

**PENERAPAN HIGIENE SANITASI SAAT PRAKTIK MENGOLAH MAKANAN
PADA SISWA KELAS XI PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA
SMK NEGERI 1 KALASAN**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh :

Dea Rianda

NIM 14511241019

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2018**

**PENERAPAN HIGIENE SANITASI
SAAT PRAKTIK MENGOLAH MAKANAN PADA SISWA KELAS XI
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK NEGERI 1 KALASAN**

Oleh:
Dea Rianda
NIM. 14511241019

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui: (1) higiene sanitasi siswa saat praktik mengolah makanan, (2) higiene personal siswa siswa saat praktik mengolah makanan, (3) sanitasi pengolahan siswa siswa saat praktik mengolah makanan, (4) sanitasi peralatan siswa siswa saat praktik mengolah makanan.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan metode survei. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan angket. Tahap pengujian kelayakan angket dilakukan oleh ahli materi. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2018. Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 1 Kalasan dengan subyek penelitian yang melibatkan 70 siswa kelas XI dari program keahlian Tata Boga. Teknik sampling yang digunakan adalah sampling jenuh. Teknik analisis data yang digunakan adalah statistik deskriptif.

Hasil penelitian ini adalah: (1) penerapan higiene sanitasi siswa makanan pada siswa kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan siswa termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak 34 siswa (48,57%) dengan nilai baku 77,71, (2) penerapan higiene personal pada siswa kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak sebanyak 32 siswa (45,71%) dengan nilai baku 77,94, (3) penerapan higiene sanitasi pengolahan pada siswa kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak sebanyak 39 siswa (55,71%) dengan nilai baku 76,89, (4) penerapan higiene sanitasi peralatan pada siswa kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak sebanyak 32 siswa (45,71%) dengan nilai baku 78,93.

Kata kunci: penerapan, higiene sanitasi, penjamah makanan

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

Disusun oleh :

Dea Rianda
NIM. 14511241019

PENERAPAN HIGIENE SANITASI SAAT PRAKTIK MENGOLAH MAKANAN PADA SISWA KELAS XI PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK NEGERI 1 KALASAN

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 7 Juni 2018

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan

Dr. Siti Hamidah, M.Pd.
Ketua Penguji

Titin Hera W. H., M.Pd.
Sekertaris

Dra. Rizqie Auliana, M.Kes.
Penguji Utama

Tanda Tangan



Tanggal
10/7/2018

10/7/2018

10/7/2018

Yogyakarta, Juli 2018

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,

Dr. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA SISWA KELAS XI PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA DI SMK NEGERI 1 KALASAN

Disusun Oleh :

Dea Rianda

NIM : 14511241019

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh pembimbing untuk dilaksanakan Ujian

Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 22 Mei 2018

Mengetahui
Ketua Program Studi,
Pendidikan Teknik Boga



Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Si.

NIP. 19770131 200212 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Dr. Siti Hamidah, M.Pd.

NIP. 19530820 197903 2 001

MOTTO

Mohonlah pertolongan kepada Allah dengan sabar dan sholat.
(QS. Al-Baqarah: 45)

Allah mengeluarkanmu dari perut Ibumu dalam keadaan tidak mengetahui sesuatu pun, dan Dia memberikan pendengaran, pengelihatan, dan hati, agar kamu bersyukur. (QS. An-Nahl: 78)

Barangsiapa menempuh jalan untuk mencari ilmu, maka Allah mudahkan baginya jalan menuju surga. (H.R. Muslim)

Barang siapa merasa letih di malam hari karena bekerja, maka di malam itu dia diampuni. (H.R. Ahmad)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Tugas Akhir Skripsi ini saya persembahkan spesial untuk :

- ✓ Kedua orang tua saya Bapak Heriyanto dan Ibu Dahlia yang sudah mendo'akan, menyemangati, membiayai dan memfasilitasi hingga Tugas Akhir Skripsi ini selesai.
- ✓ Kakak saya Nanda Pratama yang selalu mendo'akan, mendukung dan memberi semangat.
- ✓ Edhi Wijaya yang selalu mendo'akan, mendukung dan memberi semangat.
- ✓ Keluarga besar Pendidikan Teknik Boga kelas A angkatan 2014 yang saling memberi semangat.
- ✓ Almamater UNY tercinta, yang telah memberikan banyak ilmu dan fasilitas selama menempuh pendidikan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul “Penerapan Higiene Sanitasi saat Praktik Mengolah Makanan Pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan” dengan semaksimal mungkin. Terselesaikannya Tugas Akhir Skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun secara tidak langsung. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Siti Hamidah, M.Pd. selaku dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak meluangkan waktu serta memberikan dorongan semangat dan bimbingan terbaiknya selama proses penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
2. Dr. Ir. Sugiyono, M.Kes. dan M. TH. Wulaningtyas. selaku validator Instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi yang memberikan saran serta masukan terhadap penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
3. Titin Hera Widi Handayani, S.Pd., M.Pd dan Dra. Rizqie Auliana, M. Kes. selaku Sekretaris, dan Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga, beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.

5. Dr. Widarto, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
 6. Drs. Mohammad Efendi, MM. selaku Kepala SMK Negeri 1 Kalasan yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
 7. Para guru dan staf SMK Negeri 1 Kalasan yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi.
 8. Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga yang telah bersedia bekerjasama dalam pelaksanaan penelitian ini.
 9. Semua pihak yang telah mendukung dan membantu pelaksanaan dan penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
- Akhirnya, semoga bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi yang bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Juni 2018

Penulis,

Dea Rianda

NIM. 14511241019

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan	7
F. Manfaat Penelitian	7
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori.....	10
B. Penelitian yang Relevan	25
C. Kerangka Berfikir	26
D. Pertanyaan Penelitian	28
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	29
B.Tempat dan Waktu Penelitian	29
C. Populasi dan Sampel	30

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	30
E. Alat Pengumpulan Data.....	31
F. Instrument Penelitian	32
G. Validitas dan Reliabilitas	33
H. Teknik Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	41
B. Pembahasan	65
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	72
B. Keterbatasan Penelitian	73
C. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	75

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen.....	33
Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Valid.....	34
Tabel 3. Penskoran Angket	35
Tabel 4. Data Hasil Validasi.....	36
Tabel 5. Validitas Instrumen	37
Tabel 6. Kriteria Nilai Reliabilitas	38
Tabel 7. Reliabilitas Instrumen	39
Tabel 8. Pedoman Penilaian	39
Tabel 9. Interval Skor.....	40
Tabel 10. Skor Pernyataan Perilaku Higiene Sanitasi Angket	42
Tabel 11. Interval Skor Perilaku Higiene Sanitasi Angket	43
Tabel 12. Tabel Frekuensi Higiene Sanitas Angket.....	43
Tabel 13. Skor Pernyataan Perilaku Higiene Sanitasi Observasi.....	45
Tabel 14. Interval Skor Perilaku Higiene Sanitasi Observasi	46
Tabel 15. Tabel Frekuensi Higiene Sanitasi Observasi.....	46
Tabel 16. Skor Pernyataan Perilaku Higiene Personal Angket	49
Tabel 17. Interval Skor Perilaku Higiene Personal Angket	48
Tabel 18. Tabel Frekuensi Higiene Personal Angket.....	50
Tabel 19. Skor Pernyataan Perilaku Higiene Personal Observasi.....	51
Tabel 20. Interval Skor Perilaku Higiene Personal Observasi	52
Tabel 21. Tabel Frekuensi Higiene Personal Observasi.....	52
Tabel 22. Skor Pernyataan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Angket	54
Tabel 23, Interval Skor Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Angket.....	55
Tabel 24 Tabel Frekuensi Higiene Sanitas Pengolahan Angket	56
Tabel 25. Skor Pernyataan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Observasi ...	58
Tabel 26. Interval Skor Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Observasi.....	58
Tabel 27. Tabel Frekuensi Higiene Sanitasi Pengolahan Observasi	59

Tabel 28.	Skor Pernyataan Perilaku Higiene Sanitasi Peralatan Angket	61
Tabel 29.	Interval Skor Perilaku Higiene Sanitasi Peralatan Angket.....	61
Tabel 30.	Tabel Frekuensi Higiene Sanitas Peralatan Angket	62
Tabel 31.	Skor Pernyataan Perilaku Higiene Sanitasi Peralatan Observasi	64
Tabel 32.	Interval Skor Perilaku Higiene Sanitasi Peralatan Observasi	64
Tabel 33.	Tabel Frekuensi Higiene Sanitasi Peralatan Observasi.....	65

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1	Kerangka Berfikir 27
Gambar 2	Diagram Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Angket..... 41
Gambar 3	Diagram Lingkaran Perilaku Higiene Sanitasi Angket..... 44
Gambar 4	Diagram Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Observasi..... 45
Gambar 5	Diagram Lingkaran Perilaku Higiene Sanitasi Observasi 47
Gambar 6	Diagram Distribusi Frekuensi Higiene Personal Angket..... 48
Gambar 7	Diagram Lingkaran Perilaku Higiene Personal Angket 50
Gambar 8	Diagram Distribusi Frekuensi Higiene Personal Observasi 51
Gambar 9	Diagram Lingkaran Perilaku Higiene Personal Observasi 53
Gambar 10	Diagram Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Pengolahan An.. 54
Gambar 11	Diagram Lingkaran Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Ang.. 56
Gambar 12	Diagram Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Pengolahan Ob .. 57
Gambar 13	Diagram Lingkaran Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Obs .. 59
Gambar 14	Diagram Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Peralatan Angk.. 60
Gambar 15	Diagram Lingkaran Perilaku Higiene Sanitasi Peralatan Angke.. 63
Gambar 16	Diagram Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Peralatan Obse .. 64
Gambar 17	Diagram Lingkaran Perilaku Higiene Sanitasi Peralatan Obser... 66

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat Keputusan Pembimbing
- Lampiran 2. Surat Izin Penelitian Fakultas
- Lampiran 3. Surat Rekomendasi Penelitian Kantor Kesatuan Bangsa
- Lampiran 4. Surat Izin Penelitian DISDIKPORA
- Lampiran 5. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian
- Lampiran 6. Kisi-kisi Instrumen
- Lampiran 7. Instumen Angket Siswa
- Lampiran 8. Instrumen Angket Observasi
- Lampiran 9. Validasi Ahli 1
- Lampiran 10. Validasi Ahli 2
- Lampiran 11. Validitas Instrumen
- Lampiran 12. Reliabilitas Instrumen
- Lampiran 13. Data Penelitian
- Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manusia membutuhkan makanan demi keberlangsungan hidupnya. Menurut undang-undang nomor 36 tahun 2009 tentang kesehatan, makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standard dan/atau persyaratan kesehatan (pasal 111:1). Oleh karena itu, produsen makanan dituntut untuk menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dan tenaga kerja yang berkompeten dibidangnya. *"Food handlers can transmit bacteria causing illness. In fact, humans are the major source of food contamination"*. (Marriott & Gravani, 2006:83). Tenaga kerja pengolah makanan yang berkompeten memiliki pengetahuan sikap dan tindakan yang benar dan sesuai dengan persyaratan penanganan makanan.

Seiring dengan diberlakukannya Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) tahun 2015, persaingan pasar bebas seAsia Tenggara terus meningkat. Persaingan pasar bebas menjadi peluang bagi produsen makanan yang memenuhi standard kesehatan dan berkualitas. Peningkatkan kualitas makanan dilakukan sebagai upaya mempertahankan industri ditengah persaingan pasar bebas.

Kualitas makanan yang baik dapat menghindarkan penyebaran penyakit melalui makanan. Peningkatan kualitas makanan dilakukan oleh semua pihak yang berhubungan dengan makanan baik dari pemilihan bahan, pengolahan, hingga pemasaran. Pemerintah sebagai pihak yang berwenang dalam bidang kesehatan

mendampingi dan mengawasi produsen makanan sebagai upaya peningkatan kesehatan.

Kualitas makanan dapat dilihat dari aspek higiene sanitasi. Rendahnya higiene sanitasi penjamah makanan ditunjukkan hasil laporan WHO tahun 2015 yaitu hampir 1 dari 10 orang jatuh sakit setiap tahun dari mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 meninggal dunia. Dimana asia tenggara menjadi salah satu wilayah yang paling banyak mengalami kematian akibat makanan terkontaminasi. Data tersebut secara umum menunjukkan masih rendahnya kualitas makanan yang secara umum juga menunjukkan rendahnya kualitas kesehatan.

Masih rendahnya kualitas kesehatan menjadi indikator bahwa higiene sanitasi yang dilakukan masih belum berhasil. Melihat status kesehatan masyarakat yang masih rendah, pemerintah sudah banyak melakukan evaluasi dan pendampingan demi tercapainya kesejahteraan masyarakat di bidang kesehatan. Namun masih dijumpai para pelaku penjamah makanan yang belum menerapkan higiene sanitasi yang baik.

Tata Boga adalah koperasi keahlian yang berada dibawah Program Studi Keahlian Tata Boga, Bidang Studi Keahlian Seni, Kerajinan dan Pariwisata. Pada Program Keahlian Tata Boga siswa akan dibekali dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar berkompeten dalam mengolah dan menyajikan beragam jenis makanan. Siswa SMK Program Keahlian Tata Boga dibekali pengetahuan higiene sanitasi pada mata pelajaran sanitasi higiene dan keselamatan kerja pada kelas X. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Ratna Pancawati (2003) ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan praktik. Oleh

karena itu siswa kelas XI seharusnya sudah mampu menerapkan higiene sanitasi sesuai dengan aturan-aturan higiene sanitasi yang ada.

Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan saat praktik siswa kelas XI pada tanggal 28 Februari 2018 di SMK Negeri 1 Kalasan. Siswa tata boga merupakan penjamah makanan karena secara langsung mengolah dan menyajikan makanan yang layak jual. Mengolah dan menyajikan makanan dilakukan dengan benar sesuai dengan aturan yang ada. Siswa Tata Boga SMK Negeri 1 Kalasan memproduksi makanan yang dipasarkan baik didalam kota Yogyakarta maupun diluar kota. Siswa juga dibekali pengalaman sebagai penjamah makanan saat melakukan praktik di industri-industri jasa boga.

Sebagai seorang yang mengolah makanan, siswa harus mengetahui syarat-syarat penjamah makanan yang baik yang tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 tahun 2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran. Dalam Keputusan Menteri Kesehatan ini disebutkan persyaratan yang dapat digunakan siswa agar dapat menerapkan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan dengan baik dan benar.

Keterbatasan siswa dalam menerapkan higiene sanitasi karena siswa belum memahami arti pentingnya higiene sanitasi. Salah satu indikator higiene ialah higiene personal. Salah satu contoh penerapan higiene prosonal ialah dengan mencuci tangan dengan sabun. Tangan yang bersentuhan langsung dengan kotoran manusia atau binatang, ataupun cairan tubuh lain seperti ingus, dan makanan/minuman yang terkontaminasi saat tidak dicuci dengan sabun dapat memindahkan bakteri, virus, parasit pada orang lain yang tidak sadar bahwa dirinya

sedang ditularkan (Kementerian Kesehatan RI, 2014:1). Mencuci tangan dengan sabun merupakan kewajiban bagi penjamah makanan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Eka Letari Sitepu (2015) diperoleh hasil yang menunjukkan bahwa penjamah makanan yang memiliki higiene personal yang tidak baik sebesar 61,2%. Saat observasi, masih dijumpai siswa yang tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah makanan. Selain tidak mencuci tangan dengan sabun, juga masih ditemukan siswa yang tidak memotong kuku secara rutin dan masih menggunakan cincin saat proses pengolahan. Hal ini dapat menyebabkan pencemaran pada makanan. pencemaran dapat terjadi karena kandungan bahan kimia dari cincin serta mikroorganisme yang bersembunyi di sela-sela cincin.

Indikator lain yang ditemukan ialah masih ditemukan siswa yang tidak mencuci tangan atau peralatan yang kontak dengan bahan mentah sebelum digunakan untuk bahan matang. Perilaku tersebut dapat menyebabkan berpindahnya mikroorganisme penyebab penyakit ke makanan yang diolah. *Approximately 38% of food contamination is attributable to improper hand washing* (Marriott & Gravani, 2006:89).

Selain dari indikator yang sudah disebutkan, juga ditemukan permasalahan pada indikator lain yaitu perlatan yang digunakan. Siswa belum melakukan higiene sanitasi peralatan dengan benar. Masih ditemukan siswa yang tidak menjaga kerapian meja kerja. Hal ini juga dapat dijadikan indiator higiene santasi yang kurang baik.

Tindakan siswa yang tidak sesuai dengan indikator higiene personal dan sanitasi penanganan makanan menjadi permasalahan karena sebelumnya siswa sudah diberi rambu-rambu oleh guru dan dibekali pengetahuan tentang hygiene sanitasi penjamah makanan pada kelas X dan sudah mendapatkan pengalaman bekerja di industri jasa boga di kelas XI semester gasal.

Berdasarkan masalah yang sudah dijelaskan diatas, maka perlu dikembangkan instrumen yang dapat menganalisis tindakan higiene personal dan sanitasi penanganan makanan. Untuk meneliti higiene personal dan sanitasi penanganan makanan diambil judul "Penerapan Higiene Sanitasi saat Mengolah Makanan Pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan ".

B. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang yang telah dikemukakan diatas dapat diidentifikasi masalahnya sebagai berikut:

1. Pengetahuan higiene sanitasi pada siswa kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan belum dikuasai dengan benar.
2. Belum semua siswa kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan mandiri dalam menerapkan higiene personal dan sanitasi penanganan makanan.
3. Masih ditemukan siswa kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan yang belum menerapkan higiene personal ditunjukkan dengan masih ditemukan siswa yang tidak mencuci tangan dengan sabun, tidak menjaga kerapian kuku, dan lainnya.

