

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kebersihan dan kesehatan menjadi hal yang saling berkaitan. Kebersihan adalah cerminan bagi seseorang dalam menjaga kesehatan tubuhnya. Seseorang yang menginginkan kondisi sehat harus mampu mengelola kebersihan diri maupun lingkungannya dengan baik. Pada bidang pangan kebersihan menjadi hal yang sangat penting karena akan mempengaruhi kualitas akhir suatu makanan. Kebersihan memang hal yang mudah tetapi jika tidak diterapkan akan berakibat fatal, keracunan makanan misalnya. Dewasa ini kebanyakan orang menginginkan hal yang praktis dan tidak sempat menyiapkan sendiri makanan yang dikonsumsi akibatnya pelayanan jasa boga menjadi andalan, seperti warung makan, restoran, catering, kafe, warung tenda, ataupun lesehan. Apabila keamanan pangan yang diproduksi oleh institusi jasa boga tersebut tidak terjamin tentu akan merugikan konsumen dan menjadikan *image* buruk bagi institusi jasa boga yang bersangkutan. Apalagi sekarang ini institusi jasa boga semakin menjamur, baik dari kalangan boga maupun tidak.

Peserta didik SMK Program Studi Tata Boga menjadi salah satu faktor pendorong berkembangnya pelayanan jasa boga. Tata Boga merupakan salah satu program studi di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 15,

SMK sebagai bentuk satuan pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang menyiapkan peserta didik untuk dapat bekerja pada bidang tertentu. Menurut Luh Masdarini dalam Narida (2014) secara khusus, tujuan pendidikan Program Studi Tata Boga antara lain: (1) Membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam Program Studi Tata Boga, dapat bekerja baik secara mandiri maupun berkelompok atau mampu mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah; (2) Mendidik peserta didik agar mampu memilih karier, berkompetisi, dan mengembangkan sikap profesional dalam Program Studi Tata Boga. Menilik tujuan tersebut tentu peserta didik SMK Program Studi Tata Boga nantinya akan selalu berhubungan langsung dengan makanan terutama dalam hal produksi, baik pada saat persiapan, pengolahan, maupun penyajian. Lebih lanjut, sebagai produsen atau pihak-pihak yang berkaitan dengan proses produksi dan penyediaan makanan, sangat penting memahami cara menghasilkan makanan yang sehat dan aman konsumsi. Selain itu urusan yang berkaitan tentang kesehatan maupun keselamatan dalam bekerja itu tidak sekedar pemasangan spanduk, poster, ataupun semboyan, kuncinya pada kesadaran akan adanya resiko bahaya dan perilaku yang merupakan kebiasaan untuk bekerja secara sehat dan selamat (Hidayat & Wahyuni, 2016). Oleh karena itu perlulah peserta didik menerapkan sanitasi dan higiene ketika memproduksi suatu makanan.

Sanitasi menjadi bagian penting dalam proses pengolahan pangan yang harus diterapkan dengan baik. Mengingat proses produksi makanan meliputi serangkaian kegiatan pada semua tahap produksi. Sanitasi ini berkaitan dengan

usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut. Labensky, dkk dalam Purnawijayanti (2001) mendefinisikan sanitasi sebagai penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Lingkungan menjadi salah satu faktor penyebab terkontaminasinya suatu makanan. Oleh karenanya menciptakan lingkungan aman dan sehat akan berpengaruh terhadap kualitas makanan yang diolah, seperti mencuci bahan mentah dan peralatan masak yang akan digunakan, serta menempatkan makanan yang disajikan di tempat yang bersih dan tertutup sehingga terhindar dari debu ataupun lalat yang dikenal sebagai pembawa bakteri penyebab penyakit.

Sementara itu higiene (berasal dari nama dewi kesehatan Yunani, *Hygieia*) biasanya hanya diartikan sebagai “kebersihan”, tetapi dalam arti luas higiene mencakup semua keadaan dan praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan (Suroso dkk, 2016: 89). Higiene ini menitikberatkan pada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Peserta didik SMK Program Studi Tata Boga dalam hal ini sebagai penjamah makanan sudah seharusnya memperhatikan kebersihan dirinya karena dapat menjadi sumber pembawa bakteri atau pentransfer bakteri penyebab penyakit dan bakteri penyebab keracunan makanan. Penerapan higiene perorangan atau personal higiene, meliputi cuci tangan sebelum produksi; menjaga kebersihan

badan, mulut, telinga, dan hidung; menggunakan pakaian kerja lengkap; dan lain-lain.

