

**PERILAKU SISWA DALAM MENERAPKAN SANITASI HIGIENCE DAN K3
PADA PRAKTEK DI LABORATORIUM PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN DI SMK
NEGERI 1 CANGKRINGAN**

SKRIPSI

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



Disusun Oleh :

TRIYANI

13511244012

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2018**

PERILAKU SISWA DALAM MENERAPKAN SANITASI HIGIENCE DAN K3 PADA PRAKTEK DI LABORATORIUM PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN DI SMK NEGERI 1 CANGKRINGAN

Oleh :

TRIYANI
NIM 13511244013

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui: Perilaku sanitasi hygiene dan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) di pembelajaran praktik oleh siswa SMK Negeri 1 Cangkringan program keahlian Pengolahan Bahan Pangan tahun ajaran 2017/2018.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 1 Cangkringan pada bulan Oktober 2017. Populasi penelitian adalah siswa kelas X TPHP sejumlah 123 siswa. Sampel penelitian ini di ambil dari semua populasi yaitu 123 siswa (responden), selanjutnya sampel ditentukan dengan teknik *simple random sampling*. Data dikumpulkan dengan kuisisioner, observasi dan dokumentasi. Analisis data deskriptif dengan distribusi frekuensi. Hasil uji validitas menyatakan valid dan hasil uji reliabilitas menyatakan nilai alpha aspek sikap dengan sebesar 0,590 aspek tindakan juga reliabel dengan indeks sebesar 0,607 .

Hasil penelitian diketahui bahwa: Aspek pengetahuan perilaku sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja, pengetahuan siswa dapat tergolong pada kategori baik, dimana prosentase kategori baik 100%, ini menunjukkan bahwa bila dilihat dari indikator tingkat pengetahuan siswa maka indikator pengetahuan tentang K3, pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya, kesehatan lingkungan kerja, peralatan, keselamatan individu, kesehatan individu, dan kecelakaan kerja, pengetahuan siswa masuk dalam kategori baik.

Aspek sikap perilaku sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja, sikap siswa dapat tergolong dalam kategori baik , dimana prosentase kategori baik 98,4% dan kategori cukup baik 1,6%. Dalam kategori baik sebagian mendapatkan skor di atas rerata dengan prosentase 98,4%.

Aspek tindakan perilaku sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja, tindakan siswa tergolong cukup baik. Dengan presentase kategori baik 6,5% dan cukup baik 93,5%. Ini berarti 6,5% siswa telah mengetahui tindakan yang harus dilakukan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3, dan 93,5% siswa cukup mengetahui tindakan yang harus dilakukan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 saat praktik.

Kata kunci : Implementasi, Sanitasi, Higiene, K3

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi

PERILAKU SISWA DALAM MENERAPKAN SANITASI HIGIENE DAN K3 PADA PRAKTEK DI LABORATORIUM PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN DI SMK NEGERI 1 CANGKRINGAN

Disusun Oleh:

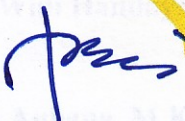
TRIYANI
NIM 13511244012

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

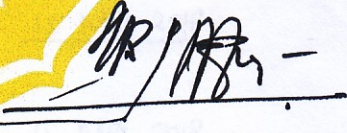
Yogyakarta, April 2018

Mengetahui
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui
Dosen Pembimbing


Dr. Mutiara Nugraheni

NIP. 19770131 200212 2 001


Dr. Ir. Sugijono, M.Kes

NIP. 19530412 198601 1 001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

**PERILAKU SISWA DALAM MENERAPKAN SANITASI HIGIENE DAN K3 PADA
PRAKTIK DI LABORATORIUM PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN DI
SMK NEGERI 1 CANGKRINGAN**


Disusun Oleh :

TRIYANI

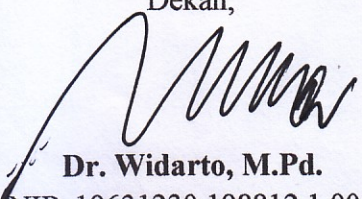
NIM. 13511244012

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi Pendidikan
Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada
Tanggal 20 April 2018

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Ir. Sugijono, M.Kes Ketua Penguji/Pembimbing		15 Mei 2018
Titin Hera Widi Handayani, M.Pd Sekretaris		15 Mei 2018
Dra. Rizqie Auliana, M.Kes Penguji		15 Mei 2018

Yogyakarta, Mei 2018
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,


Dr. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : TRIYANI

NIM : 13511244012

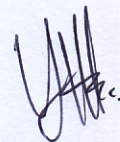
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Perilaku Siswa dalam Menerapkan Sanitasi Higience
dan K3 Pada Praktek di Laboratorium Pengolahan Hasil
Pertanian di SMK Negeri 1 Cangkringan

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

Yogyakarta, 20 Februari 2018

Yang menyatakan,



TRİYANI

NIM 13511244012

MOTTO

Hidup bukan soal memegang kartu-kartu terbagus, namun bagaimana memainkan kartu yang ada di tangan dengan baik

Tidak akan ada hasil yang mengkhianati usaha

Fa-inna ma'al 'usri yusran, inna ma'al 'usri yusran

Lakukan apapun itu dengan lillahi ta'ala

Sesusah apapun itu, selesaikan apa yang menjadi tanggung jawabmu

HALAMAN PERSEMBAHAN

Kupersembahkan skripsi ini kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir skripsi ini bisa selesai.
2. Kedua orang tua saya yang telah memberikan kasih sayang yang tak terhingga, rela berjuang untuk membiayai kuliah saya sampai selesai dan selalu mendoakan setiap langkah saya.
3. Teman-teman saya yang selalu membantu dan memberikan semangat dalam mengerjakan dan menyelesaikan skripsi saya terutama untuk sahabat saya putri dan wulan terimakasih banyak untuk waktu dan ilmunya.
4. Lucky Nurizal yang sudah menyempatkan waktu untuk menemani dan memberi semangat sebelum dan sesudah ujian.
5. Dosen-dosen PTBB, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapat gelar Sarjana Pendidikan dengan judul : “Perilaku Siswa dalam Menerapkan Sanitasi Higiene dan K3 pada Praktek di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian di SMK Negeri 1 Cangkringan” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Ir. Sugijono, M.Kes. Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi, yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes. Validator Instrumen Penelitian, yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini
3. Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si. Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, dosen dan staff Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Dr. Widarto, M.Pd. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
5. Ibu dan bapak SMK Negeri 1 Cangkringan , yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.

6. Siswa siswi kelas X di SMK Negeri 1 Cangkringan , yang telah memberi bantuan memperlancar pengambil data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu per satu, atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya segala bantuan yang telah diberikan semua pihak diatas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapat balasan dari Alllah SWT, dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca maupun pihak lain yang membutuhkan.

Yogyakarta, 1 Februari 2018

Penulis,

TRIYANI

NIM 13511244013

DAFTAR ISI

Hal.

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
A. Deskripsi Teori	6
1. Perilaku	6
a. Pengertian	6
b. Faktor yang mempengaruhi perilaku manusia	6
c. Ruang lingkup perilaku manusia	7

2. Sanitasi.....	8
a. Pengertian	8
b. Ruang Lingkup	9
c. Bahan Pembersih dan Saniter	10
d. Alat-alat Pembersih	12
3. Hygiene	12
a. Pengertian	12
b. Ruang Lingkup	13
4. Keselamatan dan Kesehatan Kerja.....	17
a. Pengertian	17
b. Unsur dan Prinsip.....	18
c. Tujuan	18
d. Prosedur K3.....	19
e. Kecelakaan Kerja	20
f. Peralatan K3	20
B. Penelitian yang Relevan.....	22
C. Kerangka Berfikir.....	23
D. Pertanyaan Penelitian	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
A. Jenis Penelitian	25
B. Definisi Operasional Penelitian.....	26
C. Tempat dan Waktu Penelitian	26
D. Populasi dan Sampel	27
E. Teknik Pengumpulan Data	28
F. Instrument Penelitian.....	30
G. Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	32
H. Teknik Analisis Data.....	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	39
A. Deskripsi Lokasi Penelitian	39
B. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas.....	39
C. Data Hasil Penelitian	40
D. Pembahasan.....	59

BAB V SIMPULAN DAN SARAN	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran	65
C. Keterbatasan Penelitian Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN	68

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 1. Kerangka Berfikir	24
Gambar 2. Diagram Aspek Pengetahuan Perilaku Sanitasi Higyence K3	41
Gambar 3. Diagram Sebaran Data Aspek Pengetahuan.....	42
Gambar 4. Diagram Aspek Sikap Perilaku Sanitasi Hygience K3	44
Gambar 5. Sebaran Data Aspek Sikap Perilaku Sanitasi Hygience K3	45
Gambar 6. Diagram Sikap Terhadap Keselamatan dan Kesehatan Kerja.....	46
Gambar 7. Diagram Sebaran Data Sikap Terhadap K3	47
Gambar 8. Diagram Sikap Terhadap Kesehatan Lingkungan Kerja	48
Gambar 9. Sebaran Data Sikap Terhadap Kesehatan Lingkungan Kerja.....	49
Gambar 10. Diagram Sikap Terhadap Kesehatan Individu	50
Gambar 11. Diagram Sebaran Sikap Kesehatan Individu	51
Gambar 12. Diagram Sikap Terhadap Ketepatan Penggunaan Peralatan	52
Gambar 13. Sebaran Data Sikap Ketepatan Menggunakan Peralatan.....	53
Gambar 14. Diagram Sikap Terhadap Keselamatan Individu.....	55
Gambar 15. Diagram Sebaran Terhadap Keselamatan Individu	55
Gambar 16. Diagram Aspek Tindakan Perilaku sanitasi	57

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 1. Jumlah Populasi.....	28
Tabel 2. Kriteria Penelitian.....	30
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	31
Tabel 4. Tingkat Reliabilitas Berdasarkan Nilai Alpha	35
Tabel 5. Kriteria Pencapaian Sikap Siswa Dalam Implementasi higyence K3. .	36
Tabel 6. Pengelompokan Deskriptor	37
Tabel 7. Kriteria Perilaku Tindakan Siswa Dalam Implementasi Hygience K3..	38
Tabel 8. Aspek Pengetahuan Sanitasi Higience	41
Tabel 9. Aspek Sikap Dalam Perilaku Sanitasi Hygience K3	43
Tabel 10. Sikap Terhadap Keselamatan dan Kesehatan Kerja	46
Tabel 11. Sikap Terhadap Kesehatan Lingkungan Kerja	48
Tabel 12. Sikap Terhadap Kesehatan Individu.....	50
Tabel 13. Sikap Terhadap Ketetapan Menggunakan Peralatan	52
Tabel 14. Sikap Terhadap Keselamatan Individu.....	54
Tabel 15. Aspek Tindakan dalam Perilaku Sanitasi Hygience K3	57
Tabel 16. Kejadian Kecelakaan Siswa pada Saat Praktek di lab TPHP	58

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat Pengangkatan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skri
- Lampiran 2. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 3. Angket Penelitian 1
- Lampiran 4. Angket Penelitian 2
- Lampiran 5. Surat Keterangan Validasi Oleh Ahli Materi
- Lampiran 6. Surat Pernyataan Validasi Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi
- Lampiran 7. Surat Permohonan Validasi Pedoman Penelitian
- Lampiran 8. Surat Rekomendasi Penelitian
- Lampiran 9. Kisi-kisi Instrumen Penelitian
- Lampiran 10. Hasil Validitas dan Reliabilitas Aspek Sikap
- Lampiran 11. Hasil Validitas dan Reliabilitas Aspek Tindakan
- Lampiran 12. Hasil Perhitungan Kecenderungan Kriteria
- Lampiran 13. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan adalah salah satu kebutuhan hidup yang terpenting bagi manusia. Tidak satupun kehidupan di dunia ini dapat berlangsung tanpa tersedianya makanan dalam jumlah yang cukup. Makanan untuk saat ini tidak hanya sebagai kebutuhan untuk mengatasi rasa lapar. Namun konsumen saat ini makin pemilih dalam mengkonsumsi makanannya, seperti kandungan gizi atau penampilan makanan yang menarik. Dengan alasan kesibukan bekerja , saat ini banyak masyarakat yang tidak sempat untuk menyiapkan makanan sendiri. Akhirnya, mereka bergantung pada pelayanan jasa boga yang meliputi seperti warung makan, restoran, *catering*, *café*, warung tenda ataupun warung lesehan, dengan adanya hal tersebut, penyediaan makanan yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi sangat menentukan tingkat kesehatan dari suatu keluarga dan masyarakat.

Kriteria makanan yang aman untuk dikonsumsi adalah tidak membahayakan kesehatan atau menimbulkan keracunan. Hal tersebut erat hubungannya dengan bagaimana perlakuan selama proses pengolahan. Cara mewujudkan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi adalah dengan menerapkan sanitasi higiene dan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) selama proses pengolahan.

