

PERILAKU SISWA DALAM MENERAPKAN SANITASI HIGIENE DAN KESEHATAN KESELAMATANKERJA DI LABORATORIUM PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN DI SMK NEGERI 1 CANGKRINGAN

Oleh : Triyani , Pendidikan Teknik Boga FT UNY
Email : yaniadzkiasha@gmail.com
Dosen : Dr. Ir. Sugijono, M.Kes
Email : sugiyono.ab@gmail.com

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui: Pengetahuan, sikap dan tindakan sanitasi higiene dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di pembelajaran praktik oleh siswa SMK Negeri 1 Cangkringan program keahlian Pengolahan Bahan Pangan tahun ajaran 2017/2018. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 1 Cangkringan bulan Maret 2017 sampai April 2018. Populasi sejumlah 123 siswa. Sampel penelitian di ambil dengan teknik *simple random sampling*. Data dikumpulkan dengan kuesioner, observasi dan dokumentasi. Hasil penelitian diketahui bahwa: Pengetahuan siswa tergolong kategori sangat baik, dimana persentasenya adalah 100%, sikap siswa tergolong kategori sangat baik , dimana persentasenya adalah 98,4% dan kategori cukup baik 1,6%. Dalam kategori sangat baik sebagian mendapatkan skor di atas rerata dengan presentase 98,4%. Tindakan siswa tergolong cukup baik. Dengan presentase kategori sangat baik 6,5% dan cukup baik 93,5%.

Kata kunci : Perilaku, Sanitasi, Higiene, Kesehatan dan Keselamatan Kerja

STUDENT BEHAVIOR IN APPLYING HYGIENE AND OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY SANITATION IN AGRICULTURAL PRODUCT PROCESSING LABORATORY IN SMK NEGERI 1 CANGKRINGAN

Abstract

This research aims to know: the knowledge, attitude and the action of sanitation hygiene and OHS (Occupational Health and Safety) in practical learning by students of SMK Negeri 1 Cangkringan Food Material Processing skill program 2017 / 2018. The type of this research is quantitative descriptive research.,The research was conducted at SMK Negeri 1 Cangkringan in March 2017 until April 2018. Population of 123 students. The sample of research was taken by simple random sampling technique. Data were collected by questionnaire, observation and documentation. The results of the research note that: Students' knowledge is categorized as excellent, where the percentage is 100%, student's attitude is categorized as very good, where the percentage is 98,4% and good category is 1,6%. In the category of excellent the most of the student's got the score above the average with the percentage is 98.4%. Student's action is classified as good, With a very good category percentage is 6.5% and good category is 93.5%.

Keywords: Behavior, Sanitation, Hygiene, Occupational Health and Safety

PENDAHULUAN

Makanan adalah salah satu kebutuhan hidup yang terpenting bagi manusia. Makanan untuk saat ini tidak hanya sebagai kebutuhan untuk mengatasi rasa lapar. Namun konsumen saat ini makin pemilih dalam mengkonsumsi makanannya. Saat ini banyak masyarakat yang tidak sempat untuk menyiapkan makanan sendiri. Akhirnya, mereka bergantung pada pelayanan jasa boga yang meliputi seperti warung makan, restoran, *catering*, *café*, warung tenda ataupun warung lesehan, dengan adanya hal tersebut, penyediaan makanan yang memenuhi syarat hygiene dan sanitasi sangat menentukan tingkat kesehatan dari suatu keluarga dan masyarakat.

Kriteria makanan yang aman untuk dikonsumsi adalah tidak membahayakan kesehatan atau menimbulkan keracunan. Hal tersebut erat hubungannya dengan bagaimana perlakuan selama proses pengolahan. Cara mewujudkan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi adalah dengan menerapkan sanitasi hygiene dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) selama proses pengolahan(Erna Wati, 2008:20)

Pengolahan makanan dilaksanakan di dapur, mulai dari persiapan, pengolahan sampai penyajian makanan. Resiko tertinggi untuk terjadi kecelakaandalam bekerja adalah di dapur, karena tenaga kerja tidak memperhatikan prosedur kesehatan dan keselamatan kerja yang terdapat pada tempat tersebut. Bekerja didapur sangatlah banyak resiko yang akan muncul, karena didapur terdapat api dan minyak panas yang dapat menjadi penyebab kecelakaan. Selain itu, juga banyak terdapat alat-alat produksi yang teraliri

oleh arus listrik sehingga kemungkinan terjadi kecelakaan kerja sangatlah tinggi.

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

Didasari dari observasi penelitian , di SMK Negeri 1 Cangkringan ternyata masih banyak siswa yang mengalami kecelakaan kerja yang terjadi di dapur seperti kepeleset, terkena pisau dll. Selain itu, untuk tempat cuci mencuci peralatan juga masih kurang maksimal kebersihannya dikarenakan tidak tersedianya tempat mencuci yang memadai.