Sanitasi dan higiene merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan. Dalam Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes Nomor 329/Menkes/Per/VI/1976 pasal 2) disebutkan bahwa makanan yang diproduksi dan diedarkan di wilayah Indonesia haruslah memenuhi syarat-syarat keselamatan, kesehatan, standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan oleh menteri untuk setiap jenis makanan. Ini berarti sanitasi dan higiene menjadi syarat penting yang harus dipenuhi dalam hal penanganan makanan. Pada peserta didik SMK Program Studi Tata Boga, pembelajaran praktik menjadi tempat untuk mengetahui penerapan atau terlaksananya sanitasi dan higiene sebab prosesnya berada di dapur (laboratorium boga) yang merupakan awal mula dari segala kegiatan pembelajaran produksi makanan di sekolah. Akan tetapi kedua hal itu masih dianggap sebatas ilmu yang belum diterapkan oleh beberapa peserta didik.

SMK Negeri 2 Godean merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan yang membuka Program Studi Tata Boga. Di SMK ini pengetahuan tentang sanitasi dan higiene telah diberikan kepada peserta didik sejak kelas X, yaitu pada mata pelajaran Keamanan Pangan (Sanitasi Higiene dan K3). Mata pelajaran ini diberikan pada semester 1 dan 2, berbeda dengan di beberapa sekolah lain yang hanya diberikan pada semester 1 saja. Oleh karena itu, diharapkan peserta didik yang telah mendapatkan bekal ilmu sanitasi dan higiene akan baik pula dalam dalam penerapannya sehingga makanan yang diproduksi memenuhi syarat keselamatan, kebersihan, dan kesehatan.

Selain melihat penerapannya dalam pembelajaran produksi, penerapan sanitasi hygiene juga dijadikan dasar suatu penilaian. Menurut Tardif dalam Syah (2016:139) proses penilaian untuk menggambarkan prestasi yang telah dicapai peserta didik sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan. Penilaian pembelajaran produksi makanan di sekolah terdiri dari nilai persiapan yang meliputi, tertib kerja, alat, bahan, pakaian kerja, dan sistematika kerja; nilai proses yang meliputi penanganan alat, K3, sikap kerja, berkemas, dan waktu; serta nilai hasil yang meliputi rasa, rupa, warna, tekstur, dan kreatifitas. Menilik hal-hal yang dinilai dalam pembelajaran produksi makanan di sekolah tersebut terlihat bahwa penerapan sanitasi hygiene menjadi indikator penilaian mulai dari persiapan hingga hasil. Dengan demikian, apabila peserta didik tidak menerapkan sanitasi hygiene dapat mempengaruhi prestasi peserta didik itu sendiri terutama dalam pembelajaran produksi makanan.

Pembelajaran produksi makanan di SMK Negeri 2 Godean beberapa di antaranya adalah Boga Dasar di kelas X; Pengolahan dan Penyajian Makanan di kelas XI, dan Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia di kelas XII. Berdasarkan kurikulum 2013 pengukuran prestasi mata pelajaran tersebut menggunakan istilah Penilaian Tengah Semester (PTS) dan Penilaian Akhir Semester (PAS). Seperti yang dikemukakan oleh Syah (2016:139-140) ulangan dan Ulangan Umum biasanya dijadikan alat ukur untuk menentukan taraf keberhasilan sebuah proses belajar-mengajar atau untuk menentukan taraf keberhasilan sebuah program pengajaran.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada tanggal 23 Februari 2018 dengan 17 peserta didik dari 30 peserta didik dalam satu kelas atau 56,67% program studi Tata Boga di SMK Negeri 2 Godean, semua peserta didik telah menyadari akan pentingnya menerapkan sanitasi dan higiene, akan tetapi masih ditemukan beberapa peserta didik yang tidak menerapkan kedua hal tersebut ketika pembelajaran praktik. Pada saat persiapan, tidak mencuci tangan sebelum pengolahan dan terkadang dikeringkan dengan mengusapkan di baju. Tangan sebagai perantara bakteri ke makanan sebab tanganlah yang terkontak langsung dengan makanan yang diolah sehingga tangan yang kotor akan mengontaminasi makanan yang diolah tersebut. Apabila peserta didik mengusapkan tangan di baju maka juga akan berpengaruh terhadap kebersihan makanan yang diolah. Baju terkadang akan menempel pada meja kerja sehingga akan menghantarkan bakteri ke makanan. Selanjutnya tidak mencuci alat pengolahan yang akan digunakan, padahal meski sebelumnya alat tersebut telah dicuci ada kemungkinan tercemar oleh debu atau hewan, seperti tikus dan kecoak. Lupa memotong kuku serta memakai cincin atau jam tangan. Kuku maupun perhiasan merupakan sarang bakteri sehingga kuku pendek dan melepas perhiasan ketika mengolah makanan lebih diutamakan.