Pengolahan makanan dilaksanakan di dapur, mulai dari persiapan, pengolahan sampai penyajian makanan. Resiko tertinggi untuk terjadi kecelakaan dalam bekerja adalah di dapur, karena tenaga kerja tidak memperhatikan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja yang terdapat pada

tempat tersebut. Bekerja di dapur sangatlah banyak resiko yang akan muncul, karena di dapur terdapat api dan minyak panas yang dapat menjadi penyebab kecelakaan. Selain itu, juga banyak terdapat alat-alat produksi yang teraliri oleh arus listrik sehingga kemungkinan terjadi kecelakaan kerja sangatlah tinggi.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Cangkringan merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan yang mempunyai program bidang keahlian Pengolahan Hasil Pertanian. Pada bidang ini, para siswa di arahkan menjadi pekerja yang profesional di dapur yang berhubungan langsung dengan bahan makanan, peralatan, mesin-mesin dan ruang pengolahan. Maka dari itu siswa diberikan mata pelajaran sanitasi higiene dan keselamatan kerja. Dasar program keahlian tersebut diajarkan pada kelas X, jadi siswa sudah diberikan dasar dan pemahaman tentang sanitasi higiene dan keselamatan kerja sebelum mereka praktik di dapur. Program TPHP ini termasuk program baru di sekolah tersebut. Sehingga mata pelajaran sanitasi higiene yang ada di sekolah tersebut juga baru. Dampaknya adalah masih banyak siswa yang belum sepenuhnya mengerti dan mengimplementasikan sanitasi higiene dan K3 sehingga kemungkinan terjadi kecelakaan kerja sangat besar.

Didasari dari sebuah penelitian dari Eny Susilaningsih (2012) , di SMK ternyata masih banyak siswa yang kurang memahami tentang pengetahuan, sikap dan tindakan sanitasi hygiene yang seharusnya mereka terapkan di saat mereka melakukan praktik. Sehingga, kecelakaan kerja yang terjadi di dapur masih saja terjadi.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Pelayanan jasa boga masih kurang dalam menerapkan sanitasi higiene dan K3 di pengolahan pangannya.
2. Penerapan sanitasi higiene dan K3 yang belum sesuai dengan prosedur dapat menyebabkan makanan tidak aman di konsumsi.
3. Kadang-kadang masih terjadi kecelakaan kerja di dapur dikarenakan kurangnya pekerja dalam menerapkan sanitasi higiene dan K3
4. Pengetahuan, sikap dan tindakan sanitasi higiene dan K3 oleh siswa SMK Negeri 1 Cangkringan program Pengolahan Hasil Pertanian di pembelajaran praktik masih kurang maksimal.
5. Di SMK masih banyak siswa yang kurang memahami sikap, tindakan, , pengetahuan sanitasi higiene dan K3

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penelitian yang akan dilakukan dibatasi pada masalah Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Siswa dalam Menerapkan Sanitasi Higiene dan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) di SMK Negeri 1 Cangkringan saat pembelajaran praktik.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan landasan masalah di atas, masalah penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut : Bagaimanakah Pengetahuan, Sikap dan Tindakan sanitasi higiene dan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) di pembelajaran praktik oleh siswa SMK Negeri 1 Cangkringsn program keahlian Pengolahan Bahan Pangan tahun ajaran 2017/2018?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pengetahuan, Sikap dan Tindakan sanitasi higiene dan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) di pembelajaran praktik oleh siswa SMK Negeri 1 Cangkringan program keahlian Pengolahan Bahan Pangan tahun ajaran 2017/2018.

F. Manfaat Penelitian

1. Untuk Siswa agar supaya lebih mengedepankan tindakan nya terhadap sanitasi higiene dan K3
2. Bagi peneliti, penelitian ini sebagai perantara untuk memberikan ilmu atau teori-teori yang telah didapatkan diperguruan tinggi tentang sanitasi hygiene dan K3 dalam pengolahan makanan untuk siswa SMK N 1 Cangkringan.
3. Bagi guru, agar lebih fokus dalam mengawasi tindakan – tindakan siswa saat praktik berlangsung.
4. Bagi lembaga UNY, penelitian ini dapat untuk mendukung kegiatan pengabdian masyarakat sesuai dengan tujuan lembaga perguruan tinggi itu sendiri.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Deskripsi Teori

1. Perilaku

a. Pengertian

Pada dasarnya perilaku seseorang dapat diamati melalui sikap dan tindakan, namun demikian tidak berarti bahwa perilaku seseorang juga dapat diamati melalui pengetahuan, motivasi dan persepsi.

Menurut (Notoatmojo,2010:8) Perilaku merupakan hasil interaksi antara “*persons*” (diri sendiri) dengan *environment* (lingkungan). Persons atau diri sendiri adalah sesuatu yang kompleks, karena pada saat merespons stimulus atau lingkungan banyak aspek fisiologis dan psikologis pada orang tersebut. Perilaku manusia adalah sekumpulan perilaku yang dimiliki oleh manusia dan dipengaruhi oleh adat, sikap, emosi, nilai, etika, kekuasaan, persuasi, dan genetika (Wikipedia.com). Perilaku adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang menggambarkan tentang berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, kuliah, menulis, membaca, dan sebagainya. Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa perilaku manusia adalah semua aktivitas manusia, baik yang diamati secara langsung maupun tidak langsung.

Dari beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa perilaku adalah interaksi antara diri sendiri dengan lingkungan yang dimiliki oleh manusia dan dipengaruhi oleh adat, sikap, emosi yang menggambarkan tentang kegiatan manusia seperti berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja dan sebagainya.

b. Faktor yang mempengaruhi perilaku manusia

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi perilaku manusia yaitu :

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

c. Ruang lingkup perilaku manusia

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

1) Pengetahuan (*knowledge*)

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

2) Sikap (*attitude*)

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

3) Tindakan atau praktik (*practice*)

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

Selain itu, menurut Skinner yang dikutip oleh Notoatmodjo (2010:20), Skinner membedakan adanya dua bentuk tanggapan, yakni :

a). *Respondent response* atau *reflexive response*, ialah tanggapan yang ditimbulkan oleh rangsangan-rangsangan tertentu. Rangsangan yang semacam ini disebut eliciting stimuli karena menimbulkan tanggapan yang relatif tetap.

b). *Operant response* atau *instrumental response*, adalah tanggapan yang timbul dan berkembangnya sebagai akibat oleh rangsangan tertentu, yang disebut *reinforcing stimuli* atau *reinforce*. Rangsangan tersebut dapat memperkuat respons yang telah dilakukan oleh organisme. Oleh sebab itu, rangsangan yang demikian itu mengikuti atau memperkuat suatu perilaku tertentu yang telah dilakukan.

2. Sanitasi

a. Pengertian

Dalam perkembangan teknologi, makanan sekarang ini begitu mudah untuk disajikan atau dibuat oleh siapapun. Sehingga seorang pengolah makanan diharuskan untuk memperhatikan sanitasi dalam proses pengolahan makanan tersebut.

Definisi sanitasi menurut Skinner yang dikutip oleh Notoatmodjo (2010:35), adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan terhadap factor-faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit.

Sanitasi menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup.

Sedangkan sanitasi makanan menurut Steel dalam buku Notoatmodjo (2010:36) adalah meliputi kegiatan usaha yang ditujukan kepada kebersihan dan kemurnian makanan agar tidak menimbulkan penyakit.

b. Ruang Lingkup Sanitasi

Ruang lingkup kegiatan sanitasi meliputi sebagai berikut :

1) Penyediaan air bersih/minuman (*water supply*)

Meliputi hal-hal sebagai berikut :

- a) Pengawasan terhadap kualitas dan kuantitas
 - b) Pemanfaatan air
 - c) Penyakit-penyakit yang ditularkan melalui air
 - d) Cara pengolahan
 - e) Cara pemeliharaan
- 2) Pengolahan sampah (*refuse disposal*)

Meliputi hal-hal sebagai berikut :

- a) Cara/system pembuangan sampah
 - b) Peralatan pembuangan dan cara penggunaannya serta cara pemeliharaannya
- 3) Pengolahan makanan dan minuman (*food sanitation*)

Meliputi hal-hal sebagai berikut :

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

4) Pengawasan/pengendalian serangga dan binatang pengerat (*insect and rodent control*)

5) Kesehatan dan keselamatan kerja

Meliputi hal-hal sebagai berikut :

a) Tempat/ruang kerja

b) Pekerjaan

c) Cara kerja

d) Tenaga kerja/pekerja

c. Bahan pembersih dan saniter

Bahan pembersih adalah suatu bahan yang dipergunakan untuk menghilangkan sisa-sisa makanan, kotoran, debu, dan noda serta benda-benda yang merusak pandangan.

Bahan saniter adalah bahan kimia yang digunakan untuk memusnahkan bakteri-bakteri yang merugikan.

Macam-macam bahan pembersih menurut Suwantini (2004) meliputi :

1) Bahan pembersih kimia

a) Sabun : Digunakan untuk membersihkan kain, karet, dan bulu

b) Pengkilap (*polishes*): dipergunakan untuk mengkilapkan permukaan kayu dan logam

c) Abrasive : dipergunakan untuk keramik dan permukaan enamel

d) Asam : dipergunakan untuk kotoran yang susah dibersihkan diperalatan dari logam seperti karat

e) Basa : dipergunakan untuk kotoran kerak cair yang lengket seperti lantai.

f) Detergent

Sifat-sifat bahan pembersih kimia antara lain :

- a) Larut dalam air, bila dicampur dengan air mudah menyatu
- b) Dapat diukur, adanya label aturan dosis pemakainnya yang jelas dan mudah dimengerti
- c) Tidak beracun, tidak lengket dan tidak korosif
- d) Ekonomis, artinya harganya tidak mahal namun berkualitas.

2) Bahan Pembersih Alami

a) Garam dapur

Garam dapur ini biasanya digunakan untuk membersihkan saluran pipa yang tersumbat dan dapat juga digunakan untuk bahan penggosok,

b) Cuka, jeruk nipis dan belimbing wuluh

Biasanya digunakan untuk membersihkan peralatan yang berkarat.

c) Daun waru dipergunakan untuk membersihkan kain

3) Bahan saniter (Pembasmi Kuman)

a) Air panas/penguapan

Digunakan untuk membunuh kuman atau bakteri pada alat. Alat direndam selama 30 menit.

b) Senyawa kimia yang mengandung *chlor* (Cl), *yodium* (I) dan *Quantennary Amonia*.

d. Alat-alat pembersih

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

- 1) Lap lembut (*soft cloth*)
- 2) Ember (*bucket*)
- 3) Sapu (*broom*)

- 4) Lap pel (*floor cloth*)
 - 5) Tangkai pel (*floor shek*)
 - 6) Sikat
 - 7) Spon
 - 8) Wollsteel
- e. Prosedur pembersihan peralatan dan area kerja dapur.

3. Higiene

a. Pengertian

Dalam proses pengolahan makanan, seorang pengolah makanan tidak hanya disarankan untuk menjaga sanitasi dalam proses pengolahan bahan yang akan mereka olah, tetapi disamping itu seorang pengolah makanan juga harus memperhatikan higiene dalam proses pengolahan makanan tersebut.

Menurut Kinton dan Caserani, disebutkan bahwa "*hygiene is the study of health and the prevention of the deases*" hal ini berarti bahwa higiene adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan penyakit.. Higiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Makanan dan minuman yang dimasak oleh penjamah makanan/individu yang sehat maka akan mempengaruhi hasil makanan dan minuman dapat terhindar dari penyakit. Kesehatan penjamah makanan saat pengolahan makanan sangat penting untuk diperhatikan, bila terjadi sakit akibatnya adalah makanan yang diolah memungkinkan terdapat suatu penyakit.

b. Ruang lingkup higiene di bidang makanan

Ruang lingkup higiene makanan sangat terkait dan tidak bisa dilepaskan dari sanitasi karena higiene dan sanitasi dilaksanakan secara bersamaan. Menurut Novia Agusti (1997: 31) ruang lingkup higiene yaitu :

1) Higiene perorangan

Higiene perorangan adalah cermin kebersihan dari setiap individu, yang mengarah kepada kebiasaan-kebiasaan dan kebersihan pribadi.

Kesehatan perorangan meliputi :

a) Perawatan Kulit

Mandi minimal dua kali sehari dengan sabun mandi yang lunak (kurang alkalinya).Mandi berfungsi untuk menghilangkan debu, keringat dan bau badan.Menggunakan handuk yang lembut dan keringUntuk melemaskan kulit yang kasar pada kaki, lutut, dan siku gunakan lotion pelembut kulit.

Kelenjar keringat mengeluarkan keringat tubuh setiap harinya, yang kadang-kadang mengeluarkan bau. Kelenjar keringat ada dua macam yaitu :

(1). Kelenjar keringat ekrin adalah kelenjar yang mengeluarkan cairan dan unsur-unsur lain yang menguap.

(2). Kelenjar keringat apokrin mengeluarkan bagian sel yang berupa zat putih, zat ini beberapa lama akan membusuk dan menjadi bau. Bagian badan yang mengandung kelenjar ini adalah ; ketiak, puting susu,dan sekitar daerah kemaluan. Kelenjar ini mulai aktif setelah seseorang mencapai akil balik. Untuk mencegah bau badan perlu diperhatikan :

(a). Jaga kebersihan tubuh yang ditumbuhi rambut

(b). Membatasi makanan yang terlalu marangsang bau badan.

