

**PENERAPAN HIGIENE SANITASI PRAKTIK MENGOLAH MAKANAN
PADA SISWA KELAS XI JASA BOGA SMKN 1 KALASAN**

***THE APPLICATION OF HYGIENIC SANITATION DURING THE PRACTICE OF FOOD PROCESSING
BY STUDENTS OF CLASS XI CULINARY PROGRAM
IN VHS 1 KALASAN***

Dea Rianda, Siti Hamidah

Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

dea.riandaa@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sikap pada siswa: (1) Higiene sanitasi, (2) Higiene personal, (3) Sanitasi pengolahan, (4) Sanitasi peralatan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan metode survey pada siswa kelas XI SMKN 1 Kalasan sebanyak 70 siswa. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan angket tertutup. Hasil penelitian ini adalah: (1) Sikap higiene sanitasi termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak 34 siswa (48,57%), konsisten sebanyak 33 siswa (47,14%), kadang-kadang sebanyak 3 siswa (4,29%), (2) Sikap higiene personal termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak sebanyak 32 siswa (45,71%), konsisten sebanyak 32 siswa (45,71%), kadang-kadang sebanyak 6 siswa (8,57%), (3) Sikap higiene sanitasi pengolahan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak sebanyak 39 siswa (55,71%), konsisten sebanyak 27 siswa (38,57%), kadang-kadang sebanyak 4 siswa (5,71%), (4) Sikap higiene sanitasi peralatan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak sebanyak 32 siswa (45,71%), konsisten sebanyak 34 siswa (48,57%), kadang-kadang 4 siswa (5,71%).

Kata kunci: penerapan, sikap, higiene sanitasi, siswa

ABSTRACT

The objectives of this research are to know attitude by students': (1) Hygienic sanitation, (2) Students' personal hygiene, (3) Sanitation processing, (4) Sanitation equipment. This research is a descriptive research by using survey method by students' of class XI culinary program a total of 70 student. Data collection technique were conducted by using questionnaires. The result of this research are: (1) The attitude of hygienic sanitation during the practice of food processing included in "almost consistent" category has a total number of 34 students (48,57%), "consistent" category has a total number of 33 students (47,14%), "sometimes" category has a total number of 3 students (4,29%), (2) The attitude of student personal hygiene during the practice of food processing included in "almost consistent" category has a total of 32 students (45,71%), "consistent" category has a total number of 32 students (45,71%), "sometimes" category has a total number of 6 students (8,57%), (3) The attitude of student sanitation processing during the practice of food processing included in "almost consistent" category has a total of 39 students (55,71%), "consistent" category has a total number of 27 students (55,71%), "sometimes" category has a total number of 4 students (5,71%), (4) The attitude of student sanitation equipment during the practice of food processing included in "almost consistent" category has a total of 32 students (45,71%), "consistent" category has a total number of 34 students (48,57%), "sometimes" category has a total number of 4 students (5,71%).

Keywords: application, attitude, hygiene sanitation, student

PENDAHULUAN

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

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

Kualitas makanan dapat dilihat dari aspek higiene sanitasi. Rendahnya higiene sanitasi penjamah makanan ditunjukkan hasil laporan WHO tahun 2015 yaitu hampir 1 dari 10 orang jatuh sakit setiap tahun dari mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi dan 420.000 meninggal dunia. Asia Tenggara menjadi salah satu wilayah yang paling banyak mengalami kematian akibat makanan terkontaminasi. Data

tersebut secara umum menunjukkan masih rendahnya kualitas makanan yang secara umum juga menunjukkan rendahnya kualitas kesehatan.

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

Tata boga adalah kompetensi keahlian yang berada dibawah Program Studi Keahlian Tata Boga, Bidang Studi Keahlian Seni, Kerajinan dan Pariwisata. Pada program keahlian Tata Boga siswa akan dibekali dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar berkompeten dalam mengolah dan menyajikan beragam jenis makanan. Siswa SMK Program Keahlian Tata Boga dibekali pengetahuan higiene sanitasi pada mata pelajaran sanitasi higiene dan keselamatan kerja pada kelas X. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Anggraeni (2016) ada hubungan signifikan dan positif pengetahuan higiene dan sanitasi terhadap sikap siswa. Oleh karena itu siswa kelas XI seharusnya sudah memiliki sikap konsisten serta mampu menerapkannya saat praktik mengolah makanan.

