

PENERAPAN SANITASI HIGIENE TERHADAP PRESTASI PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN PESERTA DIDIK SMKN 2 GODEAN

APPLICATION HYGIENE SANITATION TO PENGOLAHAN PENYAJIAN MAKANAN ACHIEVEMENT STUDENTS OF SMKN 2 GODEAN

Oleh : Rizky Yunita Sari, Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta.

Email : rizkyyunita10@gmail.com

Dosen : Dr. Ir. Sugijono, M.Kes.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) pengetahuan; 2) sikap; 3) penerapan sanitasi higiene; 4) prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan; 5) hubungan pengetahuan sanitasi higiene terhadap prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan; 6) hubungan sikap sanitasi higiene terhadap prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan; 7) hubungan penerapan sanitasi higiene terhadap prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMKN 2 Godean. Penelitian merupakan penelitian *ex-post facto* dengan sampel 95 orang. Hasil penelitian menunjukkan: 1) pengetahuan sanitasi higiene sangat tinggi; 2) sikap sanitasi higiene sangat tinggi; 3) penerapan sanitasi higiene sangat tinggi; 4) prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan sangat tinggi; 5) ada hubungan positif dan signifikan antara pengetahuan sanitasi higiene terhadap prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan; 6) tidak ada hubungan signifikan antara sikap sanitasi higiene terhadap prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan; 7) tidak ada hubungan signifikan antara penerapan sanitasi higiene terhadap prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMKN 2 Godean.

Kata kunci : Sanitasi Higiene, Pengolahan dan Penyajian Makanan

Abstract

This research aims to find: 1) knowledge; 2) attitudes; 3) application of hygiene sanitation; 4) achievement of Pengolahan dan Penyajian Makanan; 5) relationship of hygiene sanitation knowledge to Pengolahan dan Penyajian Makanan achievement; 6) the relationship of hygiene sanitation attitudes to Pengolahan dan Penyajian Makanan achievement; 7) the relationship between application of hygiene sanitation to Pengolahan dan Penyajian Makanan achievement of XI class students of SMKN 2 Godean. This research is an ex-post facto research with sampel as many as 95 people. The result of the research shows: 1) knowledge of sanitation hygiene was very high; 2) sanitation hygiene attitudes was very high; 3) application of hygiene sanitation was very high; 4) achievement of pengolahan dan penyajian makanan was very high; 5) there's a positive and significant relationship between knowledge of hygiene sanitation to Pengolahan dan Penyajian Makanan achievement; 6) there's no significant relationship between sanitation hygiene attitudes to Pengolahan dan Penyajian Makanan achievement; 7) there's no significant relationship between the application of hygiene sanitation to Pengolahan dan Penyajian Makanan achievement of class XI students of SMKN 2 Godean.

Keywords: Hygiene Sanitation, Pengolahan dan Penyajian Makanan

PENDAHULUAN

Kebersihan dan kesehatan menjadi hal yang saling berkaitan. Pada bidang pangan kebersihan menjadi hal yang sangat penting karena akan mempengaruhi kualitas akhir suatu makanan. Dewasa ini kebanyakan orang menginginkan hal yang praktis akibatnya pelayanan jasa boga menjadi andalan. Apabila kebersihan dan kesehatan makanan yang

diproduksi tidak terjamin tentu akan merugikan konsumen dan menjadikan *image* buruk bagi institusi jasa boga yang bersangkutan.

Peserta didik Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Program Studi Tata Boga menjadi salah satu faktor pendorong berkembangnya pelayanan jasa boga. 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. Mencermati tujuan tersebut tentu peserta didik SMK Program Studi Tata Boga nantinya akan selalu berhubungan langsung dengan makanan sehingga 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 peserta didik perlu menerapkan sanitasi dan higiene ketika memproduksi suatu makanan.