Pada saat pengolahan masih banyak peserta didik yang mencicipi dengan tangan. Mencicipi makanan sebaiknya dengan menggunakan dua sendok, satu sendok untuk mengambil masakan dan sendok lain untuk mencicipi. Selain itu, pada saat penyajian makanan tidak ditutup dengan penutup sajian, seperti tudung saji atau plastik *wrap*. Menurut pengakuan peserta didik masakan yang siap saji

ditata di meja penilaian dan dibiarkan terbuka tanpa ada penutup sajian padahal terkadang rentang waktunya cukup lama hingga penilaian, secara otomatis masakan akan terkontaminasi oleh debu, benda asing, atau bahkan hewan-hewan kecil. Selain itu dari pengakuan beberapa guru yang mengampu pembelajaran produktif, sebelum pembelajaran praktik berlangsung tidak ada pemeriksaan awal mengenai personal hygiene peserta didik oleh guru, seperti lengkapnya pakaian kerja dan kebersihan kuku, maupun pemakaian benda-benda lain, seperti perhiasan yang mempengaruhi terkontaminasinya makanan.

Lebih lanjut berdasarkan observasi pada tanggal 13 dan 23 Februari 2018 yang dilakukan dengan teknik wawancara dengan dua guru Boga Dasar dimana mata pelajaran ini menjadi bekal tentang ilmu pengolahan dan penyajian makanan di kelas XI maupun kelas XII, masih terdapat peserta didik yang remidi pada saat Penilaian Tengah Semester (PTS) Boga Dasar. Apabila terdapat nilai sesuai KBM (Ketuntasan Batas Minimal) adalah hasil dari dilakukannya beberapa remidi. Dari hasil nilai PTS peserta didik kelas X Boga 2 terdapat 17 orang atau 56,67% nilai sesuai KBM dan dari total nilai PTS terdapat 22 orang atau 73,34% nilai di bawah rata-rata kelas.

Sesuai dengan kondisi tersebut penulis tertarik untuk mengadakan penelitian dengan mengambil sampel peserta didik kelas XI di SMK Negeri 2 Godean program studi Tata Boga bidang kompetensi Jasa Boga. Dikarenakan peserta didik kelas XI telah mempunyai bekal sanitasi hygiene, berbeda dengan peserta didik di kelas X yang dalam perkiraan waktu pelaksanaan penelitian ini dimulai, masih belum menyelesaikan semua kompetensi dasar mata pelajaran Keamanan

Pangan (Sanitasi Higiene dan K3) sedangkan peserta didik kelas XII masih melaksanakan Praktik Industri. Sementara itu, mata pelajaran produksi makanan yang ditempuh di kelas XI salah satunya adalah mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan. Dengan demikian, penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui apakah ada hubungan penerapan sanitasi higiene terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut.

1. Institusi jasa boga yang tidak menjamin keamanan pangan produksinya akan merugikan konsumen dan menjadikan *image* buruk bagi institusi jasa boga yang bersangkutan.
2. Penerapan sanitasi higiene hanya dimaknai dengan pemasangan spanduk, poster, atau semboyan yang ditempelkan pada dinding-dinding ruang produksi atau pengolahan makanan.
3. Penerapan Sanitasi dan Higiene masih dianggap sebatas ilmu yang belum diterapkan sepenuhnya oleh peserta didik.
4. Hasil wawancara dari 17 peserta didik dari 30 peserta didik dalam satu kelas atau 56,67% program studi Tata Boga SMK Negeri 2 Godean masih ditemukan beberapa peserta didik yang tidak menerapkan sanitasi higiene ketika pembelajaran praktik.