(c). Perawatan Gigi

- (d). Perawatan hidung
- (e). Perawatan telinga
- (f). Perawatan rambut
- (g). Perawatan tangan, kuku, dan kaki

Sebagai penjamah makanan tangan harus di cuci dengan bersih sebelum dan sesudah bekerja, mencuci tangan sesering mungkin agar dapat mengurangi transfer bakteri ke makanan maupun ke orang lain. Kuku harus dijaga kebersihannya dan dipotong sependek mungkin, kuku yang panjang akan menyimpan kotoran yang dapat terkontaminasi dengan makanan. Perhiasan tangan seperti cincin, gelang, dan jam tangan tidak diperkenankan digunakan saat bekerja di dapur. Gunakan alas kaki yang bertumit rendah.

2) Higiene makanan

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

3) Higiene lingkungan

Kebersihan area, lingkungan, bangunan serta peralatan di dapur adalah menunjang untuk menghasilkan makanan yang baik, bersih juga aman untuk dimakan. Dapur adalah suatu ruangan khusus yang dipergunakan untuk mengolah suatu bahan makanan yang mentah menjadi suatu makanan yang siap untuk dikonsumsi. Ruang ini terdiri dari bagian fisik dan perlengkapan yang

dipergunakan sehingga ruangan ini dapat berfungsi dengan baik sebagai tempat makanan (Bagus, 1997: 81).

Kesehatan sarana fisik dapur meliputi :

- a) Lantai
- b) Dinding atau tembok
- c) Langit-langit (ceiling)
- d) Pintu dan jendela
- e) Ventilasi
- f) Lampu penerangan
- g) Tempat mencuci tangan
- h) Ruangan pegawai
- i) Toilet atau wc
- j) Ruangan penampung sampah
- k) Saluran limbah.

4.Keselamatan dan Kesehatan Kerja

a. Pengertian

Seseorang yang bekerja di dapur sudah seharusnya memperhatikan sanitasi higiene dalam setiap proses pengolahan bahan makanan. Selain itu, seseorang yang bekerja di dapur harus mengetahui alat pelindung diri yang harus dipakai saat mereka bekerja di dapur agar tidak terjadi kecelakaan kerja dan selalu mematuhi tata tertib kerja agar kesehatan dan keselamatan kerja tetap terjaga.

Kesehatan kerja adalah bagian dari ilmu kesehatan sebagai unsur-unsur yang menunjang terhadap adanya jiwa dan raga dan lingkungan kerja yang sehat. Keselamatan kerja adalah keselamatan yang berkaitan dengan mesin,

pesawat, alat kerja, bahan dan proses pengolahannya, landasan tempat kerja dan lingkungannya serta cara-cara melakukan pekerjaan (Kurnia, 2010: 61).

Keselamatan dan kesehatan kerja secara umum mencakup suasana dan lingkungan kerja yang menjamin kesehatan dan keselamatan kerja karyawan agar tugas pekerjaan perusahaan dapat berjalan lancar.

b. Unsur dan Prinsip

Agar tujuan kesehatan dan keselamatan kerja dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan perlu dipahami unsur-unsur dan prinsip-prinsip kesehatan dan keselamatan kerja oleh semua orang yang berada di tempat kerja. Adapun unsur-unsur keselamatan dan kesehatan kerja menurut Sutrisno dan Kusmawan Ruswandi (2007: 5) antara lain adalah :

- 1) Adanya APD di tempat kerja
- 2) Adanya buku petunjuk penggunaan alat dan atau isyarat bahaya
- 3) Adanya peraturan pembagian tugas dan tanggungjawab
- 4) Adanya tempat kerja yang aman sesuai standar SSLK (syarat-syarat lingkungan kerja)
- 5) Adanya penunjang kesehatan jasmani dan rohani ditempat kerja
- 6) Adanya sarana dan prasarana yang lengkap ditempat kerja
- 7) Adanya kesadaran dalam menjaga keselamatan dan kesehatan kerja.

c. Tujuan

Menurut Sutrisno (2007: 7) tujuan Keselamatan Kesehatan Kerja adalah untuk tercapainya keselamatan pegawai saat bekerja dan setelah bekerja, imbas dari karyawan yang selamat adalah suatu tujuan keuntungan bagi perusahaan dan karyawan itu sendiri.

Sedangkan syarat-syarat kesehatan dan keselamatan kerja dalam UU No

1 Tahun 1970 antara lain:

- 1) Mencegah dan mengurangi kecelakaan
 - 2) Mencegah, mengurangi dan memadamkan kebakaran
 - 3) Mencegah dan mengurangi bahaya peledakan
 - 4) Memberi pertolongan pada kecelakaan
 - 5) Memberi alat-alat perlindungan diri pada para pekerja
 - 6) Memperoleh penerangan yang cukup dan sesuai
 - 7) Menyelenggarakan suhu dan lembab udara yang baik
 - 8) Memelihara kesehatan dan kebersihan
- d. Prosedur kesehatan dan keselamatan kerja

Cara kerja sangat mempengaruhi tercapainya keselamatan dan kesehatan dalam bekerja. Sehingga untuk mencapai keselamatan dan kesehatan kerja adalah melalui penerapan ergonomis dan pemakaian APD (alat pelindung diri). Menurut Erna Wati (2008: 82), perlindungan tenaga kerja melalui usaha-usaha teknis pengamanan tempat, peralatan dan lingkungan kerja adalah sangat diutamakan. Jenis-jenis alat proteksi diri antara lain :

- 1) Pengikat dan penutup rambut untuk kepala
- 2) Kacamata yang digunakan untuk melindungi mata
- 3) Perisai muka untuk melindungi muka pekerja
- 4) Sarung tangan atau bidal jari untuk melindungi jari tangan
- 5) Sepatu untuk melindungi kaki
- 6) Masker khusus untuk melindungi pernafasan
- 7) Tutup telinga untuk melindungi telinga

- 8) Untuk tubuh yaitu dengan memakai pakaian kerja yang memenuhi persyaratan sesuai dengan jenis pekerjaan,

e. Kecelakaan kerja

Kecelakaan kerja adalah peristiwa yang terjadi secara tiba-tiba, tanpa direncanakan sehingga menimbulkan korban, baik berupa benda, harga diri, badan bahkan korban jiwa, dimaksudkan tiba-tiba/tak terduga karena tidak ada unsur kesengajaan ataupun perencanaan (Suwantini, 2004: 14).

Jenis-jenis kecelakaan kerja yaitu :

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

a). Pakaian pelindung

Pakaian pelindung yaitu pakaian dapur yang digunakan di dapur. Pakaian dapur yang lengkap dan biasanya digunakan di hotel dan restoran yaitu :

(1). Topi (hat)

Topi ini digunakan untuk melindungi rambut supaya tidak jatuh di makanan saat bekerja, dan berfungsi untuk menghisap keringat yang keluar dari kepala.

(2). Skraff (dasi)

Dililitkan di leher untuk menghisap keringat yang ditimbulkan di bagian leher.

(3). Kemeja dengan bagian dada berlapis dua

Berguna untuk melindungi lengan dari percikan barang panas selama bekerja di dapur. Bagian dada dibuat berlapis dua dengan tujuan untuk melindungi dada dari pengaruh panas dan dingin.

(4). Celemek

Dipergunakan untuk melindungi bagian kaki dan badan bagian bawah dari percikan barang panas dan agar celana atau pakaian bawah tidak cepat kotor.

(5). Celana

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

(6). Sepatu

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

b). Alat pemadam kebakaran

(1). Air

Hanya untuk kebakaran yang bersumber dari kayu, kertas, dan bahan kain.

(2). Alat pemadam genggam

Alat ini digunakan di dapur pengolahan terutama untuk kebakaran yang disebabkan oleh lemak/minyak dan aliran listrik serta gas.

(3). Alat pemadam beroda

Alat ini biasa digunakan di perusahaan besar

(4). Selimut pemadam

Digunakan untuk memadamkan api kecil pada individu dan peralatan kecil dan sedang.

B. Penelitian yang Relevan

1. Eny Susilaningsih (2012) dalam skripsi yang berjudul “Perilaku siswa dalam implementasi keselamatan dan kesehatan kerja praktik membatik di SMK N 6 Yogyakarta”. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu pengetahuan siswa dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja pada praktik membatik sebanyak 42 siswa (54%) termasuk kategori sangat baik, sikap siswa dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja pada praktik yang berarti siswa belum memiliki kesadaran dalam mengimplementasikan K3, tindakan siswa masih banyak siswa yang mengalami kecelakaan kerja saat praktik.

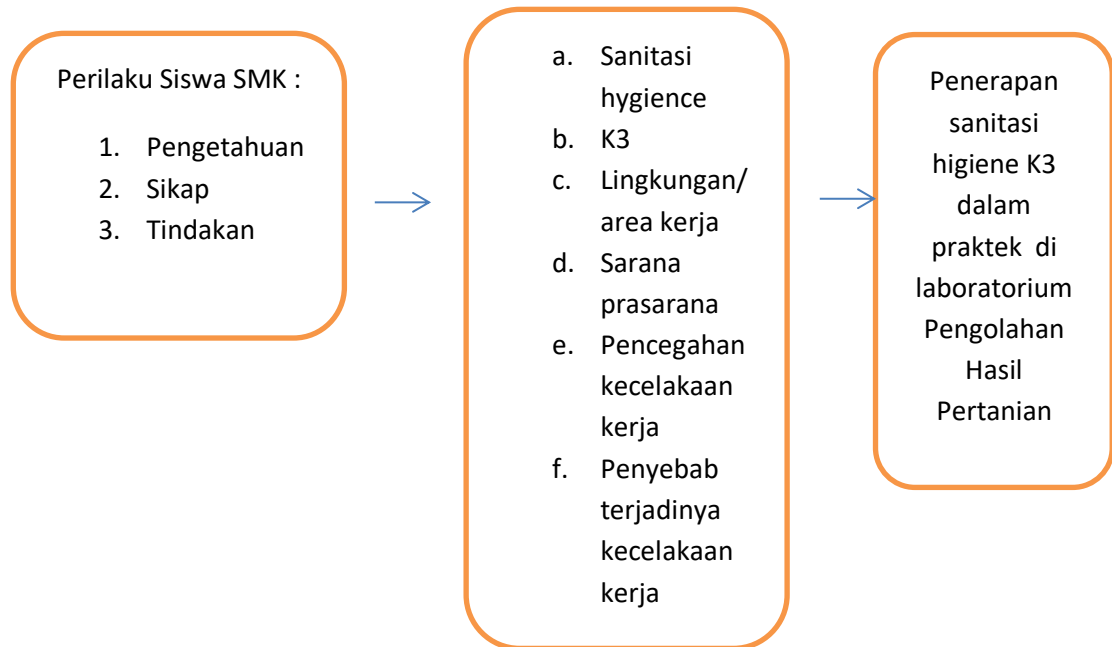
2. Adelia Narida (2010) dalam skripsi yang berjudul “perilaku sanitasi, higiene dan keselamatan kesehatan kerja dalam praktik masakan Indonesia siswa program keahlian tata boga SMK Negeri 6 Yogyakarta”. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu pengetahuan sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja termasuk kategori baik (57,69%), sikap siswa dalam implementasi sanitasi higiene dan kesehatan keselamatan kerja termasuk dalam kategori baik dan telah memiliki kesadaran dalam perilaku sanitasi higiene dan K3, tindakan siswa sangat baik karena sudah bisa melakukan yang harus dilakukan dalam perilaku sanitasi higiene dan K3.

C. Kerangka Berfikir

Perilaku siswa yang menerapkan sanitasi higiene dan K3 di SMK Negeri 1 Cangkringan Yogyakarta dilihat dari pengetahuan, sikap, dan tindakan siswa kelas X terhadap *hygiene* perorangan, sanitasi lingkungan dan ketepatan dalam menggunakan peralatan. Tujuan dari penelitian ini mengetahui penerapan sanitasi, higiene dan K3 oleh siswa Program Keahlian Teknik Pengolahan Hasil Pertanian SMK Negeri 1 Cangkringan.

Sanitasi higiene berhubungan dengan kebersihan dan kesehatan tenaga pengolah, kebersihan peralatan, dan lingkungan kerja. Keselamatan yang dimaksudkan meliputi keselamatan jiwa pekerja atau tenaga pengolah dari kecelakaan kerja. Sementara itu, kesehatan kerja selain menyangkut kesehatan tenaga kerja menyangkut kesehatan atau keamanan produk. Perilaku siswa Program Keahlian Teknik Pengolahan Hasil Pertanian SMK Negeri 1 Cangkringan Yogyakarta dilihat dari tiga aspek yaitu aspek pengetahuan, aspek sikap dan aspek tindakan. Aspek pengetahuan siswa diukur tingkat pengetahuan tentang perilaku sanitasi higiene dan K3 di laboratorium. Setelah diukur aspek pengetahuan kemudian siswa diukur pada aspek sikap pada saat di laboratorium, dan aspek terakhir yaitu aspek tindakan yang diukur pada saat praktik berlangsung. Ketiga aspek akan mencakup materi tentang sanitasi higiene dan K3, lingkungan atau area kerja, sarana prasarana, pencegahan kecelakaan kerja.