Menurut Rejeki (2015:2) sanitasi merupakan usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Lingkungan menjadi salah satu faktor penyebab terkontaminasinya suatu makanan sehingga menciptakan lingkungan aman dan sehat akan berpengaruh terhadap kualitas makanan yang diolah.

Menurut Surono dkk (2016:89) sanitasi dalam industri makanan berarti membersihkan seluruh permukaan baik lantai, meja dan peralatan, maupun pekerja yang bersentuhan dengan produk makanan melalui perlakuan yang efektif dalam memusnahkan mikrobia yang membahayakan kesehatan masyarakat, dan secara substansial mengurangi jumlah mikrobia yang tidak diinginkan lainnya, tapi tanpa

mengganggu keamanan makanan bagi konsumen. Usaha ini dilakukan pada semua benda yang kontak langsung dengan makanan. Peralatan yang bersih akan terhindar dari bakteri-bakteri penyebab penyakit, lalat, maupun benda asing, begitu pula dengan keadaan lantai dan meja. Selain itu, pekerja dalam hal ini sebagai penjamah makanan turut berperan terkontaminasinya suatu makanan. Oleh karenanya, usaha sanitasi harus dilakukan secara efektif sehingga tidak ada mikrobia yang membahayakan kesehatan, tetapi dengan tetap memperhatikan faktor keamanan pangan yang dikonsumsi.

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 (Surono dkk, 2016:89). Higiene ini menitikberatkan pada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia.

Mengingat manusia merupakan salah satu mata rantai dalam penyebaran penyakit pemahaman mengenai higiene sangat penting. Hal tersebut seperti yang dikatakan oleh Bartono & Ruffino (2006:13) bahwa mengesampingkan kebersihan dan higiene akan menimbulkan masalah, yaitu keracunan makanan. Padahal higiene ini dimaksudkan untuk menjamin kesehatan. Metode yang digunakan sudah baik akan tetapi mengabaikan masalah higiene makanan, peralatan, dan higiene lingkungan bisa

berakibat fatal dan tentunya akan membahayakan konsumen.

Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 pasal 5) disebutkan bahwa pengelolaan makanan oleh jasa boga harus memenuhi hygiene sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik. Ini berarti sanitasi dan hygiene menjadi syarat penting yang harus dipenuhi dalam hal penanganan makanan oleh penjamah makanan. Akan tetapi kedua hal itu masih dianggap sebatas ilmu yang belum diterapkan oleh beberapa peserta didik.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Godean merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan yang membuka Program Studi Tata Boga. Pengetahuan tentang sanitasi dan hygiene telah diberikan kepada peserta didik sejak kelas X sehingga diharapkan peserta didik yang telah mendapatkan bekal ilmu sanitasi dan hygiene akan baik pula dalam penerapannya. Penelitian Narida (2014) menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap yang cenderung dalam kategori baik, yaitu masing-masing 57,69% dan 92,03%, tindakan sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja tergolong dalam kategori baik pula (100%). Ini berarti pengetahuan yang baik akan sanitasi hygiene akan mempengaruhi sikap dan tindakan dari peserta didik.

Data wawancara dari 17 peserta didik dalam satu kelas atau 56,67% program studi Tata Boga di SMK Negeri 2 Godean, masih ditemukan 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, tidak mencuci alat pengolahan yang akan digunakan, kebersihan kuku tidak diperhatikan serta memakai cincin atau jam tangan. Pada saat pengolahan masih banyak peserta didik yang mencicipi langsung dengan tangan. Selain itu, pada saat penyajian makanan tidak ditutup dengan penutup sajian, seperti tudung saji atau plastik wrap.

Selain melihat penerapannya dalam pembelajaran produksi, penerapan sanitasi hygiene juga dijadikan dasar suatu penilaian. Menurut Irham & Wiyani (2013:252) prestasi belajar merupakan gambaran keberhasilan peserta didik dalam menyelesaikan program-program pembelajaran dan mengikuti proses pembelajaran. Adanya prestasi belajar ini kemampuan peserta didik dalam menguasai materi yang diajarkan oleh guru dalam proses pembelajaran dapat terlihat. 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.

