

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Populasi Siswa
- Lampiran 2. Instrumen Penelitian
- Lampiran 3. Uji Coba Instrumen
- Lampiran 4. Validasi Instrumen
- Lampiran 5. Data Penelitian
- Lampiran 6. Hasil Uji Deskriptif
- Lampiran 7. Hasil Uji Prasyaratan Analisis
- Lampiran 8. Hasil Uji Hipotesis
- Lampiran 9. Rumus Perhitungan Kategorisasi
- Lampiran 10. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 11. Silabus Pembelajaran
- Lampiran 12. Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- Lampiran 13. Handout
- Lampiran 14. Uji Gain
- Lampiran 15. Formulir Bimbingan TA
- Lampiran 16. Surat Pernyataan Peneliti Sebelum
- Lampiran 17. Dokumentasi

# **LAMPIRAN 1**

## **POPULASI SISWA**

**Kelas X Jasa Boga A (Kontrol)**

No	Nama
1	Alda Noor Intan
2	Arum Wulan Anjeni
3	Chika Erlina Alamanda
4	Desi Lestari
5	Devi Tri Cahyani
6	Dian Afriani Putri
7	Dyah Nawang Sekar
8	Erda Afifah Ardelia
9	Febyana Qurrota A'yun
10	Jhony Chatur Prastya
11	Luthfi Lathifa
12	Luthfira Wahyu Lestariningsih
13	Marcella Daryanita Nurjannah
14	Meiyana Khoirunnisa`I Nurul Aini
15	Muhammad Anas Fauzan
16	Nada Alifah
17	Nina Wulan Novita Sari
18	Novianto Yoga Nur Rifai
19	Novita Putri Dewitasari
20	Nur Mayu Disa Ghaniya
21	Raehana Felia Mayfani
22	Rafli Tri Pamungkas
23	Rahayu Puji Lestari
24	Rahmawati Kusumaningrum
25	Rengga Yoga Adi Pratama
26	Retno Dwi Astuti
27	Rifa Maulina Syaharani
28	Rika Apriyani
29	Salva Hermanda Putri
30	Shananta Ameyra Salma
31	Silvani Desinta Saputri
32	Silvi Indriyani
33	Sinta Dewi Putri Ningrum
34	Tya Septi Viani
35	Vira Widhi Astuti

### **Kelas X Jasa Boga B (Eksperimen)**

<b>No</b>	<b>Nama</b>
1	Alayda Syakhira Putri Fatimah
2	Amelia Fitri Ariyani
3	Anastasia Erika Putri
4	Anistri Astuti
5	Bima Ahmad Febiano
6	Daffa Yoga Pratama
7	Deanissa Setya Ananda
8	Denik Aditya
9	Dewi Nugrahayu Ridha Utami
10	Diah Novitasari
11	Dian Novita Sari
12	Duwi Sulistiyawati
13	Dwi Nur Kholifah
14	Eni Shofia
15	Huda Hanifah
16	Irfan Yogya Perdana
17	Liana Fatmawati
18	Maranti Suryaningsih
19	Mardiana
20	Muhammad Putra Agfa Maulana
21	Natasya Mutiara Prandita
22	Niken Nurfika Tri Utami
23	Octavia Rahmawati
24	Okky Lupitasari Widianingrum
25	Oliva Popy Putry Damayanti
26	Rahmatun Khasanah
27	Ramdhiani Tahta Nur Aunillah
28	Ratri Mahardina
29	Renanda Putri Irawan
30	Rima Dwi Giantari
31	Sheptika Bunga Dewi
32	Shinta Fitri Yulia
33	Viranda Alifia
34	Winda Rahmawati
35	Winda Verlinda

**LAMPIRAN 2**  
**INSTRUMEN PENELITIAN**

### KISI-KISI TES ASPEK KOGNITIF

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Butir Soal	Jumlah
1	3.9 Menganalisis Keselamatan dan kecelakaan kerja	Memberi definisi tentang keselamatan kerja	1,2	2
2		Menjelaskan tentang tujuan keselamatan kerja	3,4	2
3		Memberi definisi tentang kecelakaan kerja	5,6	2
4		Mengklasifikasikan jenis kecelakaan kerja yang terjadi di dapur pengolahan.	7,8,9	3
5	4.9 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mencegah kecelakaan kerja	Menguraikan cara penanganan kecelakaan di dapur pengolahan.	10,11,12,13	4
6		Menganalisis cara pencegahan kecelakaan kerja di dapur pengolahan	14,15,16	4
7		Menunjukkan jenis resiko bahaya kerja yang terjadi di dapur pengolahan.	17,18	2
8		Menentukan cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan	19,20	2
<b>Total</b>				<b>20</b>

**Tes Kompetensi Keselamatan dan Kecelakaan Kerja**  
**Mata Pelajaran Keamanan Pangan**

Nama :  
Absen :  
Kelas :

Petunjuk pengisian :

- 1) Tulislah nama, nomor absen dan kelas.
- 2) Bacalah setiap pertanyaan dengan teliti sebelum menjawab
- 3) Dahulukan menjawab pertanyaan yang dianggap mudah
- 4) Berikanlah tanda silang (X) pada jawaban yang dianggap benar.

1. Rangkaian usaha untuk menciptakan suasana kerja yang aman dan tenang bagi para karyawan merupakan pengertian dari...
  - a. Kecelakaan kerja
  - b. Keselamatan kerja
  - c. Kesehatan kerja
  - d. Keamanan Kerja
2. K3 merupakan singkatan dari ...
  - a. Keselamatan dan Keamanan Kerja
  - b. Keselamatan dan Kesehatan Kerja
  - c. Keamanan dan Kesehatan Kinerja
  - d. Keamanan dan Kecelakaan Kerja
3. Yang tidak termasuk kedalam tujuan keselamatan kerja adalah...
  - a. Mencegah dan mengurangi kecelakaan
  - b. Memberi pertolongan pada kecelakaan kerja
  - c. Mencegah dan mengurangi bahaya peledakan
  - d. Memahami lingkungan kerja
4. Undang-undang yang mengatur tentang tujuan keselamatan kerja adalah...
  - a. UU No. 1 Tahun 1977
  - b. UU No. 1 Tahun 1974
  - c. UU No. 1 Tahun 1972
  - d. UU No. 1 Tahun 1970
5. Suatu kejadian yang tak terduga dan tidak dikehendaki yang mengacaukan proses suatu kegiatan yang telah direncanakan merupakan pengertian dari...
  - a. keselamatan kerja
  - b. kecelakaan kerja
  - c. keamanan kerja
  - d. kesehatan kerja
6. Kecelakaan kerja berhubungan erat dengan keselamatan kerja, hal ini dikarenakan....
  - a. kecelakaan kerja merupakan kelalaian dalam kerja
  - b. kecelakaan kerja adalah upaya menuju keselamatan kerja
  - c. kecelakaan kerja bukan sarana untuk mencegah kecelakaan kerja
  - d. kecelakaan kerja adalah upaya menuju keselamatan kerja

7. Perhatikanlah gambar dibawah ini!



Berdasarkan gambar diatas, Jenis kecelakaan yang dapat terjadi apabila tidak memasak dengan benar adalah...

- Luka iris
  - Luka terpotong
  - Luka bakar
  - Luka tertusuk
8. Apabila tangan dalam keadaan basah lalu mencolokkan mixer ke sumber aliran listrik, jenis kecelakaan yang akan terjadi adalah...
- Luka tertusuk
  - Luka bakar
  - Luka iris
  - Tersengat aliran listrik
9. Bahaya yang akan terjadi ketika membersihkan piring pecah adalah...
- Jari tertusuk
  - Jari teriris
  - Jari patah
  - Jari terbakar
10. Perhatikan Gambar Berikut!



Gambar tersebut menunjukkan kebakaran yang terjadi didapur pengolahan. Bagaimana langkah penanganan kebakaran yang terjadi didapur pengolahan ?

- Ambil APAR, arahkan alat penyemprot pada sumber api, padamkan api
  - Ambil APAR, cabut pin pengaman, arahkan alat penyemprot pada sumber api, tekan tangkai penunjang dan padamkan api
  - Ambil APAR, cabut pin pengaman, arahkan alat penyemprot pada sumber api dan padamkan api
  - Ambil APAR, cabut pin pengaman, tekan tangkai penunjang dan padamkan api
11. Peraturan Menteri yang mengatur bahwa pengusaha wajib menyediakan petugas P3K dan fasilitas P3K di tempat kerja adalah...
- Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. 15 th 2008
  - Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. 16 th 2008
  - Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. 17 th 2008
  - Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. 18 th 2008

12. Bagaimana langkah menangani seseorang yang terkena luka bakar ?
  - a. Luka dialiri dengan air dingin, diolesi dengan krim anestesi dan ditutup dengan kasa
  - b. Luka dibersihkan dengan air yang banyak, diolesi dengan krim anestesi dan ditutup dengan kapas.
  - c. Luka dibersihkan dengan air, kemudian memecah lepuhan pada kulit dan dibalut dengan perban.
  - d. Luka dibersihkan dengan air, memecah lepuhan pada kulit dan diberi krim anestesi.
13. Bagaimana cara memberikan pertolongan kepada orang yang terkena sengatan arus listrik di dapur pengolahan?
  - a. Memegang orang yang terkena sengatan listrik
  - b. Lari dan mencari pertolongan
  - c. Memeriksa luka yang disebabkan aliran listrik
  - d. Memutuskan saklar pemutus tegangan
14. Bagaimana langkah pertama menangani kebakaran yang disebabkan terbakarnya benda plastik yang terjadi di dapur ?
  - a. Padamkan api dengan cara memutuskan saklar pemutus tegangan
  - b. Padamkan api menggunakan alat pemadam api ringan (APAR)
  - c. Padamkan api dengan menggunakan air di bak cuci
  - d. Padamkan api dengan meminta bantuan dari orang lain
15. Tindakan pencegahan untuk meminimalisir bahaya akibat lantai di area kerja yang licin, yaitu...
  - a. Mendinginkan lantai yang licin
  - b. Mengabaikan lantai yang penuh kotoran
  - c. Membersihkan lantai yang licin
  - d. Membiarkan lantai yang licin
16. Bagaimana cara mencegah bahaya agar tidak mengalami tertimpa benda jatuh ?
  - a. Menyimpan bahan dan alat disembarang tempat
  - b. Menyimpan bahan dan alat bukan pada tempatnya
  - c. Menyimpan bahan dan alat diruang terbuka
  - d. Menyimpan bahan dan alat pada tempatnya
17. Disebuah bakery ada seorang chef yang sedang memanggang roti. Namun chef tersebut tidak menggunakan apron dan kemeja kerja, maka jenis resiko bahaya yang dapat terjadi adalah...
  - a. Tertimpa benda jatuh
  - b. Terpapar radiasi/panas
  - c. Terjatuh
  - d. Terkilir
18. Untuk membuat selai, chef arnold menyiapkan buah yang telah dikupas dan dipotong. Namun pada saat memotong buah chef arnold menggunakan pisau yang tumpul, maka resiko bahaya yang akan terjadi adalah ...
  - a. Terjepit
  - b. Terkilir
  - c. Luka bakar
  - d. Luka terpotong

19. Perhatikanlah gambar dibawah ini!



Untuk mengurangi resiko bahaya kerja didapur pengolahan, alat pelindung diri yang seharusnya dipakai pada gambar diatas adalah...

a. Topi, *safety shoes*, apron, dasi

b. Topi, *safety shoes*, apron, pakaian kerja

c. Topi, pakaian kerja, apron, *safety shoes*, dasi

d. Topi, *safety shoes*, apron, Pakaian kerja

20. Pada saat proses *clean up* diruang kerja ada tumpahan cairan dilantai yang menyebabkan resiko bahaya terpeleset meningkat. Alat yang digunakan untuk mengatasi resiko dari bahaya terpeleset di dapur pengolahan yaitu...

a. *Safety shoes*

b. *Necktie*(kacu)

c. Apron

d. Topi

**KISI-KISI INSTRUMEN ANGKET**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>Sub indikator</b>	<b>Butir Soal</b>	<b>Jumlah</b>
Menganalisis Keselamatan dan kecelakaan kerja  4.9 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mencegah kecelakaan kerja	Menerima	Menunjukkan kesadaran tentang keselamatan dan kecelakaan kerja	1,25	2
		Mengakui pentingnya K3 di dapur	2,3,12	3
	Merespon	Mematuhi Alat Keselamatan diri	5,6,13	3
		Mematuhi peraturan yang ada di dapur	10,21,22	3
	Menghargai	Mengikuti cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan	4,11,16	3
	Mengorganisasikan	Bertanggung jawab jika terjadi resiko kecelakaan kerja di dapur pengolahan	23,24	2
		Menyusun langkah kerja untuk meminimalisir resiko bahaya di dapur pengolahan	7,8,9	3
	Karakterisasi Menurut Nilai	Disiplin dalam bekerja	14,15,17	3
		Percaya diri dalam melaksanakan tugas	18	1
		Fokus	19,20	2

**ANGKET RESPON SISWA TERHADAP VIDEO PEMBELAJARAN  
KESELAMATAN DAN KECELAKAAN KERJA**

Mata Pelajaran :  
Kelas :  
Nama :  
Tanggal :  
No. Absen :

Petunjuk Pengisian :

1. Pertimbangkan baik-baik setiap pernyataan dalam kaitannya dengan pembelajaran
2. Berilah jawaban yang menurut anda paling sesuai dengan pendapat anda dengan cara memberikan tanda ( V ) pada kolom yang disediakan
3. Keterangan pilihan jawaban yang disediakan adalah seperti berikut :
  - SS : Sangat Setuju
  - S : Setuju
  - KS : Kurang Setuju
  - TS : Tidak Setuju
  - STS : Sangat Tidak Setuju

No	Pernyataan	SS	S	TS	KS	STS
1	Menurut saya K3 diperlukan pada saat praktik di dapur					
2	Penerapan K3 dapat mencegah terjadinya kecelakaan					
3	K3 tidak berpengaruh dalam bekerja di dapur					
4	Saya selalu menjaga kebersihan badan, rambut, mulut, telinga dan hidung dengan mandi secara teratur					
5	Setiap praktik, pakaian kerja saya selalu lengkap dan dalam keadaan bersih					
6	Saya akan selalu merapikan rambut, potong pendek(pria), atau mengikat rambut (wanita) dan memakai tutup kepala pada saat praktik					
7	Saat praktik, saya memperhatikan kebersihan peralatan memasak dan alat hidang.					
8	Saat bekerja di dapur, saya memakai sepatu yang tidak licin, ringan, dan enak dipakai					
9	Saya ingat untuk menyediakan tempat sampah di meja kerja saya					