4. Masih ditemukan siswa kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan yang belum menerapkan sanitasi penanganan makanan saat proses pengolahan ditunjukkan dengan siswa mencampur bahan mentah dan bahan matang..
5. Masih ditemukan siswa kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan yang belum menerapkan sanitasi penanganan makanan saat pembersihan peralatan ditunjukkan dengan masih ditemukan siswa yang tidak mengeringkan peralatan sebelum diletakkan di tempat penyimpanan.

C. Pembatasan Masalah

Merujuk pada identifikasi masalah di atas, maka perlu adanya pembatasan masalah agar pembahasan dapat mencapai sasaran dengan tepat. Penelitian hanya dibatasi pada satu variabel yaitu tindakan higiene personal dan sanitasi penanganan makanan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah, dan rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas, rumusan masalah dapat dijabarkan kedalam pertanyaan penelitian berikut:

1. Bagaimana penerapan higiene personal dan sanitasi penanganan makanan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan?
2. Bagaimana penerapan higiene personal siswa sebagai penajamah makanan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan?
3. Bagaimana penerapan sanitasi penanganan makanan saat proses pengolahan siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan?

4. Bagaimana penerapan sanitasi penanganan makanan saat pembersihan peralatan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan?

E. Tujuan

Sesuai dengan rumusan masalah maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan higiene personal dan sanitasi penanganan makanan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan.
2. Untuk mengetahui penerapan higiene personal siswa sebagai penajamah makanan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan.
3. Untuk mengetahui penerapan sanitasi penanganan makanan saat proses pengolahan siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan.
4. Untuk mengetahui penerapan sanitasi penanganan makanan saat pembersihan peralatan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat secara Teoritik

Penelitian ini dapat dijadikan kajian untuk penelitian selanjutnya yang lebih mendalam. Penelitian ini dapat menjadi bahan pustaka bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian serupa di tempat lain.

2. Manfaat secara Praktis

a. Bagi Peneliti

Sebagai sumber ilmu dan pengalaman yang dapat diaplikasikan serta dikembangkan terkait perilaku higiene sanitasi penjamah makanan

b. Bagi Siswa

Sebagai acuan untuk memulai perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.

c. Bagi SMK Negeri 1 Kalasan

Sebagai pertimbangan pihak sekolah untuk mengontrol perilaku higiene sanitasi penjamah makanan siswa.

d. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

Penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk penelitian-penelitian yang akan dilakukan selanjutnya. Hasil penelitian ini juga untuk menambah koleksi perpustakaan yang di harapkan bermanfaat sebagai bahan bacaan bagi mahasiswa atau pihak lain yang berkepentingan.

e. Bagi Dinas Kesehatan

Sebagai pertimbangan dalam meningkatkan tingkat perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada seluruh kalangan jasa boga, baik dari pedagang makanan jajanan, restoran dan rumah makan, serta pada siswa jasa boga.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Penerapan

Penerapan adalah perbuatan menerapkan (Salim, 2002:1598). Sedangkan menurut ahli penerapan adalah suatu perbuatan mempraktekkan suatu teori, metode, dan hal lain untuk mencapai tujuan tertentu dan untuk suatu kepentingan yang diinginkan oleh suatu kelompok atau golongan yang terencana dan tersusun sebelumnya. Dalam ilmu perilaku penerapan dapat berupa tindakan.

Tindakan atau bisa disebut praktik adalah suatu perbuatan nyata dari individu yang diawali dengan sikap mengenai suatu hal. Untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain ada fasilitas (Notoatmodjo, 2007:145).

Tindakan diawali dengan pengetahuan subjek terhadap suatu objek, kemudian subjek menilai atau berpendapat mengenai baik buruknya suatu objek yang diketahuinya, yang kemudian mempraktikkan apa yang diketahuinya atau disikapinya. Oleh karena itu diharapkan suatu sikap dapat bernilai baik sehingga tindakan yang dilakukan juga dinilai baik. Menurut Basuki Wibawa (2004) faktor-faktor yang mempengaruhi proses pembelajaran dapat berupa faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal dalam diri manusia mencakup motivasi belajar, kemampuan awal, kemampuan belajar mandiri, akses informasi, dan kemampuan bahasa Inggris dan kesenjangan belajar (Yuriani & Handayani, 2012: 182)

Chomzana Kinta (2015:411) mengutip pendapat Nolker & Schoenfeldt mengatakan bahwa salah satu strategi pembelajaran untuk mengajarkan keterampilan dasar kejuruan adalah strategi pembelajaran industri (*Training within Industry*) yang terdiri atas 5 tahap kegiatan pembelajaran, yaitu: tahap persiapan, tahap peragaan, tahap peniruan, tahap praktik, dan tahap evaluasi.

Tindakan praktik terdiri dari 4, yaitu:

- a) Persepsi (*Perception*) mengenal dan memiliki berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil.
- b) Respon Terpimpin (*Guided Respons*), dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar sesuai dengan contoh.
- c) Mekanisme (*Mechanism*), apabila seseorang telah melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis, atau kebiasaan.
- d) Adaptasi (*Adaptation*) suatu praktik atau tindakan yang sudah berkembang dengan baik.

Menurut Soekidjo Notoatmojo (2003: 133), bahwa suatu sikap otomatis terwujud dalam suatu tindakan dan untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau kondisi yang memungkinkan antara lain adalah fasilitas. Soekidjo Notoatmojo (2003: 168), menyebutkan terwujud atau tidaknya sikap dalam tindakan disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya adalah situasi yang ada pada saat itu, pengalaman orang lain, banyak sedikitnya pengalaman seseorang, dan nilai-nilai yang menjadi pegangan.

Pengukuran tindakan atau praktik yang akurat adalah melalui pengamatan (observasi). Namun, dapat pula dilakukan melalui wawancara dan pendekatan

recall atau mengingat kembali penerapan yang telah dilakukan oleh responden beberapa waktu yang lalu (Soekidjo Notoatmojo, 2003: 133).

2. Higiene dan Sanitasi

a. Pengertian Higiene

Higiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan (Sihite, 2000:3). Di dalam buku *The Theory of Catering* yang dikutip oleh Suwantini (2004) disebut bahwa “*hygiene is the study of health and the prevention of diseases*” ini berarti higiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Berdasarkan pengertian diatas dapat diartikan bahwa higiene adalah ilmu kesehatan yang mempelajari cara memelihara dan melindungi kesehatan. Cara yang dapat dilakukan yaitu dengan menjaga kebersihan baik diri maupun lingkungan sekitar.

Menurut *Codex Alimentarius Commission* 1997, higiene pangan adalah semua kondisi dan ukuran yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kesesuaian pangan pada semua tahap rantai makanan (Rauf, 2013:1). Higiene dalam pangan dibutuhkan agar makanan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan artinya makanan yang dihasilkan menggunakan bahan yang aman, dijaga kebersihannya dan tidak mengandung bibit penyakit.

Coller (1990) berpendapat bahwa higiene dapur adalah suatu kondisi di mana dapur yang merupakan tempat penyimpanan serta pengolahan makanan dan minuman dapat tetap terjaga kebersihannya, tidak hanya area dapur tetapi juga mencakup peralatan-peralatannya (Sumiati, 2013:40). Tidak hanya pangan,

lingkungan dan alat-alat pengolahan makanan juga dijaga kebersihannya. Lingkungan yang bersih tidak mudah dihinggapi organisme atau mikroorganisme yang menyebabkan penyakit. Serta alat pengolahan yang bersih akan tertata rapi akan terhindar dari kontaminasi silang dan memudahkan dalam penggunaannya.

b. Pengertian Sanitasi

Sanitasi berasal dari bahasa Latin yang berarti sehat. Dalam konteks industri pangan sanitasi adalah penciptaan dan pemeliharaan kondisi-kondisi higienis dan sehat (Rauf, 2013:1). Sanitasi tidak hanya membahas kebersihan namun juga kesehatan. Kondisi yang bersih belum tentu sehat namun kondisi sehat dapat tercipta bila adanya kebersihan. Oleh karena itu higiene dan sanitasi dalam pangan tidak dapat dipisahkan karena saling berkaitan satu dan lainnya.

Sanitasi dapat didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan rantai perpindahan penyakit tersebut (Ehlers dan Steele, 1998:34). Sanitasi menitik beratkan pada kondisi lingkungan yang mempengaruhi kesehatan. Dalam pangan sanitasi dibutuhkan untuk mengendalikan faktor lingkungan agar tidak terjadi penyebaran penyakit melalui makanan.

c. Higiene Personal

Higiene personal (*personal hygiene*) berasal dari bahasa Yunani yaitu *hygiene* yang berarti sehat dan *personal* berarti perorangan. Higiene perorangan adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Tawoto dan Wartonah, 2006:78). Higiene perorangan erat kaitannya dengan menjaga kebersihan diri. Bagi seorang penjamah

makanan higiene perorangan wajib diterapkan. Seorang penjamah makanan yang tidak menjaga higiene perorangannya dengan baik akan mudah terserang penyakit. Penjamah makanan dapat menjadi sumber penyebaran penyakit ke makanan. Penjamah makanan yang membawa bibit penyakit disebut sebagai *carrier*. Untuk mengurangi dampak penyebaran penyakit dari penjamah makanan dapat dilakukan dengan menjaga higiene perorangan.

d. Penanganan Makanan

Penanganan makanan adalah cara yang dilakukan untuk menangani makanan mulai dari bahan mentah hingga menjadi makanan dan didisbrusikan. Penanganan makanan yang benar dan menggunakan prinsip higiene sanitasi akan mengurangi dampak dari kontaminasi silang.

Pengolahan makanan dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan, penyimpanan, penyiapan, pemasakan, pengemasan dan pendistribusian. Setiap tahapan pengolahan makanan memerlukan higiene dan sanitasi mulai dari penerimaan bahan, hingga pendistribusian. Hal ini bertujuan agar makanan yang sampai kepada konsumen aman untuk dikonsumsi.

Tahapan pertama dari penanganan makanan adalah penerimaan bahan. Hal-hal yang perlu diperhatikan saat menerima bahan makanan adalah sesuai dengan persyaratan yang diajukan oleh Dinas Kesehatan. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 tahun 2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran, persyaratan bahan makanan dan makanan jadi yaitu

1. Bahan makanan

a. Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.

- b. Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
 - c. Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan perundang-undangan yang berlaku.
2. Makanan jadi
- a. Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembungan, cekung dan kebocoran.
 - b. Angka kuman *E. coli* pada makanan 0 per gram contoh makanan.
 - c. Angka kuman *E. coli* pada minuman 0 per gram contoh minuman.
 - d. Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - e. Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

Proses selanjutnya yaitu penyimpanan bahan. Bahan makanan yang belum akan digunakan akan disimpan terlebih dahulu. Terdapat beberapa cara yang dapat dipraktikkan agar bahan tidak cepat membusuk karena kontaminasi bakteri yaitu disimpan pada tempat tertutup untuk bahan daging-dagingan dapat disimpan didalam kulkas.

Bahan yang digunakan dalam memasak menggunakan bahan yang masih segar dan tidak terkontaminasi. Kesegaran produk bisa didapatkan dengan cara

menggunakan bahan yang baru dipanen. Sedangkan pada bahan daging-dagingan dapat disimpan di *freezer* untuk mempertahankan kesegarannya. Untuk bahan daging beku tidak dapat langsung digunakan. Daging harus di *thawing* terlebih dahulu. *Thawing* adalah proses mencairkan cairan yang terdapat pada daging hingga kembali pada tekstur daging segar. Proses *thawing* harus dilakukan dengan benar. Daging beku dari *freezer* disimpan pada mesin pendingin hingga cair barulah kemudian daging dapat dikeluarkan dan digunakan. Makanan beku saat dicairkan bersifat seperti spons, akan menyerap material disekelilingnya (Rauf, 2013:13). Bila makanan beku langsung diletakkan di ruangan masak, kuman dan bakteri yang berada di lingkungan dapat terserap ke daging yang akan diolah.

Proses selanjutnya yaitu pemasakan. Pemasakan adalah proses pematangan suatu bahan mentah menjadi matang dan enak dikonsumsi. Makanan yang dimasak dapat mematikan mikroba yang terdapat pada bahan sehingga lebih aman untuk dikonsumsi. Untuk bahan-bahan yang dikonsumsi tanpa proses pematangan untuk mengurangi dampak kontaminasi mikroba dapat dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

Proses selanjutnya yaitu pengemasan. Pengemasan merupakan suatu proses mengamankan makanan agar terhindar dari kontak dengan udara secara langsung. Kemasan yang digunakan untuk produk pangan menggunakan bahan yang aman bagi makanan, tidak mengandung racun atau zat kimia berbahaya, tidak mengandung pewarna yang bisa mengkontaminasi makanan serta dapat melindungi makanan dari benturan dan kontaminasi dari lingkungan.

Setelah dikemas selanjutnya makanan didistribusikan ke konsumen. Pendistribusian makanan menggunakan mobil bak tertutup untuk menghindari debu dan kotoran.

e. Sanitasi Peralatan

Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan dipilih dengan mempertimbangkan aspek higiene. Artinya bahan yang digunakan menggunakan bahan yang aman dan mudah dibersihkan. Bahan yang paling aman digunakan untuk proses pengolahan makanan adalah kaca. Penggunaan kaca pada proses pengolahan dapur seringkali dihindari karena mudah pecah. Oleh karena itu digantikan dengan baja tahan karat (*stainless steel*). Selain kokoh, baja tahan karat juga tidak mudah bereaksi dengan bahan pangan serta mudah dibersihkan.

Peralatan dapur harus selalu dijaga higiene dan sanitasinya. Tidak hanya tampak bersih dari kotoran namun peralatan juga harus bersih dari mikroorganisme yang dapat mengkontaminasi makanan. Mikroorganisme dari perlatan dapat dihilangkan menggunakan cairan pembersih khusus untuk perlatan dapur. Pembersihan perlatan terdiri dari 4 tahapan yaitu pembilasan dengan air, mencuci dengan sabun khusus, membilas dengan air bersih, membilas dengan sanitizer.

3. Pengertian Tindakan Higiene dan Sanitasi

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan perlatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian (KepMenKes, 2003). Dalam pengolahan makanan, seorang penjamah makanan berperan penting didalamnya. Sehingga penerapannya dapat mempengaruhi makanan yang ia hasilkan. Penjamah makanan

harus membuat makanan yang baik bagi kesehatan, tidak mengandung zat kimia berbahaya, kotoran, dan bibit penyakit. Agar makanan yang dibuat baik bagi kesehatan, penjamah makanan menerapkan higiene dan sanitasi. Penerapan higiene dan sanitasi ditunjukkan dengan penerapan yang baik dari penjamah makanan.

Seorang penjamah makanan perlu menerapkan higiene perorangan. Syarat-syarat higiene perorangan pada penjamah makanan dalam menangani makanan yaitu (KepMenKes, 2003):

- 1) Tidak menderita penyakit menular, misal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit sejenisnya.
- 2) Menutup luka (pada luka terbuka/bisul)
- 3) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian
- 4) Memakai celemek dan tutup kepala
- 5) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan
- 6) Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya)
- 7) Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan atau tanpa menutup hidung atau mulut.

Penjamah makanan perlu menerapkan higiene sanitasi adar makanan yang dihasilkan terhindar dari kontaminasi silang. Kontaminasi silang dapat terjadi melalui tiga jalur, yaitu (Rauf, 2013:14):

- 1) Dari makanan ke makanan.
- 2) Dari peralatan ke makanan.
- 3) Dari manusia ke makanan.

Menurut Rusidin Rauf (2013:8) terdapat hal-hal yang perlu diperhatikan terkait kebiasaan penjamah makanan yang berdampak pada keamanan pangan yaitu:

- a. Pekerja yang sakit tidak boleh kontak dengan makanan, atau peralatan yang digunakan dalam pengolahan atau penyajian makanan.
- b. Mencuci tangan sesudah dari WC.
- c. Hindari menyentuh atau menggaruk bagian tubuh, seperti kepala, rambut dan wajah.
- d. Hindari mengeringkan tangan pada pakaian dan kain lap.
- e. Hindari merokok saat bekerja didapur atau sedang menangani makanan dan peralatan makanan.
- f. Hindari penggunaan cat kuku jika bekerja di dapur.
- g. Pekerja di dapur sebaiknya memiliki kuku yang selalu dipotong pendek.
- h. Menutup luka.
- i. Perhiasan seperti cincin tidak digunakan selama bersentuhan dengan makanan.
- j. Hindari menjilat jari tangan saat sedang menangani makanan.
- k. Hindari meniup kedalam wadah penyimpanan makanan.
- l. Setelah menyentuh makanan yang tidak steril seperti uang, sebaiknya mencuci tangan sebelum menyentuh makanan.

Kebersihan bagi penjamah makanan harus lebih diperhatikan. Salah satu cara mendasar untuk menjaga kebersihan yaitu dengan mencuci tangan pakai sabun. Seorang penjamah makanan dianjurkan untuk mencuci tangan menggunakan sabun. Penggunaan sabun bertujuan untuk membersihkan kotoran serta membunuh

virus, bakteri, dan parasit lain yang masih tertinggal di tangan yang tidak bisa dihilangkan bila hanya menggunakan air. Menurut Anik Maryunani (2013:91) mencuci tangan akan memberikan beberapa manfaat yaitu membunuh kuman penyakit yang ada di tangan, mencegah penularan penyakit seperti diare, kolera disentri, dll, serta tangan menjadi bersih dan bebas dari kuman.