Pembelajaran produksi makanan di SMK Negeri 2 Godean salah satunya adalah Pengolahan dan Penyajian Makanan di kelas XI. 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.

Mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan merupakan pengetahuan di bidang boga (seni mengolah masakan) yang mempelajari pengolahan Kontinental dan Indonesia. Pembelajaran diawali dengan pengolahan makanan Kontinental tentang kaldu (stock). Mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan meliputi pembelajaran teori maupun praktik. Dalam Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Nomor 330/D.D5/KEP/KR/2017 disebutkan bahwa mata pelajaran ini merupakan mata pelajaran yang diberikan kepada peserta didik kelas XI Kompetensi Keahlian Tata Boga dengan jumlah 558 jam pelajaran dengan waktu satu jam pelajaran adalah 45 menit.

Data Penilaian Tengah Semester (PTS) Boga Dasar dimana mata pelajaran ini menjadi bekal tentang ilmu pengolahan dan penyajian makanan di kelas XI, terdapat peserta didik yang remidi pada saat 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.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) pengetahuan; 2) sikap; 3) penerapan sanitasi higiene; 4) prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan; 5) hubungan pengetahuan sanitasi higiene terhadap prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan; 6) hubungan sikap sanitasi higiene terhadap prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan; 7) hubungan penerapan sanitasi higiene terhadap prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMKN 2 Godean.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian *ex-post facto*. Penelitian *ex-post facto* merupakan penelitian dimana variabel-variabel bebasnya telah terjadi ketika peneliti mulai pengamatan terhadap variabel terikat dalam suatu penelitian.

Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus sampai dengan Oktober 2018 di SMK Negeri 2 Godean yang terletak di Jl. Jae Sumantoro Sidoagung Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XI Program Studi Keahlian Tata Boga, yaitu sebanyak 125 orang. Teknik pengambilan sampel menggunakan *proportional random sampling* berdasarkan rumus Slovin

dengan taraf kesalahan 5%, ditentukan jumlah sampel sebanyak 95 orang.

Prosedur

Penelitian ini dilakukan dengan cara memberikan instrumen kepada responden dan observasi pada saat pembelajaran produksi di sekolah. Instrumen terdiri atas tiga macam, yaitu tes pengetahuan sanitasi higiene, angket sanitasi higiene, dan lembar observasi penerapan sanitasi higiene. Hasil data yang telah terkumpul kemudian dianalisis sesuai dengan analisis data yang dilakukan.

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan instrumen berupa tes, angket, dan lembar obeservasi. Metode yang digunakan untuk mengukur pengetahuan tentang higiene sanitasi yaitu dengan menggunakan tes. Metode yang digunakan untuk mengukur sikap sanitasi higiene yaitu dengan menggunakan angket sikap. Sementara itu, metode yang digunakan untuk mengukur penerapan sanitasi higiene di laboratorium boga ketika pembelajaran produksi yaitu dengan lembar observasi.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif, uji persyarat analisis, dan uji hipotesis. Penelitian ini terdiri dari 3 hipotesis, untuk uji hipotesis pertama menggunakan analisis korelasi dari *Karl Pearson Product Moment* sedangkan untuk

hipotesis kedua dan ketiga menggunakan analisis korelasi *Rank Spearman*.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Peneltian

