	2	1	0	1	0	2	1	1	0	1	1	4	1	1	1	1	1	1	5	0	0	1	1	1	3	1	0	0	1	17	
72	1	1	1	3	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	3	1	1	1	1	1	0	4	0	0	1	1	1	3	1	1	1	0	3	17
73	1	1	1	3	1	1	1	0	3	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	0	4	0	1	1	0	1	3	1	1	1	0	3	21
74	1	1	1	3	0	1	1	0	2	1	0	0	1	0	2	1	1	1	1	0	4	0	0	1	0	1	2	0	1	1	0	2	15	
75	1	1	1	3	0	1	1	0	2	1	0	0	1	0	2	1	1	1	1	0	4	0	1	1	0	1	3	0	1	1	1	3	17	
76	1	0	1	2	1	1	0	0	2	1	1	1	1	1	5	0	1	0	1	1	3	0	1	1	1	1	4	0	1	0	1	2	18	
77	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	4	1	1	1	1	1	5	0	0	1	0	1	2	1	0	0	1	14		
78	0	1	1	2	1	0	1	0	2	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	0	4	0	1	1	0	3	1	0	1	0	2	18	
$\Sigma$	72	70	0	2	5	48	70	16	189	61	34	62	74	2	3	73	77	76	50	7	3	38	19	66	42	65	0	8	31	53	12	164	1401	

## Lampiran 5. Hasil Analisis Deskriptif

### A. Analisis Deskriptif (Pengetahuan)

#### 1. Rerata

$$Me = \frac{\sum x_i}{n}$$

me = Mean (rata-rata)

$\Sigma$  = Epsilon (baca jumlah)

$x_i$  = nilai x ke i sampai k n

N = jumlah individu

$$Me = \frac{\sum x_i}{n}$$

$$= \frac{1401}{78}$$

$$= 17,96$$

Sub Indikator	Pengetahuan tentang K3	Pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya	Personel hygiene	Sanitasi makanan	Area kerja dan sanitasi peralatan	Kecelakaan kerja	Total
N	78	78	78	78	78	78	78
Range	2	3	3	2	4	3	10
Minimum	1	1	2	3	1	1	13
Maximum	3	4	5	5	5	4	23
Sum	212	189	303	303	230	164	1401
Mean	2.7179	2.4231	3.8846	3.8846	2.9487	2.102	17.9615
Std.Deviasi	0.507	0.904	0.925	0.702	1.043	0.846	2.146
Varians	0.257	0.819	0.857	0.493	1.088	0.717	4.609

### B. Perhitungan Distribusi Frekuensi Aspek Pengetahuan

M – 1/2 (maksimum ideal + minimum ideal )

SD – 1/6 ( Maksimum ideal – minimum ideal )

Penentuan kategori :

Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)

Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) s/d (Mean – 1 SD)

Rumus Sutrisno Hadi (2001:263)

Perhitungan aspek pengetahuan

No item 1 – 26

Skor max ideal =  $1 \times 26 = 26$

Skor min ideal =  $0 \times 26 = 0$

$M = \frac{1}{2} (\text{Maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$

$M = \frac{1}{2} (26 + 0)$

$M = 13$

$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{Minimum ideal})$

$SD = \frac{1}{6} (26 - 0)$

$SD = 4,3$

Penentuan kategori:

Golongan Baik : (Mean + 1 SD) s/d (Mean + 3 SD)

$13 + 1 (4,3) \text{ s/d } 13 + 3 (4,3)$

$17,3 \text{ s/d } 25,9$

Golongan cukup baik : (Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)

$13 - 1 (4,3) \text{ s/d } 13 + 1 (4,3)$

$8,7 \text{ s/d } 17,3$

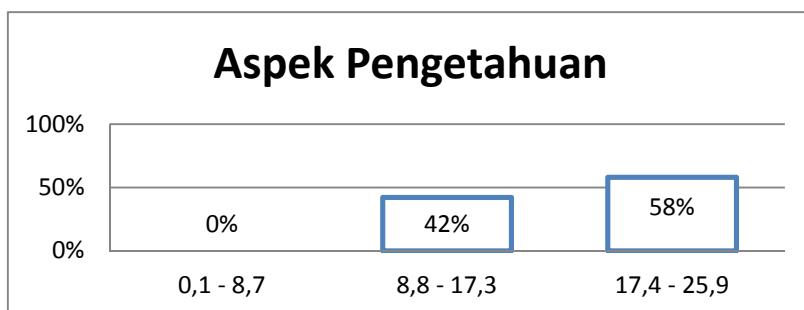
Golongan kurang baik : (Mean – 3 SD) s/d (Mean – 1 SD)

$13 - 3 (4,3) \text{ s/d } 13 - 1 (4,3)$

$0,1 \text{ s/d } 8,7$

Tabel. Aspek Pengetahuan pada Perilaku Sanitasi, Hygiene dan K3

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0,1 - 8,7	kurang	0	0,00
2	8,8 - 17,3	cukup	33	42,31
3	17,4 - 25,9	baik	45	57,69
			78	100



Gambar. Diagram batang aspek pengetahuan pada perilaku sanitasi hygiene dan K3

Tabel. Data Nilai Pengetahuan

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	17,96
<b>Median</b>	18

<b>Modus</b>	18
<b>Std.Deviasi</b>	2,146

### **C. Perhitungan Distribusi Frekuensi Masing Masing Indikator**

Per aspek ( pengetahuan)

$$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$$

$$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$$

Penentuan kategori :

Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)

Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) s/d (Mean – 1 SD)

Indikator dalam aspek pengetahuan:

1. Pengetahuan tentang K3
2. Pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya
3. Personel hygiene
4. Sanitasi makanan
5. Area kerja dan sanitasi peralatan
6. Kecelakaan kerja

#### **1. Perhitungan indikator Tentang K3**

No.item 1- 3

$$\text{Skor max. Ideal} = 1 \times 3 = 3$$

$$\text{Skor min.ideal} = 0 \times 3 = 0$$

$$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$$

$$M = \frac{1}{2} (3 + 0)$$

$$M = 1,5$$

$$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$$

$$SD = \frac{1}{6} (3-0)$$

$$SD = 0,5$$

Penentuan Kategori:

Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)  

$$(1,5 + 1 (0,5) s/d 1,5 + 3 (0,5)$$
  

$$1,5 + 0,5 s/d 1,5 + 1,5$$
  

$$2 s/d 3$$

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)  

$$1,5 - 1 (0,5) s/d 1,5 + 1 (0,5)$$
  

$$1 s/d 2$$

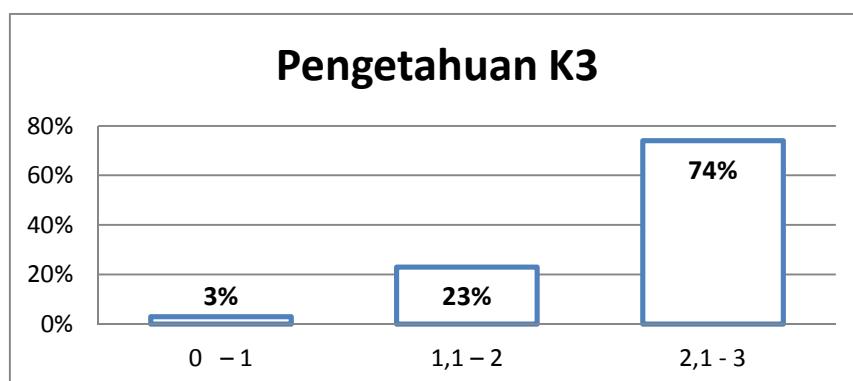
Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) s/d (Mean – 1 SD)  

$$1,5 - 3 (0,5) s/d 1,5 - 1 (0,5)$$
  

$$0 s/d 1$$

Tabel. Tingkat Pengetahuan Siswa pada Indikator Tentang K3

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0 – 1	kurang	2	2,56
2	1,1 – 2	cukup	18	23,08
3	2,1 - 3	baik	58	74,36
			78	100



Gambar. Diagram batang Indikator tentang Pengetahuan K3

Tabel. Data Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang K3

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	2,7
<b>Median</b>	3
<b>Modus</b>	3
<b>Std.Deviasi</b>	0,507

## 2. Perhitungan indikator tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya

No.item 4 – 7

Skor max.ideal =  $1 \times 4 = 4$

Skor min.ideal =  $0 \times 4 = 0$

$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$

$M = \frac{1}{2} (4 + 0)$

$M = 2$

$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$

$SD = \frac{1}{6} (4 - 0)$

$SD = 0,67$

Penentuan Kategori:

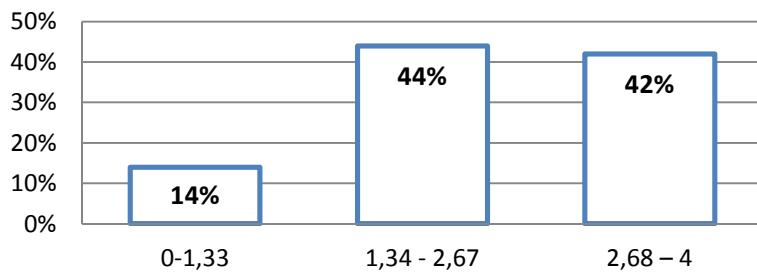
Golongan baik :  $(\text{mean} + 1 \text{ SD}) \text{ s/d } (\text{Mean} + 3\text{SD})$

	2 + 1 (0,67) s/d 2 + 3 (0,67) 2,67 s/d 4,01
Golongan cukup baik	: ( Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD) 2 – 1 (0,67) s/d 2 + 1 (0,67) 1,33 s/d 2,67
Golongan kurang baik	: ( Mean – 3 SD ) s/d (Mean – 1 SD) 2 – 3 (0,67) s/d 2 – 1(0,67) 0,0 s/d 1,33

Tabel. Tingkat Pengetahuan Siswa pada Indikator tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0-1,33	kurang	11	14,10
2	1,34 - 2,67	cukup	34	43,59
3	2,68 – 4	baik	33	42,31
			78	100

### Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Ruang lingkup



Gambar. Diagram batang indikator tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya

Tabel. Data Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang Pengetahuan Hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	2,4
<b>Median</b>	2
<b>Modus</b>	2
<b>Std.Deviasi</b>	0,904

### 3. Perhitungan Indikator Personel hygiene

No.item 12 – 16

Skor max.ideal = 1 x 5 = 5

Skor min.ideal = 0 x 5 = 0

$$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$$

$$M = \frac{1}{2} (5 + 0)$$

$$M = 2,5$$

$$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$$

$$SD = \frac{1}{6} (5 - 0)$$

$$SD = 0,83$$

Penentuan kategoris :

Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)

$$2,5 + 1 (0,83) \text{ s/d } 2,5 + 3 (0,83)$$

$$3,33 \text{ s/d } 4,99$$

Golongan cukup baik : ( Mean - 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)

$$2,5 - 1 (0,83) \text{ s/d } 2,5 + 1 (0,83)$$

$$1,67 \text{ s/d } 3,33$$

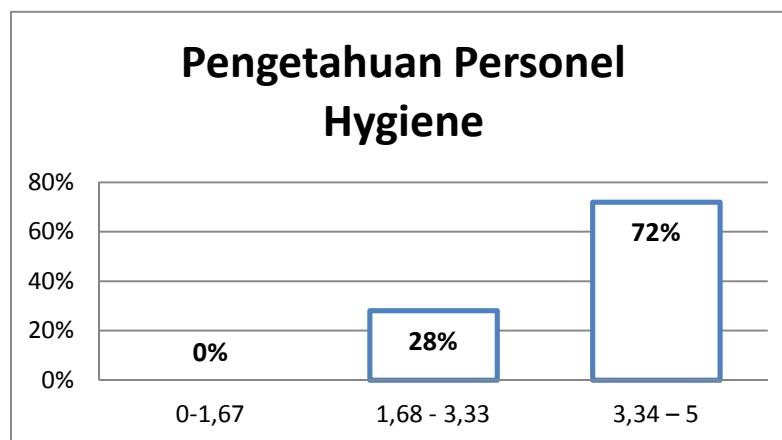
Golongan kurang baik : ( Mean - 3 SD ) s/d (Mean - 1 SD)

$$2,5 - 3 (0,83) \text{ s/d } 2,5 - 1 (0,83)$$

$$0,0 \text{ s/d } 1,67$$

Tabel. Tingkat Pengetahuan Siswa pada Indikator Personel hygiene

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0-1,67	kurang	0	0,00
2	1,68 - 3,33	cukup	22	28,21
3	3,34 - 5	baik	56	71,79
			78	100