Rusidin Rauf juga mengemukakan bahwa seorang yang bekerja didapuk hendaknya mencuci tangan dengan sabun dan air sebelum dan sesudah melakukan berbagai aktivitas antara lain:

- a. Sebelum menangani makanan
- b. Selama pekerjaan menangani makanan agar selalu bersih
- c. Setelah menyentuh bahan mentah dan akan menyentuh bahan yang sudah siap dikonsumsi
- d. Setelah menyentuh bagian tubuh, seperti hidung, rambut dan wajah
- e. Setelah menyentuh peralatan yang kotor
- f. Setelah menyentuh pakaian yang kotor
- g. Setelah merokok, makan dan minum
- h. Setelah menangani sampah
- i. Setelah menyentuh uang
- j. Setelah menggunakan toilet
- k. Setelah melakukan berbagai aktivitas yang dapat menyebabkan kontaminasi pada tangan pekerja yang menangani makanan atau penjamah makanan.

Penanganan makanan yang baik dan benar sesuai dengan standar higiene sanitasi dapat menghasilkan makanan yang berkualitas, tidak mudah basi, dan tidak mengandung bahan penyakit.

Indikator lainnya yang perlu diperhatikan adalah peralatan yang digunakan oleh penjamah makanan. Persyaratan higiene sanitasi peralatan tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan No 1098 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran yaitu:

1. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain :
 - a. Timah (Pb)
 - b. Arsenikum (As)
 - c. Tembaga (Cu)
 - d. Seng (Zn)
 - e. Cadmium (Cd)
 - f. Antimony (Sb)
2. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
3. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus cadas atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.
4. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

5. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung E. coli per cm² permukaan alat.
6. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - a. Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih.
 - b. Dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80oC, dilap dengan kain.
 - a. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
 - b. Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik.
 - c. Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak.
 - d. Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
 - e. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.

Dalam bukunya Professional Baking, Wayne Gisslen menjabarkan penerapan-penerapan higiene personal sebagai berikut (Gisslen, 2013:33):

1. Tidak bekerja mengolah makanan saat sedang sakit atau sedang terinfeksi
2. Mandi setiap hari
3. Menggunakan pakaian yang bersih dan menggunakan apron

4. Menjaga kebersihan dan kerapian rambut. Selalu menggunakan topi atau penutup kepala
5. Menjaga kumis dan janggut dengan menjaga kerapian kebersihannya. Lebih baik lagi, dicukur hingga habis.
6. Melepaskan semua perhiasan: cincin, anting yang menggantung, jam tangan, gelang. Tidak menggunakan tindik.
7. Mencuci tangan dengan benar sebelum bekerja dan dilakukan sesering mungkin selama diperlukan, termasuk:
 - a. Setelah makan, minum, merokok
 - b. Setelah menggunakan toilet
 - c. Setelah menyentuh atau menangani apapun yang bisa terkontaminasi bakteri
8. Menutupi mulut ketika batuk atau bersin, kemudian mencuci tangan.
9. Menjaga tangan agar tidak menyentuh wajah, mata, rambut dan lengan selama menangani makanan.
10. Menjaga kuku agar bersih dan pendek. Tidak menggunakan pelapis kuku atau kutek
11. Tidak merokok atau mengunyah makanan
12. Menutupi luka dengan perban yang bersih
13. Tidak duduk di meja kerja

Penerapan higiene sanitasi saat mengolah makanan berhubungan dengan bahan makanan dan peralatan dijabarkan sebagai berikut (Gisslen, 2013:34):

1. Dimulai dengan bersih, makanan yang sehat dari penyetor yang dikenal baik. Jika menggunakan, beli produk susu dan telur yang sudah mendapat izin dari pemerintah.
2. Menangani makanan sedikit mungkin. Gunakan penjepit, spatula, atau peralatan lain daripada menggunakan tangan bila memungkinkan.
3. Gunakan perlatan dan meja kerja yang bersih dan disanitasi.
4. Bersihkan dan sanitasi talenan dan peralatan lainnya setelah digunakan untuk makanan mentah dan sebelum digunakan untuk makanan lain.
5. Hanya meletakkan makanan dan pisau atau perlatan yang disanitasi pada talenan.
6. Bersihkan secepatnya. Jangan menunggu hingga akhir jam kerja.
7. Cuci buah dengan teliti
8. Saat mengeluarkan makanan dari refrigerator, jangan mengambil lebih dari yang dapat diproses dalam waktu 1 jam
9. Jaga makanan agar tetap tertutup kecuali akan segera digunakan.
10. Kurangi waktu makanan dalam zona bahaya.
11. Memasak makanan hingga suhu memasak minimum internal.
12. Cicipi makanan dengan benar. Gunakan sendok atau alat penyajian lainnya, pindahkan sebagian makanan yang akan dicicipi pada wadah yang kecil. Kemudian cicipi sample menggunakan sendok yang bersih. Setelah mencicipi, jangan gunakan peralatan pencicip tersebut lagi. Letakkan pada tempat cucian atau, jika menggunakan bahan sekali pakai, langsung dibuang.
13. Rebus sisa *gravies*, saus, sup, dan sayuran sebelum disajikan.

14. Tidak mencampur bahan sisa dengan bahan segar yang disiapkan.
15. Dinginkan semua bahan untuk salad protein dan salad kentang sebelum dicampurkan.
16. Dinginkan makanan dengan cepat dan benar, sebagai contoh menurut petunjuk pendinginan makanan. Mendinginkan *custard*, krim isian, dan makanan beresiko lainnya secepatnya dan sebisa mungkin dimasukkan dalam wadah, panci yang bersih, ditutup, dan didinginkan. Tidak menumpuk wadah atau panci.

B. Penelitian yang Relevan

1. Elfira Agustin (2014). Judul penelitian skripsi: "Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higiene sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur". Hasil penelitian diperoleh 60% responden berpengetahuan baik mengenai kebersihan diri, 62,9% responden berpengetahuan baik mengenai peralatan, 68,6% responden berpengetahuan baik mengenai penyajian dan sebesar 74,3% berpengetahuan baik mengenai sarana. Dalam sikap responden, 80% responden bersikap baik terhadap kebersihan diri, 65,7% responden bersikap baik terhadap peralatan, 80% responden bersikap baik terdapat penyajian dan sebesar 97,1% responden bersikap baik terhadap sarana. Untuk tindakan responden, 77,1% responden bersikap bertindak baik terhadap kebersihan diri, 60% responden bertindak baik terhadap penyajian tetapi sebesar 54,3 responden masih bertindak buruk terhadap sarana.

2. Eka Lestari Sitepu (2015). Judul penelitian skripsi: Analisis Personal Higiene Pada Penjual Makanan Tradisional Gado-Gado di Kelurahan Pisangan, Cempaka Putih dan Cireundeu Ciputat Timur Tahun 2015. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan yang memiliki higiene personal yang tidak baik sebesar 61,2%.
3. Ratna Pancawati (2003). Judul penelitian skripsi: "Hubungan Antara Penjamah Makanan Mengenai Higiene Sanitasi Makanan Dengan Sikap dan Praktik Penjamah Makanan dalam Higiene dan Sanitasi Makanan pada Jasa Boga di Kabupaten Semarang Tahun 2003. Hasil penelitian ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan sikap ($p=0,001$ dengan $r=0,461$), ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan praktik ($p=0,006$ dengan $r=0,388$) dan ada hubungan yang bermakna antara sikap dan praktik($p=0,046$ dengan $r=0,287$).

C. Kerangka Berfikir

Penerapan higiene dan sanitasi penjamah makanan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan perlu diketahui dan diteliti dengan baik. Siswa Program Keahlian Tata Boga sudah diberikan pengetahuan tentang higiene dan sanitasi pada mata pelajaran sanitasi, higiene dan keselamatan kerja. Selain itu siswa juga sudah melakukan praktik industri dimana siswa dapat menerapkan pengetahuannya sebagai penjamah makanan yang professional. Oleh karena itu siswa harusnya sudah terbiasa menerapkan higiene dan sanitasi sebagai penjamah makanan.

Siswa yang sudah dibekali dengan pengetahuan dan pengalaman sebagai penjamah makanan akan memiliki kebiasaan-kebiasaan yang sesuai dengan peraturan higiene personal dan sanitasi penanganan makanan.

Penerapan higiene sanitasi penjamah makanan dapat dilihat melalui 3 indikator yaitu personal higiene, higiene sanitasi pengolahan makanan, dan higiene sanitasi peralatan. Penerapan higiene sanitasi yang baik oleh penjamah makanan akan menghasilkan makanan yang berkualitas baik dari aspek kesehatan, rasa, dan penampilan.

Penerapan penjamah makanan akan digambarkan dengan baik atau buruk. Penerapan penjamah makanan yang baik akan menghasilkan produk yang berkualitas dilihat dari aspek higiene sanitasinya. Sedangkan penerapan kurang baik dan buruk akan menghasilkan produk tidak berkualitas. Dimana produk yang tidak berkualitas dilihat dari aspek higiene sanitasi dapat menyebabkan penyakit akibat makanan baik bagi orang yang mengkonsumsi makanan maupun penjamah makanan itu sendiri.



Gambar 1. Kerangka Berfikir

D. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan yang diajukan dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimana penerapan higiene personal dan sanitasi penanganan makanan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan?
2. Bagaimana penerapan higiene personal siswa sebagai penajamah makanan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan?
3. Bagaimana penerapan sanitasi penanganan makanan saat proses pengolahan siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan?
4. Bagaimana penerapan sanitasi penanganan makanan saat pembersihan peralatan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei. Data yang dihasilkan akan dianalisis dan digambarkan menggunakan deskriptif kuantitatif dimana besarnya data digambarkan dalam bentuk angka. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dimaksud untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal-hal lain (Arikunto, 2010:3). Penelitian ini hanya menggambarkan keadaan dari objek dan lingkungannya sesuai dengan kondisi yang sesungguhnya. Penelitian deskriptif adalah penelitian 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, 2003:21). Penelitian ini hanya menggambarkan hal yang diteliti tanpa melakukan analisis yang kemudian ditarik kesimpulan secara umum.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran perilaku hygiene dan sanitasi penjamah makanan pada siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan. Gambaran tersebut diperoleh dengan menggunakan instrument berupa angket.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 1 Kalasan yang beralamat di Randugunting Tamanmartani Kalasan, Tamanmartani, Sleman, Kabupaten Sleman,

Daerah Istimewa Yogyakarta. Waktu yang digunakan untuk penelitian pada bulan Februari 2018 – Juni 2018.

C. Populasi dan Sampel

Populasi adalah semua anggota kelompok manusia, binatang, peristiwa, atau benda yang tinggal bersama dalam satu tempat dan secara terencana menjadi target kesimpulan dari hasil akhir suatu penelitian (Sukardi, 2003:53). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan yang berjumlah 70 siswa.

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono, 2010:62). Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan sampling jenuh yaitu bila semua anggota populasi dijadikan sampel (Sugiyono, 2010:68). Sample dalam penelitian ini berjumlah 70 siswa. Kriteria sampel yang ditetapkan peneliti yaitu:

1. Siswa kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan.
2. Hadir ketika dilakukan penelitian
3. Bersedia menjadi responden
4. Sehat

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Menyamakan penafsiran terhadap masalah yang akan diselesaikan, maka perlu dijelaskan mengenai variabel yang digunakan sesuai dengan judul penelitian yaitu penerapan hygiene sanitasi saat praktik mengolah makanan pada siswa Program Keahlian Jasa Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan.

Agar tidak menimbulkan kesalahan dalam penafsiran, istilah dalam judul disampaikan sebagai berikut. Penerapan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan pada siswa SMK adalah perbuatan menerapkan atau aktivitas berupa tindakan yang menangani makanan mengenai bagaimana cara menangani makanan dengan tujuan memelihara dan melindungi kesehatan dengan menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan rantai perpindahan penyakit pada makanan saat siswa praktik mengolah makanan. Mulai dari higiene personal, sanitasi penanganan makanan saat pengolahan, dan sanitasi penanganan makanan saat pembersihan peralatan.

E. Alat Pengumpulan Data

1. Angket

Angket merupakan kumpulan pertanyaan-pertanyaan yang tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden tentang diri pribadi atau hal-hal yang ia ketahui (Arikunto, 2006:225). Tujuan penyebaran angket ialah mencari informasi yang lengkap mengenai suatu masalah dan responden tanpa merasa khawatir bila responden memberi jawaban yang tidak sesuai dengan kenyataan dalam pengisian daftar pertanyaan (Riduwan, 2013:99)

Daftar pertanyaan yang digunakan dalam penelitian ini berupa angket yang berisi set pertanyaan yang berhubungannya dengan higiene sanitasi yaitu higiene personal, higiene sanitasi pengolahan dan higiene sanitasi peralatan saat siswa praktik mengolah makanan. Angket yang digunakan adalah angket siswa dan angket observasi. Pada angket siswa, subjek menjawab pertanyaan berdasarkan apa yang dilakukannya untuk mengungkapkan tindakan higiene personal, sanitasi

penanganan makanan saat pengolahan, dan sanitasi penanganan makanan saat pembersihan peralatan pada siswa saat praktik. Sedangkan angket observasi diisi oleh observer berkaitan dengan tindakan higiene personal, sanitasi penanganan makanan saat pengolahan, dan sanitasi penanganan makanan saat pembersihan peralatan pada siswa saat praktik. Angket dalam penelitian ini digunakan untuk mengetahui bagaimana tindakan higiene personal, sanitasi penanganan makanan saat pengolahan, dan sanitasi penanganan makanan saat pembersihan peralatan pada siswa Program Keahlian Jasa Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan.

F. Instrument Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang dapat diamati (Sugiyono, 2006:148). Dalam penelitian ini menggunakan angket tertutup. Pada angket tertutup pilihan jawaban sudah tersedia sehingga responden menjawab dengan mencentang jawaban yang sesuai dengan keadaan yang dialaminya. Skala pengukuran yang digunakan menggunakan acuan Skala Likert. Skala Likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau kelompok tentang fenomena sosial khususnya dalam bidang pendidikan.

Penelitian ini menetapkan kategori penskoran yaitu penskoran angket perilaku menggunakan skala frekuensi verbal. Dalam penelitian frekuensi verbal item-item umumnya dibuat dalam bentuk positif. Penskoran angket dijabarkan sebagai berikut: selalu=5, sering=4, kadang-kadang=3, jarang=2, dan tidak pernah=1.

G. Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini melalui proses validitas dan reliabilitas. Validitas dan reliabilitas bertujuan agar instrument yang digunakan untuk mengukur objek yang diteliti, dapat dipercaya dan dapat digunakan kembali pada penelitian sejenis.

1. Validitas Instrumen

Valid dapat diartikan dengan tepat atau sahih. Nunnaly mengatakan bahwa pengertian validitas senantiasa dikaitkan dengan penelitian empiris dan pembuktian-pembuktianya bergantung pada macam validitas yang digunakan (Surapranata, 2005:50). Instrumen dalam penelitian ini bisa dikatakan valid apabila mampu secara tepat dan benar mengungkapkan perilaku penjamah makanan pada siswa.

Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen

Variabel	Indikator	Bentuk Instrumen	Jumlah
		Pernyataan	
Tindakan Sanitasi Higiene Makanan	a. Higiene Personal	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	13
	b. Higiene Sanitasi Pengolahan	14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27	14
	c. Higiene Sanitasi Peralatan	28, 29, 30, 31, 32, 33, 34	7
		Total	34
		Skala Likert	

Skala yang digunakan dalam penelitian ini adalah skala Likert dengan skor penilaian 1-5. Penskoran angket dapat dilihat pada tabel 2.

Uji validitas instrument dengan menggunakan cara expert judgment yaitu dengan jalan mengkonsultasikan kepada ahli pada bidang yang bersangkutan

dengan penelitian. Expert judgement dilakukan oleh 2 orang ahli dibidang higiene dan sanitasi makanan.

Tabel 2. Penskoran Angket

JAWABAN	SKOR
Selalu	5
Sering	4
Kadang-kadang	3
Jarang	2
Tidak Pernah	1

Uji validitas instrument dengan menggunakan cara expert judgment yaitu dengan jalan mengkonsultasikan kepada ahli pada bidang yang bersangkutan dengan penelitian. Expert judgement dilakukan oleh 2 orang ahli dibidang higiene dan sanitasi makanan.

Validasi ahli bertujuan untuk mengevaluasi kelayakan instrumen yang digunakan. Validasi ahli terdiri dari 2 orang yaitu, dosen dari jurusan Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta dan guru dari pengampu mata pelajaran sanitasi, higiene dan K3 di SMK Negeri 1 Kalasan. Validasi pertama dilakukan oleh dosen dan validasi kedua dilakukan oleh guru. Hasil dari validasi ahli mendapatkan saran dan perbaikan instrumen. Berikut data hasil validasi dari ahli dapat dilihat pada tabel 3.

Setelah mendapat saran atau tanggapan dari ahli maka dilakukan perbaikan instrumen. Jumlah pernyataan yang berjumlah 36 menjadi 40. Kisi-kisi instrumen setelah validasi ahli dapat dilihat pada tabel 4.

Setelah itu dilanjutkan dengan uji coba instrument. Uji coba instrument menggunakan aplikasi SPSS versi 22. Uji validitas dilakukan dengan cara analisis butir soal, yaitu skor-skor yang dimiliki oleh setiap butir soal dikorelasikan dengan skor total. Uji validitas menggunakan rumus Pearson Product Moment.