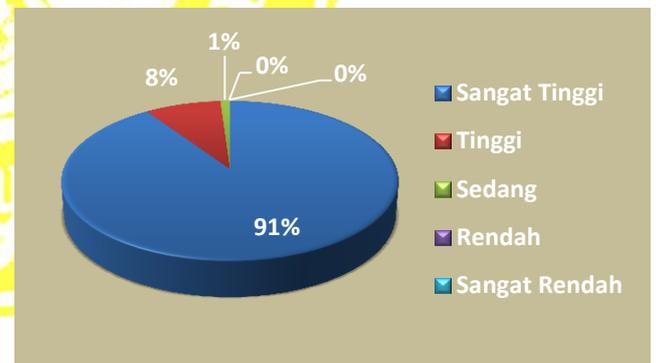
1. Pengetahuan Sanitasi Higiene

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan tentang sanitasi higiene peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean berada pada kategori sangat tinggi (90,53%), tinggi (8,42%), sedang (1,05%), rendah (0%), dan sangat rendah (0%).

Tabel 1. Hasil Tes Pengetahuan (n=95)

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Sangat tinggi	86	90,53
Tinggi	8	8,42
Sedang	1	1,05
Rendah	0	0
Sangat rendah	0	0

Berikut ini *pie chart* hasil penelitian pengetahuan sanitasi higiene.



Gambar 1. *Pie Chart* Hasil Penelitian Pengetahuan Sanitasi Higiene

Berdasarkan tabel 1 dan gambar 1, frekuensi variabel pengetahuan peserta didik tentang sanitasi higiene dari sampel sejumlah 95 orang kelas XI SMK Negeri 2 Godean pada kategori sangat tinggi sebanyak 86 orang (90,53%), tinggi sebanyak 8 orang (8,42%),

sedang sebanyak 1 orang (1,05%), rendah sebanyak 0 orang (0%), dan sangat rendah sebanyak 0 orang (0%). Jadi dapat diketahui bahwa kecenderungan pengetahuan tentang sanitasi higiene peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean dalam kategori sangat tinggi (90,53%).

Pengetahuan sanitasi higiene merupakan kemampuan dasar yang dimiliki peserta didik terkait ruang lingkup sanitasi higiene yang meliputi: penyediaan air bersih/air minum, penanganan sampah, sanitasi peralatan, sanitasi ruang dan perabot, higiene makanan, higiene dapur, dan higiene perorangan.

Pengetahuan peserta didik tergolong kategori sangat tinggi (90,53%) yang berarti bahwa peserta didik telah memahami materi sanitasi higiene. Peserta didik kelas XI telah mendapatkan materi Sanitasi Higiene ketika berada di kelas X dalam mata pelajaran Keamanan Pangan (Sanitasi Higiene dan K3). Pembelajaran tersebut ditempuh selama 1 tahun atau 2 semester sehingga peserta didik kelas XI memang diharapkan memiliki pengetahuan yang baik dalam hal sanitasi higiene. Sejalan dengan penelitian Christiana Mayang Anggraeni (2016) menunjukkan bahwa pengetahuan peserta didik terkait sanitasi higiene memiliki kecenderungan yang tinggi pula (78,89%).

2. Sikap Sanitasi Higiene

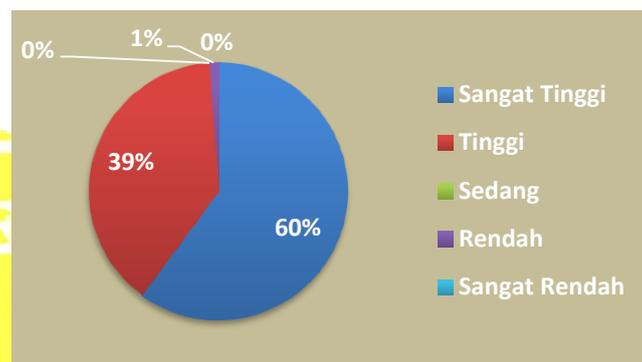
Hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap sanitasi peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean berada pada kategori sangat

tinggi (60%), tinggi (38,95%), sedang (0%), rendah (1,05%), dan sangat rendah (0%).