5. Peserta didik tidak mencuci tangan sebelum pembelajaran praktik dan terkadang dikeringkan dengan mengusapkan di baju.
6. Peserta didik tidak mencuci alat pengolahan yang akan digunakan padahal ada kemungkinan telah tercemar oleh debu atau hewan.
7. Peserta didik tidak memperhatikan kebersihan diri, seperti lupa memotong kuku.
8. Peserta didik memakai perhiasaan yang menjadi sumber kontaminasi ketika pengolahan makanan, seperti cincin, gelang, dan jam tangan.
9. Peserta didik mencicipi makanan yang diolah menggunakan tangan.
10. Peserta didik tidak menempatkan makanan siap saji di tempat tertutup.
11. Tidak ada pengecekan awal berkaitan tentang sanitasi higiene peserta didik sebelum memasuki ruang praktik (dapur) oleh guru.
12. Penerapan sanitasi higiene menjadi kriteria penilaian pembelajaran produksi di sekolah.
13. Terdapat 17 orang atau 56,67% nilai PTS pembelajaran produksi peserta didik sesuai KBM (Kriteria Batas Minimal) dan 22 orang atau 73,34% nilai di bawah rata-rata kelas.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penelitian yang akan dilakukan dibatasi pada masalah sebagai berikut.

1. Pengetahuan Sanitasi Higiene peserta didik kelas XI di SMK Negeri 2 Godean.
2. Sikap Sanitasi Higiene peserta didik kelas XI di SMK Negeri 2 Godean.

3. Penerapan Sanitasi Higiene peserta didik kelas XI di SMK Negeri 2 Godean.
4. Prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI di SMK Negeri 2 Godean.
5. Hubungan pengetahuan sanitasi higiene terhadap prestasi pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean.
6. Hubungan sikap sanitasi higiene terhadap prestasi pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan oleh siswa kelas XI di SMK Negeri 2 Godean.
7. Hubungan penerapan sanitasi higiene terhadap prestasi pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan oleh siswa kelas XI di SMK Negeri 2 Godean.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang diuraikan di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah pengetahuan Sanitasi Higiene peserta didik kelas XI di SMK Negeri 2 Godean?
2. Bagaimanakah sikap Sanitasi Higiene peserta didik kelas XI di SMK Negeri 2 Godean?
3. Bagaimanakah penerapan Sanitasi Higiene peserta didik kelas XI di SMK Negeri 2 Godean?

4. Bagaimanakah prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan oleh peserta didik kelas XI di SMK Negeri 2 Godean?
5. Apakah pengetahuan sanitasi higiene berhubungan terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan oleh peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean?
6. Apakah sikap sanitasi higiene berhubungan terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan oleh peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean?
7. Apakah penerapan sanitasi higiene berhubungan terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan oleh peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Tingkat pengetahuan sanitasi higiene pada pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean.
2. Tingkat sikap sanitasi higiene pada pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean.
3. Tingkat penerapan sanitasi higiene pada pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean.
4. Prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean.

5. Hubungan pengetahuan sanitasi higiene terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean.
6. Hubungan sikap sanitasi higiene terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean.
7. Hubungan penerapan sanitasi higiene terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian tersebut diatas maka manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis
 - a. Menambah wawasan pengetahuan tentang hubungan penerapan sanitasi dan higiene terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan di SMK Negeri 2 Godean.
 - b. Sebagai peluang penelitian lanjutan yang berhubungan dengan masalah sanitasi dan higiene di SMK.
 - c. Hasil penelitian diharapkan dapat menambah khasanah keilmuan bagi para pembaca.

2. Manfaat praktis

a. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

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

b. Bagi Sekolah

Dapat digunakan sebagai bahan informasi serta referensi mengevaluasi pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan khususnya pada penerapan sanitasi dan higiene guna meningkatkan prestasi belajar siswa.

c. Bagi Guru

Diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi guru untuk lebih meningkatkan bimbingan dan pengawasannya dalam proses pembelajaran praktik khususnya penerapan sanitasi higiene.

d. Bagi Peneliti

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