10	Saya tidak perlu mencuci tangan sebelum memasak					
11	Saya tidak mengetahui cara menggunakan APAR					
12	Perlunya berhati-hati dalam bekerja agar tidak terjadi kecelakaan kerja didapur					
13	Saya menggunakan cempal/serbet tebal saat memegang peralatan yang panas					
14	Saya berhati-hati dalam menggunakan pisau					
15	Bila saya menggunakan pisau, mata pisau selalu menghadap kebawah					
16	Saya selalu mencolokkan listrik dengan tangan yang basah					
17	Saya selalu bekerja dengan tepat waktu					
18	Saya sering gugup jika sedang bekerja didapur					
19	Jika terjadi kecelakaan kerja didapur, saya mudah mengerti langkah penyelesaiannya.					
20	Saya sering memikirkan berbagai macam hal pada saat yang bersamaan.					
21	Saya selalu memastikan telah <i>double chek</i> kompor dan gas sebelum meninggalkan dapur					
22	Saya menggunakan pisau yang berbeda untuk memotong daging dan sayuran					
23	Saya membereskan minyak yang terjatuh dilantai agar tidak terjadi resiko terpeleset					
24	Saya menyimpan makanan yang sudah expired dari kulkas penyimpanan					
25	Keselamatan kerja merupakan usaha untuk menciptakan suasana kerja yang aman dan terhindar dari kecelakaan kerja					

**LAMPIRAN 3**  
**UJI COBA INSTRUMEN**

### Data Hasil Uji Coba Instrumen

No butir	Uji Validasi Butir Soal			Daya Beda		Tingkat Kesukaran	
	R <sub>hitung</sub>	r <sub>tabel</sub>	Keterangan	Hitung	Keterangan	Hitung	Keterangan
1	0,562	0,334	Valid	0,35	Cukup Baik	0,571	Sedang
2	0,396	0,334	Valid	0,35	Cukup Baik	0,457	Sedang
3	0,745	0,334	Valid	0,47	Sangat Baik	0,714	Mudah
4	0,799	0,334	Valid	0,53	Sangat Baik	0,629	Sedang
5	0,725	0,334	Valid	0,47	Sangat Baik	0,657	Sedang
6	0,039	0,334	Tidak Valid	0,00	Tidak Baik	0,771	Mudah
7	0,799	0,334	Valid	0,53	Sangat Baik	0,629	Sedang
8	0,467	0,334	Valid	0,12	Tidak Baik	0,886	Mudah
9	0,070	0,334	Tidak Valid	-0,06	Tidak Baik	0,857	Mudah
10	0,446	0,334	Valid	0,35	Cukup Baik	0,343	Sedang
11	0,347	0,334	Valid	0,12	Tidak Baik	0,886	Mudah
12	0,306	0,334	Tidak Valid	0,29	Kurang Baik	0,457	Sedang
13	0,871	0,334	Valid	0,53	Sangat Baik	0,686	Sedang
14	0,693	0,334	Valid	0,41	Sangat Baik	0,629	Sedang
15	0,239	0,334	Tidak Valid	0,06	Tidak Baik	0,8	Mudah
16	0,364	0,334	Valid	0,29	Kurang Baik	0,371	Sedang
17	0,396	0,334	Valid	0,35	Cukup Baik	0,457	Sedang
18	0,574	0,334	Valid	0,35	Cukup Baik	0,6	Sedang
19	0,600	0,334	Valid	0,41	Sangat Baik	0,629	Sedang
20	0,207	0,334	Tidak Valid	0,06	Tidak Baik	0,543	Sedang

### Uji Reliabilitas

Reliabilitas	
Hitung	Keterangan
0,839	Sangat Tinggi

# 1. Uji Validitas Butir Tes

Uji Validitas Butir Instrumen																						
Tes																						
No	Nama Siswa	Nomor Butir																				Skor Total
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	ADHAM APRILIANO PERMANA	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	14
2	ADINDA CHINTYA PUTRI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	15
3	ADITYA FATHUR RACHMAN	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	7
4	AKBAR SURYA ALVANNY	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	18
5	ALFI RAHMANISA	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	6
6	ANANDA YUVA NUGRAHENI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	15
7	ANISA OKTAFIUNA	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17
8	ANJAR SETYAWATI	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	13
9	ANNISA MANSURINA	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	15
10	ASNA KHOIRUNISA	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	6
11	AUFI IMALASARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	18
12	AYUK NOVITA SARI	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	16
13	CHOIRUNNISA PUTRI AMTANA	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	14
14	DITA NOVITASARI	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	12
15	DITA PUTRI RIANDANI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	14
16	EKO SRI WAHYUNINGSIH	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	14
17	ELMA SILVIA	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	15
18	ELVINKA ANGGRAINI	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	18
19	GADING CATUR PRABOWO	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	5
20	IRA AFRILIA DAMAYANTI	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	7
21	LAELA NURHASANAH	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	7
22	MUNAWARAH NUR ISNAINI	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17
23	NIYATUS SYAFA'AH	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	14
24	ONE PUTRI SHOLAYKHAH	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	5
25	RISKA UTAMI SUPRIHATIN	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	17
26	RISTY DEWI WULAN SUCI	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	8
27	SALSABILA APRILIA PUTRI PENDIAR	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	9
28	SONIA ADELIA SAFITRI	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
29	SUCI AMALIAH	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17
30	SULIS TRI WAHYUNI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	15
31	TESA ISNAINI PUTRI SALSABILA	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	7
32	TITA MEGA UTAMI	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	18
33	VINA PURNAMA DEWI	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	7
34	VIONA AMELIA AGUSTIN	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	7
35	THORFIN MAHDAN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	16
	Jumlah	20	16	25	22	23	27	22	31	30	12	31	16	24	22	28	13	16	21	22	19	440
	r tabel	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	0,334	
	r hitung	0,562	0,396	0,745	0,799	0,725	0,039	0,799	0,467	0,070	0,446	0,347	0,306	0,871	0,693	0,239	0,364	0,396	0,574	0,600	0,207	
	Keterangan	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Tidak Valid	Valid	Valid	Tidak Valid	Valid	Valid	Tidak Valid	Valid	Valid	Tidak Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Tidak Valid	

## 2. Data Angket

Responden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	Jumlah
1	5	5	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	78
2	2	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	94
3	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	75
4	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	75
5	2	3	2	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	76
6	2	4	3	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	91
7	2	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	91
8	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	2	4	4	4	4	2	3	4	3	4	4	4	2	2	88
9	2	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	94
10	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	2	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	92
11	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	75
12	2	5	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	75
13	4	4	3	4	4	4	4	3	4	2	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	2	4	4	4	92
14	5	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	79
15	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	75
16	3	3	2	3	3	2	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	76
17	2	4	3	2	4	4	4	2	4	4	4	4	3	4	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	86
18	3	4	3	2	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	2	3	4	3	4	4	4	4	4	4	90
19	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	95
20	5	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	99
21	4	4	3	4	2	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	93
22	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	75
23	3	3	2	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	77
24	2	4	3	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	91
25	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	96
26	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	0	4	2	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	89
27	2	4	3	4	4	4	4	3	2	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2	3	2	4	2	3	3	84
28	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	94
29	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	75
30	5	3	2	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	5	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	80
31	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	0	4	2	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	89
32	2	4	3	4	4	4	4	3	2	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2	3	2	4	2	3	3	84
33	3	4	3	4	4	4	3	2	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	2	4	4	4	4	4	91
34	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	76
35	5	3	2	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	5	2	3	3	3	3	3	4	3	3	3	80
Jumlah	117	129	93	121	123	124	121	104	121	124	117	122	120	124	125	120	123	109	121	104	121	124	121	121	121	

### 3. Uji Validitas Butir Angket

<b>Butir Soal</b>	<b>r hitung</b>	<b>r tabel</b>	<b>Keputusan</b>
<b>1</b>	-0,217	0,334	Tidak Valid
<b>2</b>	0,583	0,334	Valid
<b>3</b>	0,623	0,334	Valid
<b>4</b>	0,682	0,334	Valid
<b>5</b>	0,717	0,334	Valid
<b>6</b>	0,883	0,334	Valid
<b>7</b>	0,693	0,334	Valid
<b>8</b>	-0,366	0,334	Tidak Valid
<b>9</b>	0,778	0,334	Valid
<b>10</b>	0,628	0,334	Valid
<b>11</b>	0,352	0,334	Valid
<b>12</b>	0,603	0,334	Valid
<b>13</b>	0,654	0,334	Valid
<b>14</b>	0,871	0,334	Valid
<b>15</b>	0,555	0,334	Valid
<b>16</b>	0,663	0,334	Valid
<b>17</b>	0,690	0,334	Valid
<b>18</b>	0,628	0,334	Valid
<b>19</b>	0,778	0,334	Valid
<b>20</b>	0,795	0,334	Valid
<b>21</b>	0,791	0,334	Valid
<b>22</b>	0,784	0,334	Valid
<b>23</b>	0,780	0,334	Valid
<b>24</b>	0,774	0,334	Valid
<b>25</b>	0,768	0,334	Valid

#### 4. Uji Reliabilitas Instrumen

Uji Reliabilitas Angket																										
Responden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	Jumlah
1	5	5	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	63
2	2	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	74
3	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	60
4	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	60
5	2	3	2	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	61
6	2	4	3	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	71
7	2	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	72
8	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	2	4	4	4	4	2	3	4	3	4	4	4	2	2	72
9	2	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	74
10	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	2	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	72
11	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	60
12	2	5	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	60
13	4	4	3	4	4	4	4	3	4	2	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	2	4	4	4	74
14	5	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	64
15	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	60
16	3	3	2	3	3	2	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	61
17	2	4	3	2	4	4	4	2	4	4	4	4	3	4	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	66
18	3	4	3	2	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4	3	4	4	4	4	4	70
19	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	75
20	5	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	79
21	4	4	3	4	2	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	73
22	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	60
23	3	3	2	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	62
24	2	4	3	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	71
25	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	76
26	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	0	4	2	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	69
27	2	4	3	4	4	4	4	3	2	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2	3	2	4	2	3	3	70
28	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	74
29	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	60
30	5	3	2	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	5	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	64
31	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	0	4	2	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	69
32	2	4	3	4	4	4	4	3	2	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2	3	2	4	2	3	3	70
33	3	4	3	4	4	4	3	2	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	2	4	4	4	4	4	71
34	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	61
35	5	3	2	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	5	2	3	3	3	3	3	4	3	3	3	64
Total	117	129	93	121	123	124	121	104	121	124	117	122	120	124	125	120	123	109	121	104	121	124	121	121	121	
varians butir	1,11	0,339	0,408	0,373	0,316	0,314	0,255	0,205	0,373	0,314	0,938	0,375	0,37	0,255	0,37	0,429	0,316	0,339	0,373	0,205	0,373	0,31	0,373	0,31	0,314	
k	25																									
k-1	24																									
p	0,67	0,737	0,531	0,691	0,703	0,709	0,691	0,594	0,691	0,709	0,669	0,697	0,686	0,709	0,714	0,686	0,703	0,623	0,691	0,594	0,691	0,71	0,691	0,69	0,691	
q	0,33	0,263	0,469	0,309	0,297	0,291	0,309	0,406	0,309	0,291	0,331	0,303	0,314	0,291	0,286	0,314	0,297	0,377	0,309	0,406	0,309	0,29	0,309	0,31	0,309	
varians total	35,022																									
p x q	0,22	0,194	0,249	0,213	0,209	0,206	0,213	0,241	0,213	0,206	0,222	0,211	0,216	0,206	0,204	0,216	0,209	0,235	0,213	0,241	0,213	0,21	0,213	0,21	0,213	
∑pq	5,400																									
KR-20	0,724																									

**LAMPIRAN 4**  
**VALIDASI INSTRUMEN**

**Validasi Media Pembelajaran Video**

Nama : Reka Audina  
NIM : 15511241022  
Judul TAS : Efektivitas Penggunaan Video Pembelajaran Keselamatan dan Kecelakaan Kerja (K3) untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa di SMK N 1 Kalasan

No	Variabel	Saran/Tanggapan
1	Kesesuaian video dengan materi pembelajaran	Baik
2	Kualitas gambar dan suara	Baik
3	Keruntutan materi yang disajikan	Baik
Komentar Umum/Lain-lain:		

Yogyakarta, 2019  
Validator,



Dra. M. Th. Wulaningtyas  
NIP. 19601226 198703 2 005

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dra. Endang Mulyatiningsih, Mpd  
NIP : 19630111 198812 2  
Instansi : FT Universitas Negeri Yogyakarta

menyatakan bahwa instrumen penelitian TA atas nama Mahasiswa :

Nama : Reka Audina  
NIM : 15511241022  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TA : Efektivitas Penggunaan Video Pembelajaran Keselamatan dan Kecelakaan Kerja (K3) untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa di SMKN 1 Kalasan

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TA tersebut dapat dinyatakan :

Layak digunakan untuk penelitian

Layak digunakan dengan perbaikan sesuai saran sebagai berikut :

- ① Materi di batasi, jgn terlalu banyak
- ② Sebaiknya metode pakai simulasi, bukan deskripsi  
krn pengalaman lebih penting smpd pengetahuan sj

Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, .....

  
Validator,  
Dra. Endang Mulyatiningsih, Mpd  
NIP. 19630111 198812 2

Catatan :

Beri tanda ✓

**LAMPIRAN 5**  
**DATA PENELITIAN**

## DATA NILAI ASPEK KOGNITIF

### Data Nilai *Pretest-Posttest* Kelas Kontrol

No	Nama	<i>Pretest</i>	<i>Posttest</i>
1	Alda Noor Intan	65	60
2	Arum Wulan Anjeni	60	80
3	Chika Erlina Alamanda	60	70
4	Desi Lestari	70	80
5	Devi Tri Cahyani	75	85
6	Dian Afriani Putri	55	80
7	Dyah Nawang Sekar	30	80
8	Erda Afifah Ardelia	45	70
9	Febyana Qurrota A'yun	70	75
10	Jhony Chatur Prastya	55	70
11	Luthfi Lathifa	45	80
12	Luthfira Wahyu Lestariningsih	80	75
13	Marcella Daryanita Nurjannah	75	85
14	Meiyana Khoirunnisa`I Nurul	75	80
15	Muhammad Anas Fauzan	75	85
16	Nada Alifah	85	75
17	Nina Wulan Novita Sari	75	65
18	Novianto Yoga Nur Rifai	75	85
19	Novita Putri Dewitasari	60	65
20	Nur Mayu Disa Ghaniya	70	80
21	Raehana Felia Mayfani	50	65
22	Rafli Tri Pamungkas	55	65
23	Rahayu Puji Lestari	90	75
24	Rahmawati Kusumaningrum	50	75
25	Rengga Yoga Adi Pratama	50	65
26	Retno Dwi Astuti	70	80
27	Rifa Maulina Syaharani	40	75
28	Rika Apriyani	50	75
29	Salva Hermanda Putri	45	60
30	Shananta Ameyra Salma	50	80
31	Silvani Desinta Saputri	65	65
32	Silvi Indriyani	60	80
33	Sinta Dewi Putri Ningrum	40	70
34	Tya Septi Viani	35	60
35	Vira Widhi Astuti	50	75