Berdasarkan observasi yang dilakukan saat praktik siswa kelas XI. Siswa tata boga merupakan penjamah makanan karena secara langsung mengolah dan menyajikan makanan yang layak jual. Mengolah dan menyajikan makanan dilakukan dengan benar sesuai dengan aturan yang ada. Siswa Tata Boga SMK Negeri 1

Kalasan memproduksi makanan yang dipasarkan baik didalam kota Yogyakarta maupun diluar kota. Siswa juga dibekali pengalaman sebagai penjamah makanan saat melakukan praktik di industri-industri jasa boga.

Sebagai seorang yang mengolah makanan, siswa harus mengetahui syarat-syarat penjamah makanan yang baik seperti tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098 tahun 2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran. Keterbatasan siswa dalam menerapkan higiene sanitasi karena siswa belum memahami arti pentingnya higiene sanitasi. Komponen higiene sanitasi dalam mengolah makanan meliputi higiene personal, higiene pengolahan dan higiene peralatan.

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

Indikator lain yang ditemukan ialah masih ditemukan siswa yang tidak mencuci tangan atau peralatan yang kontak dengan bahan mentah sebelum digunakan untuk bahan matang. Perilaku tersebut dapat menyebabkan berpindahannya

mikroorganisme penyebab penyakit ke makanan yang diolah. *Approximately 38% of food contamination is attributable to improper hand washing* (Marriott & Gravani, 2006:89).

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

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

Berdasarkan masalah yang sudah dijelaskan di atas, maka perlu dilakukan penelitian tentang penerapan higiene sanitasi saat praktik mengolah makanan khususnya aspek sikap pada siswa kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan metode survei. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan angket. Tahap pengujian kelayakan angket dilakukan oleh ahli materi.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2018. Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 1 Kalasan.

Subyek Penelitian

Subyek penelitian melibatkan 70 siswa kelas XI dari program keahlian Tata Boga. Teknik sampling yang digunakan adalah sampling jenuh.

Prosedur Penelitian

Penelitian dimulai dengan pembuatan instrument. Kemudian dilakukan validasi isi oleh ahli. Dilanjutkan dengan penyebaran angket kepada sampel dan dilakukan validitas empiris yang dibantu dengan aplikasi SPSS 22.

Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Instrument yang digunakan berupa angket tertutup sebanyak 34 pernyataan. Teknik pengumpulan data dilakukan secara langsung oleh subyek penelitian sesuai dengan keadaan yang sesungguhnya.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah statistik deskriptif. Interval skor dikategorikan menjadi 5 yaitu konsisten, hampir konsisten, kadang-kadang, jarang, tidak pernah.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Penerapan Higiene Sanitasi Siswa

Tabel 1 menunjukkan bahwa sikap responden saat menerapkan higiene sanitasi pada praktik mengolah makanan dalam kategori hampir konsisten sebanyak 34 siswa (48,57%), kategori konsisten sebanyak 33 siswa (47,14%),

kategori kadang-kadang sebanyak 3 siswa (2,29%), dan kategori jarang dan tidak pernah tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut (0%).

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Higiene Sanitasi Siswa

Kategori	Skor	F	(%)
Konsisten	142,8 $x \leq 170$	33	47,14
Hampir Konsisten	115,6 $x \leq 142,8$	34	48,57
Kadang-kadang	88,4 $x \leq 115,6$	3	4,29
Jarang	61,2 $x \leq 88,4$	0	0
Tidak Pernah	34 $x \leq 61,2$	0	0
		70	100

Penerapan Higiene Personal Siswa

Tabel 2 menunjukkan bahwa sikap responden saat menerapkan higiene sanitasi pada praktik mengolah makanan dalam kategori hampir konsisten sebanyak 32 siswa (45,71%), kategori konsisten sebanyak 32 siswa (45,71%), kategori kadang-kadang sebanyak 6 siswa (8,57%), dan kategori jarang dan tidak pernah tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut (0%).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Higiene Personal Siswa

Kategori	Skor	F	(%)
Konsisten	54,6 $x \leq 65$	32	45,71
Hampir Konsisten	44,2 $x \leq 54,6$	32	45,71
Kadang-kadang	33,8 $x \leq 44,2$	6	8,57
Jarang	23,4 $x \leq 33,8$	0	0
Tidak Pernah	13 $x \leq 23,4$	0	0
		70	100

Penerapan Sanitasi Pengolahan Siswa

Tabel 3 menunjukkan bahwa sikap responden saat menerapkan higiene sanitasi pada praktik mengolah makanan dalam kategori hampir konsisten sebanyak 39 siswa (55,71%),

kategori konsisten sebanyak 27 siswa (38, 57%), kategori kadang-kadang sebanyak 4 siswa (5,71%), dan kategori jarang dan tidak pernah tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut (0%).