Tabel 3. Data Hasil Validasi

No.	Validator	Saran atau Tanggapan	Keterangan
1.	Ahli 1	a. Hindari menggunakan kata "dan" dalam angket jika ada dipisah menjadi 2 item/butir. b. Item nomor 14 dihapus karena tidak sesuai dengan indikator. c. Item 8, 24, 26 diperbaiki	Layak digunakan dengan perbaikan
2.	Ahli 2	Baik	Layak digunakan untuk penelitian

Untuk menentukan valid tidaknya suatu item pertanyaan dilakukan dengan membandingkan angka korelasi product moment dengan r tabel. Jika didapatkan r hitung lebih besar dari r tabel, maka item pertanyaan tersebut sahif dan apabila r hitung lebih kecil dari r tabel maka item pertanyaan tersebut gugur (Notoatmodjo, 2010).

$$r_{xy} = \frac{N(\sum xy) - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{N \sum x^2 - (\sum x)^2} \sqrt{N \sum y^2 - (\sum y)^2}}$$

Keterangan :

r = angka korelasi

N = Jumlah sampel

y = skor total

x = skor tiap butir

xy= nilai dari pertanyaan dikali skor

Pengujian validitas dan reabilitas instrument data angket di ujicobakan kepada 35 orang responden yang merupakan siswa-siswi kelas XI dari SMK Negeri 1 Kalasan. Butir Instrumen dikatakan valid apabila taraf koefesian lebih besar dari taraf korelasi (r) tabel dengan taraf signifikasi $\alpha = 5\%$ r tabel = 0,334.

Tabel 4. Validasi Instrument

Indikator	Pernyataan	Valid	Gugur
Higiene personal	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15	1, 10
Higiene sanitasi pengolahan	16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28	16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28	
Higiene sanitasi peralatan	29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40	29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 39	30, 37, 38, 40
Total	40	34	6

Hasil uji validitas angket mengenai sub indikator higiene personal dengan 14 pernyataan, terdapat 12 pernyataan valid dan 2 pernyataan gugur yaitu nomor 1 dan 10. Uji validitas angket mengenai sub indikator higiene sanitasi pengolahan dengan 11 pernyataan dinyatakan valid. Uji validitas angket mengenai sub indikator higiene sanitasi peralatan dengan 11 pernyataan, terdapat 7 pernyataan valid dan 4 pernyataan gugur yaitu nomor 30, 37, 38 dan 40.

Instrument yang valid berjumlah 34 pernyataan dan yang gugur berjumlah 6 pernyataan dapat dilihat pada tabel 3. Pernyataan yang gugur selanjutnya tidak digunakan dalam pengambilan data penelitian karena sudah terwakili oleh butir soal yang lain yang masih dalam satu sub indikator. Setelah diperoleh pertanyaan yang valid, kisi-kisi instrumen setelah revisi dapat dilihat pada tabel 1.2

Tabel 5. Kisi-kisi Instrumen (Revisi)

Variabel	Indikator	Bentuk Instrumen Pernyataan	Jumlah
Tindakan Sanitasi Higiene Makanan	d. Higiene Personal	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15	15
	e. Higiene Sanitasi Pengolahan	16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 29	14
	f. Higiene Sanitasi Peralatan	30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40	11
Total		40	
Skala Likert			

2. Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas berasal dari bahasa inggris yaitu reliability yang berarti dapat dipercaya. Reliabilitas merujuk pada konsistensi dari pengukuran satu ke pengukuran yang lainnya (Kusaeri dan Suprananto, 2012:82). Hasil suatu pengukuran akan dapat dipercaya hanya apabila dalam beberapa kali pelaksanaan pengukuran terhadap kelompok subjek yang sama diperoleh hasil yang relatif sama, selama aspek yang diukur dalam diri subjek memang belum berubah (Azwar, 2015:7). Instrumen yang reliabel harus bisa menunjukkan hasil yang sama atau konsisten walau diujikan pada waktu yang berbeda.

Uji reliabilitas instrument dalam penelitian ini menggunakan rumus Alpha (Cronbach). Rumus Alpha (Cronbach) digunakan untuk mencari reliabilitas instrumen skala likert. Setiap skor diberi jawaban numerik atas jawaban responden yang terdiri dari 5 poin skor yaitu yang berurutan dari angka 1 – 5. Rumus Alpha Cronbach sebagai berikut :

$$r_{11} = \left[\frac{k}{(k-1)} \right] \left[1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right]$$

Keterangan :

r_{11} = reliabilitas instrumen

k = banyaknya butir pertanyaan atau banyaknya soal

$\sum \sigma_b^2$ = jumlah varians butir

σ_t^2 = varians total

Berikut adalah tabel kriteria seperti dikemukakan oleh Basuki dan Hariyanto (2014:119) yang digunakan untuk menginterpretasikan derajat reliabilitas instrument.

Tabel 6. Kriteria Nilai Reliabilitas

Kategori Reliabilitas Tes	Nilai Koefesien Korelasi
Sangat Tinggi	0,900 – 1,000
Tinggi	0,700 – 0,899
Cukup	0,400 – 0,699
Rendah	0,200 – 0,399
Sangat Rendah	0,000 – 0,199

Setelah diperoleh koefesiensi korelasi yaitu r_{11} sebenarnya baru diketahui tinggi rendahnya koefisien tersebut. Kriteria pengambilan keputusan untuk menentukan reliabel atau tidak adalah jika r lebih besar atau sama dengan 0.60 maka instrument reliabel. Jika r lebih kecil dari 0.60 maka instrument tersebut tidak reliable. Dalam pelaksanaanya peneliti menggunakan bantuan komputer program SPSS versi 22. Hasil perhitungan reliabilitas dapat dilihat pada tabel 6.

Sebelum harga-harga tersebut dimasukan dalam rumus, maka harga varian total terlebih dahulu dicari dengan rumus :

$$St^2 = \frac{\sum X_t^2 - \frac{(\sum X_t)^2}{n}}{n}$$

Tabel 7. Reliabilitas Instrument

Variable	Nilai Alpha Cronbach	Kategori
Perilaku Higiene Saniasi Makanan	0,919	Sangat Tinggi

H. Teknik Analisis Data

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan statistic 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, 2015: 29).

1. Melakukan Tabulasi Data

Menggunakan skala Likert dengan 5 pilihan jawaban. Data diinput dengan skor 1-5. Pedoman penilaian dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 8. Pedoman Penilaian

Skor	Kriteria
5	Konsisten
4	Hampir Konsisten
3	Kadang-kadang
2	Jarang
1	Tidak Pernah

2. Menghitung Skor Rata-rata

Skor rata-rata dapat dicari dengan menggunakan rumus:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{skor total}}{\text{banyak butir pertanyaan}}$$

$$\text{Skor rata-rata keseluruhan} = \frac{\text{jumlah skor rata-rata}}{\text{banyak aspek}}$$

3. Menentukan Interval Skor

Interval skor dengan 5 skala penilaian dapat dilihat pada tabel 8. (S. Eko Putro W., 2009:238)

Tabel 9. Interval Skor

Interval Skor	Kriteria
$X > Mi + 1,8 SD i$	Konsisten
$Mi + 0,6 SD i < X \leq Mi + 1,8 SD i$	Hampir Konsisten
$Mi - 0,6 SD i < X \leq Mi + 0,6 SD i$	Kadang-kadang
$Mi - 1,8 SD i < X \leq Mi - 0,6 SD i$	Jarang
$\leq Mi - 1,8 SD i$	Tidak Pernah

Keterangan :

Mi : Rata-rata ideal

$$\frac{1}{2} \times (skor tertinggi ideal + skor terendah ideal)$$

SDi : Simpangan baku ideal

$$\frac{1}{6} \times (skor tertinggi ideal - skor terendah ideal)$$

4. Menghitung Persentase

Persentase dapat dihitung dengan rumus:

$$\text{Persentase \%} = \frac{\text{jumla frekuensi per kategori}}{\text{total frekuensi}} \times 100$$

BAB IV

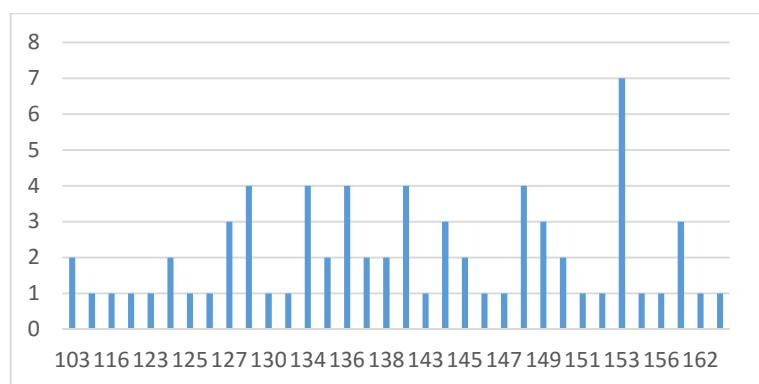
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Penerapan Higiene Sanitasi saat Praktik Mengolah Makanan pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan

a. Berdasarkan Data Angket

Penerapan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan pada siswa diukur menggunakan angket observasi dengan 5 pilihan jawaban dengan penilaian 1-5. Pernyataan pada lembar pengamatan meliuti aspek higiene personal, sanitasi pengolahan dan sanitasi peralatan. Siswa menjawab dengan memberikan tanda *checklist* pada salah satu pilihan jawaban sesuai dengan keadaan sesungguhnya. Data angket penerapan siswa kemudian ditabulasi pada tabel distribusi frekuensi.



Gambar 2. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Siswa

Pada diagram batang distribusi frekuensi tindakan higiene sanitasi siswa pada Gambar 2. dapat diamati skor tertinggi yang didapat siswa adalah 162 dan

skor terendah yang didapat siswa adalah 103. Nilai dengan frekuensi terbanyak adalah 153.

Table 10. Skor Pernyataan Penerapan Higiene Sanitasi Siswa

Pernyataan	Skor	Persentase	Pernyataan	Skor	Persentase
1	325	92.86	18	324	92.57
2	287	82.00	19	259	74.00*
3	290	82.86	20	280	80.00
4	315	90.00	21	252	72.00*
5	302	86.29	22	293	83.71
6	238	68.00*	23	261	74.57*
7	232	66.29*	24	278	79.43
8	276	78.86	25	254	72.57*
9	314	89.71	26	196	56.00*
10	282	80.57	27	295	84.29
11	291	83.14	28	287	82.00
12	300	85.71	29	305	87.14
13	295	84.29	30	225	64.29*
14	286	81.71	31	307	87.71
15	324	92.57	32	297	84.86
16	319	91.14	33	290	82.86
17	282	80.57	34	326	93.14

Pada Tabel 10 ditunjukkan bahwa pernyataan ke 26 "Mencuci tangan atau peralatan yang kontak dengan bahan mentah sebelum digunakan untuk bahan matang" memperoleh skor terendah yaitu 196. Sedangkan pertanyaan ke 34 "Membersihkan meja kerja dari kotoran setelah digunakan" memperoleh skor tertinggi yaitu 326.

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh mean 139,69, skor max 170, skor min 34, rata-rata ideal (Mi) 102 dan standar deviasi 22,67. Tabel interval skor untuk tindakan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan makanan siswa dapat dilihat pada table 11.

Tabel 11. Interval Skor Tindakan Higiene Sanitasi Siswa

Interval Skor		Kategori
142.8	$<x \leq$	170
115.6	$<x \leq$	142.8
88.4	$<x \leq$	115.6
61.2	$<x \leq$	88.4
34	$<x \leq$	61.2

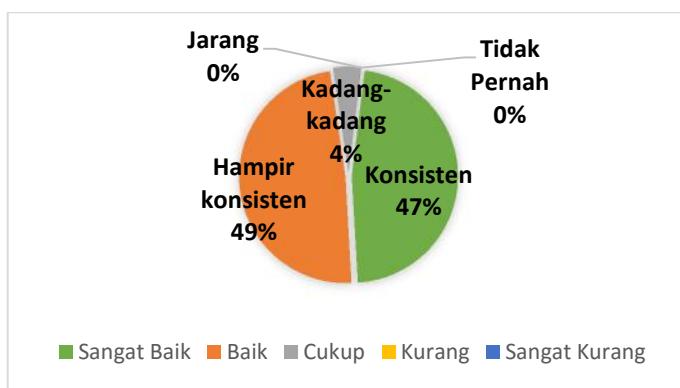
Interval skor di kategorikan menjadi 5 yaitu konsisten, hampir konsisten, kadang-kadang, jarang, tidak pernah. Untuk memperoleh kategori konsisten siswa harus memiliki nilai lebih dari 142,8-170, selanjutnya untuk kategori hampir konsisten siswa harus memiliki nilai lebih dari 115,6-142,8, dan untuk kategori kadang-kadang siswa harus memiliki skor lebih dari 88,8- 115,6, untuk kategori jarang siswa memperoleh skor lebih dari 61,2-88,4, sedangkan untuk kategori tidak pernah siswa memperoleh skor lebih dari 34-61,2. Setelah mendapatkan interval skor diperoleh hasil seperti pada tabel 12.

Tabel 12. Tabel Frekuensi Higiene Sanitasi Siswa

Tabel Frekuensi Total			
Kategori	Skor	Frekuensi	(%)
Konsisten	$142,8 <x \leq 170$	33	47.14
Hampir Konsisten	$115,6 <x \leq 142,8$	34	48.57
Kadang-kadang	$88,4 <x \leq 115,6$	3	4.29
Jarang	$61,2 <x \leq 88,4$	0	0.00
Tidak Pernah	$34 <x \leq 61,2$	0	0.00
Jumlah		70	100.00

Pada tabel 12 memperlihatkan bahwa responden bertindakan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan dalam kategori hampir konsisten sebanyak 34 siswa (48,57%), bertindakan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan

makanan dalam kategori konsisten sebanyak 33 siswa (47,14%) dan bertindakan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan dalam kategori kadang-kadang sebanyak 3 siswa (2,29%). Sedangkan pada kategori jarang dan tidak pernah tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut (0%). Kemudian data tindakan responden di tampilkan dalam bentuk diagram lingkaran yang dapat dilihat pada Gambar 3.

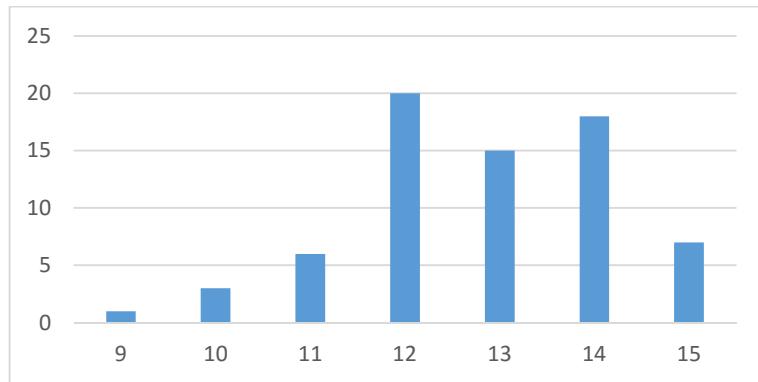


Gambar 3. Diagram Lingkaran Penerapan Higiene Sanitasi Siswa

Kemudian untuk mencari nilai baku sebelumnya perlu mencari rerata skor total siswa terlebih dahulu yaitu 139,69. Kemudian skor tersebut dikonversikan menjadi nilai baku dengan rentang skor 0 sampai 100. Nilai skor setelah dikonversikan adalah 77,71 dengan kategori “Hampir Konsisten”.

b. Berdasarkan Data Observasi Langsung

Penerapan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan pada siswa diukur dengan observasi langsung dengan 2 pilihan jawaban dengan penilaian 0 dan 1. Pernyataan pada lembar pengamatan meliuti aspek higiene personal, sanitasi pengolahan dan sanitasi peralatan. Observer memberikan tanda checklist pada salah satu pilihan jawaban sesuai dengan keadaan sesungguhnya. Data observasi langsung tindakan siswa kemudian ditabulasi pada tabel distribusi frekuensi.



Gambar 4. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Siswa

Pada diagram batang distribusi frekuensi tindakan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan siswa pada Gambar 4 dapat diamati skor tertinggi yang didapat siswa adalah 15 dan skor terendah yang didapat siswa adalah 9. Nilai dengan frekuensi terbanyak adalah 12.

Table 13. Skor Pernyataan Penerapan Higiene Sanitasi Siswa

Pernyataan	Skor	Percentase
1	66	94.29
2	68	97.14
3	61	87.14
4	64	91.43
5	66	94.29
6	51	72.86*
7	47	67.14*
8	38	54.29*
9	68	97.14
10	66	94.29
11	42	60.00*
12	69	98.57
13	52	74.29
14	69	98.57
15	70	100.00

Pada Tabel 13 ditunjukkan bahwa pernyataan ke 8 "Mencicipi makanan dengan 2 sendok" memperoleh skor terendah yaitu 38. Sedangkan pertanyaan ke 15 "Membersihkan meja kerja setelah digunakan" memperoleh skor tertinggi yaitu 70.

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh mean 12,81, skor max 15, skor min 0, rata-rata ideal (Mi) 7,5 dan standar deviasi 2,5. Tabel interval skor untuk tindakan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan makanan siswa dapat dilihat pada table 14.