Tabel 2. Hasil Angket (n=95)

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Sangat tinggi	57	60
Tinggi	37	38,95
Sedang	0	0
Rendah	1	1,05
Sangat rendah	0	0

Berikut ini *pie chart* hasil penelitian sikap sanitasi higiene.



Gambar 2. *Pie Chart* Hasil Penelitian Sikap Sanitasi Higiene

Berdasarkan tabel 2 dan gambar 2, frekuensi variabel sikap peserta didik tentang sanitasi higiene dari sampel sejumlah 95 orang kelas XI SMK Negeri 2 Godean pada kategori sangat tinggi sebanyak 57 orang (60%), tinggi sebanyak 37 orang (38,95%), sedang sebanyak 0 orang (0%), rendah sebanyak 1 orang (1,05%), dan sangat rendah sebanyak 0 orang (0%). Jadi dapat diketahui bahwa kecenderungan sikap tentang sanitasi higiene peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean dalam kategori sangat tinggi (60%).

Sikap sanitasi higiene merupakan sikap, nilai, perasaan, emosi serta derajat penerimaan atau penolakan oleh peserta didik dalam kegiatan belajar mengajar terkait ruang lingkup dari

sanitasi higiene, yang meliputi: penyediaan air bersih/air minum, penanganan sampah, sanitasi peralatan, sanitasi ruang dan perabot, higiene makanan, higiene dapur, dan higiene perorangan.

Dukungan pengetahuan sanitasi higiene yang baik, sikap peserta didik terkait sanitasi higiene pun juga baik. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Puspitasari (2017) menunjukkan bahwa sikap keselamatan dan kesehatan kerja dan sanitasi higiene berada dalam kategori baik (85%).

Variabel sikap sanitasi higiene dalam penelitian tidak lepas dari adanya beberapa hambatan dan keterbatasan yang dialami peneliti sehingga mungkin dapat mempengaruhi hasil penelitian, yaitu pengisian angket khususnya kelas XI Boga 1 dilakukan setelah pembelajaran praktik sehingga responden mengisi dengan tidak terlalu serius karena kondisi tubuh yang sudah kelelahan.

3. Penerapan Sanitasi Higiene

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sanitasi higiene peserta didik berada pada kategori sangat tinggi (98,95%), tinggi (1,05%), sedang (0%), rendah (0%), dan sangat rendah (0%).

Tabel 3. Hasil Lembar Observasi (n=95)

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Sangat tinggi	94	98,95
Tinggi	1	1,05
Sedang	0	0
Rendah	0	0
Sangat rendah	0	0

Berikut ini *pie chart* hasil penelitian penerapan sanitasi higiene.



Gambar 3. *Pie Chart* Hasil Penelitian Penerapan Sanitasi Higiene

Berdasarkan tabel 3 dan gambar 3, frekuensi variabel penerapan peserta didik tentang sanitasi higiene dari sampel sejumlah 95 orang kelas XI SMK Negeri 2 Godean pada kategori sangat tinggi sebanyak 94 orang (98,95%), tinggi sebanyak 1 orang (1,05%), sedang sebanyak 0 orang (0%), rendah sebanyak 0 orang (0%), dan sangat rendah sebanyak 0 orang (0%). Jadi dapat diketahui bahwa kecenderungan penerapan tentang sanitasi higiene peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean dalam kategori sangat tinggi (98,95%).

Penerapan sanitasi higiene merupakan kompetensi melakukan pekerjaan dengan melibatkan anggota badan serta kompetensi yang berkaitan dengan gerak fisik (motorik) peserta didik terkait sanitasi higiene, meliputi: penyediaan air bersih/air minum, penanganan sampah, sanitasi peralatan, sanitasi ruang dan perabot, higiene makanan, higiene dapur, dan higiene perorangan.

Pengetahuan sanitasi higiene dan sikap sanitasi higiene peserta didik SMK Negeri 2 Godean tergolong pada kategori sangat tinggi, yaitu masing-masing 90,53% dan 60% sehingga

diharapkan penerapannya akan baik pula. Dari hasil penelitian ini diketahui dengan pengetahuan dan sikap yang baik, penerapannya juga baik, yaitu 98,95% yang tergolong sangat tinggi. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Narida (2014) dengan hasil penelitian pengetahuan dan sikap yang tergolong baik, tindakan sanitasi higiene dan kesehatan keselamatan kerja tergolong dalam kategori baik pula (100%).

Keterbatasan penelitian pada variabel penerapan sanitasi higiene, yaitu observer hanya satu orang (peneliti) untuk mengamati penerapan sanitasi higiene peserta didik ketika pembelajaran praktik berlangsung. Hal tersebut disebabkan tidak diperkenankannya penambahan jumlah observer oleh pihak sekolah yang dikhawatirkan akan mengganggu proses pembelajaran praktik dan dapur yang relatif sempit sehingga pengamatan yang dilakukan menjadi kurang mendetail.

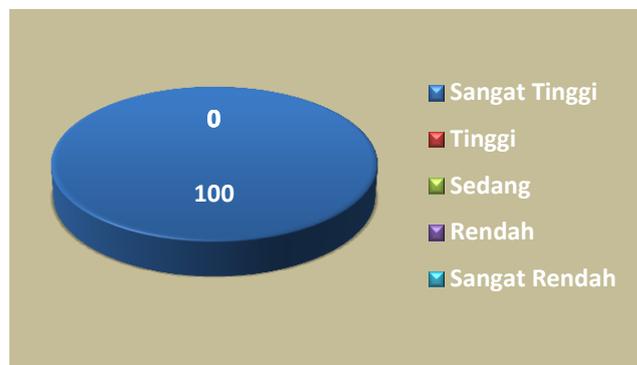
4. Prestasi Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan berada pada kategori sangat tinggi (100%), tinggi (0%), sedang (0%), rendah (0%), dan sangat rendah (0%).

Tabel 4. Hasil Prestasi (n=95)

Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
Sangat tinggi	95	100
Tinggi	0	0
Sedang	0	0
Rendah	0	0
Sangat rendah	0	0

Berikut ini *pie chart* hasil penelitian prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan.



Gambar 4. Pie Chart Hasil Penelitian Prestasi Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan

Berdasarkan tabel 4 dan gambar 4, frekuensi prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik dari sampel sejumlah 95 orang kelas XI SMK Negeri 2 Godean pada kategori sangat tinggi sebanyak 95 orang (100%) dan tidak ada peserta didik pada kategori tinggi, sedang, rendah, dan sangat rendah atau 0%. Jadi dapat diketahui bahwa kecenderungan prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean dalam kategori sangat tinggi (100%).

Prestasi menjadi gambaran keberhasilan peserta didik dalam menyelesaikan program-program pembelajaran dan mengikuti proses pembelajaran. Beberapa faktor yang mempengaruhi prestasi peserta didik di antaranya adalah guru. Sejumlah aspek dari faktor guru, yaitu *teacher formative experience* (meliputi: jenis kelamin dan pengalaman hidup yang menjadi latar belakang), *teacher training*

experience (pengalaman-pengalaman yang berhubungan dengan aktivitas dan latar belakang pendidikan guru), dan *teacher properties* (sifat dan kemampuan pengelolaan pembelajaran). Aspek dari peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean itu sendiri, aspek ini meliputi aspek latar belakang dari peserta didik seperti jenis kelamin, tempat kelahiran, tempat tinggal, tingkat sosial ekonomi dan aspek sifat yang meliputi kemampuan dasar, sikap, dan penampilan.