Perilaku seseorang dapat diamati melalui sikap dan tindakan, namun demikian tidak berarti bahwa perilaku seseorang juga dapat diamati melalui pengetahuan, motivasi dan persepsi. Perilaku merupakan hasil interaksi antara

“persons” (diri sendiri) dengan environment(lingkungan) (Sukidjo Admojo, 2010:8).

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Sanitasi Higiene dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di pembelajaran praktik oleh siswa SMK Negeri 1 Cangkringan program keahlian Pengolahan Bahan Pangan tahun ajaran 2017/2018.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) Pengetahuan Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja di pembelajaran praktik oleh siswa SMK Negeri 1 Cangkringan program keahlian Pengolahan Bahan Pangan ; 2) Sikap Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja di pembelajaran praktik oleh siswa SMK Negeri 1 Cangkringan program keahlian Pengolahan Bahan Pangan ; 3)Tindakan Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja di pembelajaran praktik oleh siswa SMK Negeri 1 Cangkringan program keahlian Pengolahan Bahan Pangan

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 1 Cangkringan yang beralamat di Sintokan, Wukirsari, Cangkringan, Sleman Yogyakarta 55583. Waktu pelaksanaan penelitian ini mulai bulanMaret 2017 –April 2018.

Populasi dan Sampel

Populasi

Populasi penelitian ini adalah siswa kelas X SMK Negeri 1 Cangkringan sejumlah 123 siswa.

Sampel

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *Proportional Random Sampling* yaitu sampel diambil dengan perbandingan yang sama untuk masing-masing kelas dan dilakukan secara acak.(Sugiyono, 2015:62). Diperoleh untuk siswa kelas X TPHP 1 sejumlah 30 siswa, kelas X TPHP 2 sejumlah 29 siswa, kelas X TPHP 3 sejumlah 32 siswa dan kelas X TPHP 4 sejumlah 32 siswa.

Alat dan Metode Pengumpulan Data

Alat pengumpulan data

Alat pengumpulan data pada penelitian ini adalah kuesioner, observasi, nilai raport dan dokumentasi. Kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan kepada responden. Kuisisioner merupakan teknik pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu dengan pasti variabel yang akan diukur dan tahu apa yang diharapkan responden (Sugiyono, 2015:199).

Uji Validitas

Uji validitas instrument dengan mengkonsultasikan kepada ahli bidang yang bersangkutan dengan penelitian, dalam penelitian ini yang ditunjuk adalah 1 dosen ahli materi tentang preferensikonsumen. Uji validitas dilakukan dengan cara analisis butir soal, yaitu skor-skor yang dimiliki oleh setiap butir soal dikorelasikan dengan skor total.Dengan program SPSS versi 16.0 hasil uji validitas kuesioner yang diberikan kepada 123 siswa kelas X SMK Negeri 1 Cangkringan dengan jumlah soal 30 butir dan jumlah responden (N) 123 pada taraf signifikansi

5% (r tabel) sebesar 0,177, didapatkan tidak ada butir soal yang gugur atau ditolak pada aspek sikap maupun aspek tindakan.

Uji Reliabilitas

Reliabilitas menunjukkan pada satu cara pengertian bahwa suatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik (Suharsimi Arikunto, 2006:178).

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

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data untuk mengetahui tindakan dan sikap sanitasi hygiene siswa yaitu dilakukan dengan mengisi kuesioner yang sudah dibagikan langsung kepada responden. Sebelumnya peneliti memberikan informasi terlebih dahulu. Sedangkan, untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang sanitasi hygiene dan K3 di ambil dari nilai raport.

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini analisa data yang digunakan adalah kuantitatif, dengan menggunakan rumus statistic deskriptif. Pengolahan data hasil penyebaran angket dilakukan dengan membuat suatu distribusi nilai dan selanjutnya dicari besar indeks tendensi sentral yaitu : nilai mean, median, modus (Sukardi, 2003:86). Pengolahan data pada penelitian ini menggunakan bantuan program SPSS.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil perhitungan karakteristik responden yang diamati dalam penelitian ini meliputi : pengetahuan, sikap, tindakan. Deskripsi karakteristik responden disajikan dalam tabel berikut :

Pengetahuan Siswa dalam Sanitasi Higiene dan K3 pada Praktek di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian

Berdasarkan hasil perhitungan deskriptif untuk data pengetahuan diperoleh hasil nilai median sebesar =77, modus sebesar = 76, standar deviasi = 2,5, skor tertinggi adalah 87, skor terendah = 75 dan rata-ratanya = 77,7. Untuk kategori pengetahuan siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian diperoleh semua siswa = 123 responden berada pada kategori baik yaitu dengan interval skor 67 – 100. Kategori aspek pengetahuan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 disajikan pada Tabel 1 berikut :

Tabel 1. Aspek Pengetahuan Sanitasi Higiene

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

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

Sikap Siswa dalam Sanitasi Higiene dan K3 pada Praktek di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian

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

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

Tabel 2. Aspek Sikap dalam Perilaku Sanitasi Higiene dan K3

| No | Kriteria nilai | Kategori | Frekuensi | Presentase |
|----|----------------|----------|-----------|------------|
|----|----------------|----------|-----------|------------|

| | | | | |
|---|---------|--------|-----|-------|
| 1 | 72 – 96 | Baik | 121 | 98,4% |
| 2 | 48 – 71 | Cukup | 2 | 1,6% |
| 3 | 24 – 47 | Kurang | 0 | 0% |
| | | | 123 | 100% |

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

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

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

Berdasarkan hasil perhitungan deskriptif untuk data tindakan dengan 6 butir pertanyaan diperoleh skor minimum ideal adalah 0, skor maksimum ideal 6 dan mean ideal 3. Untuk kategori tindakan siswa mengenai sanitasi hygiene dan K3 pada praktek di laboratorium pengolahan hasil pertanian diperoleh kategori baik yaitu dengan interval skor 4 - 6 sebanyak 8 siswa = 6,5%, untuk kategori cukup baik dengan interval skor antara 2 - 3 diperoleh sebanyak 115 siswa = 93,5% dan untuk kategori kurang dengan interval skor antara 0 - 1 tidak ada siswa pada kategori ini. Kategori aspek tindakan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 disajikan pada Tabel berikut :

Tabel 3. Aspek Tindakan dalam Perilaku Sanitasi Higiene dan K3

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

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

PEMBAHASAN

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

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil angket yang dijawab oleh responden = 123 siswa, sikap siswa dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 praktik TPHP SMK Negeri 1 Cangkringan meliputi aspek sikap terhadap K3 dan sanitasi hygiene, sikap terhadap hygiene sanitasi makanan dan peralatan, sikap terhadap personal hygiene, dan sikap terhadap kecelakaan kerja. Sikap siswa tergolong baik, dimana prosentase kategori baik = 98,4%, cukup baik = 1,6% dan kategori kurang tidak ada siswa (0%) dari 123 responden. Hal ini menunjukkan bahwa 98,4% siswa telah memiliki kesadaran dalam bersikap untuk selalu berperilaku sanitasi hygiene dan K3, sehingga

siswa dapat menrapkan sanitasi hygiene dan K3 pada saat praktek, 1,6% siswa lainnya memiliki kesadaran sikap dalam sanitasi hygiene dan K3 pada saat praktik. Menurut sebaran data sikap siswa, nilai kecenderungan dominan berada pada kategori baik karena sebagian nilai lebih banyak berada di atas rata-rata.

Hasil data menunjukkan bahwa tindakan siswa dalam menyajikan produk di tempat yang tepat, bersih dan tertutup, saat praktik memakai APD sesuai ketentuan sekolah, pada saat praktik terdapat rambut di makanan, pada saat praktik berlangsung siswa terpeleset, pada saat berlangsung makanan gosong, terjadi kebakaran kecil saat praktik karena menaruh towel di dekat kompor, masuk dalam kategori baik = 6,5%, dan cukup baik = 93,5%. Ini berarti 6,5% siswa telah mengetahui tindakan yang harus dilakukan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3, dan 93,5% siswa cukup mengetahui tindakan yang harus dilakukan dalam perilaku sanitasi hygiene dan K3 saat praktik.

Hasil penelitian ini hampir sama juga dengan hasil penelitian yang mendukung penelitian ini yaitu penelitian yang telah dilakukan oleh Eny Susilaningih (2012), menyatakan bahwa sikap perilaku sanitasi hygiene dan keselamatan dan kesehatan kerja dalam praktik membuat termasuk dalam kategori baik yaitu 78,02%. Hasil penelitian Adelia Narida (2014), menyatakan bahwa sikap perilaku sanitasi hygiene dan keselamatan dan kesehatan kerja dalam praktik masakan Indonesia termasuk kategori baik 92,03%.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

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

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

Saran

Siswa hendaknya meningkatkan kesadaran dalam tindakan untuk mencegah dan mengatasi agar tidak terjadi kecelakaan kerja saat praktik. Guru hendaknya memberikan pendampingan yang lebih lagi kepada siswa saat melaksanakan praktik di laboratorium.

Adelia Narida. (2014). *Perilaku sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja (K3) dalam praktik masakan Indonesia siswa program keahlian tata boga SMK N 6 Yogyakarta tahun pelajaran 2013-2014*. Yogyakarta, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Eny Susilaningih. (2012). *Perilaku siswa dalam impelentasi keselamatan dan kesehatan kerja praktik membatik di SMK N 6 Yogyakarta*. Skripsi (TidakDiterbitkan). Yogyakarta, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Erna Wati, (2008). *Modul Keamanan Pangan. Smk Negeri 1 Cangkringan*.

Sukidjo Admojo. (2010:8). *Pengantar Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Badan Penerbit Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.

Suharsimi Arikunto. (2006:178). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta

Sugiyono. (2015:14). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sukardi. (2003:86). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.