Tabel 14. Interval Skor Penerapan Higiene Sanitasi Siswa

Interval Skor			Kategori
10	$<x \leq$	15	Konsisten
5	$<x \leq$	10	Hampir Konsisten
0	$<x \leq$	5	Tidak Melakukan

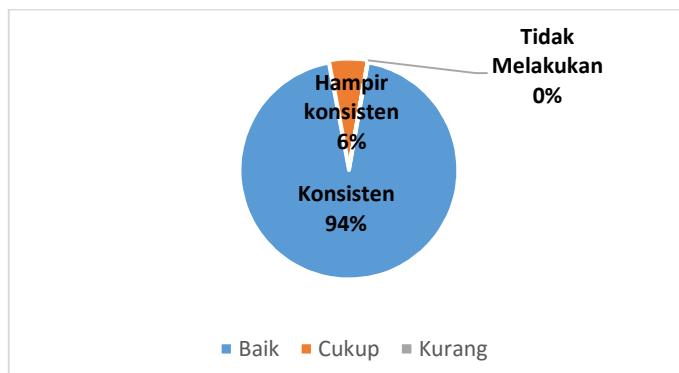
Interval skor pada perhitungan observasi langsung di kategorikan menjadi 3 yaitu Konsisten, hampir konsisten, dan tidak melakukan. Untuk memperoleh kategori konsisten siswa harus memiliki nilai lebih dari 0-5, untuk kategori hampir konsisten siswa harus memiliki skor lebih dari 5-10, dan untuk kategori tidak melakukan siswa memperoleh skor lebih dari 10-15

Tabel 15. Tabel Frekuensi Higiene Sanitasi Siswa

Tabel Frekuensi Total			
Kategori	Skor	Frekuensi	Persentase (%)
Konsisten	$10 <x \leq 15$	66	94.29
Hampir Konsisten	$5 <x \leq 10$	4	5.71
Tidak Melakukan	$0 \leq x \leq 5$	0	0.00

Pada tabel 15 memperlihatkan bahwa responden bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan makanan dalam kategori konsisten sebanyak 66 siswa (94,29%), bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan makanan dalam kategori hampir konsisten sebanyak 4 siswa (5,71%) dan

pada kategori tidak melakukan tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut (0%). Kemudian data tindakan responden di tampilkan dalam bentuk diagram lingkaran yang dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Diagram Lingkaran Penerapan Higiene Sanitasi Siswa

Kemudian untuk mencari nilai baku sebelumnya perlu mencari rerata skor total siswa terlebih dahulu yaitu 12,81. Kemudian skor tersebut dikonversikan menjadi nilai baku dengan rentang skor 0 sampai 100. Nilai skor setelah dikonversikan adalah 85,43 dengan kategori “Konsisten”.

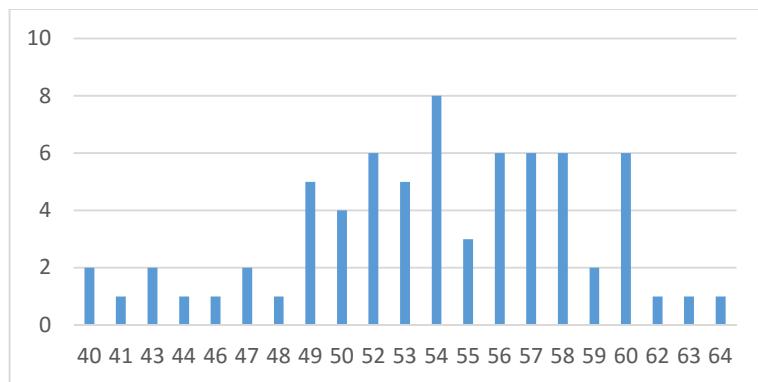
2. Penerapan Higiene Personal pada Siswa Kelas XI Program Keahlian

Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan

a. Berdasarkan Data Angket

Penerapan higiene personal sanitasi penanganan makanan makanan pada siswa diukur menggunakan angket observasi dengan 5 pilihan jawaban dengan penilaian 1-5. Pernyataan pada lembar pengamatan meliuti aspek higiene personal, sanitasi pengolahan dan sanitasi peralatan. Siswa menjawab dengan memberikan tanda *checklist* pada salah satu pilihan jawaban sesuai dengan keadaan sesungguhnya. Data angket penerapan higiene sanitasi siswa kemudian ditabulasi pada tabel distribusi frekuensi.

Pada diagram batang distribusi frekuensi tindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan siswa pada Gambar 3.1 dapat diamati skor tertinggi yang didapat siswa adalah 64 dan skor terendah yang didapat siswa adalah 40. Nilai dengan frekuensi terbanyak adalah 54.



Gambar 6. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Higiene Personal Siswa

Pada Tabel 6. ditunjukkan bahwa pernyataan ke 7 "Tidak bekerja mengolah makanan saat sedang sakit atau terinfeksi" memperoleh skor terendah yaitu 232. Sedangkan pertanyaan ke 1 "Menjaga kebersihan mulut dan gigi" memperoleh skor tertinggi yaitu 325.

Tabel 17. Interval Skor Penerapan Higiene Personal Siswa

Interval Skor		Kategori	
54.6	$\leq x <$	65	Konsisten
44.2	$\leq x <$	54.6	Hampir Konsisten
33.8	$\leq x <$	44.2	Kadang-kadang
23.4	$\leq x <$	33.8	Jarang
13	$\leq x <$	23.4	Tidak Pernah

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh mean 53,53, skor max 65, skor min 13, rata-rata ideal (M_i) 39 dan standar deviasi 8,67. Tabel interval skor untuk penerapan higiene personal sanitasi penanganan makanan makanan siswa dapat dilihat pada table 17.

Tabel 16. Skor Pernyataan Penerapan Higiene Personal Siswa

Pernyataan	Skor	Persentase
1	325	92.86
2	287	82.00
3	290	82.86
4	315	90.00
5	302	86.29
6	238	68.00
7	232	66.29
8	276	78.86
9	314	89.71
10	282	80.57
11	291	83.14
12	300	85.71
13	295	84.29

Interval skor di kategorikan menjadi 5 yaitu konsisten, hampir konsisten, kadang-kadang, jarang, tidak pernah. Untuk memperoleh kategori konsisten siswa harus memiliki nilai lebih dari 54,6-65, selanjutnya untuk kategori hampir konsisten siswa harus memiliki nilai lebih dari 44,2-54,6, dan untuk kategori kadang-kadang siswa harus memiliki skor lebih dari 33,8-44,2, untuk kategori jarang siswa memperoleh skor lebih dari 23,4-33,8, sedangkan untuk kategori tidak pernah siswa memperoleh skor lebih dari 13-23,4. Setelah mendapatkan interval skor diperoleh hasil seperti pada tabel 18.

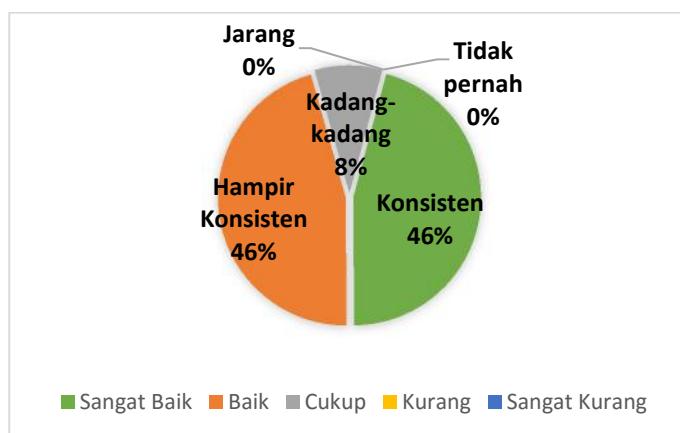
Pada tabel 18 memperlihatkan bahwa responden bertindakan higiene personal dalam kategori hampir konsisten sebanyak 32 siswa (45,71%), bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan makanan dalam kategori konsisten sebanyak 32 siswa (45,71%) dan bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan makanan dalam kategori kadang-kadang sebanyak 6

siswa (8,57%). Sedangkan pada kategori jarang dan tidak pernah tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut (0%).

Tabel 18. Tabel Frekuensi Higiene Personal Siswa

B. PENERAPAN HIGIENE PERSONAL			
Kategori	Skor	Frekuensi	(%)
Konsisten	$54,6 < x \leq 65$	32	45.71
Hampir Konsisten	$44,2 < x \leq 54,6$	32	45.71
Kadang-kadang	$33,8 < x \leq 44,2$	6	8.57
Jarang	$23,4 < x \leq 33,8$	0	0.00
Tidak Pernah	$13 < x \leq 23,4$	0	0.00
Jumlah		70	100.00

Kemudian data tindakan responden di tampilkan dalam bentuk diagram lingkaran yang dapat dilihat pada Gambar 7.



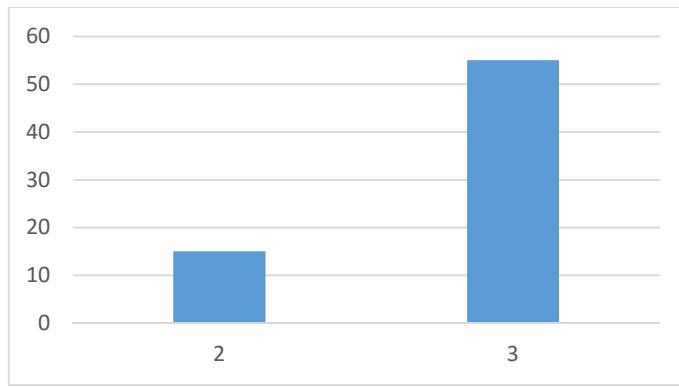
Gambar 7. Diagram Lingkaran Penerapan Higiene Personal

Kemudian untuk mencari nilai baku sebelumnya perlu mencari rerata skor total siswa terlebih dahulu yaitu 53,53. Kemudian skor tersebut dikonversikan menjadi nilai baku dengan rentang skor 0 sampai 100. Nilai skor setelah dikonversikan adalah 77,94 dengan kategori “Hampir Konsisten”.

b. Berdasarkan Data Observasi

Penerapan higiene personal sanitasi penanganan makanan makanan pada siswa diukur dengan observasi langsung dengan 2 pilihan jawaban dengan poin pilihan

0 dan 1. Pernyataan pada lembar pengmatan meliuti aspek higiene personal, sanitasi pengolahan dan sanitasi peralatan. observer memberikan tanda checklist pada salah satu pilihan jawabab sesuai dengan keadaan sesungguhnya. Data observasi langsung tindakan siswa kemudian ditabulasi pada tabel distribusi frekuensi.



Gambar 8. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Penerapan Higiene Personal

Pada diagram batang distribusi frekuensi tindakan higiene personal siswa pada Gambar 8 dapat diamati skor tertinggi yang didapat siswa adalah 3 dan skor terendah yang didapat siswa adalah 2. Nilai dengan frekuensi terbanyak adalah 3.

Table 19. Skor Pernyataan Penerapan Higiene Personal

Pernyataan	Skor	Persentase
1	66	94.29
2	68	97.14
3	61	87.14

Pada Tabel 19 ditunjukkan bahwa pernyataan ke 3 "Melepaskan semua perhiasan (cincin, gelang, dll)" memperoleh skor terendah yaitu 61. Sedangkan pertanyaan ke 2 "Menggunakan perlengkapan kerja (topi, apron, sepatu)" memperoleh skor tertinggi yaitu 68.

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh mean 2,79, skor max 3, skor min 0, rata-rata ideal (Mi) 1,5. dan standar deviasi 0,5. Tabel interval skor untuk tindakan higiene personal siswa dapat dilihat pada table 20.

Tabel 20. Interval Skor Penerapan Higiene Personal

TINDAKAN HIGIENE PERSONAL			
Kategori	Skor	Frekuensi	Prosentase (%)
Konsisten	$2 < x \leq 3$	55	78.57
Hampir Konsisten	$1 < x \leq 2$	15	21.43
Tidak Melakukan	$0 \leq x \leq 1$	0	0.00
Jumlah		70	100.00

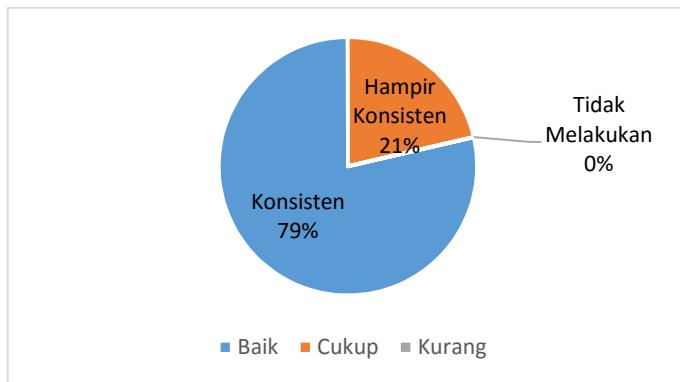
Interval skor pada perhitungan observasi langsung di kategorikan menjadi 3 yaitu konsisten, hampir konsisten, dan tidak melakukan. Untuk memperoleh kategori tidak melakukan siswa harus memiliki nilai lebih dari 0-1, untuk kategori hampir konsisten siswa harus memiliki skor lebih dari 1-2, dan untuk kategori konsisten siswa memperoleh skor lebih dari 2-3 Setelah mendapatkan interval skor diperoleh hasil seperti pada tabel 21

Tabel 21. Tabel Frekuensi Higiene Personal

PENERAPAN HIGIENE PERSONAL			
Kategori	Skor	Frekuensi	Prosentase (%)
Konsisten	$2 < x \leq 3$	55	78.57
Hampir Konsisten	$1 < x \leq 2$	15	21.43
Tidak Melakukan	$0 \leq x \leq 1$	0	0.00

Pada tabel 21 memperlihatkan bahwa responden bertindakan higiene personal dalam kategori konsisten sebanyak 55 siswa (78,57%), bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan makanan dalam kategori hampir konsisten sebanyak 15 siswa (21,43%) dan pada kategori tidak melakukan tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut (0%). Kemudian data

tindakan responden di tampilkan dalam bentuk diagram lingkaran yang dapat dilihat pada Gambar 9.



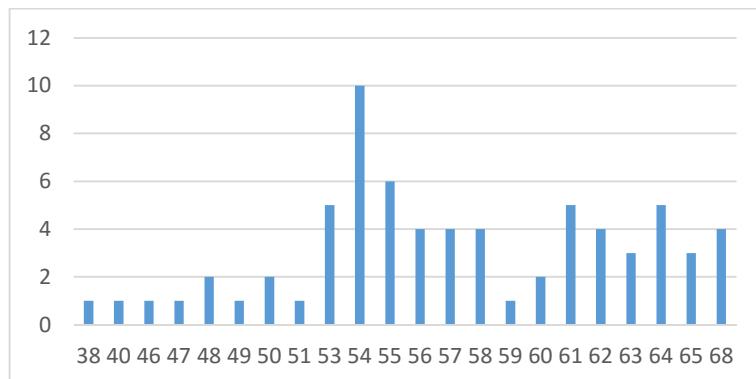
Gambar 9. Diagram Lingkaran Penerapan Higiene Personal

Kemudian untuk mencari nilai baku sebelumnya perlu mencari rerata skor total siswa terlebih dahulu yaitu 2,79. Kemudian skor tersebut dikonversikan menjadi nilai baku dengan rentang skor 0 sampai 100. Nilai skor setelah dikonversikan adalah 92,86 dengan kategori “Konsisten”.

3. Penerapan Sanitasi Penanganan Makanan saat Pengolahan pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan

a. Berdasarkan Data Angket

Penerapan sanitasi penanganan makanan pada siswa diukur menggunakan angket observasi dengan 5 pilihan jawaban dengan penilaian 1-5. Pernyataan pada lembar pengamatan meliuti aspek higiene personal, sanitasi pengolahan dan sanitasi peralatan. Siswa menjawab dengan memberikan tanda *checklist* pada salah satu pilihan jawaban sesuai dengan keadaan sesungguhnya. Data angket observasi tindakan siswa kemudian ditabulasi pada tabel distribusi frekuensi.



Gambar 10. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sanitasi Pengolahan Siswa

Pada diagram batang distribusi frekuensi tindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan siswa pada Gambar 10 dapat diamati skor tertinggi yang didapat siswa adalah 68 dan skor terendah yang didapat siswa adalah 38. Nilai dengan frekuensi terbanyak adalah 54.

Tabel 22. Skor Pernyataan Penerapan Sanitasi Peongolahan Siswa

Pernyataan	Skor	Persentase
14	286	81.71
15	324	92.57
16	319	91.14
17	282	80.57
18	324	92.57
19	259	74.00*
20	280	80.00
21	252	72.00*
22	293	83.71
23	261	74.57*
24	278	79.43
25	245	72.57*
26	296	84.57
27	295	84.29

Pada Tabel 22 ditunjukkan bahwa pernyataan ke 25 "Tidak mengolah makanan sambil makan" memperoleh skor terendah yaitu 245. Sedangkan pertanyaan ke 15 "Menggunakan peralatan yang bersih" memperoleh skor tertinggi yaitu 324.

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh mean 57,06, skor max 70, skor min 14, rata-rata ideal (Mi) 42 dan standar deviasi 9,3. Tabel interval skor untuk tindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan makanan siswa dapat dilihat pada table 23.

Tabel 23. Interval Skor Penerapan Sanitasi Pengolahan Siswa

Interval Skor		Kategori	
58,8	<x≤	70	Konsisten
47,6	<x≤	58,8	Hampir Konsisten
36,4	<x≤	47,6	Kadang-kadang
25,2	<x≤	36,4	Jarang
14	<x≤	25,2	Tidak Pernah

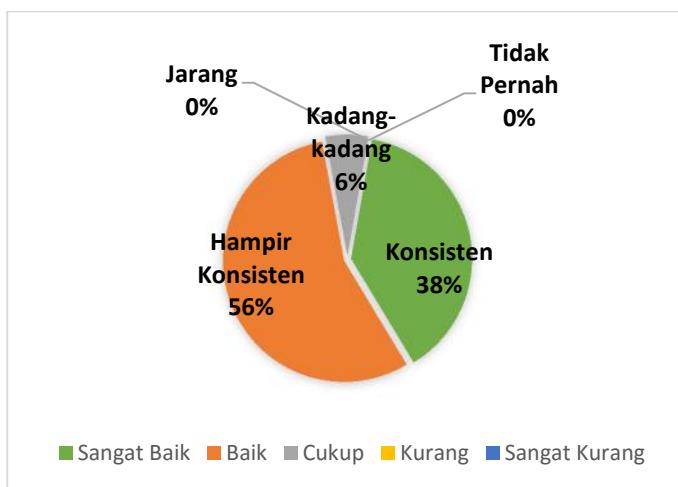
Interval skor di kategorikan menjadi 5 yaitu konsisten, hampir konsisten, kadang-kadang, jarang, tidak pernah. Untuk memperoleh kategori konsisten siswa harus memiliki nilai lebih dari 58,8-70, selanjutnya untuk kategori hampir konsisten siswa harus memiliki nilai lebih dari 47,6-58,8, dan untuk kategori kadang-kadang siswa harus memiliki skor lebih dari 36,4-47,6, untuk kategori jarang siswa memperoleh skor lebih dari 25,2-36,4, sedangkan untuk kategori tidak pernah siswa memperoleh skor lebih dari 14-25,2. Setelah mendapatkan interval skor diperoleh hasil seperti pada tabel 24.