Selain itu, ketersediaan sarana di SMK Negeri 2 Godean berpengaruh terhadap kelancaran proses pembelajaran, misalnya media pembelajaran, alat-alat pembelajaran, perlengkapan sekolah, dan lain-lain sedangkan prasarana adalah segala sesuatu yang tidak langsung dapat mendukung keberhasilan proses pembelajaran, misalnya penerangan sekolah, kamar kecil, dan sebagainya. Serta aspek lingkungan, faktor lingkungan terdiri dari faktor organisasi kelas dan faktor iklim sosial-psikologis. Faktor organisasi kelas meliputi jumlah peserta didik dalam satu kelas, organisasi kelas yang terlalu besar akan kurang efektif untuk mencapai tujuan pembelajaran. Sedangkan faktor iklim sosial-psikologis menyangkut keharmonisan hubungan antara orang yang terlibat dalam proses pembelajaran, baik yang internal maupun eksternal.

Hasil Uji Hipotesis

1. Hubungan Pengetahuan Sanitasi Higiene terhadap Prestasi Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Peserta Didik Kelas XI SMK Negeri 2 Godean

Hasil analisis korelasi dari *Karl Pearson Product Moment* dengan bantuan program *SPSS versi 16.0 for windows* menunjukkan $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($n=95$, $r_{tabel}=0,202$) dan $sig.<0,05$.

Tabel 5. Hasil Korelasi (X_1Y_1)

r_{hitung}	r_{tabel}	Sig.	R^2	Keterangan
0,386	0,202	0,000	0,149	Signifikan

Hasil analisis korelasi *Karl Pearson Product Moment* menjelaskan bahwa variabel pengetahuan sanitasi higiene berhubungan terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean dengan nilai koefisien yang positif dan signifikan. Dari hasil analisis data penelitian diperoleh nilai koefisien korelasi sebesar 0,386 atau nilai r_{hitung} lebih besar dari $r_{tabel} = 0,202$. Nilai signifikansi atau sig. (2-tailed) sebesar 0,000 yang lebih kecil dari nilai $p=0,05$.

Selain itu, berdasarkan hasil analisis data menunjukkan nilai R^2 sebesar 0,149. Nilai tersebut berarti 14,9% perubahan pada variabel prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik Kelas XI di SMK Negeri 2 Godean dapat diterangkan oleh pengetahuan sanitasi higiene, sedangkan sisanya 85,1% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

Dari penghitungan tersebut prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan

atau salah satu mata pelajaran produksi di sekolah dapat diterangkan oleh pengetahuan sanitasi hygiene peserta didik. Hal tersebut juga dibuktikan dengan tingkat pengetahuan peserta didik yang tergolong sangat tinggi, yaitu 90,53% prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan juga termasuk dalam kategori sangat tinggi (100%). Sejalan dengan pendapat Dunkin dalam Riyani (2012) bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi prestasi adalah peserta didik itu sendiri. Faktor peserta didik ini berkaitan dengan aspek latar belakang dari peserta didik salah satunya, yaitu kemampuan dasar. Kemampuan dasar/pengetahuan yang tinggi dari peserta didik tentang sanitasi hygiene tentu berdampak pada prestasi mata pelajaran produksi di sekolah yang tinggi pula, mengingat pembelajaran ini memperhatikan beberapa aspek penilaian terkait kedua hal tersebut mulai dari persiapan hingga hasil, seperti 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.

2. Hubungan Sikap Sanitasi Higiene terhadap Prestasi Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Peserta Didik Kelas XI SMK Negeri 2 Godean

Hasil analisis korelasi dari *Rank Spearman* dengan bantuan program *SPSS versi*

16.0 for windows menunjukkan $\rho_{hitung} > \rho_{tabel}$ ($n=95$, $\rho_{tabel}=0,364$) dan $sig.>0,05$.