Data Nilai *Pretest-Posttest* Kelas Eksperimen

No	Nama	<i>Pretest</i>	<i>Posttest</i>
1	Alayda Syakhira Putri Fatimah	75	70
2	Amelia Fitri Ariyani	65	95
3	Anastasia Erika Putri	60	70
4	Anistri Astuti	55	80
5	Bima Ahmad Febiano	65	70
6	Daffa Yoga Pratama	45	95
7	Deanissa Setya Ananda	45	90
8	Denik Aditya	50	70
9	Dewi Nugrahayu Ridha Utami	65	90
10	Diah Novitasari	40	60
11	Dian Novita Sari	65	90
12	Duwi Sulistiyawati	45	90
13	Dwi Nur Kholifah	75	80
14	Eni Shofia	80	75
15	Huda Hanifah	35	90
16	Irfan Yogya Perdana	45	85
17	Liana Fatmawati	45	85
18	Maranti Suryaningsih	40	90
19	Mardiana	65	75
20	Muhammad Putra Agfa Maulana	85	80
21	Natasya Mutiara Prandita	60	70
22	Niken Nurfika Tri Utami	45	75
23	Octavia Rahmawati	80	70
24	Okky Lupitasari Widianingrum	50	95
25	Oliva Popy Putry Damayanti	40	75
26	Rahmatun Khasanah	50	90
27	Ramdhiani Tahta Nur Aunillah	65	90
28	Ratri Mahardina	85	85
29	Renanda Putri Irawan	80	80
30	Rima Dwi Giantari	65	85
31	Sheptika Bunga Dewi	80	60
32	Shinta Fitri Yulia	85	85
33	Viranda Alifia	50	75
34	Winda Rahmawati	40	85
35	Winda Verlinda	70	75

## DATA NILAI ASPEK AFEKTIF

### Data Nilai Kelas Kontrol

No	Nama	Uji Pertama	Uji Kedua
1	Alda Noor Intan	57	81
2	Arum Wulan Anjeni	69	87
3	Chika Erlina Alamanda	58	84
4	Desi Lestari	56	79
5	Devi Tri Cahyani	55	88
6	Dian Afriani Putri	58	88
7	Dyah Nawang Sekar	72	84
8	Erda Afifah Ardelia	58	81
9	Febyana Qurrota A'yun	78	85
10	Jhony Chatur Prastya	58	82
11	Luthfi Lathifa	51	82
12	Luthfira Wahyu Lestariningsih	52	71
13	Marcella Daryanita Nurjannah	70	89
14	Meiyana Khoirunnisa`I Nurul Aini	56	80
15	Muhammad Anas Fauzan	58	76
16	Nada Alifah	57	86
17	Nina Wulan Novita Sari	68	87
18	Novianto Yoga Nur Rifai	70	77
19	Novita Putri Dewitasari	74	70
20	Nur Mayu Disa Ghaniya	76	75
21	Raehana Felia Mayfani	57	70
22	Rafli Tri Pamungkas	57	71
23	Rahayu Puji Lestari	58	80
24	Rahmawati Kusumaningrum	56	77
25	Rengga Yoga Adi Pratama	77	86
26	Retno Dwi Astuti	70	84
27	Rifa Maulina Syaharani	70	86
28	Rika Apriyani	75	83
29	Salva Hermanda Putri	59	78
30	Shananta Ameyra Salma	62	81
31	Silvani Desinta Saputri	58	81
32	Silvi Indriyani	57	89
33	Sinta Dewi Putri Ningrum	75	85
34	Tya Septi Viani	57	81
35	Vira Widhi Astuti	56	71

### Data Nilai Kelas Eksperimen

No	Nama	Uji Pertama	Uji Kedua
1	Alayda Syakhira Putri Fatimah	58	89
2	Amelia Fitri Ariyani	57	91
3	Anastasia Erika Putri	65	86
4	Anistri Astuti	57	84
5	Bima Ahmad Febiano	58	80
6	Daffa Yoga Pratama	58	84
7	Deanissa Setya Ananda	75	71
8	Denik Aditya	58	91
9	Dewi Nugrahayu Ridha Utami	75	90
10	Diah Novitasari	58	91
11	Dian Novita Sari	58	87
12	Duwi Sulistiyawati	58	73
13	Dwi Nur Kholifah	75	85
14	Eni Shofia	58	71
15	Huda Hanifah	57	95
16	Irfan Yogya Perdana	58	75
17	Liana Fatmawati	56	83
18	Maranti Suryaningsih	71	94
19	Mardiana	72	76
20	Muhammad Putra Agfa Maulana	77	83
21	Natasya Mutiara Prandita	66	92
22	Niken Nurfika Tri Utami	58	98
23	Octavia Rahmawati	58	78
24	Okky Lupitasari Widianingrum	70	95
25	Oliva Popy Putry Damayanti	77	83
26	Rahmatun Khasanah	70	91
27	Ramdhiani Tahta Nur Aunillah	68	85
28	Ratri Mahardina	77	87
29	Renanda Putri Irawan	59	87
30	Rima Dwi Giantari	57	85
31	Sheptika Bunga Dewi	70	83
32	Shinta Fitri Yulia	58	86
33	Viranda Alifia	74	87
34	Winda Rahmawati	57	88
35	Winda Verlinda	58	91

**LAMPIRAN 6**  
**HASIL UJI DESKRIPTIF**

**Statistics**

		Pretest kontrol	pretest eksperimen	posttest kontrol	posttest eksperimen	Uji1 Kontrol	Uji1 Eksperimen	Uji2 Kontrol	Uji2 Eksperimen
N	Valid	35	35	35	35	35	35	35	35
	Missing	51	51	51	51	51	51	51	51
Mean		60.00	59.71	74.00	80.71	63.14	63.89	81.00	85.57
Median		60.00	60.00	75.00	80.00	58.00	58.00	81.00	86.00
Mode		50 <sup>a</sup>	65	80	90	58	58	81	91
Std. Deviation		14.753	15.527	7.650	9.636	8.430	7.696	5.657	6.740
Minimum		30	35	60	60	51	56	70	71
Maximum		90	85	85	95	78	77	89	98

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

**LAMPIRAN 7**  
**HASIL UJI PRASYARATAN ANALISIS**

## 1. Uji Normalitas

### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Pretest Kognitif	Posttest Kognitif	Uji Pertama Afektif	Uji Kedua Afektif
N		35	35	35	35
Normal	Mean	.0000000	.0000000	.0000000	.0000000
Parameters <sup>a,b</sup>	Std. Deviation	14.64844814	6.79772582	4.99687417	5.59182275
Most Extreme	Absolute	.082	.106	.129	.105
Differences	Positive	.074	.060	.129	.077
	Negative	-.082	-.106	-.123	-.105
Test Statistic		.082	.106	.129	.105
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 <sup>c,d</sup>	.200 <sup>c,d</sup>	.154 <sup>c</sup>	.200 <sup>c,d</sup>

- a. Test distribution is Normal.
- b. Calculated from data.
- c. Lilliefors Significance Correction.
- d. This is a lower bound of the true significance.

## 2. Uji Homogenitas

### Test of Homogeneity of Variances

pretest control (Kognitif)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.959	7	24	.482

### Test of Homogeneity of Variances

posttest control (Kognitif)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.392	6	28	.252

### Test of Homogeneity of Variances

Uji1\_Kontrol (Afektif)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.815	4	22	.529

### Test of Homogeneity of Variances

Uji2\_Kontrol (Afektif)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.778	7	16	.615

**LAMPIRAN 8**  
**HASIL UJI HIPOTESIS**

1. Uji T Nilai *Pretest Kognitif*

**Group Statistics**

group	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Uji T Kognitif 1	35	60.00	14.753	2.494
2	35	59.71	15.527	2.625

**Independent Samples Test**

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Uji T Kognitif	Equal variances assumed	.407	.525	.079	68	.937	.286	3.620	-6.939	7.510
	Equal variances not assumed			.079	67.823	.937	.286	3.620	-6.939	7.510

2. Uji T Nilai *Posttest* Kognitif

**Group Statistics**

group	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
nilai posttest kognitif 1	35	74.00	7.650	1.293
2	35	80.71	9.636	1.629

**Independent Samples Test**

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
nilai posttest kognitif	Equal variances assumed	2.679	.106	-3.228	68	.002	-6.714	2.080	-10.864	-2.564
	Equal variances not assumed			-3.228	64.675	.002	-6.714	2.080	-10.868	-2.560

3. Uji T Nilai Uji Pertama Afektif

**Group Statistics**

	group	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Uji T Afektif	1	35	63.14	8.430	1.425
	2	35	63.89	7.696	1.301

**Independent Samples Test**

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Uji T Afektif	Equal variances assumed	.828	.366	-.385	68	.701	-.743	1.929	-4.593	3.107
	Equal variances not assumed			-.385	67.443	.701	-.743	1.929	-4.593	3.108

4. Uji T Nilai Kedua Afektif

**Group Statistics**

	group	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
uji ke 2 afektif	1	35	81.00	5.657	.956
	2	35	85.57	6.740	1.139

**Independent Samples Test**

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
uji ke 2 afektif	Equal variances assumed	.568	.454	-3.074	68	.003	-4.571	1.487	-7.539	-1.603
	Equal variances not assumed			-3.074	66.014	.003	-4.571	1.487	-7.541	-1.602

# **LAMPIRAN 8**

## **UJI GAIN**

Uji gain (Kognitif)  
Kelas Kontrol

No	Nama	Pretest	Posttest	a	b	Gain
1	Alda Noor Intan	65	60	-5	35	-0,143
2	Arum Wulan Anjeni	60	80	20	40	0,500
3	Chika Erlina Alamanda	60	70	10	40	0,250
4	Desi Lestari	70	80	10	30	0,333
5	Devi Tri Cahyani	75	85	10	25	0,400
6	Dian Afriani Putri	55	80	25	45	0,556
7	Dyah Nawang Sekar	30	80	50	70	0,714
8	Erda Afifah Ardedia	45	70	25	55	0,455
9	Febyana Qurrota A'yun	70	75	5	30	0,167
10	Jhony Chatur Prastya	55	70	15	45	0,333
11	Luthfi Lathifa	45	80	35	55	0,636
12	Luthfira Wahyu L	80	75	-5	20	-0,250
13	Marcella Daryanita N	75	85	10	25	0,400
14	Meiyana Khoirunnisa`I N	75	80	5	25	0,200
15	Muhammad Anas Fauzan	75	85	10	25	0,400
16	Nada Alifah	85	75	-10	15	-0,667
17	Nina Wulan Novita Sari	75	65	-10	25	-0,400
18	Novianto Yoga Nur Rifai	75	85	10	25	0,400
19	Novita Putri Dewitasari	60	65	5	40	0,125
20	Nur Mayu Disa Ghaniya	70	80	10	30	0,333
21	Raehana Felia Mayfani	50	65	15	50	0,300
22	Rafli Tri Pamungkas	55	65	10	45	0,222
23	Rahayu Puji Lestari	90	75	-15	10	-1,500
24	Rahmawati K	50	75	25	50	0,500
25	Rengga Yoga Adi P	50	65	15	50	0,300
26	Retno Dwi Astuti	70	80	10	30	0,333
27	Rifa Maulina Syaharani	40	75	35	60	0,583
28	Rika Apriyani	50	75	25	50	0,500
29	Salva Hermanda Putri	45	60	15	55	0,273
30	Shananta Ameyra Salma	50	80	30	50	0,600
31	Silvani Desinta Saputri	65	65	0	35	0,000
32	Silvi Indriyani	60	80	20	40	0,500
33	Sinta Dewi Putri Ningrum	40	70	30	60	0,500
34	Tya Septi Viani	35	60	25	65	0,385
35	Vira Widhi Astuti	50	75	25	50	0,500
Rata-rata		60	74			0,250

Uji gain (Kognitif)  
Kelas Eksperimen

No	Nama	Pretest	Posttest	a	b	gain
1	Alayda Syakhira Putri	75	70	-5	25	-0,200
2	Amelia Fitri Ariyani	65	95	30	35	0,857
3	Anastasia Erika Putri	60	70	10	40	0,250
4	Anistri Astuti	55	80	25	45	0,556
5	Bima Ahmad Febiano	65	70	5	35	0,143
6	Daffa Yoga Pratama	45	95	50	55	0,909
7	Deanissa Setya Ananda	45	90	45	55	0,818
8	Denik Aditya	50	70	20	50	0,400
9	Dewi Nugrahayu R	65	90	25	35	0,714
10	Diah Novitasari	40	60	20	60	0,333
11	Dian Novita Sari	65	90	25	35	0,714
12	Duwi Sulistiyawati	45	90	45	55	0,818
13	Dwi Nur Kholifah	75	80	5	25	0,200
14	Eni Shofia	80	75	-5	20	-0,250
15	Huda Hanifah	35	90	55	65	0,846
16	Irfan Yoga Perdana	45	85	40	55	0,727
17	Liana Fatmawati	45	85	40	55	0,727
18	Maranti Suryaningsih	40	90	50	60	0,833
19	Mardiana	65	75	10	35	0,286
20	Muhammad Putra Agfa	85	80	-5	15	-0,333
21	Natasya Mutiara Prandita	60	70	10	40	0,250
22	Niken Nurfika Tri Utami	45	75	30	55	0,545
23	Octavia Rahmawati	80	70	-10	20	-0,500
24	Okky Lupitasari W	50	95	45	50	0,900
25	Oliva Popy Putry D	40	75	35	60	0,583
26	Rahmatun Khasanah	50	90	40	50	0,800
27	Ramdhiani Tahta Nur	65	90	25	35	0,714
28	Ratri Mahardina	85	85	0	15	0,000
29	Renanda Putri Irawan	80	80	0	20	0,000
30	Rima Dwi Giantari	65	85	20	35	0,571
31	Sheptika Bunga Dewi	80	60	-20	20	-1,000
32	Shinta Fitri Yulia	85	85	0	15	0,000
33	Viranda Alifia	50	75	25	50	0,500
34	Winda Rahmawati	40	85	45	60	0,750
35	Winda Verlinda	70	75	5	30	0,167
Rata-rata		59,71	80,71			0,389

Uji gain (Afektif)  
Kelas Kontrol

No	Nama	Uji 1	Uji 2	a	b	Gain
1	Alda Noor Intan	57	81	24	43	0,558
2	Arum Wulan Anjeni	69	87	18	31	0,581
3	Chika Erlina Alamanda	58	84	26	42	0,619
4	Desi Lestari	56	79	23	44	0,523
5	Devi Tri Cahyani	55	88	33	45	0,733
6	Dian Afriani Putri	58	88	30	42	0,714
7	Dyah Nawang Sekar	72	84	12	28	0,429
8	Erda Afifah Ardedia	58	81	23	42	0,548
9	Febyana Qurrota A'yun	78	85	7	22	0,318
10	Jhony Chatur Prastya	58	82	24	42	0,571
11	Luthfi Lathifa	51	82	31	49	0,633
12	Luthfira Wahyu L	52	71	19	48	0,396
13	Marcella Daryanita N	70	89	19	30	0,633
14	Meiyana Khoirunnisa`I N	56	80	24	44	0,545
15	Muhammad Anas Fauzan	58	76	18	42	0,429
16	Nada Alifah	57	86	29	43	0,674
17	Nina Wulan Novita Sari	68	87	19	32	0,594
18	Novianto Yoga Nur Rifai	70	77	7	30	0,233
19	Novita Putri Dewitasari	74	70	-4	26	-0,154
20	Nur Mayu Disa Ghaniya	76	75	-1	24	-0,042
21	Raehana Felia Mayfani	57	70	13	43	0,302
22	Rafli Tri Pamungkas	57	71	14	43	0,326
23	Rahayu Puji Lestari	58	80	22	42	0,524
24	Rahmawati K	56	77	21	44	0,477
25	Rengga Yoga Adi Pratama	77	86	9	23	0,391
26	Retno Dwi Astuti	70	84	14	30	0,467
27	Rifa Maulina Syaharani	70	86	16	30	0,533
28	Rika Apriyani	75	83	8	25	0,320
29	Salva Hermenda Putri	59	78	19	41	0,463
30	Shananta Ameyra Salma	62	81	19	38	0,500
31	Silvani Desinta Saputri	58	81	23	42	0,548
32	Silvi Indriyani	57	89	32	43	0,744
33	Sinta Dewi Putri Ningrum	75	85	10	25	0,400
34	Tya Septi Viani	57	81	24	43	0,558
35	Vira Widhi Astuti	56	71	15	44	0,341
Rata-rata		62,71	81,00			0,469

## Uji gain (Afektif)

## Kelas Eksperimen

No	Nama	Uji 1	Uji 2	a	b	gain
1	Alayda Syakhira Putri	58	89	31	42	0,738
2	Amelia Fitri Ariyani	57	91	34	43	0,791
3	Anastasia Erika Putri	65	86	21	35	0,600
4	Anistri Astuti	57	84	27	43	0,628
5	Bima Ahmad Febiano	58	80	22	42	0,524
6	Daffa Yoga Pratama	58	84	26	42	0,619
7	Deanissa Setya Ananda	75	71	-4	25	-0,160
8	Denik Aditya	58	91	33	42	0,786
9	Dewi Nugrahayu Ridha	75	90	15	25	0,600
10	Diah Novitasari	58	91	33	42	0,786
11	Dian Novita Sari	58	87	29	42	0,690
12	Duwi Sulistiyawati	58	73	15	42	0,357
13	Dwi Nur Kholifah	75	85	10	25	0,400
14	Eni Shofia	58	71	13	42	0,310
15	Huda Hanifah	57	95	38	43	0,884
16	Irfan Yoga Perdana	58	75	17	42	0,405
17	Liana Fatmawati	56	83	27	44	0,614
18	Maranti Suryaningsih	71	94	23	29	0,793
19	Mardiana	72	76	4	28	0,143
20	Muhammad Putra Agfa	77	83	6	23	0,261
21	Natasya Mutiara Prandita	66	92	26	34	0,765
22	Niken Nurfika Tri Utami	58	98	40	42	0,952
23	Octavia Rahmawati	58	78	20	42	0,476
24	Okky Lupitasari Widianingrum	70	95	25	30	0,833
25	Oliva Popy Putry D	77	83	6	23	0,261
26	Rahmatun Khasanah	70	91	21	30	0,700
27	Ramdhiani Tahta Nur A	68	85	17	32	0,531
28	Ratri Mahardina	77	87	10	23	0,435
29	Renanda Putri Irawan	59	87	28	41	0,683
30	Rima Dwi Giantari	57	85	28	43	0,651
31	Sheptika Bunga Dewi	70	83	13	30	0,433
32	Shinta Fitri Yulia	58	86	28	42	0,667
33	Viranda Alifia	74	87	13	26	0,500
34	Winda Rahmawati	57	88	31	43	0,721
35	Winda Verlinda	58	91	33	42	0,786
Rata-rata		63,89	85,57			0,576

**LAMPIRAN 9**  
**KATEGORISASI HASIL BELAJAR**

1. Kategori Hasil Belajar Kognitif

Ket		<i>pretest</i> kontrol	<i>pretest</i> eksperimen	<i>post test</i> kontrol	<i>post test</i> eksperimen
Maks		90	85	85	95
Min		30	35	60	60
Mean Ideal $\frac{1}{2}$ (Nilai Max + Nilai Min)		60	60	72,5	77,5
SD Ideal $\frac{1}{6}$ (Nilai Max – Nilai Min)		10	8,3	4,2	5,8
Perhitungan		<i>pretest</i> kontrol	<i>pretest</i> eksperimen	<i>post test</i> kontrol	<i>post test</i> eksperimen
M+1,5 SD		75	72,5	78,8	86,3
M+0,5SD		65	64,2	74,6	80,4
M–0,5SD		55	55,8	70,4	74,6
M–1,5SD		45	47,5	66,3	68,8
Katagori	Rentan Skor				
Sangat Tinggi	$X > M + 1,5 SD$	$X > 75$	$X > 72,5$	$X > 78,8$	$X > 86,3$
Tinggi	$M + 0,5SD < X \leq M + 1,5 SD$	$65 < X \leq 75$	$64,2 < X \leq 72,5$	$74,6 < X \leq 78,8$	$80,4 < X \leq 86,3$
Sedang	$M - 0,5SD < X \leq M + 0,5 SD$	$55 < X \leq 65$	$55,8 < X \leq 64,2$	$70,4 < X \leq 74,6$	$74,6 < X \leq 80,4$
Rendah	$M - 1,5SD < X \leq M - 0,5SD$	$45 < X \leq 55$	$47,5 < X \leq 55,8$	$66,3 < X \leq 70,4$	$68,8 < X \leq 74,6$
Sangat Rendah	$X \leq M - 1,5 SD$	$X < 45$	$X < 47,5$	$X < 66,3$	$X < 68,8$

2. Kategori Hasil Belajar Afektif

Ket	Uji 1 kontrol	Uji 1 eksperimen	Uji 2 kontrol	Uji 2 eksperimen	
Maks	78	77	89	98	
Min	51	56	70	71	
M	64,5	66,5	79,5	84,5	
Sd	4,5	3,5	3,2	4,5	
Perhitungan	Uji 1 kontrol	Uji 1 eksperimen	Uji 2 kontrol	Uji 2 eksperimen	
M+1,5 SD	71,3	71,8	84,3	91,3	
M+0,5SD	66,8	68,3	81,1	86,8	
M-0,5SD	62,3	64,8	77,9	82,3	
M-1,5SD	57,8	61,3	74,8	77,8	
Katagori	Rentan Skor				
Sangat Tinggi	$X > M + 1,5 SD$	$X > 71,3$	$X > 71,8$	$X > 84,3$	$X > 91,3$
Tinggi	$M + 0,5SD < X \leq M + 1,5 SD$	$66,8 < X \leq 71,3$	$68,3 < X \leq 71,8$	$81,1 < X \leq 84,3$	$86,8 < X \leq 91,3$
Sedang	$M - 0,5SD < X \leq M + 0,5 SD$	$62,3 < X \leq 66,8$	$64,8 < X \leq 68,3$	$77,9 < X \leq 81,1$	$82,3 < X \leq 86,8$
Rendah	$M - 1,5SD < X \leq M - 0,5SD$	$57,8 < X \leq 62,3$	$61,3 < X \leq 64,8$	$74,8 < X \leq 77,9$	$77,8 < X \leq 82,3$
Sangat Rendah	$X \leq M - 1,5 SD$	$X < 57,8$	$X < 61,3$	$X < 74,8$	$X < 77,8$

**LAMPIRAN 10**  
**SURAT IZIN PENELITIAN**

## 1. Surat Izin Penelitian Fakultas Teknik



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

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 401/UN34.15/LT/2019  
Lamp. : 1 Bendel Proposal  
Hal : Izin Penelitian

5 Agustus 2019

Yth . 1. Kepala Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga (DIKPORA) DIY  
2. SMK Negeri 1 Kalasan  
Jl. Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta

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

Nama : Reka Audina  
NIM : 15511241022  
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1  
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)  
Judul Tugas Akhir : Efektivitas Video Pembelajaran Keselamatan dan Keceiakaan Kerja (K3) Teradap Hasil Belajar Siswa di SMK N 1 Kalasan  
Waktu Penelitian : 5 Agustus - 30 September 2019

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

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



Dekan,  
Dr. Ir. Drs. Widarto, M.Pd.  
NIP.19631230 198812 1 001

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

## 2. Surat Izin Penelitian DIKPORA DIY

8/5/2019

Surat Izin Penelitian - Pengajuan Ijin Penelitian Online- Dinas Dikpora DI



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
**DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA**

Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telepon (0274) 550330, Fax. 0274 513132  
Website : [www.dikpora.jogjaprovo.go.id](http://www.dikpora.jogjaprovo.go.id), email : [dikpora@jogjaprovo.go.id](mailto:dikpora@jogjaprovo.go.id), Kode Pos 55166

Yogyakarta, 05 Agustus 2019

Nomor : 070/07666  
Lamp : -  
Hal : Pengantar  
Penelitian

Kepada Yth.

1. Kepala SMK N 1 Kalasan

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta nomor 401/UN34.15/LT/2019 / Universitas Negeri Yogyakarta tanggal 05 Agustus 2019 perihal Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga DIY memberikan ijin kepada:

Nama : Reka Audina  
NIM : 15511241022  
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Fakultas Teknik  
Universitas : Universitas Negeri Yogyakarta  
Judul : EFEKTIVITAS VIDEO PEMBELAJARAN KESELAMATAN DAN KECELAKAAN KERJA (K3) TERHADAP HASIL BELAJAR SISWA DI SMK N 1 KALASAN  
Lokasi : SMK N 1 Kalasan,  
Waktu : 05 Agustus 2019 s.d 30 September 2019

Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon bantuan Saudara untuk membantu pelaksanaan penelitian dimaksud.

Atas perhatian dan kerjasamanya, kami menyampaikan terimakasih.

a.n Kepala  
Kepala Bidang Perencanaan dan  
Pengembangan Mutu Pendidikan

**Didik Wardaya, S.E., M.Pd.,MM**  
NIP 19660530 198602 1 002

Tembusan Yth :

1. Kepala Dinas Dikpora DIY
2. Kepala Bidang Pendidikan Menengah

**Catatan:**  
Hasil print out dan bukti rekomendasi ini sudah berlaku tanpa Cap



\*Scan kode untuk cek validnya surat ini.

### 3. Surat Izin Penelitian SMK N 1 Kalasan



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAH RAGA  
**SMK NEGERI 1 KALASAN**  
Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman, Yogyakarta 55571  
Telp. (0274) 496436, Faksimile (0274) 496436  
Website: www.smkn1kalasan.sch.id, E-mail: smkn1kalasan@gmail.com

#### SURAT KETERANGAN

No. : 421.5/50/09/19

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **ERI YULIANTORO, S.Sn.**  
NIP : 19650715 199603 1 004  
Jabatan : Kepala SMK Negeri 1 Kalasan  
Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa berikut ini :  
Nama : **REKA AUDINA**  
NIM : 15511241022  
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Pakultas Teknik  
Jenjang : Strata Satu (S 1)

benar-benar telah melaksanakan kegiatan penelitian di SMK Negeri 1 Kalasan dalam rangka penulisan Tugas Akhir Skripsi, dengan judul "**EFEKTIFITAS VIDEO PEMBELAJARAN KESELAMATAN DAN KECELAKAAN KERJA (K3) TERHADAP HASIL BELAJAR SISWA DI SMK N 1 KALASAN**".

Demikian surat keterangan dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kalasan, 24 September 2019

Kepala Sekolah,



ERI YULIANTORO, S.Sn.

NIP. 19650715 199603 1 004

**LAMPIRAN 11**  
**SILABUS PENELITIAN**

## SILABUS MATA PELAJARAN

Nama Sekolah	: SMKN 1 Kalasan
Bidang Keahlian	: Kuliner
Kompetensi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Keamanan Pangan (Sanitasi, Higiene Dan Keselamatan Kerja)
Durasi (waktu)	: 108 JP
KI-3 (Pengetahuan)	: Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
KI-4 (Keterampilan)	: Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja.  Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung  Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator Pencapaian Kompetensi</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Alokasi Waktu (JP)</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<p>3.9 Menganalisis keselamatan dan kecelakaan kerja</p> <p>4.9 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mencegah kecelakaan kerja</p>	<p>3.9.1 Memberi definisi tentang keselamatan kerja.</p> <p>3.9.2 Menjelaskan tujuan keselamatan kerja.</p> <p>3.9.3 Memberi definisi tentang kecelakaan kerja.</p> <p>3.9.4 Mengklasifikasikan jenis kecelakaan kerja yang terjadi di dapur pengolahan.</p> <p>3.9.5 Menguraikan cara penanganan kecelakaan di dapur pengolahan.</p> <p>3.9.6 Menganalisis cara pencegahan kecelakaan kerja di dapur pengolahan.</p> <p>4.9.1 Menunjukkan jenis resiko bahaya kerja yang terjadi di dapur pengolahan.</p> <p>4.9.2 Menentukan cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan.</p>	<p>1. Pengertian keselamatan &amp; Kecelakaan Kerja</p> <p>2. Tujuan keselamatan kerja.</p> <p>3. Jenis Kecelakaan Kerja yang Terjadi di Dapur Pengolahan.</p> <p>4. Cara Penanganan Kecelakaan di Dapur Pengolahan.</p> <p>5. Cara Pencegahan Kecelakaan Kerja di dapur Pengolahan.</p> <p>6. Jenis Resiko Bahaya yang terjadi di dapur Pengolahan.</p> <p>7. Cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan.</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati untuk mengidentifikasi dan merumuskan masalah tentang keselamatan dan kecelakaan kerja</li> <li>• Mengumpulkan data tentang keselamatan dan kecelakaan kerja</li> <li>• Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mencegah kecelakaan kerja</li> <li>• Menganalisis keselamatan dan kecelakaan kerja</li> <li>• Mengolah data tentang keselamatan dan kecelakaan kerja.</li> <li>• Mengomunikasikan tentang keselamatan dan kecelakaan kerja</li> </ul>	<p>Pengetahuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes Tertulis</li> </ul> <p>Sikap:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Angket</li> </ul>

**LAMPIRAN 12**  
**RENCANA PELAKSANAAN**  
**PEMBELAJARAN (RPP)**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
**KURIKULUM 2013**  
**(Kelas Kontrol)**

Satuan Pendidikan	: SMK N 1 Kalasan
Mata Pelajaran	: Keamanan Pangan
Materi Pokok	: Keselamatan dan Kecelakaan Kerja
Kelas/ Semester	: X / 1 (Gasal)
Kompetensi Dasar	: 3.9 Menganalisis Keselamatan dan Kecelakaan Kerja 4.9 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mencegah kecelakaan kerja
Alokasi Waktu	: 6 x JPL (45 Menit)
Pertemuan	: 1 dan 2

**A. Kompetensi Inti (KI)**

3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	3.9 Menganalisis Keselamatan dan Kecelakaan Kerja.	3.9.1 Memberi definisi tentang keselamatan kerja. 3.9.2 Menjelaskan tujuan keselamatan kerja. 3.9.3 Memberi definisi tentang kecelakaan kerja. 3.9.4 Mengklasifikasikan jenis kecelakaan kerja yang terjadi di dapur pengolahan. 3.9.5 Menguraikan cara penanganan kecelakaan di dapur pengolahan. 3.9.6 Menganalisis cara pencegahan kecelakaan kerja di dapur pengolahan.
2	4.9 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mencegah kecelakaan kerja	4.9.1 Menunjukkan jenis resiko bahaya kerja yang terjadi di dapur pengolahan. 4.9.2 Menentukan cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan.

### **C. Tujuan Pembelajaran**

Setelah kegiatan pembelajaran diharapkan siswa dapat:

1. Siswa mampu menjelaskan pengertian tentang keselamatan dan kecelakaan kerja dengan tepat.
2. Siswa mampu menjelaskan enam tujuan keselamatan kerja .
3. Siswa mampu mengklasifikasikan lima jenis kecelakaan kerja yang terjadi di dapur pengolahan.
4. Siswa mampu menelaah cara penanganan kecelakaan di dapur pengolahan dengan tepat.
5. Siswa mampu menganalisis cara pencegahan kecelakaan kerja di dapur pengolahan dengan benar.
6. Siswa mampu menunjukkan jenis resiko bahaya yang terjadi di dapur pengolahan dengan tepat.
7. Siswa mampu mengatasi cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan dengan tepat.

\* Aktif, Bertanggung Jawab, Disiplin.

### **D. Materi Pembelajaran**

#### **Pertemuan 1**

##### **Materi Reguler:**

8. Pengertian keselamatan kerja.
9. Tujuan keselamatan kerja.
10. Pengertian Kecelakaan Kerja.
11. Jenis Kecelakaan Kerja yang Terjadi di Dapur Pengolahan.

##### **Materi Remedial:**

1. Cara pencegahan kecelakaan kerja
2. Cara penanganan kecelakaan kerja

##### **Materi Pengayaan:**

3. Jenis Resiko Bahaya yang terjadi di dapur Pengolahan.
4. Cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan.

#### **Pertemuan 2**

##### **Materi Reguler:**

1. Cara Penanganan Kecelakaan di Dapur Pengolahan.
2. Cara Pencegahan Kecelakaan Kerja di dapur Pengolahan.
3. Jenis Resiko Bahaya yang terjadi di dapur Pengolahan.
4. Cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan.

**Materi Remedial:**

5. Cara pencegahan kecelakaan kerja
6. Cara penanganan kecelakaan kerja

**Materi Pengayaan:**

7. Jenis Resiko Bahaya yang terjadi di dapur Pengolahan.
8. Cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan.

**E. Model, Pendekatan, dan Metode.**

- Model : *Scientific learning*  
Pendekatan : *Problem based learning*  
Metode : Diskusi, Tanya Jawab dan Simulasi

**F. ALAT, MEDIA PEMBELAJARAN, SUMBER BELAJAR**

1. Alat : Laptop, LCD
2. Media : Power Point (PPT), Papan Tulis dan Handout
3. Sumber :
  - a. Buku :  
Anni Faridah, et al. (2008). *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
  - b. Handout Keselamatan dan Kecelakaan Kerja

**G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran**

**Pertemuan Pertama**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Waktu</b>
Pendahuluan	Pendidik <ul style="list-style-type: none"><li>- Mengucapkan salam</li><li>- Memeriksa kehadiran peserta didik</li><li>- Memeriksa kebersihan kelas dan sirkulasi udara kelas</li><li>- Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li><li>- Memotivasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat</li><li>- Memberikan soal pre-test kepada siswa</li><li>- Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran</li><li>- Menyampaikan cakupan materi secara garis besar</li></ul>	60 menit

Kegiatan Inti	<p><b>Fase 1</b>  <b>Mengamati (Pemberian Rangsangan/<i>Stimulus</i>)</b>  Guru memberi rangsangan kepada peserta didik mengenai Keselamatan dan Kecelakaan Kerja</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan Gambar seorang chef yang sedang bekerja didapur namun tidak memperhatikan Keselamatan dan Kecelakaan Kerja serta tidak memakai alat pelindung diri yang lengkap dan seorang chef yang memperhatikan Keselamatan dan Kecelakaan Kerja serta memakai alat pelindung diri yang lengkap.</li> <li>2. Peserta didik membaca materi</li> <li>3. Peserta didik dibagi menjadi 7 kelompok</li> </ol> <p><b>Fase 2</b>  <b>Menanya :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dibagi 7 kelompok yang terdiri dari 4-5 anggota.</li> <li>2. Masalah yang telah dirumuskan oleh peserta didik selanjutnya dianalisis secara kelompok.</li> <li>3. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar mengenai keselamatan dan kecelakaan kerja, tujuan keselamatan kerja, jenis kecelakaan kerja, cara penanganan kecelakaan didapur pengolahan, cara pencegahan kecelakaan kerja, jenis resiko bahaya dan cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan.</li> </ol> <p>Contohnya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apa yang dimaksud dengan keselamatan kerja ?</li> <li>- Apa saja jenis kecelakaan kerja ?</li> <li>- Bagaimana cara mencegah resiko bahaya di dapur pengolahan ?</li> <li>- Bagaimana cara penanganan resiko bahaya di dapur ?</li> </ul> <p><b>Fase 3</b>  <b>Mengumpulkan Data :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik yang telah dibagi kedalam beberapa kelompok mencari dan menyusun</li> </ol>	150 menit
---------------	--	--------------

	<p>data dari berbagai sumber (Power point, Handout dan internet) terkait permasalahan yang telah dirumuskan oleh masing masing kelompok seperti :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian keselamatan dan kecelakaan kerja</li> <li>- Tujuan keselamatan kerja</li> <li>- Jenis kecelakaan kerja</li> <li>- Cara penanganan kecelakaan di dapur pengolahan</li> <li>- Cara pencegahan kecelakaan kerja</li> <li>- Jenis resiko bahaya dan cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan</li> </ul> <p>melalui power point dan hand out tentang keselamatan dan kecelakaan kerja.</p> <p>2. Guru membimbing peserta didik dalam proses mencari informasi</p> <p><b>Fase 4</b> <b>Mengasosiasi/menalar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik menelaah masalah yang telah di rumuskan dan dianalisis secara kelompok.</li> <li>2. Peserta didik menghubungkan permasalahan yang telah dirumuskan dengan power point serta hand out untuk mengambil keputusan dalam mengatasi permasalahan.</li> </ol> <p><b>Fase 5</b> <b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah selesai diskusi kelompok, pendidik mengarahkan peserta didik menyampaikan hasil diskusi kelompok untuk membuat alternatif penyelesaian masalah.</li> <li>2. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain</li> <li>3. Pendidik mengklarifikasi hasil presentasi Peserta didik</li> <li>4. Pendidik dan peserta didik bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</li> </ol>	
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pendidik memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan</li> <li>- Pendidik menutup pelajaran dan mengajak peserta didik untuk berdo'a bersama</li> <li>- Pendidik mengucapkan salam</li> </ul>	60 menit

## Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Waktu
Pendahuluan	<p>Pendidik</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mengucapkan salam</li><li>- Memeriksa kehadiran peserta didik</li><li>- Memeriksa kebersihan kelas dan sirkulasi udara kelas</li><li>- Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li><li>- Memotivasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat</li><li>- Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran</li><li>- Menyampaikan cakupan materi secara garis besar</li></ul>	60 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Fase 1</b> <b>Mengamati (Pemberian rangsangan/<i>stimulus</i>)</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik diminta untuk duduk sesuai kelompok seperti pada pertemuan sebelumnya.</li><li>2. Setiap kelompok diberi lembar yang berisi gambar jenis kecelakaan kerja yang terjadi di dapur pengolahan.</li><li>3. Setiap kelompok diminta untuk memainkan peran kecelakaan kerja yang terjadi di dapur dan cara penanganannya.</li></ol> <p><b>Fase 2</b> <b>Menanya (Identifikasi Masalah):</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik menanyakan informasi yang belum jelas</li><li>2. Guru memberikan kesempatan kepada peserta lain untuk menjawab</li></ol> <p><b>Fase 3</b> <b>Mengumpulkan Informasi (Pengumpulan Data):</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Masing-masing kelompok mendiskusikan jenis kecelakaan kerja dan cara penanganannya yang terjadi di dapur pengolahan.</li><li>2. Guru membimbing peserta didik dalam berdiskusi</li></ol>	150 menit

	<p><b>Fase 4</b></p> <p><b>Mengasosiasi (Pengolahan Data)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik menelaah masalah yang telah di rumuskan dan dianalisis secara kelompok.</li> <li>2. Peserta didik menghubungkan permasalahan yang telah dirumuskan dengan power point serta hand out untuk mengambil keputusan dalam mengatasi permasalahan.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan (Menarik Kesimpulan)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Setelah selesai diskusi kelompok, pendidik mengarahkan peserta didik menyampaikan hasil diskusi kelompok untuk membuat alternatif penyelesaian masalah dalam bentuk bermain peran.</li> <li>4. Setiap Kelompok mensimulasikan tentang kecelakaan kerja di dapur dan cara penanganannya</li> <li>5. Pendidik mengklarifikasi hasil simulasi peserta didik</li> <li>6. Pendidik dan peserta didik bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</li> </ol>	
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pendidik memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan</li> <li>- Pendidik memberikan <i>post test</i> terhadap proses dan hasil pembelajaran</li> <li>- Pendidik menutup pelajaran dan mengucapkan salam</li> </ul>	60 menit

#### H. Penilaian Hasil Belajar

Kognitif : *Pretest* dan *Posttest*

Afektif : Angket

#### I. Lampiran

1. Power point keselamatan dan kecelakaan kerja
2. Hand out keselamatan dan kecelakaan kerja
3. Soal Tes dan Angket

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
**KURIKULUM 2013**  
**(Kelas Eksperimen)**

Satuan Pendidikan	: SMK N 1 Kalasan
Mata Pelajaran	: Keamanan Pangan
Materi Pokok	: Keselamatan dan Kecelakaan Kerja
Kelas/ Semester	: X / 1 (Gasal)
Kompetensi Dasar	: 3.9 Menganalisis Keselamatan dan Kecelakaan Kerja 4.9 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mencegah kecelakaan kerja
Alokasi Waktu	: 6 x JPL (45 Menit)
Pertemuan	: 1 dan 2

**A. Kompetensi Inti (KI)**

3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan himaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	3.9 Menganalisis Keselamatan dan Kecelakaan Kerja.	3.9.1 Memberi definisi tentang keselamatan dan kecelakaan kerja 3.9.2 Menjelaskan tujuan keselamatan kerja. 3.9.3 Mengklasifikasikan jenis kecelakaan kerja yang terjadi di dapur pengolahan. 3.9.4 Menguraikan cara penanganan kecelakaan di dapur pengolahan. 3.9.5 Menganalisis cara pencegahan kecelakaan kerja di dapur pengolahan.
2	4.9 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mencegah kecelakaan kerja	4.9.1 Menunjukkan jenis resiko bahaya kerja yang terjadi di dapur pengolahan. 4.9.2 Menentukan cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan.

### **C. Tujuan Pembelajaran**

Setelah kegiatan pembelajaran diharapkan siswa dapat:

1. Melalui pengamatan video pembelajaran, peserta didik mampu menjelaskan pengertian tentang keselamatan kerja dengan tepat.
2. Melalui pengamatan video pembelajaran dan membaca handout, peserta didik mampu menjelaskan enam tujuan keselamatan kerja.
3. Melalui pengamatan video pembelajaran, peserta didik mampu menjelaskan pengertian kecelakaan kerja dengan tepat.
4. Melalui pengamatan video pembelajaran, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik mampu mengklasifikasikan lima jenis kecelakaan kerja.
5. Melalui pengamatan video pembelajaran, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik mampu menelaah cara penanganan kecelakaan di dapur pengolahan dengan benar.
6. Melalui pengamatan video pembelajaran, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik mampu menganalisis cara pencegahan kecelakaan kerja di dapur pengolahan dengan tepat.
7. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik mampu menunjukkan jenis resiko bahaya yang terjadi di dapur pengolahan dengan tepat.
8. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik mampu menentukan cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan dengan tepat.

\* Aktif, Bertanggung Jawab, Disiplin.

### **D. Materi Pembelajaran**

#### **Pertemuan 1**

##### **Materi Reguler:**

1. Pengertian keselamatan kerja.
2. Tujuan keselamatan kerja.
3. Pengertian Kecelakaan Kerja.
4. Jenis Kecelakaan Kerja yang Terjadi di Dapur Pengolahan.
5. Cara Penanganan Kecelakaan di Dapur Pengolahan.

##### **Materi Remedial:**

1. Cara pencegahan kecelakaan kerja
2. Cara penanganan kecelakaan kerja

##### **Materi Pengayaan:**

1. Jenis Resiko Bahaya yang terjadi di dapur Pengolahan.
2. Cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan.

## **Pertemuan 2**

### **Materi Reguler:**

1. Cara Pencegahan Kecelakaan Kerja di dapur Pengolahan.
2. Jenis Resiko Bahaya yang terjadi didapur Pengolahan.
3. Cara pencegahan resiko bahaya didapur pengolahan.

### **Materi Remedial:**

1. Cara pencegahan kecelakaan kerja
2. Cara penanganan kecelakaan kerja

### **Materi Pengayaan:**

1. Jenis Resiko Bahaya yang terjadi didapur Pengolahan.
2. Cara pencegahan resiko bahaya didapur pengolahan.

### **E. Model, Pendekatan, dan Metode.**

- Model : *Scientific learning*  
Pendekatan : *Problem based learning*  
Metode : Diskusi, Tanya Jawab dan Simulasi

### **F. ALAT, MEDIA PEMBELAJARAN, SUMBER BELAJAR**

1. Alat : Laptop, LCD
2. Media : Video, Papan Tulis dan Handout
3. Sumber :

Anni Faridah, et al. (2008). *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Fatimah, Sayyidah. "Keselamatan dan Kecelakaan Kerja di Dapur" diakses tanggal 17 Juli 2019. <https://www.youtube.com/watch?v=HoL9skX26jQ>

### **G. Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran**

#### **Pertemuan Pertama**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Waktu</b>
Pendahuluan	Pendidik <ul style="list-style-type: none"><li>- Mengucapkan salam</li><li>- Memeriksa kehadiran peserta didik</li><li>- Memeriksa kebersihan kelas dan sirkulasi udara kelas</li><li>- Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li><li>- Memotivasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat</li><li>- Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran</li></ul>	60 menit

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyampaikan cakupan materi secara garis besar</li> <li>- Memberikan soal <i>pretest</i> kepada siswa</li> </ul>	
Kegiatan Inti	<p><b>Fase 1</b>  <b>Mengamati (Pemberian Rangsangan/Stimulus)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik mengamati video pembelajaran tentang chef yang bekerja di dapur namun tidak memperhatikan tentang keselamatan dan kecelakaan kerja seperti membawa handphone ke dapur, menggunakan cincin saat masak, jari terluka ketika bekerja dan pelayan yang terpeleset saat membawa pesanan.</li> <li>2. Guru membagi peserta didik menjadi 7 kelompok</li> <li>3. Guru memberikan lembar kerja dan peserta didik diminta untuk menganalisis</li> </ol> <p><b>Fase 2</b>  <b>Menanya :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik menemukan dan merumuskan masalah tentang keselamatan dan kecelakaan kerja dari video pembelajaran yang telah diamati.</li> <li>2. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan terkait dengan apa saja yang telah diamati dari video mengenai keselamatan dan kecelakaan kerja, tujuan keselamatan kerja, jenis kecelakaan kerja, cara penanganan kecelakaan di dapur pengolahan, cara pencegahan kecelakaan kerja, jenis resiko bahaya dan cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan.  Contoh nya :</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apa yang dimaksud dengan keselamatan kerja ?</li> <li>- Apa saja jenis kecelakaan kerja ?</li> <li>- Bagaimana cara mencegah resiko bahaya di dapur pengolahan ?</li> <li>- Bagaimana cara penanganan resiko bahaya di dapur ?</li> </ul> <p><b>Fase 3</b>  <b>Mengumpulkan Informasi (Pengumpulan Data):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik yang telah dibagi kedalam beberapa kelompok mencari dan menyusun</li> </ol>	150 menit

	<p>data terkait permasalahan yang telah dirumuskan oleh masing masing kelompok seperti :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian keselamatan dan kecelakaan kerja</li> <li>- Tujuan keselamatan kerja</li> <li>- Jenis kecelakaan kerja</li> <li>- Cara penanganan kecelakaan di dapur pengolahan</li> <li>- Cara pencegahan kecelakaan kerja</li> <li>- Jenis resiko bahaya dan cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan</li> </ul> <p>melalui video pembelajaran dan hand out tentang keselamatan dan kecelakaan kerja.</p> <p><b>Fase 4</b>  <b>Mengasosiasi(Pengolahan Data)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik menelaah masalah yang telah di rumuskan dan dianalisis secara kelompok.</li> <li>2. Peserta didik menghubungkan permasalahan yang telah dirumuskan dengan video pembelajaran serta hand out untuk mengambil keputusan dalam mengatasi permasalahan.</li> </ol> <p><b>Fase 4</b>  <b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah selesai diskusi kelompok, pendidik menyuruh peserta didik menyampaikan hasil diskusi kelompok untuk membuat alternatif penyelesaian masalah.</li> <li>2. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain</li> <li>3. Pendidik mengklarifikasi hasil presentasi Peserta didik</li> <li>4. Pendidik dan peserta didik bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</li> </ol>	
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pendidik memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan</li> <li>- Pendidik memberikan <i>post test</i> terhadap proses dan hasil pembelajaran</li> <li>- Pendidik menutup pelajaran dan mengucapkan salam</li> </ul>	60 menit

## Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Waktu
Pendahuluan	Pendidik <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengucapkan salam</li> <li>- Memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>- Memeriksa kebersihan kelas dan sirkulasi udara kelas</li> <li>- Menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti proses pembelajaran</li> <li>- Memotivasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat</li> <li>- Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran</li> <li>- Menyampaikan cakupan materi secara garis besar</li> </ul>	60 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Fase 1</b>  <b>Mengamati (Pemberian rangsangan / stimulus)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik diminta untuk duduk sesuai kelompok seperti pada pertemuan sebelumnya.</li> <li>2. Setiap kelompok diberi lembar yang berisi gambar jenis kecelakaan kerja yang terjadi di dapur pengolahan.</li> <li>3. Setiap kelompok diminta untuk memainkan peran kecelakaan kerja yang terjadi di dapur dan cara menanganinya.</li> </ol> <p><b>Fase 2</b>  <b>Menanya (Identifikasi Masalah):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik menanyakan informasi yang belum jelas</li> <li>2. Guru memberikan kesempatan kepada peserta lain untuk menjawab</li> </ol> <p><b>Fase 3</b>  <b>Mengumpulkan Informasi (Pengumpulan Data):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masing-masing kelompok mendiskusikan jenis kecelakaan kerja dan cara penanganannya yang terjadi di dapur pengolahan.</li> <li>2. Guru membimbing peserta didik dalam berdiskusi</li> </ol> <p><b>Fase 4</b>  <b>Mengasosiasi (Pengolahan Data)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik menelaah masalah yang telah</li> </ol>	150 menit

	<p>di rumuskan dan dianalisis secara kelompok.</p> <p>2. Peserta didik menghubungkan permasalahan yang telah dirumuskan dengan video pembelajaran untuk mengambil keputusan dalam mengatasi permasalahan.</p> <p><b>Mengkomunikasikan (Menarik Kesimpulan)</b></p> <p>1. Setelah selesai diskusi kelompok, pendidik mengarahkan peserta didik menyampaikan hasil diskusi kelompok untuk membuat alternatif penyelesaian masalah dalam bentuk bermain peran.</p> <p>2. Setiap Kelompok mensimulasikan tentang kecelakaan kerja di dapur dan cara penanganannya</p> <p>3. Pendidik mengklarifikasi hasil simulasi peserta didik</p> <p>4. Pendidik dan peserta didik bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</p>	
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pendidik memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan</li> <li>- Pendidik memberikan <i>post test</i> terhadap proses dan hasil pembelajaran</li> <li>- Pendidik menutup pelajaran dan mengucapkan salam</li> </ul>	60 menit

#### H. Penilaian Hasil Belajar

Kognitif : *Pretest* dan *Posttest*

Afektif : Angket

#### I. Lampiran

1. Video keselamatan dan kecelakaan kerja
2. Hand out keselamatan dan kecelakaan kerja
3. Soal test dan angket

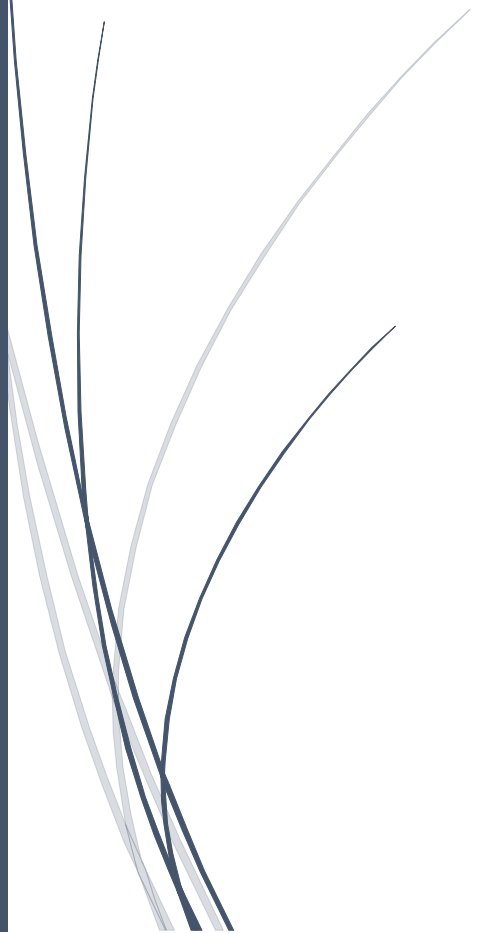
Mengetahui,  
Guru Mata pelajaran

Peneliti

**Dra. M. Th. Wulaningtyas**  
NIP. 19601226 198703 2 005

**Reka Audina**  
NIM. 15511241022

**LAMPIRAN 13**  
**HANDOUT**



*[audinareka@gmail.com](mailto:audinareka@gmail.com)*

**HANDOUT KEAMANAN PANGAN**  
**MATERI: KESELAMATAN DAN KECELAKAAN KERJA**

Satuan Pendidikan	: SMK N 1 Kalasan
Mata Pelajaran	: Keamanan Pangan
Materi Pokok	: Keselamatan dan Kecelakaan Kerja
Kelas/ Semester	: X / 1 (Gasal)
Kompetensi Dasar	: 3.9 Menganalisis Keselamatan dan Kecelakaan Kerja 4.9 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mencegah kecelakaan kerja
Pertemuan	: 1
Alokasi Waktu	: 6 x JPL (45 Menit)
Pertemuan	: 1 dan 2

**A. Kompetensi Dasar (KD)**

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	3.10 Menganalisis Keselamatan dan Kecelakaan Kerja.	3.10.1 Memberi definisi pengertian tentang keselamatan kerja. 3.10.2 Menjelaskan 6 tujuan keselamatan kerja. 3.10.3 Memberi definisi tentang kecelakaan kerja. 3.10.4 Mengklasifikasikan 5 jenis kecelakaan kerja yang terjadi di dapur pengolahan. 3.10.5 Menguraikan cara penanganan kecelakaan di dapur pengolahan. 3.10.6 Menganalisis cara pencegahan kecelakaan kerja di dapur pengolahan.
2	4.10 Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mencegah kecelakaan kerja	4.10.1 Menunjukkan jenis resiko bahaya kerja yang terjadi di dapur pengolahan. 4.10.2 Menentukan cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan.

## **B. Tujuan Pembelajaran**

Setelah kegiatan pembelajaran diharapkan siswa dapat:

8. Siswa mampu menjelaskan pengertian tentang keselamatan dan kecelakaan kerja dengan tepat.
9. Siswa mampu menjelaskan enam tujuan keselamatan kerja .
10. Siswa mampu mengklasifikasikan lima jenis kecelakaan kerja yang terjadi di dapur pengolahan.
11. Siswa mampu menelaah cara penanganan kecelakaan di dapur pengolahan dengan tepat.
12. Siswa mampu menganalisis cara pencegahan kecelakaan kerja di dapur pengolahan dengan benar.
13. Siswa mampu menunjukkan jenis resiko bahaya yang terjadi di dapur pengolahan dengan tepat.
14. Siswa mampu mengatasi cara pencegahan resiko bahaya di dapur pengolahan dengan tepat.

\* Mandiri, percaya diri, semangat dan komunikatif

## **C. Waktu**

Waktu pembelajaran = 2x3x45'JP

## **D. Materi Pelajaran**

### **1. Pengertian Keselamatan Kerja.**

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).

Menurut Suma'ur, 1981 (Dani, 2014:2) , keselamatan kerja merupakan rangkaian usaha untuk menciptakan suasana kerja yang aman dan tentram bagi para karyawan yang bekerja di perusahaan yang bersangkutan. Usaha ini bermaksud juga bermaksud untuk pencegahan kecelakaan dan penserasian peralatan kerja baik mesin atau instrumen, dan karakteristik manusia yang menjalankan pekerjaan. Dengan menerapkan pengendalian keselamatan kerja mengurangi resiko untuk terjadinya kecelakaan kerja.

Keselamatan kerja juga dapat diartikan sebagai keadaan terhindar dari bahaya selama bahaya selama melakukan pekerjaan. Dengan kata lain keselamatan kerja merupakan salah satu faktor yang harus dilakukan selama bekerja. Berikut ini unsur- unsur penunjang keselamatan kerja adalah sebagai berikut :

- a. Adanya unsur – unsur keamanan dan kesehatan kerja yang telah dijelaskan diatas.
- b. Adanya kesadaran dalam menjaga keamanan dan kesehatan kerja
- c. Teliti dalam bekerja
- d. Melaksanakan prosedur kerja dengan memperhatikan keamanan dan kesehatan kerja.

Menurut beberapa pendapat ahli, dapat disimpulkan bahwa keselamatan kerja dapat diartikan sebagai usaha untuk menciptakan suasana kerja yang aman dan terhindar dari kecelakaan kerja.

## **2. Tujuan Keselamatan Kerja.**

Ketentuan keselamatan kerja seperti tertuang pada Bab III pasal 3 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 1970 menyatakan bahwa tujuan keselamatan kerja adalah untuk:

- a. Mencegah dan mengurangi kecelakaan.
- b. Mencegah, mengurangi dan memadamkan kebakaran.
- c. Mencegah dan mengurangi bahaya peledakan.
- d. Memberi kesempatan atau jalan menyelamatkan diri pada waktu kebakaran atau kejadian-kejadian lain yang berbahaya.
- e. Memberi pertolongan pada kecelakaan.
- f. Memberi alat-alat perlindungan diri pada para pekerja.

Tujuan keselamatan dan Kesehatan kerja (K3) pada dasarnya mencakup 3 komponen, yaitu jaminan keselamatan dan kesehatan kerja bagi seluruh tenaga kerja atau setiap orang di tempat kerja, penggunaan produk yang efisien dan proses produksi yang lancar. Menurut iin Sholihin, Ridwan & Koentono (2005:31) keselamatan dan kesehatan kerja bertujuan untuk :

- a. Mencegah terjadinya kecelakaan kerja
- b. Mencegah timbulnya penyakit akibat suatu pekerjaan
- c. Mencegah/mengurangi kematian
- d. Mencegah/mengurangi cacat tetap
- e. Mengamankan materian, kontruksi, pemakaian, pemeliharaan bangunan, alat-alat kerja, mesin-mesin, instalasi dan lain sebagainya
- f. Meningkatkan produktivitas kerja tanpa memeras tenaga kerja dan menjamin kehidupan produktifnya
- g. Menjamin tempat kerja yang sehat, bersih, nyaman dan aman sehingga dapat menimbulkan kegembiraan semangat kerja
- h. Memperlancar, meningkatkan dan mengamankan produksi industri serta pembangunan

Berdasarkan dari tujuan diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan keselamatan kerja adalah untuk mencegah kecelakaan kerja, memahami ancaman bahaya yang ada di tempat kerja dan menggunakan pencegahan kecelakaan kerja.

## **3. Pegertian 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).

Kecelakaan kerja menurut sulaksmono dalam trisna lestari (2007:5) adalah suatu kejadian yang tidak diduga dan tidak dikehendaki yang mengacaukan suatu proses aktivitas yang telah diatur. Kecelakaan kerja menurut sugeng dalam trisna lestari (2007:5) adalah suatu kejadian atau peristiwa yang tidak diinginkan yang merugikan terhadap manusia, merusak harta benda atau kerugian terhadap proses.

Berdasarkan pendapat diatas, dapat disimpulkan bahwa kecelakaan kerja adalah peristiwa yang tidak dapat direncanakan yang disebabkan oleh suatu tindakan yang tidak berhati-hati atau suatu yang tidak aman atau keduanya.

#### **4. Jenis Kecelakaan Kerja dan Cara Penanganannya di Dapur Pengolahan.**

Bekerja di dapur pengolahan makanan sangat berpotensi terjadinya berbagai jenis kecelakaan kerja. Berikut ini adalah jenis kecelakaan kerja di bidang pengolahan makanan dan cara menanganinya menurut Anni Faridah, et al. (2008:170-176)

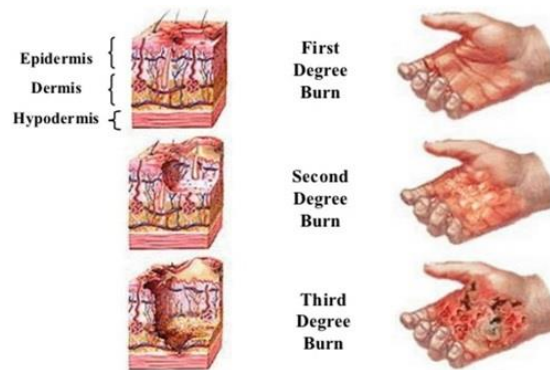
##### **A. Terjatuh**

Kecelakaan kerja seperti terjatuh dapat terjadi karena penerangan yang kurang baik, lantai licin atau cairan makanan yang tidak segera dibersihkan. Kecelakaan yang ditimbulkan akibat terjatuh dapat mengakibatkan patah tulang, memar, terkilir dan luka. Untuk menangani korban pingsan akibat terjatuh dilakukan tindakan sebagai berikut :

- a. Baringkan korban. Jangan memberikan cairan kepada korban karena akan menghambat saluran pernafasan. Jangan membangunkan korban dengan menampar wajah atau menggoncang-goncang tubuh korban.
- b. Lepaskan ikat pinggang korban, kancing celana dan kancing bajunya
- c. Keluarkan apa saja yang ada didalam mulutnya dengan menggunakan telunjuk.
- d. Periksa keadaan pernafasan korban, lalu tengadahkan kepala korban dengan hati-hati agar pernafasannya lancar
- e. Hubungi dokter dan tanyakan langkah-langkah yang harus dilakukan sebelum dokter tiba di lokasi kejadian

## B. Luka bakar

Luka bakar dibedakan menjadi 3 kategori tergantung dari tingkat keparahan luka akibat terbakar. Kategori 1 luka bakar ringan yaitu kulit menjadi merah, untuk meredakan rasa nyeri yang timbul dengan merendam bagian yang terluka dengan air dingin. Kategori 2 adalah luka bakar yang mengakibatkan kulit menjadi melepuh dan muncul bintik-bintik yang berisi cairan dibawah kulit. Sedangkan kategori 3 adalah luka bakar yang paling parah karena luka bakar tersebut mengakibatkan kerusakan pada jaringan tubuh.



Gambar 1. Luka Bakar

Sumber : <https://rsgm.maranatha.edu/2017/04/19/mengenal-luka-bakar/>

1. Luka bakar ringan
  - a. Luka bakar derajat tiga kurang dari 2% luas, kecuali pada wajah, tangan, kaki, kemaluan, dan saluran napas
  - b. Luka bakar derajat dua kurang dari 15% luas
  - c. Luka bakar derajat satu kurang dari 50% luas
2. Luka bakar sedang
  - a. Luka bakar derajat tiga antara 2%-10% luas, kecuali pada wajah, tangan, kaki, kemaluan, dan saluran napas
  - b. Luka bakar derajat dua antara 15%-30% luas
  - c. Luka bakar derajat satu lebih dari 50%
3. Luka bakar berat
  - a. Semua luka bakar yang disertai cedera pada saluran napas, cedera jaringan lunak, dan cedera tulang
  - b. Luka bakar derajat dua atau tiga pada wajah, tangan, kaki, kemaluan, atau saluran napas
  - c. Luka bakar derajat dua di atas 10%
  - d. Luka bakar derajat dua lebih dari 30%
  - e. Luka bakar yang disertai cedera alat gerak
  - f. Luka bakar mengelilingi alat gerak

Untuk menangani luka bakar kategori 2 dan 3 adalah sebagai berikut :

- a. Hentikan korban lalu baringkan tubuh korban
- b. Padamkan api dengan menutupi tubuh korban dengan menggunakan selimut basah
- c. Cuci bagian yang terluka dibawah air mengalir selama kurang lebih 10-15 menit dengan jarak kran /wadah air dengan luka kurang lebih 10-15 cm.
- d. Buka pakaian korban yang tersiram dengan segera, dapat pula dengan cara menggunting atau merobeknya
- e. Hindari penggunaan obat salep dan jaga bagian luka yang melepuh agar tidak pecah
- f. Segera hubungi dokter atau bawa korban ke rumah sakit

### C. Teriris/Terpotong



Gambar 2. Luka Teriris

<https://sajiansedap.grid.id/read/10769828/tangan-teriris-pisau-berikan-pertolongan-pertama-dengan-bahan-dapur-ini?page=all>

Luka ringan akibat teriris dapat diobati dengan obat merah atau yodium. Kemudian luka ditutup dengan menggunakan kain kasa atau *bend aid*. Untuk menangani luka teriris yang parah maka yang harus dilakukan adalah sebagai berikut :

- a. Hentikan pendarahan dengan menekan jalan darah yang menuju ke arah luka
- b. Letakkan bagian yang terluka lebih tinggi dari jantung
- c. Tenangkan korban agar luka dapat dikurangi
- d. Segera hubungi dokter atau bawa ke rumah sakit

#### **D. Tersengat aliran listrik**

Suatu alat mungkin sudah dirancang dan dipasang sedemikian rupa sehingga aman bagi pemakai. Namun, karena suatu keadaan yang belum diketahui dan menyebabkan alat tersebut mengandung arus listrik terbuka, keadaan tersebut sering menimbulkan kaget, shock, gerak reflek ataupun kecelakaan yang fatal. Cara penanganan korban yang tersengat aliran listrik adalah :

- a. Matikan listrik
- b. Jauhkan penderita dari aliran listrik
- c. Lakukan perawatan luka bakar
- d. Hubungi dokter



Gambar 3. Tersengat Listrik

<https://www.instalasilistrikrumah.com/kesetrum-tersengat-listrik/>

#### **E. Kebakaran**

Berikut ini beberapa cara mencegah terjadinya kebakaran yang bisa terjadi didapur pengolahan ;

- a. Mengetahui tempat penyimpanan dan cara menggunakan alat pemadam kebakaran yang tepat. Salah satu alat yang digunakan untuk memadamkan api yaitu Alat Pemadam Api Ringan. Cara penggunaan APAR sebagai berikut ;
  - a) Ambil APAR pada tempatnya
  - b) Cabut pin pengamanannya
  - c) Arahkan alat penyemprot pada dasar sumber api
  - d) Tekan tangkai penunjang dan pegangan hingga keluar isinya
  - e) Padamkan hingga sumber api mati



Gambar 4. APAR

<https://hargaapar.com/produk/apar-tabung-alat-pemadam-kebakaran-api-ab-busa-foam-afff-cap-3-l/>

Apabila tidak memasang tabung gas LPG dengan benar, dapat memicu kebakaran. Berikut cara pemasangan gas LPG yang benar dari Pertamina pada laman [http://www.pertamina.com/gasdom/produk\\_dan\\_services\\_elpijisafety.aspx](http://www.pertamina.com/gasdom/produk_dan_services_elpijisafety.aspx) ;

- a) Ruangan harus mempunyai sirkulasi udara yang baik, disarankan untuk membuat ventilasi udara dibagian bawah dekat lantai ruangan. Letakkan kompor dibagian yang datar dan jauh dari bahan yang mudah terbakar.
  - b) Tabung Elpiji diletakkan sejauh mungkin dari kompornya atau sumber api lainnya.
  - c) Pasang Regulator pada katup tabung Elpiji (posisi knob regulator mengarah kebawah). Pastikan regulator tidak dapat terlepas dari katup tabung Elpiji.
  - d) Periksa kemungkinan kebocoran gas dari tabung, kompor, selang maupun regulatornya. Apabila terjadi kebocoran akan tercium bau khas Elpiji.
  - e) Eratkan klem pada kedua ujung selang sebelum memasang regulator pada tabung Elpiji. Posisi tabung Elpiji harus selalu berdiri tegak dan terhindar dari panas matahari. Pastikan pemutar/tombol kompor harus dalam keadaan mati (off) saat menghubungkan kompor dengan tabung Elpiji
- b. Jika mendengar alarm tanda bahaya kebakaran dan masih ada waktu, tutup dan matikan semua aliran gas serta listrik, sebelum meninggalkan gedung yang terbakar.
  - c. Jaga agar pintu keluar darurat tidak terhalang oleh benda apa pun.

## **5. Jenis Resiko Bahaya yang Terjadi di dapur Pengolahan**

Menurut Sumiati, Titi (2013:13) Jenis kecelakaan kerja cukup banyak tergantung pada jenis pekerjaan dan area kerja, namun yang kemungkinan terjadi pada usaha makanan atau katering antara lain yaitu :

- a. Terjatuh
- b. Tertimpa benda jatuh
- c. Tertumbuk
- d. Terjepit
- e. Terkilir
- f. Terbakar
- g. Tersengat arus listrik
- h. Terpapar radiasi/panas
- i. Termakan makanan tercemar

Kecelakaan kerja dapat mengakibatkan hal-hal berikut yaitu:

- a. Patah tulang
- b. Keseleo
- c. Memar dan luka dalam
- d. Luka bakar (arus listrik, terbakar)
- e. Luka buka
- f. Keracunan, bisa akibat makanan atau akibat racun kimia
- g. Mati lemas
- h. Cacat fisik
- i. Kekurangan pekaan panca indera terhadap sesuatu

Menurut Sumiati, Titi (2013:16) Kecelakaan kerja dapat disebabkan oleh:

- a. Mesin/peralatan yang digunakan saat melakukan pekerjaan, antara lain:**
  - 1) Peralatan tidak layak pakai, rusak atau tidak aman
  - 2) Pisau tumpul/tidak tajam
  - 3) Peralatan tidak bersih saat digunakan
  - 4) Penggunaan alat yang sama untuk proses yang berbeda
- b. Bahan-bahan yang digunakan saat melakukan pekerjaan**
  - 1) Tertukar antara bahan makanan dengan bahan lain (additive)
  - 2) Jumlah bahan additive yang digunakan berlebihan
- c. Lingkungan yang tidak aman baik berasal dari fasilitas fisik, kimia dan biologis atau mikrobiologis, antara lain:**
  - 1) Ada api di tempat penyimpanan bahan yang mudah terbakar
  - 2) Lantai licin atau terpapar minyak
  - 3) Air dan aliran listrik berdekatan

## **6. Cara Pencegahan Resiko Bahaya di dapur Pengolahan.**

Berdasarkan Peraturan Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2008 dinyatakan bahwa pengusaha wajib menyediakan petugas P3K dan fasilitas P3K di tempat kerja. Untuk mencegah serta mengantisipasi terjadinya berbagai macam kecelakaan kerja dibutuhkan

kelengkapan peralatan keselamatan kerja yang maksimal agar melindungi karyawan dari resiko bahaya serta hal yang tidak di inginkan yang terjadi pada saat operasional kerja di dapur.

Peraturan mengenai peralatan keselamatan kerja serta perlindungan diri tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 1970 tentang keselamatan kerja Bab X pasal 14 ayat b dan c mengenai kewajiban pengurus :

- b) Memasang dalam tempat kerja yang dipimpinnya, semua gambar keselamatan kerja yang diwajibkan dan semua bahan pembinaan lainnya, pada tempat tempat yang mudah dilihat dan terbaca menurut petunjuk pegawai pengawas atau ahli keselamatan kerja
- c) Menyediakan secara cuma – cuma, semua alat perlindungan diri yang diwajibkan pada tenaga kerja berada di bawah pimpinannya dan menyediakan bagi setiap orang lain yang memasuki tempat kerja tersebut, disertai dengan petunjuk petunjuk yang diperlukan menurut petunjuk pegawai pengawas atau ahli keselamatan kerja “ Berdasar pasal serta ketentuan diatas, sudah merupakan kewajiban dari perusahaan untuk menyediakan peralatan serta perlengkapan keselamatan secara cuma cuma di lokasi kerja dalam hal ini dapur guna melindungi karyawan dari terjadinya kecelakaan kerja.

Pakaian pelindung yaitu pakaian seragam dapur yang dipergunakan didapur hotel maupun restoran. Menurut Sumiati, Titi (2013:117-118) contoh kelengkapan pakaian kerja antara lain pakaian, topi, dasi, apron, sepatu. Berikut adalah alat pelindung diri yang digunakan:

#### 1. Pakaian kerja

Pakaian chef berguna untuk melindungi chef dari hal yang tidak diinginkan seperti tumpahan makanan yang panas dan sengatan alat masak yang panas juga. Pakaian kerja di dapur harus sesuai dengan persyaratan, antara lain mudah dicuci, berwarna putih, terbuat dari bahan yang kuat, dapat menyerap keringat, tidak panas, dan ukurannya tidak ketat karena dapat mengganggu pada waktu bekerja. Pakaian kerja harus dicuci setelah digunakan, karena jika digunakan ulang akan menjadi sumber bersarangnya bakteri.



Gambar 5. Pakaian Chef

<https://www.tokopedia.com/indonesiasragam/baju-chefkoki>

## 2. Topi/*Hat Cook*

Topi berfungsi untuk menyerap keringat yang ada di dahi agar tidak terkena makanan atau mengganggu saat masak dan mencegah jatuhnya rambut pada makanan. Rambut merupakan sumber atau tempat bersarangnya bakteri *Staphylococcus*.



Gambar 6. Topi/*Hat Cook*

<https://www.tokopedia.com/pusatkulak/topi-koki-topi-chef-dewasa-bahan-drill>

### 3. Dasi/Necktie

Dasi digunakan untuk menjaga agar keringat dari kepala tidak menetes ke makanan atau mengalir ke bagian badan.



Gambar 7. Dasi/ Necktie

Sumber : <https://www.dhgate.com/product/haberdashery-chef-cooks-scarves-scarf-tie/213460069.html>

### 4. Celemek/Apron

Apron bermanfaat sebagai pelindung dari cipratan kotoran minyak, bumbu, dan cipratan bumbu lainnya. Bermanfaat sebagai lap untuk kotoran yang melekat pada piring atau tempat makanan yang tidak sesuai. Apron juga bisa bermanfaat sebagai pemanis tampilan chef, biasanya panjangnya sampai lutut.



Gambar 8. Celemek/Apron

Sumber : <https://www.hedleyandbennett.com/>

5. Sepatu/*Safety Shoes*

Sepatu yang digunakan adalah sepatu kerja yaitu: haknya pendek, tidak licin, ringan, enak dipakai, bagian bawahnya terbuat dari karet, agar tidak licin dan tidak menghantarkan arus listrik.



Gambar 9. Sepatu/*Safety Shoes*

Sumber : <https://www.alibaba.com/showroom/chef-safety-shoes.html>

6. Handuk Kecil/*Side Towel*

Handuk Kecil/*Side Towel* digunakan sebagai pelapis untuk mengangkat masakan yang panas, hingga sebagai pembersih kotoran makanan.



Gambar 10. Handuk Kecil/*Side Towel*

Sumber : <https://snowehome.com/products/chefs-towel-set-of-two?variant=32712061898>

7. Celana Chef/*Trousers*

Celana Chef terbuat dari kain katun yang tebal berfungsi melindungi dari resiko tumpahan masakan terutama bahan masakan yang panas seperti minyak dan sengatan alat masak yang panas seperti kompor.