Pada tabel 24 memperlihatkan bahwa responden bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan pengolahan dalam kategori hampir konsisten sebanyak 39 siswa (55,71%), bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan pengolahan dalam kategori konsisten sebanyak 27 siswa (38, 57%) dan bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan pengolahan dalam kategori kadang-kadang sebanyak 4 siswa (5,71%). Sedangkan pada kategori jarang dan tidak pernah tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut

(0%). Kemudian data tindakan responden di tampilkan dalam bentuk diagram lingkaran yang dapat dilihat pada Gambar 11.

Tabel 24. Tabel Frekuensi Sanitasi Pengolahan Siswa

PENERAPAN SANITASI PENGOLAHAN			
Kategori	Skor	Frekuensi	Prosentase (%)
Konsisten	$58,8 < x \leq 70$	27	38.57
Hampir Konsisten	$47,6 < x \leq 58,8$	39	55.71
Kadang-kadang	$36,4 < x \leq 47,6$	4	5.71
Jarang	$25,2 < x \leq 36,4$	0	0.00
Tidak Pernah	$14 < x \leq 25,2$	0	0.00
Jumlah		70	100.00



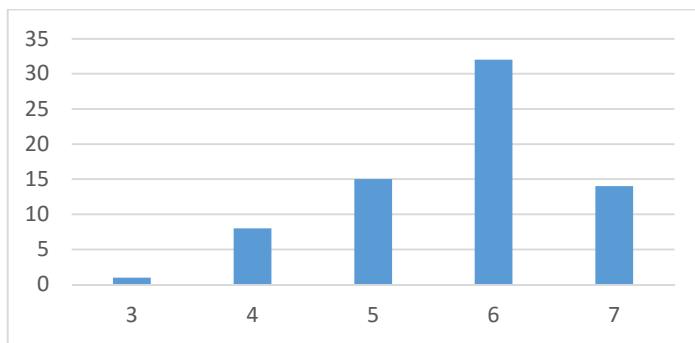
Gambar 11. Diagram Lingkaran Penerapan Sanitasi Pengolahan Siswa

Kemudian untuk mencari nilai baku, sebelumnya perlu mencari rerata skor total siswa terlebih dahulu yaitu 57,06. Kemudian skor tersebut dikonversikan menjadi nilai baku dengan rentang skor 0 sampai 100. Nilai skor setelah dikonversikan adalah 76,89 dengan kategori “Hampir Konsisten”.

b. Berdasarkan Data Observasi

Penerapan sanitasi penanganan makanan makanan pada siswa diukur dengan observasi langsung dengan 2 pilihan jawaban dengan penilaian 0 dan 1. Pernyataan pada lembar pengamatan meliuti aspek higiene personal, sanitasi pengolahan dan

sanitasi peralatan. observer memberikan tanda checklist pada salah satu pilihan jawabab sesuai dengan keadaan sesungguhnya. Data observasi langsung tindakan siswa kemudian ditabulasi pada tabel distribusi frekuensi.



Gambar 12. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Penerapan Sanitasi Pengolahan Siswa

Pada diagram batang distribusi frekuensi tindakan higiene personal siswa pada Gambar 12 dapat diamati skor tertinggi yang didapat siswa adalah 7 dan skor terendah yang didapat siswa adalah 3. Nilai dengan frekuensi terbanyak adalah 6.

Pada Tabel 25 ditunjukkan bahwa pernyataan ke 8 "Mencicipi makanan menggunakan 2 sendok" memperoleh skor terendah yaitu 38. Sedangkan pertanyaan ke 5 "Menggunakan meja kerja yang bersin" memperoleh skor tertinggi yaitu 68.

Tabel 25. Skor Pernyataan Penerapan Sanitasi Pengolahan Siswa

Pernyataan	Skor	Persentase
4	64	91.43
5	68	94.29
6	51	72.86*
7	47	67.14*
8	38	54.29*
9	66	97.14
10	66	94.29

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh mean 5,71, skor max 7, skor min 0, rata-rata ideal (Mi) 3,5. dan standar deviasi 1,16. Tabel interval skor untuk tindakan higiene personal siswa dapat dilihat pada table 26.

Tabel 26. Interval Skor Penerapan Sanitasi Pengolahan Siswa

Interval Skor			Kategori
4,6	$<x \leq$	7	Konsisten
2,3	$<x \leq$	4,6	Hampir Konsisten
0	$<x \leq$	2,3	Tidak Melakukan

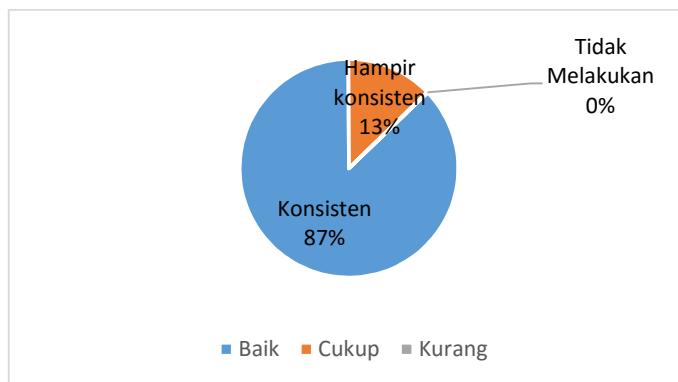
Interval skor pada perhitungan observasi langsung di kategorikan menjadi 3 yaitu konsisten, hampir konsisten, dan tidak melakukan. Untuk memperoleh kategori tidak melakukan siswa harus memiliki nilai lebih dari 0-2,3, untuk kategori hampir konsisten siswa harus memiliki skor lebih dari 2,3-4,6, dan untuk kategori konsisten siswa memperoleh skor lebih dari 4,6-7 Setelah mendapatkan interval skor diperoleh hasil seperti pada tabel 27.

Tabel 27. Tabel Frekuensi Sanitasi Pengolahan Siswa

PENERAPAN SANITASI PENGOLAHAN			
Kategori	Skor	Frekuensi	Prosentase (%)
Konsisten	$4,6 <x \leq 7$	61	87.14
Hampir Konsisten	$2,3 <x \leq 4,6$	9	12.86
Tidak Melakukan	$0 \leq x \leq 2,3$	0	0.00

Pada tabel 27 memperlihatkan bahwa responden bertindakan higiene personal dalam kategori konsisten sebanyak 61 siswa (87,14%), bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan dalam kategori hampir konsisten sebanyak 9 siswa (12,86%) dan pada kategori tidak melakukan tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut (0%). Kemudian data tindakan

responden di tampilkan dalam bentuk diagram lingkaran yang dapat dilihat pada Gambar 13.



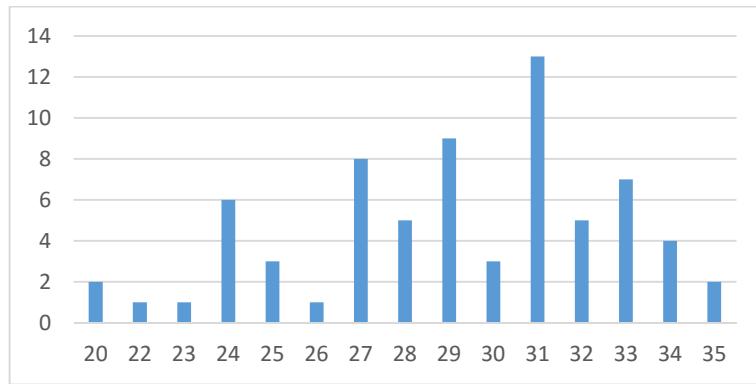
Gambar 13. Diagram Lingkaran Penerapan Sanitasi Pengolahan Siswa

Kemudian untuk mencari nilai baku sebelumnya perlu mencari rerata skor total siswa terlebih dahulu yaitu 5,71. Kemudian skor tersebut dikonversikan menjadi nilai baku dengan rentang skor 0 sampai 100. Nilai skor setelah dikonversikan adalah 81,63 dengan kategori “Konsisten”.

4. Penerapan Sanitasi Peralatan saat Praktik Mengolah Makanan pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan

a. Berdasarkan Data Angket

Penerapan sanitasi penanganan makanan pada siswa diukur menggunakan angket observasi dengan 5 pilihan jawaban dengan penilaian 1-5. Pernyataan pada lembar pengamatan meliputi aspek higiene personal, sanitasi pengolahan dan sanitasi peralatan. Siswa menjawab dengan memberikan tanda *checklist* pada salah satu pilihan jawaban sesuai dengan keadaan sesungguhnya. Data angket observasi tindakan siswa kemudian ditabulasi pada tabel distribusi frekuensi.



Gambar 14. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Sanitasi Peralatan Siswa

Pada diagram batang distribusi frekuensi tindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan peralatan siswa pada Gambar 14 dapat diamati skor tertinggi yang didapat siswa adalah 35 dan skor terendah yang didapat siswa adalah 20. Nilai dengan frekuensi terbanyak adalah 31.

Tabel 28. Skor Pernyataan Penerapan Sanitasi Peralatan Siswa

Pernyataan	Skor	Persentase
28	287	82.00
29	305	87.14
30	225	64.29*
31	307	87.71
32	297	84.86
33	290	82.86
34	326	93.14

Pada Tabel 28 ditunjukkan bahwa pernyataan ke 30 "Tidak menggunakan kawat pembersih untuk mencuci peralatan" memperoleh skor terendah yaitu 225. Sedangkan pertanyaan ke 34 "membersihkan meja kerja dari kotoran setelah digunakan" memperoleh skor tertinggi yaitu 326.

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh mean 29,1, skor max 35, skor min 7, rata-rata ideal (M_i) 41 dan standar deviasi 4,67. Tabel interval skor untuk tindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan peralatan siswa dapat dilihat pada table 29.

Tabel 29. Interval Skor Penerapan Sanitasi Peralatan Siswa

Interval Skor		Kategori	
29.4	$<x \leq$	35	Konsisten
23.8	$<x \leq$	29.4	Hampir Konsisten
18.2	$<x \leq$	23.8	Kadang-kadang
12.6	$<x \leq$	18.2	Jarang
7	$<x \leq$	12.6	Tidak Pernah

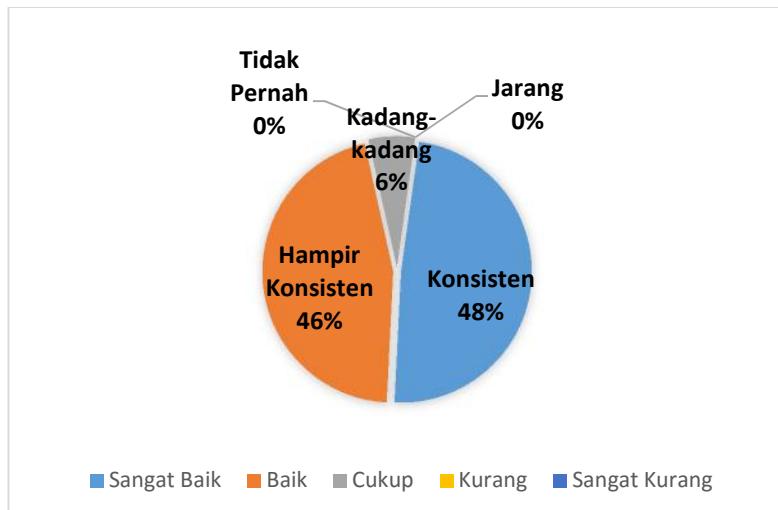
Interval skor di kategorikan menjadi 5 yaitu konsisten, hampir konsisten, kadang-kadang, jarang, tidak pernah. Untuk memperoleh kategori konsisten siswa harus memiliki nilai lebih dari 29.4-35, selanjutnya untuk kategori hampir konsisten siswa harus memiliki nilai lebih dari 23.8-29.4, dan untuk kategori kadang-kadang siswa harus memiliki skor lebih dari 18.2-23.8, untuk kategori jarang siswa memperoleh skor lebih dari 12.6-18.2, sedangkan untuk kategori tidak pernah siswa memperoleh skor lebih dari 7-12.6. Setelah mendapatkan interval skor diperoleh hasil seperti pada tabel 30.

Tabel 30. Tabel Frekuensi Sanitasi Peralatan Siswa

TINDAKAN HIGIENE PERSONAL SANITASI PENANGANAN MAKANAN PERALATAN			
Kategori	Skor	Frekuensi	Prosentase (%)
Konsisten	$29,4 <x \leq 35$	34	48.57
Hampir Konsisten	$23,8 <x \leq 29,4$	32	45.71
Kadang-kadang	$18,2 <x \leq 23,8$	4	5.71
Jarang	$12,6 <x \leq 18,2$	0	0.00
Tidak Pernah	$7 <x \leq 12,6$	0	0.00
Jumlah		70	100.00

Pada tabel 30 memperlihatkan bahwa responden bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan peralatan dalam kategori konsisten sebanyak 34 siswa (48,57%), bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan peralatan dalam kategori hampir konsisten sebanyak 32 siswa (45,71%) dan bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan peralatan dalam

kategori kadang-kadang sebanyak 4 siswa (5,71%). Sedangkan pada kategori jarang dan tidak pernah tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut (0%). Kemudian data tindakan responden di tampilkan dalam bentuk diagram lingkaran yang dapat dilihat pada Gambar 15.

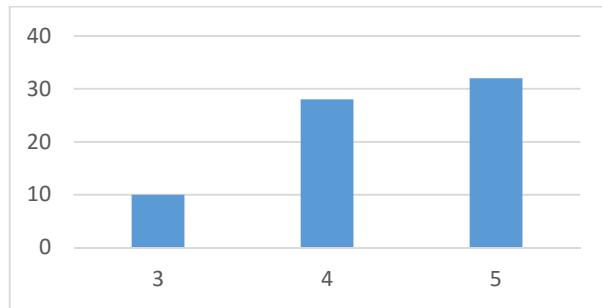


Gambar 15. Diagram Lingkaran Penerapan Sanitasi Peralatan Siswa

Kemudian untuk mencari nilai baku, sebelumnya perlu mencari rerata skor total siswa terlebih dahulu yaitu 29,1. Kemudian skor tersebut dikonversikan menjadi nilai baku dengan rentang skor 0 sampai 100. Nilai skor setelah dikonversikan adalah 78,93 dengan kategori “Hampir Konsisten”.

b. Berdasarkan Data Observasi

Penerapan higiene personal sanitasi penanganan makanan makanan pada siswa diukur dengan observasi langsung dengan 2 pilihan jawaban dengan poin nilai 0 dan 1. Pernyataan pada lembar pengamatan meliputi aspek higiene personal, sanitasi pengolahan dan sanitasi peralatan. observer memberikan tanda checklist pada salah satu pilihan jawaban sesuai dengan keadaan sesungguhnya. Data observasi langsung tindakan siswa kemudian ditabulasi pada tabel distribusi frekuensi.



Gambar 16. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Penerapan Sanitasi Peralatan Siswa

Pada diagram batang distribusi frekuensi tindakan higiene personal peralatan siswa pada Gambar 16 dapat diamati skor tertinggi yang didapat siswa adalah 5 dan skor terendah yang didapat siswa adalah 3. Nilai dengan frekuensi terbanyak adalah 5.

Tabel 31. Skor Pernyataan Penerapan Sanitasi Peralatan Siswa

Pernyataan	Skor	Percentase
11	42	60.00*
12	69	98.57
13	52	74.29*
14	69	98.57
15	70	100.00

Pada Tabel 31 ditunjukkan bahwa pernyataan ke 11 "mencuci peralatan hingga bersih, kesat dan tidak berbau" memperoleh skor terendah yaitu 42. Sedangkan pertanyaan ke 15 "Membersihkan meja kerja setelah digunakan" memperoleh skor tertinggi yaitu 70.

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh mean 4,31, skor max 5, skor min 0, rata-rata ideal (M_i) 2,5. dan standar deviasi 0,83. Tabel interval skor untuk tindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan peralatan siswa dapat dilihat pada table 32.

Tabel 32. Interval Skor Penerapan Sanitasi Peralatan Siswa

Interval Skor			Kategori
3,2	$<x \leq$	5	Konsisten
1,6	$<x \leq$	3,2	Hampir Konsisten
0	$<x \leq$	1,6	Tidak Melakukan

Interval skor pada perhitungan observasi langsung di kategorikan menjadi 3 yaitu konsisten, hampir konsisten, dan tidak melakukan. Untuk memperoleh kategori tidak melakukan siswa harus memiliki nilai lebih dari 0-1,6, untuk kategori hampir konsisten siswa harus memiliki skor lebih dari 1,6-3,2, dan untuk kategori konsisten siswa memperoleh skor lebih dari 3,2-5 Setelah mendapatkan interval skor diperoleh hasil seperti pada tabel 33.