Berikut kerangka alur berpikir :



Gambar. 1. Alur kerangka berpikir

D. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan deskripsi teori diatas, dalam penelitian ini dan beberapa pertanyaan penelitian seperti berikut : Bagaimanakah perilaku sanitasi hygiene dan K3 di laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian yang dilakukan oleh siswa kelas X Program Keahlian Teknik Pengolahan Hasil Pertanian SMK Negeri 1 Cangkringan ?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian tentang perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada siswa ini termasuk jenis penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah yang memberikan gambaran tentang objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum/generalisasi (Sugiyono, 2014: 29).

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

Menurut beberapa pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa penelitian deskriptif adalah memberikan gambaran tentang subjek dan objek penelitian berdasarkan data sampel atau populasi sebagaimana apa adanya tentang variabel, gejala atau keadaan untuk mengambil kesimpulan yang umum. Penelitian dengan deskriptif kuantitatif bertujuan untuk mengetahui pengetahuan, sikap, dan tindakan atau perilaku sanitasi hygiene dan K3 siswa di SMK Negeri 1 Cangkringan.

Penelitian ini dilaksanakan dengan pendekatan kuantitatif karena menggunakan data kualitatif yang diangkakan. Menurut Sugiyono (2014: 23),

data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka, atau data kualitatif yang diangkakan (*skoring*).

B. Definisi Operasional Penelitian

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

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

1. Perilaku adalah semua tindakan atau aktivitas dari manusia, baik yang diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar
2. Sanitasi adalah usaha preventif yang menitik beratkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia
3. Hygiene adalah usaha preventif yang menitikberatkan pada usaha kesehatan pribadi manusia
4. Kesehatan dan keselamatan kerja adalah sarana utama untuk pencegahan kecelakaan, cacat dan kematian sebagai akibat dari kecelakaan kerja

C. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 1 Cangkringan yang beralamat di Sintokan, Wukirsari, Cangkringan, Sleman Yogyakarta 55583. Penelitian ini dilakukan pada siswa kelas X program studi Pengolahan Hasil Pertanian.

Waktu pelaksanaan penelitian ini adalah mulai dari bulan Maret 2017 sampai dengan bulan April 2018.

2. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah siswa kelas X Program Keahlian Teknik Pengolahan Hasil Pertanian SMK Negeri 1 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2017/2018. Penentuan subjek penelitian ini menggunakan teknik populasi. Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari obyek dan subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang diterapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2005)

Sedangkan obyek dari penelitian ini adalah pengetahuan, sikap dan tindakan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 oleh siswa SMK Negeri 1 Cangkringan Yogyakarta.

D. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2014: 61). Dalam penelitian ini populasi yang digunakan adalah siswa kelas X SMK Negeri 1 Cangkringan. Pertimbangan pengambilan populasi siswa kelas X karena telah menempuh pelajaran sanitasi hygiene dan K3. Jumlah populasi 123 siswa kelas X Program Pengolahan Hasil Pertanian yang terdiri dari 4 kelas yaitu kelas TPHP 1 = 30 siswa, kelas TPHP 2 = 29 siswa, kelas TPHP 3 = 32 siswa dan kelas TPHP 4 = 32 siswa.

Tabel 1. Jumlah Populasi

Kelas	Jumlah Siswa
TPHP 1	30
TPHP 2	29
TPHP 3	32
TPHP 4	32
Total	123

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono, 2012: 62). Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *Proportional Random Sampling* yaitu sampel diambil dengan perbandingan yang sama untuk masing-masing kelas dan dilakukan secara acak. Pada teknik ini semua anggota populasi memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih menjadi sampel.

Pengambilan sampel pada penelitian ini berdasarkan jumlah siswa SMK Negeri 1 Cangkringan Kelas X bidang Keahlian Teknik Pengolahan Hasil Pertanian. Jumlah sampel yang akan diambil adalah 123 siswa.

E. Teknik Pengumpulan Data

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

1. Observasi

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

Observasi yang dilakukan peneliti dalam penelitian ini yaitu observasi langsung berperan pasif. Peneliti mengamati bagaimana perilaku sanitasi hygiene dan K3 oleh siswa kelas X Program Keahlian Teknik Pengolahan Hasil Pertanian di dapur.

2. Menggunakan Kuesioner/angket

Daftar pertanyaan atau kuesioner adalah suatu set pertanyaan yang ada hubungannya dengan masalah penelitian dan tiap pertanyaan merupakan jawaban-jawaban yang mempunyai makna dan nilai dalam menguji hipotesis. Kuesioner/angket umumnya dipergunakan untuk menilai hasil belajar pada aspek afektif.

Dalam penelitian ini, kuesioner digunakan untuk mengetahui bagaimana perilaku siswa dalam penerapan sanitasi hygiene dan K3 yang dilihat dari pengetahuan dan sikap siswa kelas X Program Keahlian Teknik Pengolahan Hasil Pertanian.

3. Dokumentasi

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

F. Instrumen Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan 3 instrumen, yang terdiri dari pengetahuan, sikap, dan tindakan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 saat pembelajaran praktik di dapur.

Pengetahuan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 dalam praktek pengolahan hasil pertanian diperoleh dari nilai siswa pada saat kelas X dimana siswa telah menempuh mata pelajaran tersebut.

Pengolahan hasil pertanian diperoleh menggunakan angket non tes dengan empat alternative jawaban yaitu (SL), sering (SR), kadang-kadang (KK), tidak pernah (TP), kemudian dilakukan pengukuran atau penentuan angka terhadap suatu obyek secara sistematis. Kriteria pengukuran dari setiap jawaban dapat dilihat pada table berikut :

Tabel 2. Kriteria Penelitian

Pernyataan	
Jawaban	Nilai
Selalu (SS)	4
Sering (SR)	3
Kadang-Kadang (KK)	2
Tidak Pernah (TP)	1

Untuk jawaban selalu (SL) dapat diartikan bahwa setiap kali praktek PTHP dipastikan siswa melakukan , atau artinya 100% menerapkan dalam hal ini sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3. Untuk jawaban sering (SR) diartikan bahwa dalam setiap kali praktik ada kemungkinan 1 atau 2 kali praktek tidak menerapkan atau 70%. Untuk jawaban kadang-kadang (KK) berarti kurang menerapkan atau kurang dari 70%. Untuk jawaban tidak pernah (TP) sama sekali tidakmenerapkan. Dalam hal ini responden tinggal memberikan tanda *checklist* (v) pada jawaban yang paling sesuai yang dialami.

Untuk mengidentifikasi tindakan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 dalam pembelajaran praktik di laboratorium dengan menggunakan angket dua alternative jawaban untuk mendapatkan kepastian, Ya berarti pernah mengalami dengan skor 1 dan Tidak pernah mengalami dengan skor 0. Jika semakin kecil kecelakaan yang terjadi maka perilaku sanitasi hygiene dan K3 semakin baik.

Untuk memudahkan penyusunan instrument maka dibuat kisi-kisi instrumen sikap dan tindakan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 dalam pembelajaran praktek di laboratorium TPHP SMK Negeri 1 Cangkringan. Adapun kisi-kisi instrument dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Penelitian Sikap dan Tindakan

Variable	Sub variabel	Indikator	Sub indikator	No item
Pengetahuan, sikap dan tindakan siswa dalam menerapkan sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian	Sikap	1. Keselamatan dan kesehatan kerja	a. Mematuhi peraturan	1,2,3
			b. Melaksanakan SOP keselamatan kerja	4,6
		2. Kesehatan lingkungan kerja	a. Kebersihan tempat kerja	5,7
			b. Menjaga kebersihan peralatan kerja	8,9,10,11,17
			c. Menjaga sirkulasi udara	12,13
		3. Kesehatan individu	d. Memaksimalkan penerangan	14,
			e. Rambu-rambu K3	15.18
		3. Kesehatan individu	a. Kebersihan tangan	16
			b. Kebersihan	20,

Variable	Sub variabel	Indikator	Sub indikator	No item
			n rambut	
		4. Ketepatan menggunakan peralatan	a. Pemilihan jenis peralatan yang sesuai b. Sanitasi peralatan	19, 21,
	Tindakan	1. Keselamatan individu	a. Menggunakan Alat pelindung diri (ADP) b. Ergonomi c	22,2 3,24,
		2. Kejadian Kecelakaan	a. Preparasi b. Proses c. penyajian	27,2 8,26, 29,3 0,25,

G. Validitas dan Reliabilitas Instrumen

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

Instrument yang tidak teruji validitasnya dan realibilitasnya akan menghasilkan data yang sulit dipercaya kebenrannya. Instrument yang reliable belum tentu valid, reliabilitas instrument merupakan syarat pengujian validitas instrumen.

1. Uji Validitas

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

penelitian, dalam penelitian ini yang ditunjuk adalah 1 dosen ahli tata penulisan angket untuk 3 instrumen penelitian.

Setelah *expert judgment*, instrumen dilanjutkan dengan uji coba instrumen. Analisis uji coba instrumen dalam penelitian ini menggunakan program SPSS versi 16.0 dan dilakukan uji coba untuk mengetahui korelasi antar butir soal, korelasi tiap butir soal dengan skor total, dan menentukan estimasi reliabilitasnya. Untuk menguji coba instrumen menggunakan rumus sebagai berikut (Azwar, 1997) :

$$r_{xy} = \frac{n(\sum_{i=1}^n xy) - (\sum_{i=1}^n x)(\sum_{i=1}^n y)}{\sqrt{(n\sum_{i=1}^n x^2 - (\sum_{i=1}^n x)^2)(n\sum_{i=1}^n y^2 - (\sum_{i=1}^n y)^2)}}$$

Dimana :

x = Skor untuk tiap pertanyaan

y = Skor total dari responden

n = jumlah responden

Hipotesis :

Ho = pertanyaan tidak dapat mengukur aspek yang sama (tidak valid)

H₁ = pertanyaan mengukur aspek yang sama (valid)

Untuk mengukur validitas dapat dilakukan dengan cara mencari korelasi antara masing – masing pertanyaan dengan skor total. Jika nilai r lebih besar dari titik kritis dengan signifikansi 5% ($r_{\alpha, n-2}$) atau P-value < α maka Ho ditolak, artinya ada hubungan antara variabel.

2. Reliabilitas

Reliabilitas suatu alat pengukur adalah derajat keajekan alat tersebut dalam mengukur apa saja yang diukurnya (Arif Furchon, 2007:301). Reliabilitas adalah suatu pengertian yang menunjuk hasil dari suatu pengukuran yang dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrument tersebut sudah baik.

Suatu instrument dikatakan mempunyai nilai reliabilitas yang tinggi apabila instrument yang dibuat mempunyai hasil yang konsisten dalam mengukur apa yang hendak diukur. Artinya, apabila dilakukan tes mempunyai hasil yang sama ketika dilakukan tes kembali.

Reliabilitas berasal dari kata *reliability* yang berarti sejauh mana hasil pengukuran dapat dipercaya. Dalam penelitian ini, metode yang digunakan untuk mengetahui nilai reliabilitas adalah metode *Alpa Cronbach* yaitu dengan nilai reliability coefficients alpha pada kuesioner aspek sikap dan aspek skala tindakan. Berikut pengujian reliabilitas dengan metode α Cronbach :

$$\alpha_c = \left(\frac{k}{k-1} \right) \left(1 - \frac{\sum_{b=1}^k \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right)$$

Keterangan :

k = banyaknya butir pertanyaan

σ_t^2 = varians total

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

Nilai α_c adalah nilai α Cronbach, bila nilainya diatas 0,7 berarti alat ukur tersebut sudah reliabel.

Pedoman untuk menentukan tinggi rendahnya reabilitas instrumen didasarkan pada klasifikasi dari Suharsini Arikunto (2006 : 365) berikut :

Tabel 4. Tingkat Reliabilitas Berdasarkan Nilai Alpha

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

H. Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini analisa data yang digunakan adalah kuantitatif, dengan menggunakan rumus statistic deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistic yang berfungsi untuk mendikripsikan 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, 2014: 29).

Penilaian dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik notes, berarti bahwa jawaban yang ditetapkan diberikan oleh responden tidak bisa dikategorikan sebagai jawaban benar atau salah sebagaimana inteprestasi jawaban tes. Untuk mengukur ketercapaian sikap siswa dalam sanitasi higience dan K3 praktek pengolahan hasil pertanian dalam penelitian ini dengan membuat suatu kriteria penilaian, yaitu dengan kriteria sangat baik, baik, cukup, kurang.

Menurut Sukardi (2003) untuk instrument dalam bentuk non tes kriteria penilaian menggunakan kriteria yang ditetapkan berdasarkan jumlah butir valid dan nilai yang dicapai dari skala nilai yang digunakan. Oleh karena itu kriteria penilaian dalam penelitian ini disusun dengan cara mengelompokkan skor (interval nilai). Setelah diperoleh hasil pengukuran dari tabulasi skor langkah-langkah penghitungan sebagai berikut :

1. Menentukan jumlah kelas interval, yakni 4,
2. Menghitung rentang skor, yakni skor minimum – skor maksimum,
3. Menghitung panjang kelas (p), yaitu rentang skor dibagi jumlah kelas,
4. Menyusun kelas interval mulai dari yang terkecil sampai terbesar,

Dengan demikian dalam penelitian ini mengukur pencapaian sikap siswa dalam implementasi sanitasi hygiene dan K3 dalam praktek TPHP diperlukan jumlah butir valid dan skala nilai. Dari perkalian jumlah butir valid dikalikan nilai tertinggi diperoleh skor maksimum, sedangkan dari perkalian valid dengan nilai terendah diperoleh skor minimum.

Menurut Anas Sudijono (2005) Untuk melihat interval nilai setiap kategori dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5. Kriteria Pencapaian Sikap Siswa Dalam Implementasi Sanitasi Hygiene dan K3

Kriteria	Pencapaian
Kategori Penilaian	Interval Nilai
Baik	$\text{Mean} + \text{SD} \leq X \leq \text{Mean} + 3 \text{ SD}$
Cukup	$\text{Mean} - \text{SD} \leq X < \text{Mean} + \text{SD}$
Kurang	$\text{Mean} - 3 \text{ SD} \leq X < \text{Mean} - \text{SD}$

Sumber : Anas Sudijono (2005)

Interprestasi dari tabel kriteria pencapaian di atas dapat dilihat pada tabel 6 berikut :

Tabel 6. Pengelompokan Deskriptor

Kategori Penilaian	Deskriptor
Baik	Siswa mempunyai kesadaran untuk berperilaku memperhitungkan sanitasi hygiene dan K3 dalam praktek TPHP
Cukup	Siswa mempunyai kesadaran untuk berperilaku tetapi belum memperhitungkan sanitasi hygiene dan K3 dalam praktek TPHP
Kurang	Siswa tidak mempunyai kesadaran untuk berperilaku memperhitungkan sanitasi hygiene dan K3 dalam praktek TPHP

Pengolahan data hasil penyebaran angket dilakukan dengan membuat suatu distribusi nilai dan selanjutnya dicari besar indeks tendensi sentral yaitu : nilai mean, median, modus (Sukardi, 2003:86). Berdasarkan pada bentuk distribusi nilai maka dapat diinterpretasikan tentang hasil pencapaiannya. Pengolahan data pada penelitian ini menggunakan bantuan program SPSS.

Berdasarkan nilai mean, median dan modus, apabila sebaran skor diatas nilai rerata maka diinterpretasikan baik sedangkan jika sebaran skor kurang dari rerata maka diinterpretasikan kurang baik. Jika bentuk sebaran ukuran itu simetris, maka nilai mean akan sama dengan nilai median. Apabila sebaran tersebut menceng ke ujung yang lebih tinggi atau menceng secara positif berarti mean lebih besar dari pada median (Arif Furchan, 2007:160).

Kriteria pencapaian perilaku siswa dalam mengimplemntasikan sanitasi higience dan K3 dalam praktek TPHP dilihat dari segi sikap dan tindakan yang terjadi adalah, semakin kecil kecelakaan dan penyakit yang terjadi berarti sikap dan tindakan siswa dalam mengimplementasikan sanitasi higince dan K3 semakin baik. Kriteria pengukurannya adalah seperti pada tabel 7 berikut :

Tabel 7. Kriteria Perilaku Tindakan Siswa Dalam Implementasi Sanitasi Higience dan K3

Kriteria	Pencapaian
Kategori Penilaian	Interval Nilai
Baik	$\text{Mean} + \text{SD} \leq X \leq \text{Mean} + 3 \text{ SD}$
Cukup	$\text{Mean} - \text{SD} \leq X < \text{Mean} + \text{SD}$
Kurang	$\text{Mean} - 3 \text{ SD} \leq X < \text{Mean} - \text{SD}$

Interprestasi dari tabel kriteria pencapaian di atas dapat dilihat pada tabel 6 berikut :

Kategori Penilaian	Deskriptor
Baik	Siswa mempunyai kesadaran untuk berperilaku memperhitungkan sanitasi higience dan K3 dalam praktek TPHP
Cukup	Siswa mempunyai kesadaran untuk berperilaku tetapi belum memperhitungkan sanitasi higience dan K3 dalam praktek TPHP
Kurang	Siswa tidak mempunyai kesadaran untuk berperilaku memperhitungkan sanitasi higience dan K3 dalam praktek TPHP

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 1 Cangkringan, yang berlokasi di Sintokan, Wukirsari, Cangkringan, Sleman Yogyakarta 55583, SMK Negeri 1 Cangkringan bagian barat dan selatan berbatasan dengan pemukiman warga Sintokan, sebelah timur berbatasan dengan rumah makan dan pemancingan, sedangkan sebelah utara berbatasan dengan jalan raya cangkringan.

Waktu pengambilan data dalam penelitian ini dilakukan pada bulan September 2017. Subyek penelitian ini adalah kelas X Program Keahlian Teknik Pengolahan Hasil Pertanian yang terdiri dari empat kelas yaitu kelas X TPHP 1, Kelas X TPHP 2, Kelas X TPHP 3, Kelas TPHP 4. Jumlah responden dan sampel dalam penelitian ini sebanyak 123 siswa. Sedangkan obyek dari penelitian ini adalah pengetahuan, sikap dan tindakan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 oleh siswa dalam pembelajaran praktik di laboratorium.

B. Uji Validitas dan Reliabilitas

1. Hasil Uji Validitas

Dengan program SPSS versi 16.0 hasil uji validitas kuesioner yang diberikan kepada 123 siswa kelas X SMK Negeri 1 Cangkringan dengan jumlah soal 30 butir dan jumlah responden (N) 123 pada taraf signifikansi 5% (r tabel) sebesar 0,177, didapatkan tidak ada butir soal yang gugur atau ditolak pada aspek sikap maupun aspek tindakan.

2. Hasil Uji Reliabilitas

Hasil perhitungan statistik menunjukkan reliabilitas kuesioner aspek sikap dengan Cronbach's alpha sebesar 0,590, untuk angket aspek tindakan juga reliabel dengan indeks sebesar 0,607. Nilai-nilai tersebut termasuk cukup tinggi dan tinggi berarti bahwa instrumen pada aspek sikap cukup reliabel sedangkan pada aspek tindakan reliabel.

C. Deskripsi Data Hasil Penelitian

Deskripsi data dimaksudkan untuk memberi gambaran jelas mengenai karakteristik distribusi skor tiap indikator yang diperoleh dalam penelitian perilaku siswa dalam menerapkan sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian SMK Negeri 1 Cangkringan dari tiga variabel yaitu sebagai berikut :

1. Pengetahuan siswa dalam sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian

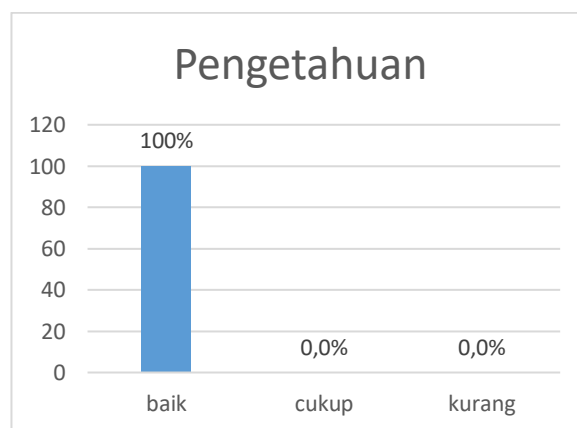
Pengetahuan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian diukur menggunakan nilai raport dengan 123 responden. Berdasarkan hasil perhitungan deskriptif untuk data pengetahuan diperoleh hasil nilai median sebesar 77, modus sebesar 76, standar deviasi 2,5, skor tertinggi adalah 87, skor terendah 75 dan rata-ratanya 77,7. Untuk kategori pengetahuan siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian diperoleh semua siswa (123 responden) berada pada kategori baik yaitu dengan interval skor 67 – 100.

Kategori aspek pengetahuan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 disajikan pada Tabel 8 berikut :

Tabel 8. Aspek Pengetahuan Sanitasi Higiene

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	Presentase
1	67 – 100	Baik	123	100%
2	33 – 66	Cukup	0	0%
3	0 – 33	Kurang	0	0%
			123	100%

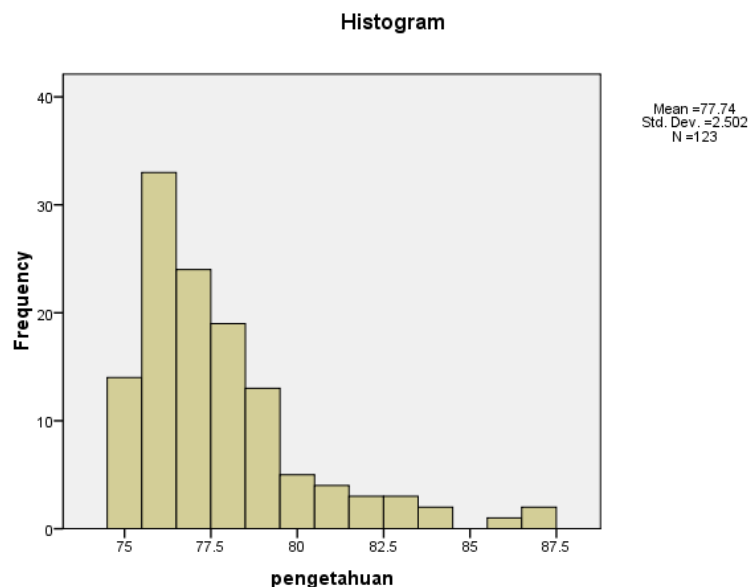
Berdasarkan hasil kategorisasi tersebut dapat disimpulkan bahwa aspek pengetahuan siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian dikategorikan baik. Diagram batang aspek pengetahuan siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian disajikan pada Gambar di bawah ini.



Gambar 2 . Diagram Batang Aspek Pengetahuan pada Perilaku Sanitasi Higiene dan K3

Berdasarkan analisis deskriptif diketahui rata-rata pengetahuan yang dimiliki siswa 77,7. Sebanyak 52 siswa memiliki skor di atas rata-rata sedangkan 71 siswa memiliki skor di bawah rata-rata. Dengan demikian secara umum

pengetahuan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 3. Diagram Batang Sebaran Data Aspek Pengetahuan

2. Sikap siswa dalam sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian

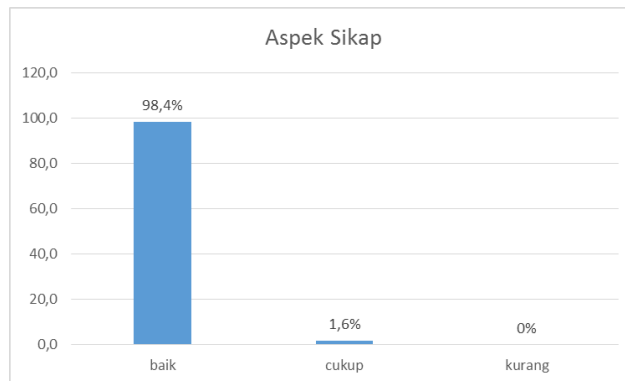
Sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian diukur menggunakan angket non tes dengan 123 responden dan 24 butir pernyataan terdiri dari indikator keselamatan dan kesehatan kerja sebanyak 5 pernyataan, kesehatan lingkungan kerja sebanyak 12 pernyataan, kesehatan individu sebanyak 2 pernyataan dan ketepatan menggunakan peralatan sebanyak 2 pernyataan serta keselamatan individu sebanyak 3 pertanyaan. Angket menggunakan skala likert dengan nilai minimum 1 dan nilai maksimum 4 dengan kriteria nilai yaitu jika siswa menjawab Sangat Setuju (SS) = 4, Setuju (S) = 3, Tidak Setuju (TS) = 2, Sangat Tidak Setuju (STS) = 1.

Berdasarkan hasil perhitungan deskriptif untuk data sikap diperoleh hasil nilai median sebesar 82, modus sebesar 84, standar deviasi 4,49, skor tertinggi adalah 91, skor terendah 67 dan rata-ratanya 81,9. Untuk kategori sikap siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian diperoleh kategori baik yaitu dengan interval skor 72 – 96 sebanyak 121 siswa (98,4%), untuk kategori cukup baik dengan interval skor antara 48 - 71 diperoleh sebanyak 2 siswa (1,6%) dan untuk kategori kurang dengan interval skor antara 24 – 47 tidak ada siswa pada kategori ini. Kategori aspek sikap dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 disajikan pada Tabel 9 berikut :

Tabel 9. Aspek Sikap dalam Perilaku Sanitasi Hygiene dan K3

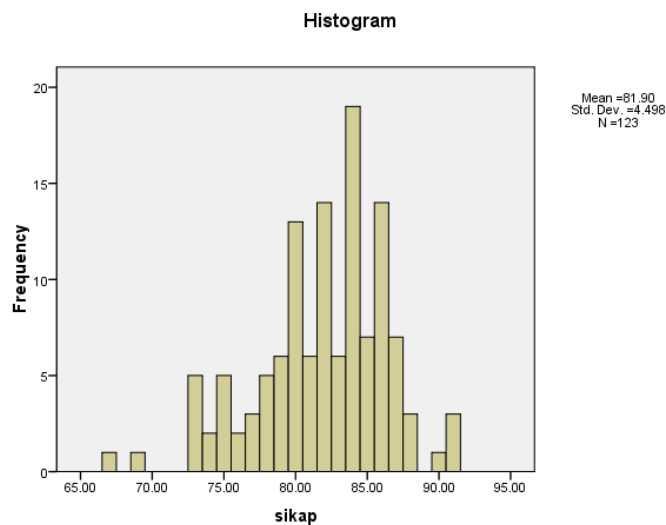
No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	Presentase
1	72 – 96	Baik	121	98,4%
2	48 – 71	Cukup	2	1,6%
3	24 – 47	Kurang	0	0%
			123	100%

Berdasarkan hasil kategorisasi tersebut dapat disimpulkan bahwa aspek sikap siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian dikategorikan baik. Diagram batang aspek sikap siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian disajikan pada Gambar di bawah ini.



Gambar 4. Diagram Batang Aspek Sikap pada Perilaku Sanitasi Hlgiene dan K3

Berdasarkan analisis deskriptif diketahui skor minimum 67 dan skor maksimum 91 diketahui rata-rata sikap yang dimiliki siswa 81,9. Sebanyak 74 siswa memiliki skor di atas rata-rata sedangkan 49 siswa memiliki skor di bawah rata-rata. Berdasarkan data dapat diketahui bahwa nilai rerata 81,9 lebih kecil dari nilai median 82 dan nilai modus 84. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium hasil pertanian yang diperoleh siswa berada di atas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 adalah baik. Dimana kategori baik dicapai oleh 98,4%, kategori cukup 1,6% dan kategori kurang 0,0%. Dengan demikian secara umum sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 yang dilakukan siswa termasuk kategori baik.



Gambar 5. Diagram Batang Sebaran Data Aspek Sikap

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium hasil pertanian menunjukkan nilai rerata 81,9. Dengan median 82, 74 siswa berada di atas nilai rerata dan 49 siswa berada di bawah nilai rerata. Berdasarkan data aspek sikap diketahui nilai kecenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas nilai rerata.

Sikap siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium hasil pertanian dilihat dari masing-masing indikator :

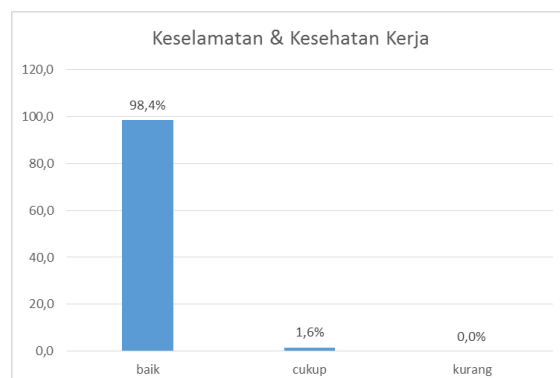
a. Sikap siswa terhadap keselamatan dan kesehatan kerja

Data sikap siswa terhadap keselamatan dan kesehatan kerja dengan 5 butir pertanyaan pada praktek di laboratorium hasil pertanian. Kategori aspek sikap terhadap keselamatan dan kesehatan kerja disajikan pada Tabel berikut ini :

Tabel 10. Sikap Terhadap Keselamatan dan Kesehatan Kerja

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	Presentase
1	15 – 20	Baik	121	98,4%
2	10 – 14	Cukup	2	1,6%
3	5 – 9	Kurang	0	0,0%
			123	100%

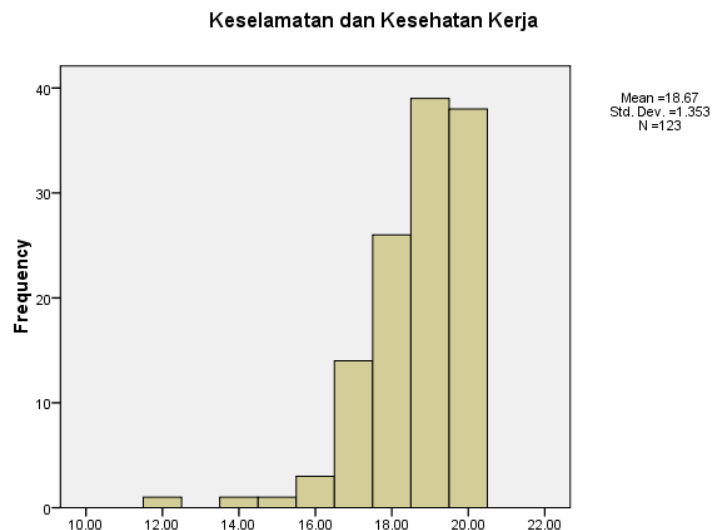
Berdasarkan tabel sikap siswa pada indikator keselamatan dan kesehatan kerja sesuai skor yang diperoleh responden sebanyak 123 siswa, dalam presentase menunjukkan kategori baik ada 121 siswa (98,4%), kategori cukup 2 siswa (1,6%), kategori kurang sebanyak 0 siswa (0,0%). Diagram batang aspek sikap terhadap keselamatan dan kesehatan kerja disajikan pada Gambar berikut :



Gambar 6. Diagram Batang Sikap Terhadap Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Berdasarkan hasil kategori di atas diketahui nilai rerata ideal 12,5 dari skor minimum ideal 5 dan skor maksimum ideal 20, nilai median 19 dan nilai modus 19. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 12 dan skor maksimum 20 diketahui skor rata-rata sikap berdasarkan indikator tentang keselamatan dan kesehatan kerja yang dimiliki siswa adalah 18,7. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor sikap siswa pada indikator keselamatan dan kesehatan kerja dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di

laboratorium hasil pertanian yang diperoleh berada di atas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa sikap siswa berdasarkan indikator keselamatan dan kesehatan kerja siswa adalah baik.



Gambar 7. Digram Batang Sebaran Data Sikap Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek sikap siswa dalam keselamatan dan kesehatan kerja menunjukkan nilai rerata 18,7. Dengan median 19, 77 siswa berada di atas nilai rerata dan 46 siswa berada di bawah nilai rerata. Berdasarkan data aspek sikap diketahui nilai kecenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas nilai rerata.

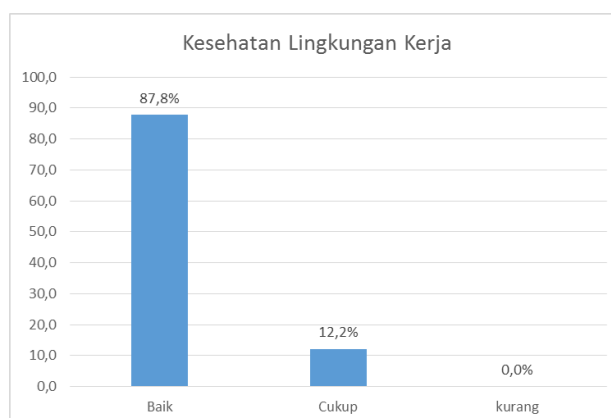
b. Sikap siswa terhadap kesehatan lingkungan kerja

Data sikap siswa terhadap kesehatan lingkungan kerja dengan 12 butir pertanyaan pada praktek di laboratorium hasil pertanian. Kategori sikap terhadap kesehatan lingkungan kerja disajikan pada Tabel berikut ini :

Tabel 11 . Sikap Terhadap Kesehatan Lingkungan Kerja

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	Presentase
1	36 – 48	Baik	108	87,8%
2	24 – 35	Cukup	15	12,2%
3	12 – 23	Kurang	0	0,0%
			123	100%

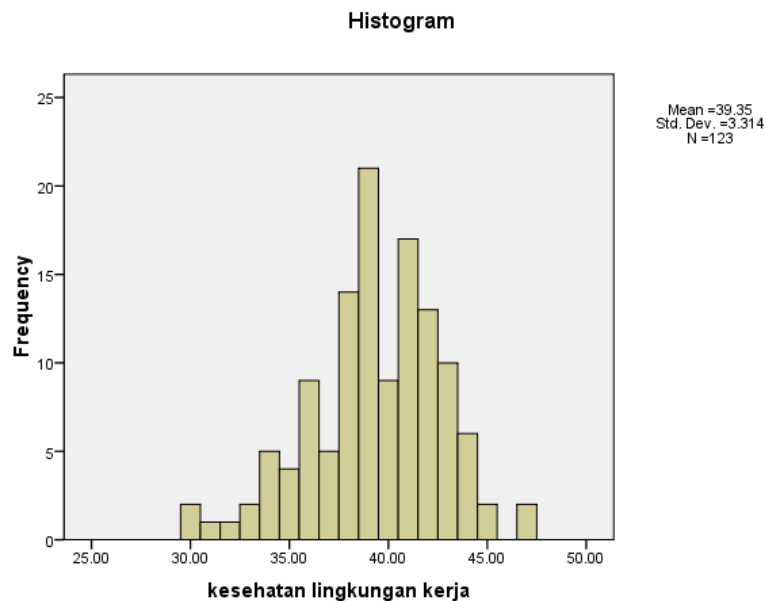
Berdasarkan tabel sikap siswa pada indikator kesehatan lingkungan kerja sesuai skor yang diperoleh responden sebanyak 123 siswa, dalam presentase menunjukkan kategori baik ada 108 siswa (87,8%), kategori cukup 15 siswa (12,2%), kategori kurang sebanyak 0 siswa (0,0%). Diagram batang aspek sikap terhadap kesehatan lingkungan kerja disajikan pada Gambar berikut :



Gambar 8. Diagram Batang Sikap Terhadap Kesehatan Lingkungan Kerja

Berdasarkan hasil kategori di atas diketahui nilai rerata ideal 30 dari skor minimum ideal 12 dan skor maksimum ideal 48, nilai median 39 dan nilai modus 39. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 30 dan skor maksimum 47 diketahui skor rata-rata sikap berdasarkan indikator tentang kesehatan lingkungan kerja yang dimiliki siswa adalah 39,35. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor sikap siswa pada indikator kesehatan lingkungan kerja dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di

laboratorium hasil pertanian yang diperoleh berada di atas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa sikap siswa berdasarkan indikator kesehatan lingkungan kerja siswa adalah baik.



Gambar 9. Diagram Batang Sebaran Data Sikap Kesehatan Lingkungan Kerja

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek sikap siswa dalam kesehatan lingkungan kerja menunjukkan nilai rerata 39,35. Dengan median 39,80 siswa berada di atas nilai rerata dan 43 siswa berada di bawah nilai rerata. Berdasarkan data aspek sikap diketahui nilai kecenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas nilai rerata.

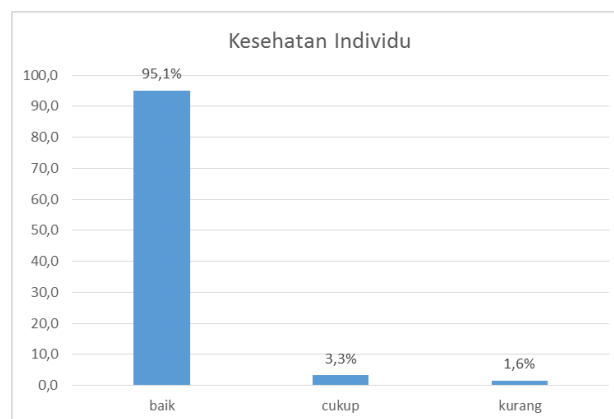
c. Sikap Siswa Terhadap Kesehatan Individu

Data sikap siswa terhadap kesehatan individu dengan 2 butir pertanyaan pada praktek di laboratorium hasil pertanian. Kategori aspek sikap terhadap kesehatan individu disajikan pada Tabel berikut ini :

Tabel 12. Sikap Terhadap Kesehatan Individu

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	Presentase
1	7 – 8	Baik	117	95,1%
2	5 – 6	Cukup	4	3,3%
3	2 – 4	Kurang	2	1,6%
			123	100%

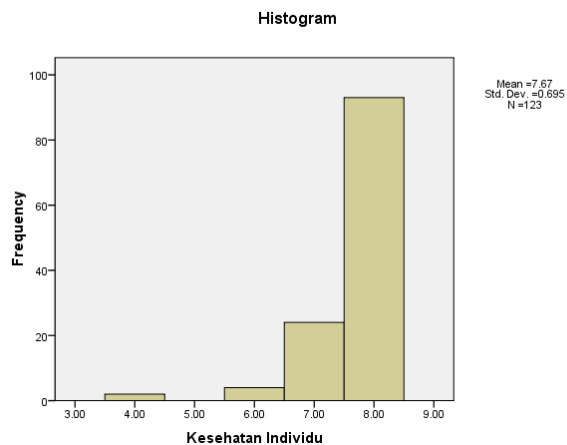
Berdasarkan tabel sikap siswa pada indikator kesehatan individu sesuai skor yang diperoleh responden sebanyak 123 siswa, dalam presentase menunjukkan kategori baik ada 117 siswa (95,1%), kategori cukup 4 siswa (3,3%), kategori kurang sebanyak 2 siswa (1,6%). Diagram batang aspek sikap terhadap kesehatan individu disajikan pada Gambar berikut :



Gambar 10. Diagram Batang Sikap Terhadap Kesehatan Individu

Berdasarkan hasil kategori di atas diketahui nilai rerata ideal 5 dari skor minimum ideal 2 dan skor maksimum ideal 8, nilai median 8 dan nilai modus 8. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 4 dan skor maksimum 8 diketahui skor rata-rata sikap berdasarkan indikator kesehatan individu yang dimiliki siswa adalah 7,67. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor sikap siswa pada indikator kesehatan individu dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3

pada praktek di laboratorium hasil pertanian yang diperoleh berada di atas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa sikap siswa berdasarkan indikator kesehatan individu siswa adalah baik.



Gambar 11. Diagram Batang Sebaran Data Sikap Kesehatan Individu

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek sikap siswa dalam kesehatan individu menunjukkan nilai rerata 7,7. Dengan median 8, 117 siswa berada di atas nilai rerata dan 6 siswa berada di bawah nilai rerata. Berdasarkan data aspek sikap diketahui nilai kecenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas nilai rerata.

d. Sikap siswa terhadap ketepatan menggunakan peralatan

Data sikap siswa terhadap ketepatan menggunakan peralatan dengan 2 butir pertanyaan pada praktek di laboratorium hasil pertanian. Kategori aspek sikap terhadap ketepatan menggunakan peralatan disajikan pada Tabel berikut ini :

Tabel 13. Sikap Terhadap Ketepatan Menggunakan Peralatan

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	Presentase
1	7 – 8	Baik	17	13,8%
2	5 – 6	Cukup	99	80,5%
3	2 – 4	Kurang	7	5,7%
			123	100%

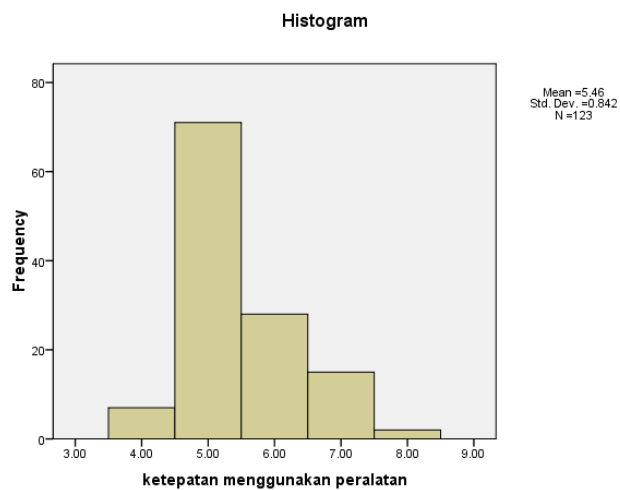
Berdasarkan tabel sikap siswa pada indikator ketepatan menggunakan peralatan sesuai skor yang diperoleh responden sebanyak 123 siswa, dalam presentase menunjukkan kategori baik ada 17 siswa (13,8%), kategori cukup 99 siswa (80,5%), kategori kurang sebanyak 7 siswa (5,7%). Diagram batang aspek sikap terhadap ketepatan menggunakan peralatan disajikan pada Gambar berikut :



Gambar 12. Diagram Batang Sikap Terhadap Ketepatan Menggunakan Peralatan.

Berdasarkan hasil kategori di atas diketahui nilai rerata ideal 5 dari skor minimum ideal 2 dan skor maksimum ideal 8, nilai median 5 dan nilai modus 5. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 4 dan skor maksimum 8 diketahui skor rata-rata sikap berdasarkan indikator ketepatan menggunakan peralatan yang dimiliki siswa adalah 5,46. Data ini menunjukkan bahwa sebaran

nilai skor sikap siswa pada indikator ketepatan menggunakan peralatan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium hasil pertanian yang diperoleh berada di atas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa sikap siswa berdasarkan indikator ketepatan menggunakan peralatan siswa adalah cukup baik.



Gambar 13 . Diagram Batang Sebaran Data Sikap Ketepatan Menggunakan Peralatan

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek sikap siswa dalam ketepatan menggunakan peralatan menunjukkan nilai rerata 5,5. Berdasarkan analisis diperoleh 116 siswa berada di atas nilai rerata dan 7 siswa berada di bawah nilai rerata. Berdasarkan data aspek sikap diketahui nilai kecenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas nilai rerata.

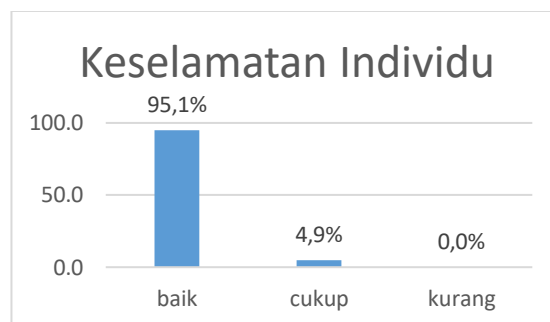
e. Sikap Siswa Terhadap Keselamatan Individu

Data sikap siswa terhadap keselamatan individu dengan 3 butir pertanyaan pada praktek di laboratorium hasil pertanian. Kategori aspek sikap terhadap keselamatan individu disajikan pada Tabel berikut ini :

Tabel 14. Sikap Terhadap Keselamatan Individu

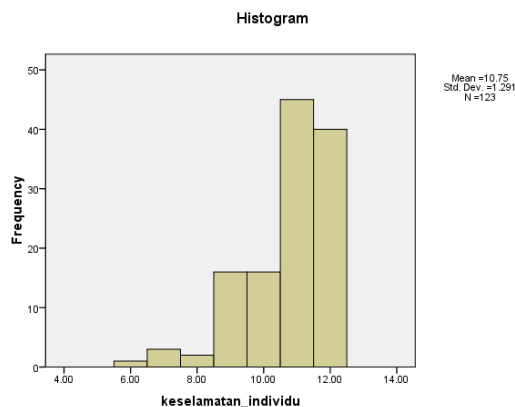
No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	Presentase
1	9 – 12	Baik	117	95,1%
2	6 – 8	Cukup	6	4,9%
3	3 – 5	Kurang	0	0,0%
			123	100%

Berdasarkan tabel sikap siswa pada indikator keselamatan individu sesuai skor yang diperoleh responden sebanyak 123 siswa, dalam presentase menunjukkan kategori baik ada 117 siswa (95,1%), kategori cukup 6 siswa (4,9%), kategori kurang sebanyak 0 siswa (0,0%). Diagram batang aspek sikap terhadap keselamatan individu disajikan pada Gambar berikut :



Gambar 14. Diagram Batang Sikap Terhadap Keselamatan Individu.

Berdasarkan hasil kategori di atas diketahui nilai rerata ideal 7,5 dari skor minimum ideal 3 dan skor maksimum ideal 12, nilai median 11 dan nilai modus 11. Sedangkan berdasarkan analisis deskriptif skor minimum 6 dan skor maksimum 12 diketahui skor rata-rata sikap berdasarkan indikator keselamatan individu yang dimiliki siswa adalah 10,75. Data ini menunjukkan bahwa sebaran nilai skor sikap siswa pada indikator keselamatan individu dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium hasil pertanian yang diperoleh berada di atas rerata, sehingga dapat dikatakan bahwa sikap siswa berdasarkan indikator keselamatan individu siswa adalah baik.



Gambar 15. Diagram Batang Sebaran Data Sikap Keselamatan Individu

Dilihat dari diagram sebaran data pada aspek sikap siswa dalam keselamatan individu menunjukkan nilai rerata 10,75. Berdasarkan analisis diperoleh 85 siswa berada di atas nilai rerata dan 38 siswa berada di bawah nilai rerata. Berdasarkan data aspek sikap diketahui nilai kecenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian besar nilai lebih banyak berada di atas nilai rerata.

3. Tindakan Siswa Dalam Sanitasi Higiene dan K3 pada Praktek di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian

Tindakan siswa dalam perilaku sanitasi hlgiene dan K3 praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian diukur menggunakan angket dengan 123 responden dan 6 butir pernyataan yaitu indikator kejadian kecelakaan sebanyak 6 pernyataan. Angket menggunakan skala dikotomi dengan kode 0 dan 1. Skor 0 untuk jawaban tidak artinya tidak pernah mengalami, dan skor 1 untuk jawaban ya, yang artinya pernah mengalami.

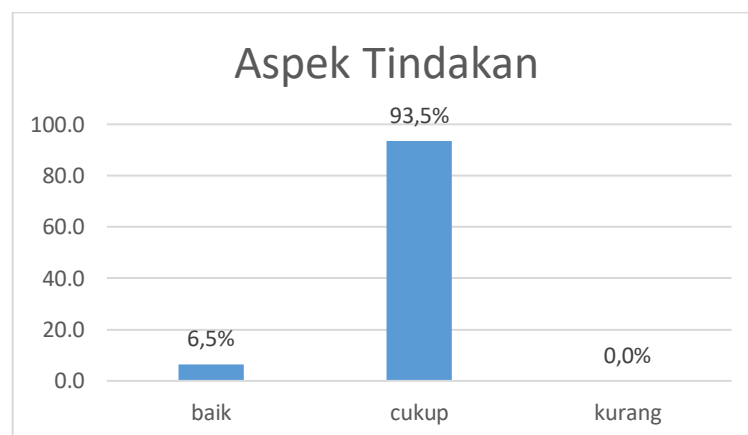
Berdasarkan hasil perhitungan deskriptif untuk data tindakan dengan 6 butir pertanyaan diperoleh skor minimum ideal adalah 0, skor maksimum ideal 6 dan mean ideal 3. Untuk kategori tindakan siswa mengenai sanitasi higience dan

K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian diperoleh kategori baik yaitu dengan interval skor 4 - 6 sebanyak 8 siswa (6,5%), untuk kategori cukup baik dengan interval skor antara 2 - 3 diperoleh sebanyak 115 siswa (93,5%) dan untuk kategori kurang dengan interval skor antara 0 - 1 tidak ada siswa pada kategori ini. Kategori aspek tindakan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 disajikan pada Tabel berikut :

Tabel 15. Aspek Tindakan dalam Perilaku Sanitasi Higiene dan K3

No	Kriteria Penilaian	Kategori	Frekuensi	Presentase
1	4 – 6	Baik	8	6,5%
2	2 – 3	Cukup	115	93,5%
3	0 – 1	Kurang	0	0,0%
			123	100%

Berdasarkan hasil kategorisasi tersebut dapat disimpulkan bahwa aspek tindakan siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian dikategorikan cukup baik. Diagram batang aspek tindakan siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian disajikan pada Gambar di bawah ini.



Gambar 16. Diagram Batang Aspek Tindakan pada Perilaku Sanitasi Higiene dan K3

Pada indikator kejadian kecelakaan diukur menggunakan 6 butir pertanyaan untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Kejadian Kecelakaan Siswa Pada Saat Praktek di Laboratorium

Pernyataan Tindakan	Dilakukan		Tidak dilakukan	
	F	%	F	%
Produk yang dihasilkan/dibuat disajikan di wadah atau tempat yang tepat, bersih dan tertutup	122	99,2	1	0,8
Pada saat praktek pakaian praktek (alat pelindung diri) dipakai sesuai dengan ketentuan sekolah	123	100	0	0
Pada saat praktek di makanan yang diolah terdapat rambut karena tidak menggunakan topi atau tidak mengikat rambut	9	7,3	114	92,7
Pada saat praktek berlangsung terpeleset karena tidak menggunakan sepatu anti licin sesuai dengan peraturan sekolah	8	6,5	115	93,5
Pada saat praktek makanan yang diolah gosong karena sibuk mengerjakan yang lain	16	13	107	87
Pada saat praktek terjadi kebakaran kecil karena manaruh towel (kain lap) dekat dengan api kompor	5	4,1	118	95,9

Menurut data tabel di atas, dari 6 tindakan siswa pada perilaku sanitasi dan K3 pada praktek di laboratorium hasil pertanian menunjukkan prosentase 99,2% siswa menyajikan produk di wadah atau tempat yang tepat, bersih dan tertutup, 100% siswa pada saat praktek pakaian praktek (alat pelindung diri) dipakai sesuai dengan ketentuan sekolah, 7,3% pada saat praktek di makanan yang diolah terdapat rambut karena tidak menggunakan topi atau tidak mengikat rambut, 6,5% pada saat praktek berlangsung terpeleset karena tidak menggunakan sepatu anti licin sesuai dengan peraturan sekolah, 13% pada saat praktek makanan yang diolah gosong karena sibuk mengerjakan yang lain dan 4,1% pada saat praktek terjadi kebakaran kecil karena manaruh towel (kain lap) dekat dengan api kompor.

4. PEMBAHASAN

a. Pengetahuan Siswa dalam Perilaku Sanitasi Hygiene dan K3 pada Praktik Pengolahan Hasil Pertanian

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil raport semester genap 2017/2018 mata pelajaran keamanan pangan siswa kelas X TPHP sebanyak 123 siswa. Pengetahuan siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada Pengolahan Hasil Pertanian tergolong pada kategori baik 100%, cukup 0%, dan kategori kurang tidak siswa (0%). Hal ini berarti bahwa 100% siswa telah memahami pengetahuan sanitasi hygiene dan K3.

Menurut Soekidjo Notoatmojdo (2003: 129) terdapat banyak faktor yang mempengaruhi pengetahuan siswa di antaranya, pengalaman, pendidikan, keyakinan, fasilitas, penghasilan dan social budaya. Dilihat dari pengetahuan siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 yang dilihat dari faktor pendidikan siswa kelas X TPHP SMK Negeri 1 Cangkringan telah memperoleh materi sanitasi hygiene dan K3 di kelas X. Mata pelajaran sanitasi hygiene dan K3 telah diperoleh dan disampaikan dengan jelas oleh guru dengan segi kualitas pendidikan yang baik.

Dilihat dari segi fasilitas sekolah juga dapat menentukan baik tidaknya kualitas pengetahuan siswa. SMK Negeri 1 Cangkringan sudah mengikuti aturan standar mulai dari ruangan dapur, peralatan yang lengkap dan berstandar. Laboratorium/ dapur di SMK Negeri 1 Cangkringan memiliki 1 dapur pengolahan. Dapur tersebut berada di sebelah selatan dari ruang kelas, terdapat 1 pintu akses keluar masuk, terdapat jendela di sisi kanan dan kiri namun tidak terlalu besar menyebabkan sirkulasi dan pencahayaan di dapur ini kurang, saluran pembuangan limbah cair yang baik dan encer, lantai yang telah berkeramik.

Dilihat dari faktor pengalaman, siswa kelas X telah memiliki pengalaman namun masih sedikit. Siswa mendapatkan pengalaman mengenai pengetahuan sanitasi hygiene dan K3 dari kegiatan proses pembelajaran di sekolah saat praktik maupun teori.

b. Sikap siswa dalam Perilaku sanitasi hygiene dan K3 pada praktik pengolahan hasil pertanian

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil angket yang dijawab oleh responden (123 siswa), sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 praktik TPHP SMK Negeri 1 Cangkringan meliputi aspek sikap terhadap K3 dan sanitasi hygiene, sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan, sikap terhadap personal hygiene, dan sikap terhadap kecelakaan kerja. Sikap siswa tergolong baik, dimana prosentase kategori baik 98,4%, cukup baik 1,6% dan kategori kurang tidak ada siswa (0%) dari 123 responden. Hal ini menunjukkan bahwa 98,4% siswa telah memiliki kesadaran dalam bersikap untuk selalu berperilaku sanitasi hygiene dan K3, sehingga siswa dapat menrapkan sanitasi hygiene dan K3 pada saat praktek, 1,6% siswa lainnya memiliki kesadaran sikap dalam sanitasi hygiene dan K3 pada saat praktik. Menurut sebaran data sikap siswa, nilai kecenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa semakin besar kesadaran dalam bersikap untuk selalu berperilaku sanitasi hygiene dan K3 yang terjadi pada saat praktik maka praktik pengolahan hasil pertanian akan berjalan lancar dan aman.

Dari aspek kesehatan lingkungan kerja yaitu diperoleh data kategori baik ada 108 siswa (87,8%), kategori cukup 15 siswa (12,2%), kategori kurang

sebanyak 0 siswa (0%). Ini berarti 87,8% siswa sudah memperhatikan aspek kesehatan lingkungan kerja, 12,2% siswa belum begitu memperhatikan aspek kesehatan lingkungan kerja. Data ini menunjukkan bahwa siswa pada indikator kesehatan lingkungan kerja dalam praktik pengolahan hasil pertanian yang diperoleh di atas rerata sehingga dapat dikatakan bahwa sikap siswa berdasarkan indikator tersebut adalah baik.

Dari aspek kesehatan individu yaitu data yang diperoleh dalam prosentase menunjukkan kategori baik ada 117 siswa (95,1%) dan kategori cukup 4 siswa (3,3%), dan kategori kurang 2 siswa (1,6%). Ini berarti 95,1% siswa memperhatikan aspek kesehatan individu pada saat praktik TPHP, dan 3,3% siswa belum memperhatikan aspek kesehatan individu saat praktik, dan 1,6% siswa tidak memperhatikan aspek kesehatan individu saat praktik. Diantaranya terdapat siswa yang tidak memakai apron, ada siswa yang masih memakai jam tangan, terdapat siswa yang mencicipi makanan dengan tangan tanpa sendok, namun seluruh siswa telah memakai ADP yang telah ditentukan. Sikap terhadap kesehatan individu yang ideal dilakukan oleh siswa dalam praktik yaitu siswa seharusnya menjaga kebersihan badan, rambut, mulut, telinga dan hidung dengan mandi secara teratur.

Dari aspek ketepatan dalam menggunakan peralatan yaitu diperoleh data kategori baik 17 siswa (13,8%), kategori cukup 99 siswa (80,5%), dan kategori kurang 7 siswa (5,7%). Ini berarti 13,8% siswa sudah memperhitungkan aspek ketepatan penggunaan peralatan, 80,5% siswa kurang memperhitungkan aspek ketepatan penggunaan peralatan, 5,7% siswa tidak memperhitungkan ketepatan penggunaan peralatan. Diantaranya terdapat siswa yang tidak mencuci peralatan hiding yang akan digunakan untuk meletakkan hasil makanan, menggunakan

baskom untuk tempat sampah permanen, sendok untuk membalik bahan makanan yang sedang digoreng. Sikap terhadap ketepatan penggunaan peralatan saat praktik yang ideal dilakukan oleh siswa adalah seharusnya mencuci peralatan yang akan dipakai, memakai tempat sampah untuk membuang sampah dan menggunakan spatula untuk membalik bahan makanan yang sedang di proses di penggorengan.

Dari aspek keselamatan individu yaitu data yang diperoleh 117 siswa (95,1%) kategori baik, dan 6 siswa (4,9%) kategori cukup. Ini berarti 95,1% siswa sudah memperhatikan aspek keselamatan kerja saat praktik dan 4,9% siswa belum memperhatikan aspek keselamatan kerja pada saat praktik. Diantaranya terdapat siswa yang jari tangannya teriris pisau, ada juga siswa yang terpeleset saat praktik, dan siswa yang kulit melepuh karena terkena peralatan yang panas. Sikap terhadap keselamatan individu yang ideal dilakukan oleh siswa saat praktik seharusnya berhati-hati saat bekerja dengan berhati-hati, setiap memegang peralatan yang panas siswa menggunakan cempal atau serbet, siswa seharusnya mencuci tangan setelah menyentuh atau menggorek hidung, telinga atau mengelap keringat.

c. Tindakan Siswa dalam Perilaku Sanitasi Hygiene dan K3 pada Praktik Pengolahan Hasil Pertanian

Dari hasil data menunjukkan bahwa tindakan siswa dalam menyajikan produk di tempat yang tepat, bersih dan tertutup, saat praktik memakai APD sesuai ketentuan sekolah, pada saat praktik terdapat rambut di makanan, pada saat praktik berlangsung siswa terpeleset, pada saat berlangsung makanan gosong, terjadi kebakaran kecil saat praktik karena menaruh towel di dekat kompor, masuk dalam kategori baik 6,5%, dan cukup baik 93,5%. Ini berarti

6,5% siswa telah mengetahui tindakan yang harus dilakukan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3, dan 93,5% siswa cukup mengetahui tindakan yang harus dilakukan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 saat praktik.

Tindakan siswa dalam aspek penerapan K3 yaitu tahu cara menyajikan produk di tempat yang tepat, bersih dan tertutup adalah 99,2% , 100% siswa pada saat praktek APD dipakai sesuai ketentuan sekolah, 7,3% pada saat praktek terdapat rambut di makanan, 6,5% pada saat praktek berlangsung terpeleset, 13% pada saat praktek berlangsung makanan gosong, dan 4,1% pada saat praktek terjadi kebakaran kecil karena menaruh towel dekat dengan api kompor. Untuk tindakan ideal yang harus dilakukan adalah memakai perlengkapan APD secara lengkap seperti topi, apron, dan sepatu.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

Aspek pengetahuan perilaku sanitasi higiene dan kesehatan keselamatan kerja, pengetahuan siswa dapat tergolong pada kategori baik, dimana prosentase kategori baik 100%, Aspek sikap perilaku sanitasi higiene dan kesehatan keselamatan kerja, sikap siswa dapat tergolong dalam kategori baik , dimana prosentase kategori baik 98,4% dan kategori cukup baik 1,6%. Dalam kategori baik sebagian mendapatkan skor di atas rerata dengan prosentase 98,4%. Aspek tindakan perilaku sanitasi higiene dan kesehatan keselamatan kerja, tindakan siswa tergolong cukup baik. Dengan presentase kategori baik 6,5% dan cukup baik 93,5%. Dan dapat disimpulkan bahwa pengetahuan dan sikap siswa baik tetapi belum tentu tindakannya juga baik.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Perilaku Sanitasi Hygience dan Kesehatan Keselamatan Kerja dalam Praktik Pengolahan Hasil Pertanian di SMK Negeri 1 Cangkringan dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Siswa hendaknya meningkatkan kesadaran dalam tindakan untuk mencegah dan mengatasi agar tidak terjadi kecelakaan kerja saat praktik.

2. Guru hendaknya memberikan pendampingan yang lebih lagi kepada siswa saat melaksanakan praktik di laboratorium.

C. Keterbatasan Penelitian

Pada penelitian ini jumlah butir soal pada setiap indicator tidak sama sehingga terdapat variabel pengetahuan pada sub indicator pengetahuan tentang K3, pengetahuan tentang hygiene sanitasi dan ruang lingkupnya, dan variabel sikap pada sub indicator sikap terhadap personal hygiene sehingga menghasilkan data yang kurang maksimal. Jika penelitian ini berlanjut maka akan lebih baik jika butir soal per indicator disetarakan jumlahnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia Narida. (2014). *Perilaku sanitasi, higience dan keselamatan kesehatan kerja praktik masakan indonesia di SMK N 6 Yogyakarta*. Skripsi (Tidak Diterbitkan). Yogyakarta, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Arif Furchan. (2007). *Penelitian Pendidikan Kuantitatif*. Jakarta: Depdikbud.
- Budiman.(2004) *Kumpulan Arti-Arti Kata*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Bagus Putu Sudiara, BA dan I Nyoman Sukana S. (1997). *Hyiene dan Sanitasi*. Jakarta: Depdikbud
- Bagus . (1997: 39). *Sanitasi, hygiene, dan keselamatan kerja*. Jakarta: Depdikbud
- Eny Susilaningsih. (2012). *Perilaku siswa dalam impelentasi keselamatan dan kesehatan kerja praktik membatik di SMK N 6 Yogyakarta*. Skripsi (Tidak Diterbitkan). Yogyakarta, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Erna Wati. (2008). *Modul Keamanan Pangan*. SMK Negeri 1 Cangkringan.
- Emzir. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif dan Kualitatif*. Jakarta: Rajawali.
- Furchan Arif. (2007). *Penelitian Pendidikan Kuantitatif*. Jakarta: Depdikbud.
- Kurnia Hindriyarin. (2010). *Modul Kesehatan, Keselamatan Kerja (K3) dan Higience Sanitasi*.
- Kusmawan Ruswandi. (2007). *Modul Keamanan, Keselamatan, Kesehatan Kerja*. Jakarta: Depdikbud
- Kinton dan Caserani. (2010). *The Theory Of Catering*. Jakarta:Depdikbud
- Hans Herdiansyah. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Novia Agusti dkk. (1997). *Sanitasi, hygiene, dan keselamatan kerja*. Jakarta: Depdikbud
- Notoatmodjo, Soekidjo, & Sarwono, Solita. 2010. *Pengantar Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Badan Penerbit Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- Srisutarti. (2016). *Modul basic good manufacturing practices*. SMK Negeri 1 Cangkringan.

- Sutrisno dan Kusmawan Ruswandi, (2006). *Modul keamanan, keselamatan, kesehatan kerja*. Jakarta: Depdikbud
- Suharsimi Arikunto. (2005). *Prosedur Penelitian Pendidikan*. Jakarta:PT.Rineka Cipta
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Suwantini dan Purwiyatun. (2004). *Modul Melaksanakan Prosedur Hygiene di Tempat Kerja*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan
- Sutrisno. (2007). *Modul keamanan, keselamatan, kesehatan kerja*. Jakarta:Depdikbud
- Sugiyono. (2014). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi. (2003). *Penelitian Pendidikan Kuantitatif dan Kualitatif*. Jakarta: Rajawali.
- Saifuddin Azwar. (2002). *Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Wikipedia. (2013). *Perilaku Manusia*. Diakses dari <http://id.wikipedia.org/pada> tanggal 10 Maret 2017 pukul 14.00 wib

DOKUMENTASI



Gambar 1. Siswa Mengisi Angket



Gambar 2. Siswa Mengisi Angket



Gambar 3. Siswa Mengisi Angket



Gambar 4. Siswa Praktek TPHP



Gambar 5. ADP siswa



Gambar 6. Siswa membersihkan area kerja



Gambar 7. Proses Membersihkan Peralatan



Gambar 8. Membersihkan Peralatan



Gambar 9. Tempat mencuci peralatan



Gambar 10. Proses Membuat Nugget



Gambar 11. Hasil Praktek Siswa



Gambar 12. Penyimpanan Bahan Praktek



Gambar 13. Penyimpanan Peralatan



Gambar 14. Foto Bersama Siswa