Gambar. Diagram batang Indikator Personel hygiene

Tabel. Data Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang Personel Hygiene

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	3,9
<b>Median</b>	4
<b>Modus</b>	4
<b>Std.Deviasi</b>	0,925

#### 4. Perhitungan Indikator Sanitasi makanan

No.item 17,18,19,21,23

Skor max.ideal =  $1 \times 5 = 5$

Skor min.ideal =  $0 \times 5 = 0$

$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$

$M = \frac{1}{2} (5 + 0)$

$M = 2,5$

$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$

$SD = \frac{1}{6} (5 - 0)$

$SD = 0,83$

Penentuan kategori :

Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)  
 $2,5 + 1 (0,83) \text{ s/d } 2,5 + 3 (0,83)$   
 $3,33 \text{ s/d } 4,99$

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)  
 $2,5 - 1 (0,83) \text{ s/d } 2,5 + 1 (0,83)$   
 $1,67 \text{ s/d } 3,33$

Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) s/d (Mean – 1 SD)  
 $2,5 - 3 (0,83) \text{ s/d } 2,5 - 1 (0,83)$   
 $0,0 \text{ s/d } 1,67$

Tabel. Tingkat pengetahuan Siswa pada Indikator Sanitasi Makanan

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0-1,67	kurang	0	0,00
2	1,68 - 3,33	cukup	24	30,77
3	3,34 – 5	baik	54	69,23
			78	100

#### Pengetahuan Sanitasi Makanan



Gambar. Diagram batang Indikator Sanitasi Makanan

Tabel. Data Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang sanitasi makanan

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	3,9
<b>Median</b>	4
<b>Modus</b>	4
<b>Std.Deviasi</b>	0,702

##### 5. Perhitungan indikator Area kerja dan sanitasi peralatan

No.item 9,10,11,29,30

Skor max.ideal =  $1 \times 5 = 5$

Skor min.ideal =  $0 \times 5 = 0$

$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$

$M = \frac{1}{2} (5 + 0)$

$M = 2,5$

$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$

$SD = \frac{1}{6} (5 - 0)$

$SD = 0,83$

Penentuan kategori :

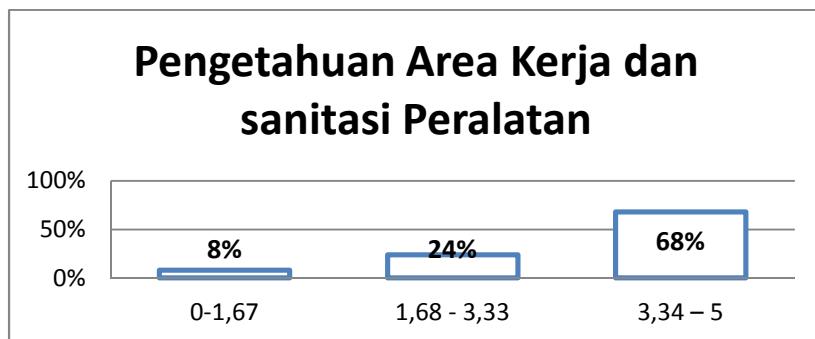
Golongan baik :  $(\text{mean} + 1 \text{ SD}) \text{ s/d } (\text{Mean} + 3\text{SD})$   
 $2,5 + 1 (0,83) \text{ s/d } 2,5 + 3 (0,83)$   
 $3,33 \text{ s/d } 4,99$

Golongan cukup baik :  $(\text{Mean} - 1 \text{ SD}) \text{ s/d } (\text{Mean} + 1 \text{ SD})$   
 $2,5 - 1 (0,83) \text{ s/d } 2,5 + 1 (0,83)$   
 $1,67 \text{ s/d } 3,33$

Golongan kurang baik :  $(\text{Mean} - 3 \text{ SD}) \text{ s/d } (\text{Mean} - 1 \text{ SD})$   
 $2,5 - 3 (0,83) \text{ s/d } 2,5 - 1 (0,83)$   
 $0,0 \text{ s/d } 1,67$

Tabel . Tingkat pengetahuan Siswa pada Indikator Area kerja dan sanitasi peralatan

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0-1,67	kurang	6	7,69
2	1,68 - 3,33	cukup	19	24,36
3	3,34 - 5	baik	53	67,95
			78	100



Gambar. Diagram batang Indikator Area kerja dan sanitasi peralatan

Tabel. Data Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang area kerja dan sanitasi peralatan

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	2,9
<b>Median</b>	3
<b>Modus</b>	3
<b>Std.Deviasi</b>	1,043

## 6. Perhitungan indikator kecelakaan kerja

No. Item 26-27

$$\text{Skor max.ideal} = 1 \times 4 = 4$$

$$\text{Skor min.ideal} = 0 \times 4 = 0$$

$$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$$

$$M = \frac{1}{2} (4 + 0)$$

$$M = 2$$

$$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$$

$$SD = \frac{1}{6} (4 - 0)$$

$$SD = 0,67$$

Penentuan Kategori:

Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)

$$2 + 1 (0,67) \text{ s/d } 2 + 3 (0,67) \\ 2,67 \text{ s/d } 4,01$$

Golongan cukup baik : ( Mean - 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)

$$2 - 1 (0,67) \text{ s/d } 2 + 1 (0,67) \\ 1,33 \text{ s/d } 2,67$$

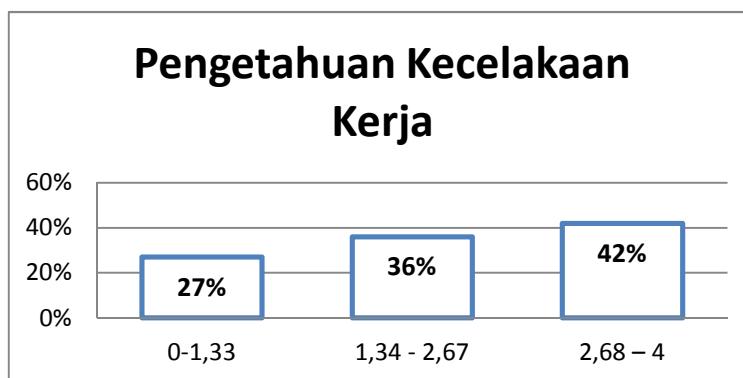
Golongan kurang baik : ( Mean - 3 SD ) s/d (Mean - 1 SD)

$$2 - 3 (0,67) \text{ s/d } 2 - 1 (0,67)$$

0,0 s/d 1,33

Tabel. Tingkat pengetahuan Siswa pada Indikator Kecelakaan Kerja

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0-1,33	Kurang	21	26,92
2	1,34 - 2,67	Cukup	28	35,89
3	2,68 – 4	Baik	33	42,31
			78	100



Gambar. Diagram batang Indikator Kecelakaan Kerja

Tabel. Data Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang kecelakaan kerja

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	2,1
<b>Median</b>	2
<b>Modus</b>	2
<b>Std.Deviasi</b>	0,846

#### D. Analisis Deskriptif (Sikap)

##### 1. Rerata

$$Me = \frac{\sum x_i}{n}$$

me = Mean (rata-rata)

$\Sigma$  = Epsilon (baca jumlah)

$x_i$  = nilai x ke i sampai k n

N = jumlah individu

$$Me = \frac{\sum x_i}{n}$$

$$Me = \frac{5676}{78}$$

$$= 72,76$$

Sub Indikator	K3 dan sanitasi hygiene	Hygiene sanitasi makanan dan peralatan	Personel hygiene	Kecelakaan kerja	Total
N	78	78	78	78	78
Range	9	10	3	9	25
Minimum	19	14	9	15	63
Maximum	28	24	12	24	88
Sum	1823	1375	856	1613	5676
Mean	23,718	17.6282	11.0897	20.6795	72.7692
Std.Deviasi	1.69881	1.8524	0.94231	2.24183	4.807
Varians	2.886	3.431	0.888	5.026	23.115

Skor max.ideal =  $4 \times 22 = 88$

Skor min.ideal =  $1 \times 22 = 22$

$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$

$M = \frac{1}{2} (88 + 22)$

$M = 55$

$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$

$SD = \frac{1}{6} (88 - 22)$

$SD = 11$

Penentuan Kategori:

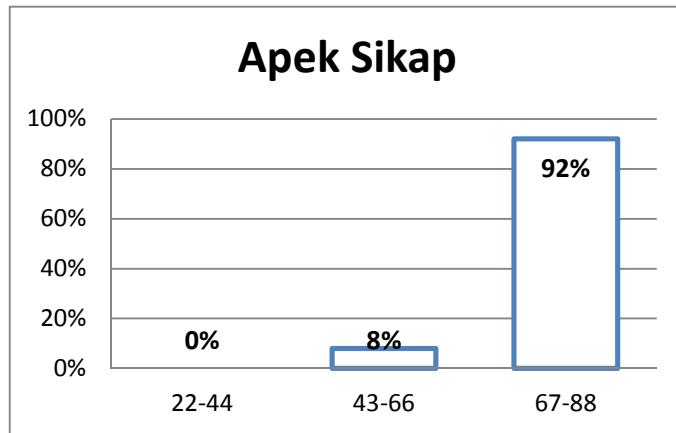
Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)  
 $55 + 1 (11) \text{ s/d } 55 + 3 (11)$   
 $66 \text{ s/d } 88$

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)  
 $55 - 1 (11) \text{ s/d } 55 + 1 (11)$   
 $44 \text{ s/d } 66$

Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) s/d (Mean – 1 SD)  
 $55 - 3 (11) \text{ s/d } 55 - 1(11)$   
 $22 \text{ s/d } 44$

Tabel. Aspek Sikap sanitasi hygiene dan K3

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	22-44	kurang	0	0
2	45-66	cukup	6	7,69231
3	67-88	baik	72	92,3077



Gambar. Diagram batang aspek sikap pada perilaku sanitasi hygiene dan K3

Tabel. Data Aspek Sikap

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	72,76
<b>Median</b>	73
<b>Modus</b>	74
<b>Std.Deviasi</b>	4,807

#### **E. Perhitungan Distribusi Frekuensi masing masing Indikator Peraspek ( sikap )**

$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$

$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$

Penentuan kategori :

Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)

Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) s/d (Mean – 1 SD)

Indikator dalam aspek sikap:

1. Sikap terhadap K3 dan sanitasi hygiene
2. Sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan
3. Sikap terhadap personel hygiene
4. Sikap terhadap kecelakaan kerja

#### **1. Perhitungan K3 dan sanitasi hygiene**

No. Item 1,2,3,4,9,10,11

Skor max.ideal =  $4 \times 7 = 28$

Skor min.ideal =  $1 \times 7 = 7$

$$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$$

$$M = \frac{1}{2} ( 28 + 7 )$$

$$M = 17,5$$

$$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$$

$$SD = \frac{1}{6} ( 28 - 7 )$$

$$SD = 3,5$$

Penentuan Kategori:

Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)

$$17,5 + 1 (3,5) \text{ s/d } 17,5 + 3 (3,5)$$

$$21 \text{ s/d } 28$$

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)

$$17,5 - 1 (3,5) \text{ s/d } 17,5 + 1 (3,5)$$

$$14 \text{ s/d } 21$$

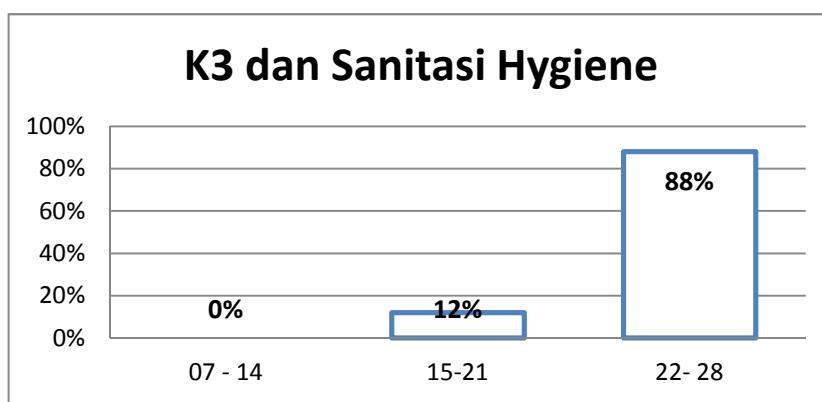
Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) s/d (Mean – 1 SD)

$$17,5 - 3 (3,5) \text{ s/d } 17,5 - 1 (3,5)$$

$$7 \text{ s/d } 14$$

Tabel. Sikap terhadap K3 dan sanitasi hygiene

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	7-14	kurang	0	0
2	15-21	cukup	9	11.54
3	22- 28	baik	69	88.46
			78	100



Gambar. Diagram batang Sikap terhadap K3 dan sanitasi hygiene

Tabel. Data Aspek Sikap

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	23,71
<b>Median</b>	23
<b>Modus</b>	23

<b>Std.Deviasi</b>	1,698
--------------------	-------

## 2. Perhitungan hygiene sanitasi makanan dan peralatan

No. Item 12,13,14,15,16,25

Skor max.ideal =  $4 \times 6 = 24$

Skor min.ideal =  $1 \times 6 = 6$

$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$

$M = \frac{1}{2} ( 24 + 6 )$

$M = 15$

$SD = \frac{1}{6} ( \text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal} )$

$SD = \frac{1}{6} ( 24 - 6 )$

$SD = 3$

Penentuan Kategori:

Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)

$15 + 1 (3) \text{ s/d } 15 + 3 (3)$

$18 \text{ s/d } 24$

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)

$15 - 1 (3) \text{ s/d } 15 + 1 (3)$

$12 \text{ s/d } 18$

Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) s/d (Mean – 1 SD)

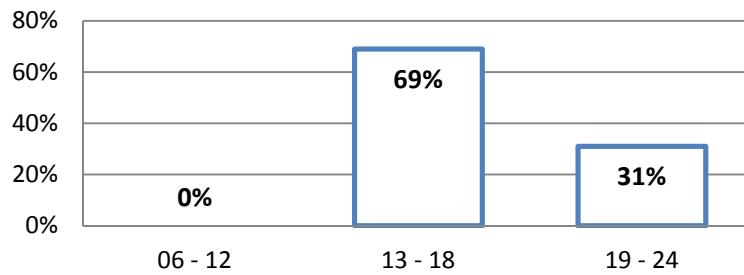
$15 - 3 (3) \text{ s/d } 15 - 1(3)$

$6 \text{ s/d } 12$

Tabel. Sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	6 - 12	kurang	0	0
2	13 - 18	cukup	54	69,2308
3	19 - 24	baik	24	30,7692
			78	100

### Hygiene dan Sanitasi Makanan



Gambar. Diagram batang Sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan

Tabel. Data Aspek Sikap hygiene sanitasi makanan dan peralatan

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	17,62
<b>Median</b>	17
<b>Modus</b>	17
<b>Std.Deviasi</b>	1,825

### 3. Perhitungan personal hygiene

No.item 5- 7

Skor max. Ideal =  $4 \times 3 = 12$

Skor min.ideal =  $1 \times 3 = 3$

$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$

$M = \frac{1}{2} (12 + 3)$

$M = 7,5$

$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$

$SD = \frac{1}{6} (12 - 3)$

$SD = 1,5$

Penentuan Kategori:

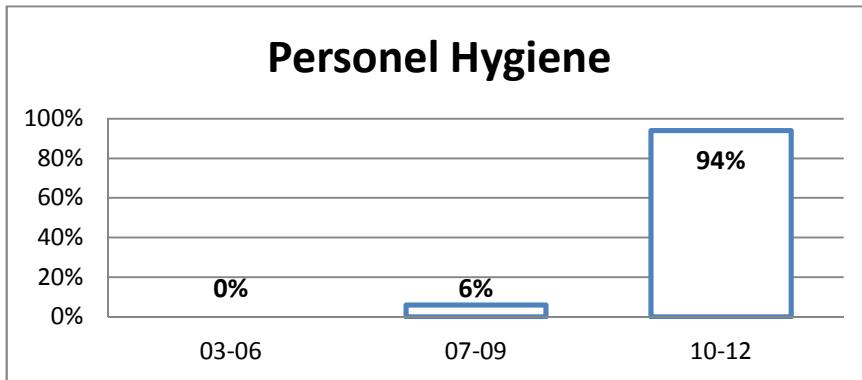
Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)  
 $(7,5 + 1 (1,5) \text{ s/d } 7,5 + 3 (1,5)$   
 $7,5 + 1,5 \text{ s/d } 7,5 + 4,5$   
 $9 \text{ s/d } 12$

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)  
 $7,5 - 1 (1,5) \text{ s/d } 7,5 + 1 (1,5)$   
 $7,5 - 1,5 \text{ s/d } 7,5 + 1,5$   
 $6 \text{ s/d } 9$

Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) s/d (Mean – 1 SD)  
 $7,5 - 3 (1,5) \text{ s/d } 7,5 - 1 (1,5)$   
 $7,5 - 4,5 \text{ s/d } 7,5 - 1,5$   
 $3 \text{ s/d } 6$

Tabel. Sikap terhadap hygiene personel hygiene

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	3 - 6	kurang	0	0
2	7 - 9	cukup	5	6,41026
3	10 - 12	baik	73	93,5897
			78	100



Gambar. Diagram batang Sikap terhadap Personel hygiene

Tabel. Data Aspek Sikap personel hygiene

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	11
<b>Median</b>	11
<b>Modus</b>	12
<b>Std.Deviasi</b>	0,942

#### 4. Perhitungan kecelakaan kerja

No. Item 17,18,19,22,23,24

Skor max.ideal =  $4 \times 6 = 24$

Skor min.ideal =  $1 \times 6 = 6$

$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$

$M = \frac{1}{2} (24 + 6)$

$M = 15$

$SD = \frac{1}{6} (\text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal})$

$SD = \frac{1}{6} (24 - 6)$

$SD = 3$

Penentuan Kategori:

Golongan baik :  $(\text{mean} + 1 \text{ SD}) \text{ s/d } (\text{Mean} + 3\text{SD})$

$15 + 1 (3) \text{ s/d } 15 + 3 (3)$

$18 \text{ s/d } 24$

Golongan cukup baik :  $(\text{Mean} - 1 \text{ SD}) \text{ s/d } (\text{Mean} + 1 \text{ SD})$

$15 - 1 (3) \text{ s/d } 15 + 1 (3)$

$12 \text{ s/d } 18$

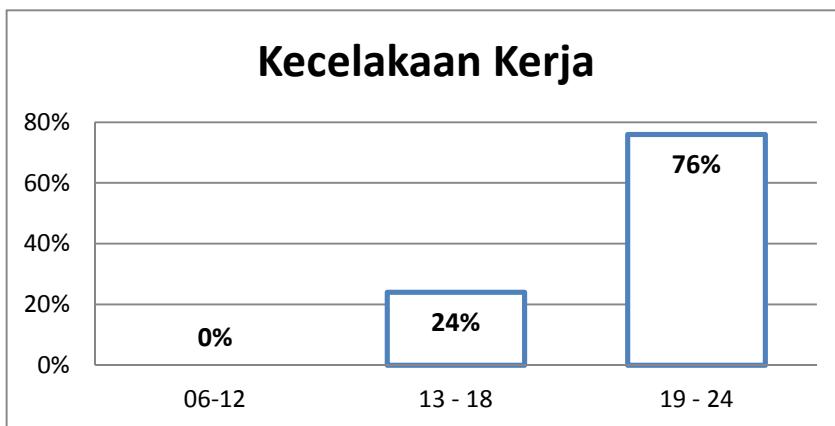
Golongan kurang baik :  $(\text{Mean} - 3 \text{ SD}) \text{ s/d } (\text{Mean} - 1 \text{ SD})$

$15 - 3 (3) \text{ s/d } 15 - 1 (3)$

$6 \text{ s/d } 12$

Tabel. Sikap terhadap kecelakaan kerja

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	6 - 12	kurang	0	0
2	13 - 18	cukup	19	24,359
3	19 - 24	baik	59	75,641
			78	100



Gambar. Diagram batang Sikap terhadap kecelakaan kerja

Tabel. Data Aspek Sikap kecelakaan kerja

<b>N</b>	78
<b>Mean</b>	20,67
<b>Median</b>	21
<b>Modus</b>	21
<b>Std.Deviasi</b>	2,241

#### F. Perhitungan Analisis Deskriptif (Tindakan)

No. Item 1- 17

$$\text{Skor max.ideal} = 1 \times 17 = 17$$

$$\text{Skor min.ideal} = 0 \times 17 = 0$$

$$M = \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal})$$

$$M = \frac{1}{2} ( 17 + 0 )$$

$$M = 8,5$$

$$SD = \frac{1}{6} ( \text{Maksimum ideal} - \text{minimum ideal} )$$

$$SD = \frac{1}{6} ( 17 - 0 )$$

$$SD = 2,83$$

Penentuan Kategori:

Golongan baik : (mean + 1 SD) s/d (Mean + 3SD)

$$8,5 + 1 (2,83) \text{ s/d } 8,5 + 3 (2,83) \\ 11,33 \text{ s/d } 17$$

Golongan cukup baik : ( Mean – 1 SD) s/d (Mean + 1 SD)  
 $8,5 - 1 (2,83) \text{ s/d } 8,5 + 1 (2,83)$   
 $5,67 \text{ s/d } 11,33$

Golongan kurang baik : ( Mean – 3 SD ) s/d (Mean – 1 SD)  
 $8,5 - 3 (2,83) \text{ s/d } 8,5 - 1(2,83)$   
 $0 \text{ s/d } 5,67$

Tabel. Tindakan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan k3

No	Kriteria Penilaian	Kategori	f	Prosentase
1	0 - 5,67	kurang	0	0
2	5,7 - 11,33	cukup	0	0
3	11,4 -17	baik	78	100
			78	100