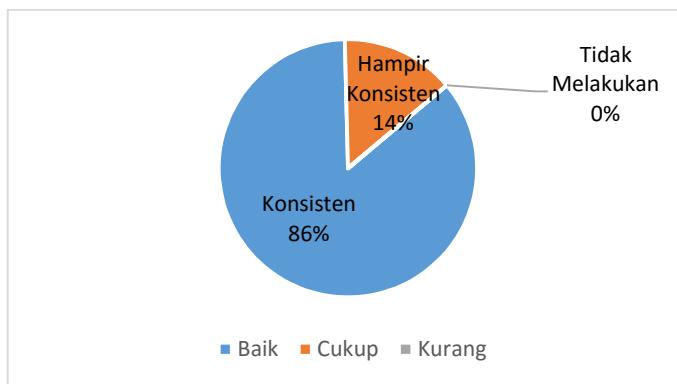
Tabel 33. Tabel Frekuensi Penerapan Sanitasi Peralatan Siswa

PENERAPAN SANITASI PERALATAN			
Kategori	Skor	Frekuensi	Prosentase (%)
Konsisten	$3,2 <x \leq 5$	60	85.71
Hampir Konsisten	$1,6 <x \leq 3,2$	10	14.29
Tidak Melakukan	$0 \leq x \leq 1,6$	0	0.00

Pada tabel 33 memperlihatkan bahwa responden bertindakan higiene personal dalam kategori Konsisten sebanyak 60 siswa (85,71%), bertindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan makanan dalam kategori hampir konsisten sebanyak 10 siswa (14.29%) dan pada kategori tidak melakukan tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut (0%). Kemudian data tindakan responden di tampilkan dalam bentuk diagram lingkaran yang dapat dilihat pada Gambar 17.

Kemudian untuk mencari nilai baku sebelumnya perlu mencari rerata skor total siswa terlebih dahulu yaitu 4,31. Kemudian skor tersebut dikonversikan

menjadi nilai baku dengan rentang skor 0 sampai 100. Nilai skor setelah dikonversikan adalah 86,29 dengan kategori “Konsisten”.



Gambar 17. Diagram Lingkaran Penerapan Sanitasi Peralatan Siswa

B. Pembahasan

1. Penerapan Higiene Sanitasi saat Praktik Mengolah Makanan pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan

Penerapan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan dapat diamati saat proses produksi mulai dari tahap persiapan hingga penyajian. Hal ini sejalan dengan teori dari Norman Marriott dan Robert Gravani yaitu *sanitation applications refer to hygienic practices designed to maintain a clean and wholesome environment for food production, processing, preparation, and storage* (Marriott dan Gravani, 2006:3). Penerapan yang dapat diamati yaitu tindakan higiene personal yang menjelaskan bagaimana cara berpakaian bagi seorang penjamah makanan, mengenakan alat pelindung diri, dan menjaga kebersihan makanan. Selain itu juga dapat diamati tindakan pengolahan makanan yang menjelaskan bagaimana cara menangani makanan dengan benar agar terhindar dari kontaminasi silang. Serta mengamati tindakan penanganan peralatan setelah proses pengolahan.

Diperoleh hasil nilai baku 0-100 yaitu 77,71 pada angket siswa dan 85,43 pada angket observasi dimana secara berurutan termasuk dalam kategori "Hampir Konsisten" dan "Konsisten". Penerapan Sanitasi penanganan makanan saat pengolahan siswa yang termasuk dalam kategori hampir konsisten dan konsisten dapat dipengaruhi oleh tingkat pendidikan responden yaitu siswa kelas XI SMK jurusan Jasa Boga. Dimana siswa sudah diberi mata pelajaran mengenai sanitasi penanganan makanan higiene personal makanan pada kelas X. hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ratna Pancawati (2003) yaitu ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dan praktik ($p=0,0006$ dengan $r=0,287$). Oleh karena itu, pendidikan siswa sudah cukup untuk dapat bertindakan konsisten dalam higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan. Namun, harus terus dikembangkan dengan cara mengikuti kursus, pelatihan, atau seminar tentang higiene personal sanitasi penanganan makanan. Kondisi ini juga didukung oleh teori Notoatmodjo yang berpendapat bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi tindakan adalah tingkat pendidikan (Notoatmodjo, 2010:18). Pendidikan berpengaruh terhadap pengetahuan seseorang dimana semakin tinggi atau banyaknya pendidikan yang ditempuh seseorang makan pengetahuan yang dimilikinya akan semakin baik. Pengetahuan merupakan salah satu faktor domain yang mempengaruhi tindakan yang dimiliki seseorang. Seorang dengan tingkat pendidikan yang tinggi berkemungkinan memiliki pengetahuan yang baik sehingga dapat menunjukkan tindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan yang lebih baik dibandingkan dengan yang berpendidikan lebih rendah. Responden dengan tingkat pendidikan SMK memberikan gambaran bahwa responden memiliki kemampuan

yang baik dalam menjaga higiene personal sanitasi penanganan makanan saat pengolahan makanan termasuk higiene personal, sanitasi penanganan makanan pengolahan dan higiene personal sanitasi penanganan makanan saat pembersihan peralatan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Handayani, Adhi, dan Pradnyaparamita (2015) yang menyebutkan tindakan penjamah makanan secara bermakna dipengaruhi oleh pengetahuan ($PR=1,48$; $95\%CI: 1,01-2,15$).

Tindakan siswa yang tergolong hampir konsisten tidak terlepas dari pengaruh guru. Salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan higiene personal sanitasi penanganan makanan siswa yaitu melalui pembentukan karakter peduli kebersihan sejak dini. Proses penanaman, pemahaman, dan kesadaran tentang pentingnya menjaga kebersihan makanan dapat berpengaruh positif bila diterapkan pada institusi pendidikan yaitu melalui guru. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sari (2013) menunjukkan guru sebagai pendidik seharusnya mampu mewujudkan perubahan tindakan siswa yang memiliki tanggung jawab terhadap kesehatan diri siswa sendiri. Tanggung jawab terhadap kesehatan dapat dilihat melalui tindakan siswa dalam kebiasaan (behaviorsm) pada kehidupan sehari-hari. Dalam hal higiene personal sanitasi penanganan makanan siswa saat mengolah makanan, guru bertindak sebagai pengelola yang mengatur jalannya proses produksi sehingga apabila pengelola bertindak baik dalam mengatur proses produksi maka tindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan siswa dalam mengolah makanan akan baik. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Handayani, Adhi, dan Pradnyaparamita (2015) yang menyebutkan

tindakan penjamah makanan secara bermakna dipengaruhi dukungan pengelola (PR=3,01; 95%CI: 1,77-5,13).

2. Penerapan Higiene Personal pada Siswa Kelas XI Program Keahlian

Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan

Berdasarkan pada table 1 dan 2 tindakan higiene personal yang mendapat skor tertinggi yaitu pernyataan ke 1 " Menjaga kebersihan mulut dan gigi" pada angket siswa dan pertanyaan ke 2 " Menggunakan perlengkapan kerja (topi, apron, sepatu)" pada angket observasi. Terjadi perbedaan hasil pada angket siswa dan angket observasi karena angket observasi tidak sedetail angket yang disebarluaskan pada siswa. Namun perbedaan ini masih dianggap sekuai karena tidak ditemukan kasus mengenai kebersihan mulut dan gigi siswa saat dilakukan observasi. Siswa juga rata-rata menggunakan perlengkapan kerja dengan konsisten dan sesuai.

Berdasarkan pada table 1 dan 2 tindakan higiene personal yang mendapat skor terendah yaitu pernyataan ke 7 "Tidak bekerja mengolah makanan saat sedang sakit atau terinfeksi" pada angket siswa dan pernyataan ke 3 " Melepaskan semua perhiasan (cincin, gelang, dll)" pada angket observasi. Terjadi perbedaan hasil pada angket siswa dan angket observasi karena angket observasi tidak sedetail angket yang disebarluaskan pada siswa. Pada saat observasi tidak ditemukan siswa yang mengolah makanan dalam kondisi sakit atau terinfeksi. Namun perbedaan ini masih dianggap sesuai karena siswa biasanya tetap melakukan praktik pengolahan walaupun sedang sakit atau terinfeksi seperti batuk atau pilek. Hal ini karena tidak ada peraturan dari sekolah yang meliburkan kegiatan praktik bagi siswa yang sakit batuk atau flu sehingga siswa lebih memilih untuk praktik daripada harus tidak

hadir dan mengulang praktik sendiri. Pada saat observasi ditemukan beberapa siswa yang masih mengenakan cincin dan gelang saat pengolahan. Hal ini masih dianggap sesuai karena pada angket siswa juga ditemukan siswa yang jarang dan tidak pernah melepaskan perhiasannya saat praktik pengolahan.

Diperoleh hasil nilai baku 0-100 yaitu 77,94 pada angket siswa dan 92,86 pada angket observasi dimana termasuk dalam kategori "Hampir Konsisten" dan "Konsisten"

3. Penerapan Sanitasi Penanganan Makanan saat Pengolahan pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan

Berdasarkan pada table 1 dan 2 tindakan sanitasi penanganan makanan saat pengolahan mendapat skor tertinggi yaitu pernyataan ke 15 "Menggunakan peralatan yang bersih" pada angket siswa dan pertanyaan ke 5 "Menggunakan meja kerja yang bersih" pada angket observasi. Terjadi perbedaan hasil pada angket siswa dan angket observasi karena angket observasi tidak sedetail angket yang disebarluaskan pada siswa. Perbedaan ini dianggap kurang sesuai karena ditemukan kasus mengenai peralatan yang kotor. Berdasarkan observasi ditemukan peralatan berupa panci dan wajan yang hitam pada bagian bawahnya. Hal ini mengindikasikan bahwa siswa tidak membersihkan peralatan dengan baik dan benar. Sedangkan pada pernyataan menggunakan meja kerja yang bersih sesuai dengan hasil observasi.

Berdasarkan pada table 1 dan 2 tindakan sanitasi penanganan makanan saat pengolahan yang mendapat skor terendah yaitu pernyataan ke 25 "Tidak mengolah makanan sambil makan" pada angket siswa dan pernyataan ke 38 "Mencicipi

makanan menggunakan 2 sendok" pada angket observasi. Terjadi perbedaan hasil pada angket siswa dan angket observasi karena angket observasi tidak sedetail angket yang disebarluaskan pada siswa. Pada hasil angket siswa perbedaan masih dianggap sesuai karena ditemukan kasus siswa makan saat praktik, makanan yang dimakan siswa ada yang merupakan produk yang diolah dan ada juga makanan yang dibeli di kantin kemudian dimakan di ruang praktik. Sedangkan angket observasi pada pernyataan mencicipi makanan menggunakan 2 sendok ditemukan ketidak sesuaian. Siswa rata-rata menuliskan sering dan selalu mencicipi makanan menggunakan 2 sendok pada angket yang disebarluaskan namun pada saat observasi rata-rata siswa mencicipi makanan dengan 1 sendok yang digunakan untuk mengambil makanan kemudian diletakkan di tangan dan dicicipi.

Diperoleh hasil nilai baku 0-100 yaitu 76,89 pada angket siswa dan 81,63 pada angket observasi dimana termasuk dalam kategori "Hampir Konsisten" dan "Konsisten"

4. Penerapan Higiene personal Sanitasi penanganan makanan Peralatan pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 1

Kalasan

Berdasarkan pada table 1 dan 2 tindakan higiene personal yang mendapat skor tertinggi yaitu pernyataan ke 34 "membersihkan meja kerja dari kotoran setelah digunakan" pada angket siswa dan pertanyaan ke 15 "Membersihkan meja kerja setelah digunakan" pada angket observasi. Hasil angket siswa dan angket observasi sesuai. Semua siswa membersihkan meja kerjanya setelah digunakan dengan baik.

Berdasarkan pada table 1 dan 2 tindakan higiene personal yang mendapat skor terendah yaitu pernyataan ke 30 "Tidak menggunakan kawat pembersih untuk mencuci peralatan" pada angket siswa dan pernyataan ke 11 "mencuci peralatan hingga bersih, kesat dan tidak berbau" pada angket observasi. Terjadi perbedaan hasil pada angket siswa dan angket observasi karena angket observasi tidak sedetail angket yang disebarluaskan pada siswa. Pada pernyataan tidak menggunakan kawat pembersih untuk mencuci peralatan, saat observasi ditemukan rata-rata siswa menggunakan kawat pembersih untuk membersihkan peralatan. Hal ini menandakan kurangnya pengetahuan baik dari siswa maupun guru dan pihak sekolah bahwa penggunaan kawat pembersih bisa berdampak tidak baik bagi makanan. Dan pada pernyataan observasi mencuci peralatan hingga bersih, kesat dan tidak berbau ditemukan ketidak sesuaian pada angket yang disebarluaskan pada siswa. Dimana pada angket siswa rata-rata siswa menuliskan sering atau selalu mencuci peralatan hingga bersih dan kesat. Namun pada saat observasi rata-rata siswa tidak membersihkan peralatan hingga bersih dan kesat. Ditemukan peralatan berupa panci dan wajan yang hitam. Hal ini terhitung penting karena panci dan wajan yang dibiarkan hitam akan menyebabkan peralatan lain yang disimpan didekatnya juga akan menghitam dan kotor. Selain itu juga ditemukan peralatan yaitu piring yang masih ada bahan makannya saat disimpan.

Diperoleh hasil nilai baku 0-100 yaitu 78,93 pada angket siswa dan 86,29 pada angket observasi dimana termasuk dalam kategori "Hampir Konsisten" dan "Konsisten"

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Penerapan higiene sanitasi siswa Program Keahlian Jasa Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak 34 siswa (48,57%) dengan nilai baku 77,71.
2. Penerapan higiene personal siswa Program Keahlian Jasa Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak 32 siswa (45,71%) dengan nilai baku 77,94.
3. Penerapan sanitasi pengolahan pada siswa Program Keahlian Jasa Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak 39 siswa (55,71%) dengan nilai baku 76,89.
4. Penerapan sanitasi peralatan pada siswa Program Keahlian Jasa Boga kelas XI SMK Negeri 1 Kalasan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak 32 siswa (45,71%) dengan nilai baku 78,93.

B. Keterbatasan Penelitian

Dalam penelitian yang berjudul “Penerapan Higiene Sanitasi Pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan” masih terdapat kekurangan karena keterbatasan peneliti.

1. Observasi atau pengamatan saat siswa praktik tidak berkelanjutan.

2. Penelitian hanya sebatas menggambarkan penerapan siswa dengan satu variable padahal masih banyak variable lain yang dapat dikembangkan.
3. Penelitian belum pada tahap hasil pelaksanaan penerapan hingga menjadi karakter yang membentuk kebiasaan pada siswa karena keterbatasan waktu.

C. Saran

Dalam penelitian yang berjudul “Penerapan Higiene Pesonal dan Sanitasi Penanganan Makanan Pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan” peneliti memberikan saran.

1. Siswa hendaknya terus meningkatkan pengetahuan mengenai higiene personal serta menerapkannya dalam setiap kegiatan produksi.
2. Siswa hendaknya terus meningkatkan pengetahuan mengenai sanitasi penanganan makanan saat pengolahan serta menerapkannya dalam setiap kegiatan produksi.
3. Siswa hendaknya terus meningkatkan pengetahuan mengenai sanitasi penanganan makanan saat pembersihan peralatan serta menerapkannya dalam setiap kegiatan produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, E. (2014). *Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higieme Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur*. Skripsi, Tidak Diterbitkan. Universitas Islam Negeri, Jakarta
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta
- Azwar, S. (2015). *Penyusunan Skala Psikologi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Azwar, S. (2002). *Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Basuki, Ismet & Hariyanto. *Asesmen Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Depkes. (2003). *Undang-undang Nomor 36, Tahun 2009, Tentang Kesehatan*
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking Sixth Edition*. New Jersey: John Wiley and Sons.
- Gisslen, W . (2011). *Professional Cooking Seventh Edition*. New Jersey: John Wiley and Sons
- Handayani, Adhi, & Pradnyaparamita (2015). Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. Volume 3. Nomor 2. Public Health and Preventive Medicine Archive. Hlm. 194.
- Kepmenkes. (2003). *No. 1098, Tahun 2003, tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*
- Kinta, C. (2015). Strategi Training Within Industry Sebagai Upaya Peningkatan Kepercayaan Diri Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. *Jurnal JPTK*. 22(1). Hlm. 411.
- Kusaeri & Suprananto. (2012). *Pengukuran Dan Penilaian Pendidikan*. Yogyakarta: Grha Ilmu.
- Mariot, N.G & Gravani, R.B. (2006). *Principles Of Food Sanitation*. USA: Springer Science+Business Media, Inc

- Maryunani, A. (2013). *Perilaku Hidup Bersih dan Sehat*. Jakarta: Trans Info Media.
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2009). *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2007). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2003). *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Pancawati, R. (2003). *Hubungan Antara Penjamah makanan Mengenai Higiene Sanitasi Makanan dengan Sikap dan Praktik Penjamah Makanan dalam Higiene dan Sanitasi Makanan pada Jasa Boga di Kabupaten Semarang Tahun 2003*. Skripsi, Tidak Diterbitkan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rauf, R. (2013). *Sanitasi dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Riduwan. (2013). *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Salim T. & Salim Y. (2002). *Kamus Bahasa Indonesia Kontemporer*. Jakarta: Moderen English Perss.
- Sari, I.P.T.P., 2013. Pendidikan Kesehatan Sekolah Sebagai Proses Perubahan Perilaku Siswa. *Jurnal Pendidikan Jasmani Indonesia*. Volume 9, Nomor 2, November 2013. Jurusan Pendidikan Olahraga Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Yogyakarta
- Sihite, R. (2000). *Sanitasi and Hygiene*. Surabaya: SIC.
- Sitepu, E. L. (2015). *Analisis Personal Higiene pada Penjual Makanan Tradisional Gado-gado di Kelurahan Pisangan, Cempaka Putih dan Cireundeuy Ciputat Timur Tahun 2015*. Skripsi, Tidak Diterbitkan. Universitas Islam Negeri, Jakarta
- Sugiyono. (2003). *Metode Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2006). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi. (2002). *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Prakteknya*. Jakarta: Bumi Aksara