Gambar 11. Handuk Kecil/*Side Towel*

Sumber : <https://snowehome.com/products/chefs-towel-set-of-two?variant=32712061898>

## DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, et al. (2008). *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- In Solihin, Ridwan & Koentono (2005). *Modul Mengikuti Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja dan Lingkungan*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Kurnia Hindriyarin. (2010). *Modul Kesehatan, Keselamatan Kerja (K3) dan Higiene Sanitasi*.
- Pertamina (2009). Safety Tips Penggunaan LPG Secara Aman. Diakses dari [http://www.pertamina.com/gasdom/produk\\_dan\\_services\\_elpiji\\_safety.aspx](http://www.pertamina.com/gasdom/produk_dan_services_elpiji_safety.aspx). Pada tanggal 14 Desember 2018, Jam 11.07
- Sucipto, Dani. C. (2014). *Keselamatan dan Kesehatan Kerja*. Yogyakarta: Gosyen Publishing
- Sumiati, Tuti (2013). *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*: Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Suwantini dan Purwiyatun. (2004). *Modul Melaksanakan Prosedur Hygiene di Tempat Kerja*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan.
- Trisna Lestari. (2007). *Hubungan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dengan Produktivitas Kerja Karyawan (Studi Kasus: Bagian Pengolahan PTPN VIII Gunung Mas: Bogor)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

**LAMPIRAN 14**  
**UJI GAIN**

Uji gain (Kognitif)						
Kelas Kontrol						
No	Nama	Pretest	Posttest	a	b	Gain
1	Alda Noor Intan	65	60	-5	35	-0,143
2	Arum Wulan Anjeni	60	80	20	40	0,500
3	Chika Erlina Alamanda	60	70	10	40	0,250
4	Desi Lestari	70	80	10	30	0,333
5	Devi Tri Cahyani	75	85	10	25	0,400
6	Dian Afriani Putri	55	80	25	45	0,556
7	Dyah Nawang Sekar	30	80	50	70	0,714
8	Erda Afifah Ardedia	45	70	25	55	0,455
9	Febyana Qurrota A'yun	70	75	5	30	0,167
10	Jhony Chatur Prastya	55	70	15	45	0,333
11	Luthfi Lathifa	45	80	35	55	0,636
12	Luthfira Wahyu Lestariningsih	80	75	-5	20	-0,250
13	Marcella Daryanita Nurjannah	75	85	10	25	0,400
14	Meiyana Khoirunnisa`I Nurul	75	80	5	25	0,200
15	Muhammad Anas Fauzan	75	85	10	25	0,400
16	Nada Alifah	85	75	-10	15	-0,667
17	Nina Wulan Novita Sari	75	65	-10	25	-0,400
18	Novianto Yoga Nur Rifai	75	85	10	25	0,400
19	Novita Putri Dewitasari	60	65	5	40	0,125
20	Nur Mayu Disa Ghaniya	70	80	10	30	0,333
21	Raehana Felia Mayfani	50	65	15	50	0,300
22	Raffi Tri Pamungkas	55	65	10	45	0,222
23	Rahayu Puji Lestari	90	75	-15	10	-1,500
24	Rahmawati Kusumaningrum	50	75	25	50	0,500
25	Rengga Yoga Adi Pratama	50	65	15	50	0,300
26	Retno Dwi Astuti	70	80	10	30	0,333
27	Rifa Maulina Syaharani	40	75	35	60	0,583
28	Rika Apriyani	50	75	25	50	0,500
29	Salva Hermanda Putri	45	60	15	55	0,273
30	Shananta Ameyra Salma	50	80	30	50	0,600
31	Silvani Desinta Saputri	65	65	0	35	0,000
32	Silvi Indriyani	60	80	20	40	0,500
33	Sinta Dewi Putri Ningrum	40	70	30	60	0,500
34	Tya Septi Viani	35	60	25	65	0,385
35	Vira Widhi Astuti	50	75	25	50	0,500
Rata-rata		60	74			0,250

Uji Gain (Kognitif)						
Kelas Eksperimen						
No	Nama	Pretest	Posttest	a	b	gain
1	Alayda Syakhira Putri Fatimah	75	70	-5	25	-0,200
2	Amelia Fitri Ariyani	65	95	30	35	0,857
3	Anastasia Erika Putri	60	70	10	40	0,250
4	Anistri Astuti	55	80	25	45	0,556
5	Bima Ahmad Febiano	65	70	5	35	0,143
6	Daffa Yoga Pratama	45	95	50	55	0,909
7	Deanissa Setya Ananda	45	90	45	55	0,818
8	Denik Aditya	50	70	20	50	0,400
9	Dewi Nugrahayu Ridha Utami	65	90	25	35	0,714
10	Diah Novitasari	40	60	20	60	0,333
11	Dian Novita Sari	65	90	25	35	0,714
12	Duwi Sulistiyawati	45	90	45	55	0,818
13	Dwi Nur Kholifah	75	80	5	25	0,200
14	Eni Shofia	80	75	-5	20	-0,250
15	Huda Hanifah	35	90	55	65	0,846
16	Irfan Yogya Perdana	45	85	40	55	0,727
17	Liana Fatmawati	45	85	40	55	0,727
18	Maranti Suryaningsih	40	90	50	60	0,833
19	Mardiana	65	75	10	35	0,286
20	Muhammad Putra Agfa Maulana	85	80	-5	15	-0,333
21	Natasya Mutiara Prandita	60	70	10	40	0,250
22	Niken Nurfika Tri Utami	45	75	30	55	0,545
23	Octavia Rahmawati	80	70	-10	20	-0,500
24	Okky Lupitasari Widianingrum	50	95	45	50	0,900
25	Oliva Popy Putry Damayanti	40	75	35	60	0,583
26	Rahmatun Khasanah	50	90	40	50	0,800
27	Ramdhiani Tahta Nur Aunillah	65	90	25	35	0,714
28	Ratri Mahardina	85	85	0	15	0,000
29	Renanda Putri Irawan	80	80	0	20	0,000
30	Rima Dwi Giantari	65	85	20	35	0,571
31	Sheptika Bunga Dewi	80	60	-20	20	-1,000
32	Shinta Fitri Yulia	85	85	0	15	0,000
33	Viranda Alifa	50	75	25	50	0,500
34	Winda Rahmawati	40	85	45	60	0,750
35	Winda Verlinda	70	75	5	30	0,167
Rata-rata		59,71	80,71			0,389

Uji Gain (Afektif)						
Kelas Kontrol						
No	Nama	Pretest	Posttest	a	b	Gain
1	Alda Noor Intan	57	81	24	43	0,558
2	Arum Wulan Anjeni	69	87	18	31	0,581
3	Chika Erlina Alamanda	58	84	26	42	0,619
4	Desi Lestari	55	79	24	45	0,533
5	Devi Tri Cahyani	55	88	33	45	0,733
6	Dian Afriani Putri	58	88	30	42	0,714
7	Dyah Nawang Sekar	72	84	12	28	0,429
8	Erda Afifah Ardella	58	81	23	42	0,548
9	Febyana Qurrota A'yun	78	85	7	22	0,318
10	Jhony Chatur Prastya	58	82	24	42	0,571
11	Luthfi Lathifa	51	82	31	49	0,633
12	Luthfira Wahyu Lestariningsih	52	71	19	48	0,396
13	Marcella Daryanita Nurjannah	70	89	19	30	0,633
14	Meiyana Khoirunnisa`I Nurul	56	80	24	44	0,545
15	Muhammad Anas Fauzan	55	76	21	45	0,467
16	Nada Alifah	75	86	11	25	0,440
17	Nina Wulan Novita Sari	68	87	19	32	0,594
18	Novianto Yoga Nur Rifai	70	77	7	30	0,233
19	Novita Putri Dewitasari	74	70	-4	26	-0,154
20	Nur Mayu Disa Ghaniya	76	75	-1	24	-0,042
21	Raehana Felia Mayfani	57	70	13	43	0,302
22	Raffi Tri Pamungkas	57	71	14	43	0,326
23	Rahayu Puji Lestari	58	80	22	42	0,524
24	Rahmawati Kusumaningrum	56	77	21	44	0,477
25	Rengga Yoga Adi Pratama	77	86	9	23	0,391
26	Retno Dwi Astuti	70	84	14	30	0,467
27	Rifa Maulina Syaharani	70	86	16	30	0,533
28	Rika Apriyani	75	83	8	25	0,320
29	Salva Hermenda Putri	59	78	19	41	0,463
30	Shananta Ameyra Salma	62	81	19	38	0,500
31	Silvani Desinta Saputri	58	81	23	42	0,548
32	Silvi Indriyani	57	89	32	43	0,744
33	Sinta Dewi Putri Ningrum	75	85	10	25	0,400
34	Tya Septi Viani	57	81	24	43	0,558
35	Vira Widhi Astuti	57	71	14	43	0,326
Rata-rata		63,14	81,00			0,464

Uji Gain (Afektif)						
Kelas Eksperimen						
No	Nama	Pretest	Posttest	a	b	gain
1	Alayda Syakhira Putri Fatimah	58	89	31	42	0,738
2	Amelia Fitri Ariyani	57	91	34	43	0,791
3	Anastasia Erika Putri	65	86	21	35	0,600
4	Anistri Astuti	57	84	27	43	0,628
5	Bima Ahmad Febiano	58	80	22	42	0,524
6	Daffa Yoga Pratama	58	84	26	42	0,619
7	Deanissa Setya Ananda	75	71	-4	25	-0,160
8	Denik Aditya	58	91	33	42	0,786
9	Dewi Nugrahayu Ridha Utami	75	90	15	25	0,600
10	Diah Novitasari	58	91	33	42	0,786
11	Dian Novita Sari	58	87	29	42	0,690
12	Duwi Sulistiyawati	58	75	17	42	0,405
13	Dwi Nur Kholifah	75	85	10	25	0,400
14	Eni Shofia	58	71	13	42	0,310
15	Huda Hanifah	57	93	36	43	0,837
16	Irfan Yogya Perdana	58	75	17	42	0,405
17	Liana Fatmawati	56	83	27	44	0,614
18	Maranti Suryaningsih	71	93	22	29	0,759
19	Mardiana	72	76	4	28	0,143
20	Muhammad Putra Agfa Maulana	77	83	6	23	0,261
21	Natasya Mutiara Prandita	66	92	26	34	0,765
22	Niken Nurfika Tri Utami	58	99	41	42	0,976
23	Octavia Rahmawati	58	78	20	42	0,476
24	Okky Lupitasari Widianingrum	70	95	25	30	0,833
25	Oliva Popy Putry Damayanti	77	83	6	23	0,261
26	Rahmatun Khasanah	70	91	21	30	0,700
27	Ramdhiani Tahta Nur Aunillah	68	85	17	32	0,531
28	Ratri Mahardina	77	87	10	23	0,435
29	Renanda Putri Irawan	59	87	28	41	0,683
30	Rima Dwi Giantari	57	85	28	43	0,651
31	Sheptika Bunga Dewi	70	83	13	30	0,433
32	Shinta Fitri Yulia	58	86	28	42	0,667
33	Viranda Alifia	74	87	13	26	0,500
34	Winda Rahmawati	57	88	31	43	0,721
35	Winda Verlinda	58	91	33	42	0,786
Rata-rata		63,89	85,57			0,576

**LAMPIRAN 15**  
**FORMULIR BIMBINGAN**  
**TA**

## Lampiran 15. Formulir Bimbingan TA



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
 FAKULTAS TEKNIK  
 PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
 Alamat : Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281: Telp. (0274) 586168

### FORMULIR BIMBINGAN TA

Nama Mahasiswa : Reka Audina  
 Dosen Pembimbing : Dr. Kokom Komariyah, M.Pd  
 NIM : 15511241022  
 Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
 Judul TA : Efektivitas Penggunaan Video Pembelajaran Terhadap Hasil Belajar Keselamatan dan Kecelakaan Kerja Siswa di SMK N 1 Kalasan

NO	HARI/TANGGAL BIMBINGAN	MATERI BIMBINGAN	HASIL / SARAN BIMBINGAN	PARAF DOSEN PENDAMPING
1	Kamis, 11 September 18	- Pengajian Masalah - Matriks Bimbingan	- Perkuat Masalah - Cari penelihan yang Relevan	<i>[Signature]</i>
2	Jumat, 23 Okt 18	Bab I Latar belakang	- Memperkuat judul - Menambah jurnal	<i>[Signature]</i>
3	Jumat, 2 Nov 18	Bab II Dasar Teori	- Menambah dasar Teori - Mencari posisi Media & Hasil belajar - Kerangka berpikir	<i>[Signature]</i>
4	Senin, 10 Des 18	Bab III Instrumen penelihan	- Pengembangan instrumen Tes & angket - Pembuatan Perangkat pembelajaran.	<i>[Signature]</i>
5	Senin, 10 Des 18	Revisi instrumen & Perangkat Pembelajaran	- Menurunkan Ipk, Tujuan pembelajaran, Hendaat, Soal tes & Angket.	<i>[Signature]</i>
6	Jumat, 21 Des 18	RPP	- langkah pembelajaran, peran media dalam pembelajaran.	<i>[Signature]</i>



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
Alamat : Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281: Telp. (0274) 586168

No	HARI/ TANGGAL BIMBINGAN	MATERI BIMBINGAN	HASIL / SARAN BIMBINGAN	PARAF DOSEN PENDAMPING
7	Senin, 30-9-19	ACC Instrumen dan Proposal	Pengambilan data	
8	Jumat, 4-10-19	Bab IV Analisis Data	• Hipotesis penelitian • Uji dan Mideal	
9	Rabu, 9-10-19	Bab V Simpulan & Saran	• Simpulan • Saran	
10	Jumat, 11-10-19	Abstrak penelitian	Analisis data yg digunakan	
11	Jumat, 11-10-19	Bab I - V	Revisi tata tulis & lampiran penelitian	
12	,	Bab I - V		
13				

Mengetahui,  
Ketua Prodi

Prof., Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.  
NIP. 19770131 200212 2 001

Yogyakarta, ..... Oktober ..... 2019  
Mahasiswa,

Reka Audina  
NIM. 15511241022

**LAMPIRAN 16**  
**SURAT PERNYATAAN**  
**PENELITI SEBELUMNYA**

Lampiran 16. Surat Pernyataan Peneliti Sebelumnya

**SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sayyidah Fatimah, S.Pd

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran dalam Bentuk Animasi pada Mata Pelajaran Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja di SMK N 1 Sewon.

Menyatakan bahwa media yang saya kembangkan dalam Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan penelitian yang berjudul “Efektivitas Penggunaan Video Pembelajaran Terhadap Hasil Belajar Keselamatan dan Kecelakaan Kerja di SMK N 1 Kalasan” dengan mengikuti tata karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Oktober 2019



Sayyidah Fatimah, S.Pd

**LAMPIRAN 17**  
**DOKUMENTASI**



Lampiran 17. Dokumentasi



Gambar 1. Penjelasan dari Peneliti



Gambar 2. Pengerjaan Tes



Gambar 3. Pengerjaan Angket



Gambar 4. Kelas Kontrol



Gambar 5. Kelas Eksperimen



Gambar 6. Diskusi Memecahkan  
Masalah