DATA OBSERVASI SISWA KELAS XI PADA IMPELENTASI SANITASI HGYIENE K3 PADA SAAT MATA PELAJARAN PRAKTIK MMI								
No. Item	Indikator	Pernyataan tindakan	DATA TINDAKAN SISWA PADA IMPLEMENTASI		dilakukan		tidak dilakukan	
			f	%	f	%		
1	a. Penerapan K3	Berhati-hati saat melangkah di dapur praktik	78	100	0	0		
2		Tahu cara mengoperasikan mesin-mesin olah	72	92.3	6	7.7		
3		Berhati-hati dengan peralatan masak yang panas atau mengangkatnya dari kompor	78	100	0	0		
4		Menggunakan cempal saat mengangkat peralatan yang panas	78	100	0	0		
5		Produk matang ditempatkan diwadah yang bersih dan tertutup	76	97.4	4	5.1		
13		Tidak pernah teriris pisau, terpeleset dan pingsan	27	34.6	51	65.4		
6	c. Penerapan sanitasi lingkungan	Memiliki keranjang sampah sementara di meja kerja	76	97.4	4	5.1		
8		Menyapu dan mengepel area kerja	77	98.7	1	1.3		
18		Selalu mencuci tangan sebelum praktik dan saat-saat diperlukan/ setelah menyentuh benda-benda sumber kontaminasi rambut hidung	77	98.7	1	1.3		
19		Mencuci bersih peralatan memasak yang telah dipakai	78	100	0	0		
10	b. Penerapan sanitasi peralatan	Memeriksa kebersihan peralatan memasak yang akan digunakan (bila kotor dicuci terlebih dahulu)	77	98.7	1	1.3		
11		Mencuci bahan-bahan mentah (yang perlu dicuci) sebelum diolah	75	96.2	3	3.8		
20		Mengeringkan peralatan yang telah dicuci dengan sinar matahari/ lap kering/ kertas sekali pakai	71	91	7	9		
14	d. Penerapan personel hygiene saat praktik	Menerapkan personal hygiene(kebersihan diri) secara menyeluruh sebelum praktik: baju kerja bersih, ADP lengkap dan kuku bersih	77	98.7	1	1.3		
15		Memakai sepatu berhak rendah, berasas dari karet, tidak licin dan nyaman dipakai	77	98.7	1	1.3		
16		Mencicipi makanan dengan sendok	78	100	0	0		
17		Tidak sedang sakit flu, pilek, batuk, dan sakit mata saat praktik	68	87.2	10	12.8		

## Lampiran 2. Surat Validasi Instrumen dari Ahli



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
Alamat: Karang Malang Yogyakarta 55281



Certificate No. CSC 00052

Hal : Permohonan Kesediaan Uji Validasi

Kepada Yth.

Ibu Badraningsih Lastariwati, M. Kes  
di tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melakukan uji validasi, pada penelitian Tugas Akhir Skripsi dengan judul **"Perilaku Sanitasi, Hygiene dan Kesehatan Keselamatan Kerja (K3) dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta"**, maka saya:

Nama : Adelia Narida

NIM : 10511241007

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Dengan ini saya mohon kepada Ibu untuk bersedia memberikan uji validasi sehingga dapat diujikan pada sampel penelitian. Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas kerja sama, perhatian dan kesedalaan Ibu, saya ucapan terima kasih.

Dosen Pembimbing

Sugiyono, M.Kes

NIP. 19530412 198601 1 001

Mengetahui,  
Kaprodi Pend.Teknik Boga

Sutriyati Purwanti, M.Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Yogyakarta, 7 Maret 2014

Pemohon

Adelia Narida

NIM. 10511241007

#### KETERANGAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Badraningsih Lastariwati, M.Kes

NIP : 19600625 198003 2 001

Setelah melihat, menelaah dan mencermati instrumen angket penelitian yang berjudul  
**"Perilaku Sanitasi, Hygiene dan Kesehatan Keselamatan Kerja (K3) dalam Praktik  
Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta"**,

oleh:

Nama : Adelia Narida

NIM : 10511241007

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Maka dengan ini menyatakan bahwa instrument ini:

a. Layak digunakan untuk penelitian dengan revisi sesuai saran sebagai berikut:

- 1) Jumlah item yg kurang benar
- 2) Lembar observasi diberi petunjuk penjawaban
- 3) .....

b. Layak digunakan untuk penelitian tanpa revisi

c. Layak digunakan untuk penelitian

\*) Lingkari pada huruf sesuai dengan kelnginan

Demikian keterangan ini dibuat dan digunakan untuk bagaimana semestinya.

Yogyakarta, 7 Maret 2014

Validator



Badraningsih Lastariwati, M.Kes

NIP. 19600625 198003 2 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
Alamat: Karang Malang Yogyakarta 55281



Certificate No. Q00 00562

Hal : Permohonan Kesediaan Uji Validasi

Kepada Yth.

Ibu Dr. Kokon Komariah  
Di tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melakukan uji validasi, pada penelitian Tugas Akhir Skripsi dengan judul **"Perilaku Sanitasi, Hygiene dan Kesehatan Keselamatan Kerja (K3) dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta"**, maka saya:

Nama : Adelia Narida

NIM : 10511241007

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Dengan ini saya mohon kepada Ibu untuk bersedia memberikan uji validasi sehingga dapat diujikan pada sampel penelitian. Demikian permohonan ini saya sampaikan. Atas kerja sama, perhatian dan kesediaan Ibu, saya ucapkan terima kasih.

b. Lulus  
c. Tidak  
d. Tidak

Dosen Pembimbing

Sugiyono, M.Kes  
NIP. 19530412 198601 1 001

Yogyakarta, 7 Maret 2014

Pemohon

Adelia Narida  
NIM. 10511241007

Mengetahui,  
Kaprodi Pend.Teknik Boga

Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP. 19611216 198803 2 001

## Lampiran 6. Surat Izin Penelitian

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK**  
Alamat: Kampus Kerangmalano, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586188 fax. 270289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 588734  
website <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id) ; [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)  


---

Nomor: 959/H34/PL/2014 17 Maret 2014  
Lamp. :  
Hal. : Ijin Penelitian  
Yth.

1. Gubernur DIY c.q. Ka. Biro Adm. Pembangunan Seida DIY  
2. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Bappeda Provinsi DIY  
3. Walikota Yogyakarta c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Yogyakarta  
4. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga Provinsi DIY  
5. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga Yogyakarta  
6. Kepala SMK N 6 Yogyakarta

Balam rungka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Perilaku Sanitasi Hygiene dan kesehatan keselamatan Kerja (K3) Dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini;

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Adelia Narida	10511241007	Perd. Teknik Boga - SI	SMK N 6 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Sugiyono, M.Kes.  
NIP : 19330412 198601 1 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai 18 Maret 2014 s/d selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

  
Dr. Mulyo Soenarto  
NIP. 19580630 198601 1 001



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
SEKRETARIAT DAERAH

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)  
YOGYAKARTA 55213

spansx2@yahoo.com

**SURAT KETERANGAN / IJIN**  
070/REG/V/499/3/2014

Membaca Surat : **WAKIL DEKAN I FAKULTAS TEKNIK** Nomor : **959/H34/PL/2014**  
Tanggal : **17 MARET 2014** Perihal : **IJIN PENELITIAN/RISET**