- Sumiati, T. (2013). *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*. Kemendikbud direktorat pembinaan SMK.
- Surapranata, S., (2005). *Analisis, Validitas, Reliabilitas dan Interpretasi Hasil Tes*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Suwantini & Purwiyatun. (2004). *Modul Melaksanakan Prosedur Hygiene di Tempat Kerja*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Tarwoto & Wartonah. (2006). *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Walgito, B. (1990). *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Wibowo, N. (2016). Upaya Memperkecil Kesenjangan Kompetensi Lulusan Sekolah Menengah Kejuruan Dengan Tuntutan Dunia Industri. *Jurnal JPTK*. 23(1). Hlm. 1.
- Widoyoko, E. P. (2009). *Evaluasi Program Pembelajaran*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Yuriani & Handayani T. H. W. (2012). Kesiapan Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Dalam Pelaksanaan Pembelajaran Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga Di Program Studi Pendidikan Teknik Boga PTBB FT UNY. *Jurnal JPTK*. 21(2). Hlm. 181.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keputusan Pembimbing

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 241/PTBG/PB/III/2018**

**TENTANG
PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat dosen pembimbingnya;
b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 34 Tahun 2011 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;
6. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 98/MPK.A4/KP/2013 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;
7. Peraturan Rektor Nomor 2 Tahun 2014 tentang Peraturan Akademik;
8. Keputusan Rektor Nomor 800/UN.34/KP/2016 tahun 2016 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : **KEPUTUSAN DEKAN TENTANG PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA.**

PERTAMA : Mengangkat Saudara :

Nama	:	Dr. Siti Hamidah, M.Pd.
NIP	:	19530820 197903 2 001
Pangkat/Golongan	:	Pembina Utama Muda , IV/c
Jabatan Akademik	:	Lektor Kepala

sebagai Dosen Pembimbing Untuk mahasiswa penyusun Tugas Akhir Skripsi (TAS) :

Nama	:	Dea Rianda
NIM	:	14511241019
Prodi Studi	:	Pend. Teknik Boga - S1
Judul Skripsi/TA	:	PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA SISWA KELAS XI PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK NEGERI I KALASAN

- KEDUA : Dosen Pembimbing sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas merencanakan, mempersiapkan, melaksanakan, dan mempertanggungjawabkan pelaksanaan kegiatan bimbingan terhadap mahasiswa sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA sampai mahasiswa dimaksud dinyatakan lulus.
- KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2018.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 8 Maret 2018.

Tembusan Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

1. Para Wakil Dekan Fakultas Teknik;
2. Kepala Bagian Tata Usaha Fakultas Teknik;
3. Kepala Subbagian Keuangan dan Akuntansi Fakultas Teknik;
4. Kepala Subbagian Pendidikan Fakultas Teknik;
5. Mahasiswa yang bersangkutan;

Universitas Negeri Yogyakarta.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 8 Maret 2018

DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



Dr. Drs. WIDARTO, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian Fakultas



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw, 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 292/UN34.15/LT/2018

10 April 2018

Lamp. : 1 Bendel Proposal

Hal : Izin Penelitian

- Yth .
1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta eq. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik DIY
 2. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Sleman
 3. Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Kalasan

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama	:	Dea Rianda
NIM	:	14511241019
Program Studi	:	Pend. Teknik Boga - S1
Judul Tugas Akhir	:	Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan
Tujuan	:	Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Waktu Penelitian	:	12 April - 14 Mei 2018

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



Tembusan :

1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.

Lampiran 3. Surat Rekomendasi Penelitian Kantor Kesatuan Bangsa



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta – 55233
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 11 April 2018

Kepada Yth. :

Nomor : 074/4577/Kesbangpol/2018
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda,
dan Olahraga DIY
Di
YOGYAKARTA

Memperhatikan surat :

Dari : Dekan Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
Nomor : 292/UN34.15/LT/2018
Tanggal : 10 April 2018
Perihal : Izin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan Tugas Akhir Skripsi (TAS) dengan judul proposal: **"PERILAKU HIGEINE DAN SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA SISWA KELAS XI PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA"** kepada:

Nama : DEA RIANDA
NIM : 14511241019
No.HP/Identitas : 081297433245 / 1603024412970002
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga, Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas/PT : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
Lokasi Penelitian : SMK Negeri 1 Kalasan
Waktu Penelitian : 12 April 2018 s.d 12 Mei 2018

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan:

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Menyerahkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbangpol DIY selambat-lambatnya 6 bulan setelah penelitian dilaksanakan;
4. Surat rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Izin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.



Tembusan disampaikan Kepada Yth.:

1. Gubernur DIY (sebagai laporan)
2. Dekan Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta;
3. Yang bersangkutan.

Lampiran 4. Surat Izin Penelitian DISDIKPORA



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telepon (0274) 541322, Fax. 541322
web : www.dikpora.jogjaprov.go.id, email : dikpora@jogjaprov.go.id, Kode Pos 55166

Yogyakarta, 12 April 2018

Nomor : 070/4171
Lamp : -
Hal : Rekomendasi Penelitian

Kepada Yth.
Kepala SMK Negeri 1 Kalasan

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Pemerintah Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta nomor: 074/4577/Kesbangpol/2018 tanggal 11 April 2018 perihal Rekomendasi Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga DIY memberikan ijin rekomendasi penelitian kepada:

Nama	:	Dea Rianda
NIM	:	14511241019
Prodi/Jurusan	:	Pendidikan Teknik Boga, Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas	:	Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
Judul	:	PERILAKU HIGIENE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA SISWA KELAS XI PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA SMK NEGERI 1 KALASAN
Lokasi	:	SMK Negeri 1 Kalasan
Waktu	:	12 April 2018 s.d 12 Mei 2018

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi penelitian.
2. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami menyampaikan terimakasih.



Tembusan Yth :

1. Kepala Dinas Dikpora DIY
2. Kepala Bidang Dikmenti Dikpora DIY

Lampiran 5. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI I KALASAN

Alamat : Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, 55571 Telp. (0274) 496436

SURAT KETERANGAN

No. : 421.5/14/05/18

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM**

NIP : 19620704 199003 1 006

Jabatan : Kepala SMK Negeri 1 Kalasan

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa berikut ini :

Nama : **DEA RIANDA**

NIM : 14511241019

Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga. Pendidikan Teknik Boga dan
Busana

Program : S1

Instansi : Universitas Negeri Yogyakarta

benar-benar telah melaksanakan kegiatan penelitian di SMK Negeri 1 Kalasan dengan
Judul "**PERILAKU HIGEINE SANITASI PENJAMAH MAKANAN PADA SISWA
KELAS XI PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA PADA SMK NEGERI 1 KALASAN**"
, untuk keperluan penyusunan Skripsi .

Demikian surat keterangan dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



Lampiran 6. Kisi-kisi Instrumen

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Bentuk Instrumen	Jumlah	
			Pernyataan		
Perilaku	Sanitasi Higiene Makanan	a. Higiene Personal	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	13	
		b. Higiene Sanitasi Pengolahan	14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27	14	
		c. Higiene Sanitasi Peralatan	28, 29, 30, 31, 32, 33, 34	7	
			Total Pernyataan	34	
			Skala Likert		

Lampiran 7. Instrumen Angket Siswa

ANGKET PERILAKU SISWA

Nama : Indari Widyawati

Jenis Kelamin : Perempuan

Hari/ Tanggal : Senin, 16 April 2018

Kelas : XI JASA BUGA A

Petunjuk:

1. Pada angket ini terdapat 40 pernyataan tentang higiene sanitasi saudara saat praktik mengolah makanan. Berilah jawaban yang cocok dengan pilihanmu, sesuai dengan keadaan yang sebenarnya.
2. Berilah tanda *checklist* (✓) pada kolom alternatif jawaban yang disediakan disebelah kanan pernyataan
3. Atas bantuan dan partisipasi saudara dalam pengisian angket ini disampaikan terimakasih

Keterangan:

SL = Jika Saudara setiap praktik melakukan perilaku tersebut dalam 1 minggu terakhir

SR = Jika Saudara lebih Sering melakukan perilaku tersebut daripada tidak melakukan saat praktik dalam 1 minggu terakhir

KD = Jika Saudara sebanding antara melakukan dan tidak melakukan perilaku tersebut saat praktik dalam 1 minggu terakhir

JR = Jika Saudara lebih sering tidak melakukan daripada melakukan perilaku tersebut saat praktik dalam 1 minggu terakhir

TP = Jika Saudara setiap praktik tidak pernah melakukan perilaku tersebut dalam 1 minggu terakhir

No.	Pernyataan	Pilihan Jawaban				
		SL	SR	KD	JR	TP
1.	Mandi minimal 2 kali sehari			✓		
2.	Menggosok gigi minimal 2 kali sehari	✓				
3.	Menjaga kebersihan kuku			✓		
4.	Menjaga kerapian kuku			✓		
5.	Menjaga kebersihan rambut	✓				
6.	Menjaga kerapian rambut	✓				

7.	Menjaga kerapian kumis serta janggut (L)/ tidak menggunakan nail polish (P)		✓	
8.	Tidak bekerja mengolah makanan saat sedang sakit atau terinfeksi		✓	
9.	Menutupi luka dengan perban yang bersih jika terluka saat mengolah makanan	✓	✗	
10.	Mencuci tangan dengan detergen sebelum mulai mengolah makanan			✓
11.	Menggunakan perlengkapan (topi, dasi, apron, sepatu) saat mengolah makanan	✓		
12.	Menjaga tangan agar tidak menyentuh wajah, mata, rambut, dan lengan selama mengolah makanan		✓	
13.	Melepaskan semua perhiasan (cincin, gelang, jam tangan, dll) saat mengolah makanan	✓		
14.	Menutupi mulut ketika batuk atau bersin kemudian mencuci tangan		✓	
15.	Mengganti pakaian kerja setiap hari	✓		
16.	Menggunakan penjepit, spatula atau peralatan lainnya daripada menggunakan tangan bila memungkinkan		✓	
17.	Menggunakan peralatan yang bersih	✓		
18.	Menggunakan meja kerja yang bersih	✓		
19.	Menggunakan meja kerja yang disanitasi	✗		✓
20.	Membersihkan peralatan setelah digunakan untuk menyiapkan bahan mentah sebelum digunakan untuk bahan lain	✓		
21.	Hanya meletakkan makanan yang bersih diatas talenan	✓		
22.	Mencuci buah dengan teliti		✓	
23.	Tidak mengambil bahan dari refrigerator lebih dari yang dapat diolah dalam waktu 1 jam		✓	

24.	Menjaga makanan agar tetap tertutup kecuali akan segera digunakan		✓			
25.	Mencicipi makanan menggunakan 2 sendok			✓		
26.	Tidak mencampur bahan sisa dengan bahan mentah yang disiapkan					✓
27.	Tidak mengolah makanan sambil makan					✓
28.	Mencuci tangan atau peralatan yang kontak dengan bahan mentah sebelum digunakan untuk bahan matang				✓	
29.	Membersihkan peralatan segera setelah digunakan.		✓			
30.	Melakukan scraping sebelum mencuci peralatan		✓			
31.	Merendam peralatan jika terdapat sisa makanan yang menempel atau mengeras menggunakan air panas		✓			
32.	Mencuci peralatan hingga bersih, kesat dan tidak berbau			✓		
33.	Tidak menggunakan kawat pembersih untuk mencuci peralatan				✓	
34.	Meniriskan peralatan setelah dicuci		✓			
35.	Mengelap peralatan hingga kering sebelum diletakkan di tempat penyimpanan			✓		
36.	Mengeringkan peralatan menggunakan lap khusus yang hanya digunakan untuk perlatan bersih			✓		
37.	Membersihkan spons untuk mencuci peralatan setelah digunakan		✓			
38.	Tidak merendam spons untuk mencuci peralatan dengan air				✓	
39.	Membersihkan meja kerja dari kotoran setelah digunakan	✓				
40.	Mensanitasi meja kerja dengan cairan pembersih atau air hangat setelah digunakan			✓		

Lampiran 8. Instrumen Angket Observasi

LEMBAR OBSERVASI SISWA

Persyaratan Pengamat:

1. Pengamat memiliki pengetahuan dasar higiene sanitasi pangan.
2. Pengamat bersedia melakukan pengamatan.
3. Pengamat menilai sesuai dengan keadaan yang sesungguhnya.

Petunjuk Pengamatan:

1. Amati perilaku siswa saat praktik mengolah makanan. fokuslah pada aspek higiene sanitasi.
2. Beri penilaian terhadap perilaku siswa dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom yang tersedia.
3. Isi kolom keterangan sesuai pengamatan.
4. Buat dokumentasi berupa foto.

Kel 4 : Nur Prana
(Riska)

Nur Lita

Petunjuk Penilaian:

1 = Kurang

kol I ~IV

2 = Cukup

3 = Baik

No.	Aspek	Ket	Penilaian			Keterangan
			1	2	3	
1.	Menjaga kebersihan kebersihan diri (tangan, pakaian, sepatu)	K1	✓			
		K2	✓			
		K3	✓	.		Campah dilepaskan di atas meja, di plastik
		K4	✓	✗		Ada apron kotor
2.	Menggunakan perlengkapan (topi, apron, sepatu)	K1		✓		
		K2	.	✓		
		K3		✓		
		K4				
3.	Melepaskan semua perhiasan (cincin, gelang, jam tangan, dll)	K1	✓			Jam, cincin, gelang tali → Asri, Febri, If
		K2				
		K3	✓			
		K4			✓	
4.	Menggunakan penjepit, atau peralatan lain dari pada menggunakan tangan	K1	✓	Nur Lita		Menggunakan tangan menyentuh nasi
		K2				
		K3				

V14 mencicip dgn tangan

- Ilham mengambil mentega dgn sutil.

- mencicip dgn tgn.

- Nur ~~Febri~~? Siti, Asri

No.	Aspek	Kel	Penilaian			Keterangan
			1	2	3	
			K4	✓		
5.	Menjaga kebersihan bahan makanan yang digunakan	K1	✓			
		K2	✓	✗		
		K3	✓			
		K4	✓			
6.	Menjaga makanan agar tetap tertutup kecuali akan segera digunakan	K1	✓			Terbuka,
		K2	✓			Terbuka, terutama yg selh maw diolah
		K3	✓			
		K4	✓			
7.	Mencicipi makanan menggunakan 2 sendok	K1		✓		
		K2				
		K3				
		K4	✓			Rizka makan nasi saat dicerah.
8.	Memisahkan bahan mentah dan bahan matang	K1	✓			
		K2				
		K3				
		K4				
9.	Membersihkan peralatan setelah digunakan untuk bahan mentah sebelum digunakan untuk bahan lain	K1		✓		
		K2				
		K3				
		K4				
10.	Menjaga kebersihan meja kerja.	K1	✓			
		K2	✓			
		K3				
		K4	✓			
11.	Mencuci peralatan hingga bersih, kesat dan tidak berbau	K1				
		K2				
		K3				
		K4				
12.	Meniriskan peralatan setelah dicuci	K1		✓	Ayu	
		K2				
		K3		✓	Meniriskan, lap dgn Apron	Ayu
		K4				

*ur Widyawati mengambil lepung tigrung dituang ke pan.

~~Bima~~ Siti baju kotor,

No.	Aspek	Kel	Penilaian			Keterangan
			1	2	3	
13.	Mengelap peralatan hingga kering sebelum diletakkan di tempat penyimpanan	K1			✓	Asti, Febr
		K2				
		K3				
		K4		✓		Rizka, Nurlita, Prana
14.	Menjaga kebersihan area tempat sampah	K1		✓		sdikit sampah bercearan,
		K2				
		K3				
		K4				
15.	Membersihkan meja kerja setelah digunakan	K1				
		K2				
		K3				
		K4		✓		Prana
		TOTAL				

Prana ~~H~~ minimum lgsung dr penci, ~~na~~

In dari tdk lap alat.

Lampiran 9. Validasi Ahli 1



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Ir. Sugiyono, M.kes.
NIP : 19530412 198601 1 001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Dea Rianda
NIM : 145111241019
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan pada Siswa
Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan

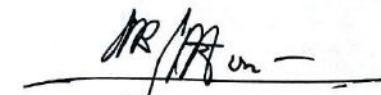
Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
 Layak digunakan dengan perbaikan
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, April 2018

Validator,



Dr. Ir. Sugiyono, M.kes.

NIP. 19530412 198601 1 001

Catatan:

- Beri tanda *check* (✓)

Lampiran 10. Validasi Ahli 2



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

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN
TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : M. TH. Wulaningtyas

NIP : 19601226 198703 2 005

Progr Keahlian : Tata Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Dea Rianda

NIM : 145111241019

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan pada Siswa
Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat
dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- Layak digunakan untuk perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran
perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 16 April 2018

Validator,

M. TH. Wulaningtyas

NIP. 19601226 198703 2 005

Catatan:

- Beri tanda *check* (✓)

Lampiran 11. Validitas Instrumen

*. Demolition is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Lampiran 12. Reliabilitas Instrumen

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	33	94.3
	Excluded ^a	2	5.7
	Total	35	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.919	34

Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian