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Sanitasi Pengolahan Siswa

Kategori	Skor	F	(%)
Konsisten	58,8 $<x \leq 70$	27	38,57
Hampir Konsisten	47,6 $<x \leq 58,8$	39	55,71
Kadang-kadang	36,4 $<x \leq 47,6$	4	5,71
Jarang	25,2 $<x \leq 36,4$	0	0
Tidak Pernah	14 $<x \leq 25,2$	0	0
		70	100

Penerapan Sanitasi Peralatan Siswa

Tabel 4 menunjukkan bahwa sikap responden saat menerapkan higiene sanitasi pada praktik mengolah makanan dalam kategori hampir konsisten sebanyak 34 siswa (48,57%), kategori konsisten sebanyak 32 siswa (45,71%), kategori kadang-kadang sebanyak 4 siswa (5,71%), dan kategori jarang dan tidak pernah tidak ditemukan siswa yang termasuk dalam kategori tersebut (0%).

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Sanitasi Peralatan Siswa

Kategori	Skor	F	(%)
Konsisten	29,4 $<x \leq 35$	34	48,57
Hampir Konsisten	23,8 $<x \leq 29,4$	32	45,71
Kadang-kadang	18,2 $<x \leq 23,8$	4	5,71
Jarang	12,6 $<x \leq 18,2$	0	0
Tidak Pernah	7 $<x \leq 12,6$	0	0
		70	100

Pembahasan

Penerapan higiene sanitasi pada praktik mengolah makanan sebagian besar termasuk

dalam kategori konsisten dan hampir konsisten. Siswa memperoleh kategori konsisten pada pernyataan "menggunakan peralatan yang bersih", "membersihkan peralatan setelah digunakan untuk bahan mentah sebelum digunakan untuk bahan matang" dan "membersihkan meja setelah digunakan". Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan siswa mengenai sanitasi higiene sudah baik karena siswa sudah dibekali dengan mata pelajaran sanitasi, higiene dan K3 serta sudah memiliki pengalaman bekerja di industri boga.

Pada kategori hampir konsisten yaitu pernyataan "menutup luka saat praktik mengolah makanan", "hanya meletakkan makanan yang bersih diatas talenan" dan "tidak menggunakan kawat pembersih untuk membersihkan peralatan" dan pada kategori kadang-kadang pada pernyataan "menjaga kerapian kumis serta janggut bagi laki-laki atau tidak menggunakan *nail polish* bagi perempuan", "tidak mengolah makanan saat sedang sakit atau terinfeksi". Hal ini dikarenakan masih kurangnya pengetahuan siswa mengenai higiene sanitasi sehingga siswa dapat dibekali pengetahuan tambahan dengan mengikuti kursus, pelatihan, atau seminar tentang higiene sanitasi makanan. Kondisi ini juga didukung oleh teori Notoatmodjo yang berpendapat bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi tindakan adalah tingkat pendidikan (Notoatmodjo, 2010:18). Pendidikan berpengaruh terhadap pengetahuan seseorang dimana semakin tinggi atau banyaknya pendidikan yang ditempuh seseorang makan pengetahuan yang dimilikinya akan semakin baik.

Penerapan higiene sanitasi dapat dipengaruhi oleh tingkat pendidikan responden yaitu siswa kelas XI SMK jurusan Jasa Boga. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Handayani, Adhi, dan Pradnyaparamita (2015) yang menyebutkan tindakan penjamah makanan secara bermakna dipengaruhi oleh pengetahuan (PR=1,48; 95%CI: 1,01-2,15).

Pengetahuan merupakan salah satu faktor domain yang mempengaruhi tindakan yang dimiliki seseorang. Seorang dengan tingkat pendidikan yang tinggi berkemungkinan memiliki pengetahuan yang baik sehingga dapat menunjukkan tindakan higiene sanitasi penanganan makanan yang lebih baik dibandingkan dengan yang berpendidikan lebih rendah. Responden dengan tingkat pendidikan SMK memberikan gambaran bahwa responden memiliki kemampuan yang sudah cukup dalam menjaga higiene personal sanitasi penanganan makanan saat pengolahan makanan termasuk higiene personal, sanitasi penanganan makanan pengolahan dan higiene personal sanitasi penanganan makanan saat pembersihan peralatan.

Penerapan siswa yang tergolong hampir konsisten tidak terlepas dari pengaruh guru. Salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan higiene sanitasi penanganan makanan siswa yaitu melalui pembentukan karakter peduli kebersihan sejak dini. Proses penanaman, pemahaman, dan kesadaran tentang pentingnya menjaga kebersihan makanan dapat berpengaruh positif bila diterapkan pada institusi pendidikan yaitu melalui guru. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sari (2013) menunjukkan guru

sebagai pendidik seharusnya mampu mewujudkan perubahan tindakan siswa yang memiliki tanggung jawab terhadap kesehatan diri siswa sendiri. Tanggung jawab terhadap kesehatan dapat dilihat melalui tindakan siswa dalam kebiasaan (*behaviorsm*) pada kehidupan sehari-hari. Dalam hal higiene sanitasi penanganan makanan siswa saat mengolah makanan, guru bertindak sebagai pengelola yang mengatur jalannya proses produksi sehingga apabila pengelola bertindak baik dalam mengatur proses produksi maka tindakan higiene personal sanitasi penanganan makanan siswa dalam mengolah makanan akan baik. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Handayani, Adhi, dan Pradnyaparamita (2015) yang menyebutkan tindakan penjamah makanan secara bermakna dipengaruhi dukungan pengelola (PR=3,01; 95%CI: 1,77-5,13).

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: (1) Sikap higiene sanitasi pada siswa kelas XI SMKN 1 Kalasan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak 34 siswa (48,57%), konsisten sebanyak 33 siswa (47,14%), kadang-kadang sebanyak 3 siswa (4,29%), (2) Sikap higiene personal pada siswa kelas XI SMKN 1 Kalasan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak sebanyak 32 siswa (45,71%), konsisten sebanyak 32 siswa (45,71%), kadang-kadang sebanyak 6 siswa (8,57%), (3) Sikap higiene sanitasi pengolahan pada siswa kelas XI SMKN 1 Kalasan termasuk dalam kategori hampir

konsisten sebanyak sebanyak 39 siswa (55,71%), konsisten sebanyak 27 siswa (38,57%), kadang-kadang sebanyak 4 siswa (5,71%), (4) Sikap higiene sanitasi peralatan pada siswa kelas XI SMKN 1 Kalasan termasuk dalam kategori hampir konsisten sebanyak sebanyak 32 siswa (45,71%), konsisten sebanyak 34 siswa (48,57%), kadang-kadang 4 siswa (5,71%).

Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka saran yang diberikan antara lain: (1) Siswa hendaknya terus meningkatkan pengetahuan mengenai higiene sanitasi serta menerapkannya dalam setiap kegiatan praktik mengolah makanan, (2) siswa yang belum menerapkan higiene sanitasi dengan konsisten dapat diberi pelatihan atau seminar, dan (3) guru perlu berperan aktif dalam pengembangan karakter siswa sehingga siswa memiliki kesadaran dalam penerapan higiene sanitasi

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, E. (2014). *Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higieme Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur*. Skripsi, Tidak Diterbitkan. Universitas Islam Negeri, Jakarta
- Anggraeni, R.C.M.S. (2016). *Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga*. Skripsi, Tidak Diterbitkan, UNY, Yogyakarta
- Depkes. (2003). *Undang-undang Nomor 36, Tahun 2009, Tentang Kesehatan*
- Handayani, Adhi, & Pradnyaparamita (2015). *Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara*

Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. Volume 3. Nomor 2. *Public Health and Preventive Medicine Archive*. Hlm. 194.

- Kepmenkes. (2003). No. 1098, Tahun 2003, tentang *Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*
- Mariot, N.G & Gravani, R.B. (2006). *Principles Of Food Sanitation*. USA: Springer Science+Business Media, Inc
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sari, I.P.T.P. 2013. *Pendidikan Kesehatan Sekolah Sebagai Proses Perubahan Perilaku Siswa*. *Jurnal Pendidikan Jasmani Indonesia*. Volume 9, Nomor 2, November 2013. Jurusan Pendidikan Olahraga Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Yogyakarta