Mengingat : 1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perusahaan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;  
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;  
3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rencana Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah;  
4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DILIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/penkajian/studi lapangan kepada:

Nama : **ADELIA NARIDA** NIP/NIM : **10511241007**  
Alamat : **FAKULTAS TEKNIK, PENDIDIKAN TEKNIK BOGA, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
Judul : **PERILAKU SANITASI, HYGIENE DAN KESEHATAN KESELAMATAN KERJA (K3) DALAM PRAKTIK MASAKAN INDONESIA SISWA PROGRAM KEAHILIAN TATA BOGA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**  
Lokasi : **KOTA YOGYAKARTA**  
Waktu : **19 MARET 2014 sd 19 JUNI 2014**

Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/penkajian/studi lapangan \*) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website adbang.jogjaprov.go.id dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuh cap institusi;
3. Ijin ini hanya digunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib memtaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjaprov.go.id;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluaran di Yogyakarta

Pada tanggal **19 MARET 2014**

A.n Sekretaris Daerah

Asisten Perkonomian dan Pembangunan

U.P.

Asisten Bidang Koordinasi Pembangunan



Tembusan :

1. GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA (SEBAGAI LAPORAN)
2. WALIKOTA YOGYAKARTA C.Q DINAS PERIJINAN KOTA YOGYAKARTA
3. DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
4. WAKIL DEKAN I FAKULTAS TEKNIK, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
5. YANG BERSANGKUTAN



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta Kode Pos : 55165 Telp. (0274) 556241, 515885, 515886, 582682

Fax (0274) 555241

EMAIL : perizinan@jogjakota.go.id

HOT LINE SMS : 081227525000 HOT LINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id

WEBSITE : [www.perizinan.jogjakota.go.id](http://www.perizinan.jogjakota.go.id)

SURAT IZIN

NOMOR : 070/0929

1735/34

Dasar : Surat izin / Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta  
Nomor : 070/REG/V/499/3/2014 Tanggal : 19/03/2014

Mengingat : 1. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah  
2. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 65 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;  
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;  
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2011 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;  
5. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor: 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta;

Dijinkan Kepada : Nama : ADELIA NARIDA NO MHS / NIM : 10511241007  
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik - UNY  
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta  
Penanggungjawab : Sugiyono, M.Kes.  
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : PERILAKU SANITASI, HYGIENE DAN KESEHATAN KESELAMATAN KERJA (K3) DALAM PRAKTIK MASAKAN INDONESIA SISWA PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta  
Waktu : 19/03/2014 Sampai 19/06/2014  
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan  
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberi Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)  
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat  
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah  
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhi  
ketentuan-ketentuan tersebut diatas  
Kemudian diharap para Pejabat Pemerintah setempat dapat memberi bantuan seperlunya

Tanda tangan  
Pemegang Izin

ADELIA NARIDA

Tembusan Kepada :

- Yth. 1. Walikota Yogyakarta(sebagai laporan)
2. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Selsda DIY
3. Ka. Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta
4. Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jalan Kenari 4 Telp./Fax. (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : [www.smkn6yogja.sch.id](http://www.smkn6yogja.sch.id) , e-mail : [smkn6yogja@yandex.co.id](mailto:smkn6yogja@yandex.co.id)

**SURAT KETERANGAN**

070 /SK/ 2014

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta menerangkan  
bahwa :

Nama : Adelia Narida

NPM : 10511241007

Pekerjaan : Mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta, Fakultas Teknik Boga

Bahwa saudara tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian di SMK Negeri 6 Yogyakarta  
dengan judul : " PERILAKU SANITASI, HYGIENE DAN KESEHATAN  
KESELAMATAN KERJA (K3) DALAM PRAKTIK MASAKAN INDONESIASISWA  
PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA" Pada tanggal  
19 Maret sampai 19 Juni 2014

Demikian surat keterangan ini di buat , agar dipergunakan sebagaimana perlunya .

Yogyakarta , 3 Juni 2014

Kepala Sekolah



NIP. 19580731 198703 2 002

## Lampiran 7. Kartu Bimbingan Skripsi

KARTU BIMBINGAN TAS			
Nama Mahasiswa : Adelia Narida NIM : 10511241007		Dosen Pembimbing : Sugiyono, M.Kes Program Studi : Pendidikan Teknik Boga	
Judul TAS : Perilaku Sanitasi, Hygiene dan Kesehatan Keselamatan Kerja (K3) dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013-2014			
NO	HARI/ TANGGAL BIMBINGAN	MATERI BIMBINGAN	Paraf Dosen Pembimbing
1.	6 Januari 2014	Mengajukan Judul Tugas Akhir Skripsi	
2.	15 Januari 2014	Bab I	
3.	15 Januari 2014	Bab II dan Bab III	
4.	3 Februari 2014	Revisi Bab I, II, dan III	
5.	10 Februari 2014	Kisi-Kisi Instrumen	
6.	24 Februari 2014	Instrumen 3 variabel: aspek pengetahuan, aspek sikap dan aspek tindakan	
7.	5 Maret 2014	Revisi instrument penelitian	
8.	7 Maret 2014	TTD surat validasi	
9.	17 Maret 2014	Instrumen penelitian setelah expert validasi	
10.	28 April 2014	Uji Validitas dan Reabilitas	
11.	12 Mei 2014	Analisis Data Deskriptif	
12.	21 Mei 2014	Bab IV	
13.	26 Mei 2014	Bab IV	
14.	28 Mei 2014	Bab IV dan Bab V	
15.	9 Juni 2014	Seluruh Bab dan lampiran	
16.	11 Juni 2014	Seluruh Bab dan lampiran	

Yogyakarta, Juni 2014

Mengetahui,  
Ketua Prodi Pendidikan Teknik Boga, Mahasiswa,

  
Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP. 19611216 198803 2 001

  
Adelia Narida  
NIM. 10511241007