Tabel 6. Hasil Korelasi (X_2Y_2)

ρ_{hitung}	ρ_{tabel}	Sig.	R^2	Keterangan
0,161	0,364	0,120	0,014	Tidak Signifikan

Hasil analisis korelasi *Rank Spearman*

menjelaskan bahwa variabel sikap sanitasi hygiene tidak berhubungan terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean dengan nilai koefisien tidak signifikan. Dari hasil analisis data penelitian diperoleh nilai koefisien korelasi sebesar 0,161 yang lebih kecil dari $\rho_{tabel}=0,364$. Nilai signifikansi atau sig. (2-tailed) sebesar 0,120 yang lebih besar dari nilai $p=0,05$.

Hasil yang tidak signifikan disebabkan sikap sanitasi hygiene peserta didik tidak terlalu diperhatikan ketika pembelajaran praktik di laboratorium boga. Selain itu, mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan diampu oleh seorang guru. Hal ini menjadi tidak memungkinkan seorang guru untuk dapat mengamati sikap peserta didik secara keseluruhan yang apabila praktik berlangsung terdapat ± 30 orang dalam satu kelas. Dunkin dalam Riyani (2012) berpendapat bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi prestasi adalah guru. Aspek yang mempengaruhi, seperti *teacher properties* (sifat dan kemampuan pengelolaan pembelajaran). Dengan demikian keterbatasan inilah yang menjadi salah satu faktor dalam menentukan prestasi.

Lebih lanjut, pengetahuan yang baik terkait sanitasi hygiene belum tentu menjadi faktor cara bersikap yang baik peserta didik di laboratorium boga. Hal ini sejalan dengan

penelitian yang dilakukan oleh Miranti dan Adi (2016) yang menunjukkan bahwa hasil uji hubungan antara pengetahuan higiene dengan sikap ($p > 0,10$) atau hubungan tidak signifikan. Peserta didik memang telah memahami tentang sanitasi higiene dengan baik, tetapi selama ini sanitasi higiene masih dianggap sebatas ilmu.

Akan tetapi apabila melihat nilai R^2 diperoleh nilai sebesar 0,014. Nilai tersebut berarti 1,4% perubahan pada variabel prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik Kelas XI di SMK Negeri 2 Godean dapat diterangkan oleh sikap sanitasi higiene, sedangkan sisanya 98,6% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini. Hal tersebut mengungkapkan sikap peserta didik terkait sanitasi higiene tetap memiliki sumbangan efektif pada prestasi mata pelajaran produksi di sekolah.

3. Hubungan Penerapan Sanitasi Higiene terhadap Prestasi Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Peserta Didik Kelas XI SMK Negeri 2 Godean

Hasil analisis korelasi dari *Rank Spearman* dengan bantuan program *SPSS versi 16.0 for windows* menunjukkan $\rho_{hitung} > \rho_{tabel}$ ($n=95$, $\rho_{tabel}=0,364$) dan $sig. > 0,05$.

Tabel 7. Hasil Korelasi (X_3Y_3)

ρ_{hitung}	ρ_{tabel}	Sig.	R^2	Keterangan
0,117	0,364	0,260	0,011	Tidak Signifikan

Hasil analisis korelasi *Rank Spearman* menjelaskan bahwa variabel penerapan sanitasi higiene tidak berhubungan terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan

peserta didik kelas XI SMK Negeri 2 Godean dengan nilai koefisien tidak signifikan. Dari hasil analisis data penelitian diperoleh nilai koefisien korelasi sebesar 0,117 yang lebih kecil dari $\rho_{tabel}=0,364$. Nilai signifikansi atau sig. (2-tailed) sebesar 0,260 yang lebih besar dari nilai $p=0,05$.

Dilihat dari hubungan tersebut diketahui tidak signifikan atau tidak berarti. Sejalan dengan penelitian Andriasyah (2009) menunjukkan bahwa variabel higiene perorangan santri memiliki nilai $p = 0,936$ yang berarti bahwa pengaruh tidak signifikan karena nilai $p > 0,05$ dan penelitian Matantu, dkk (2016) menunjukkan bahwa kesehatan dan keselamatan kerja (K3) secara parsial tidak berpengaruh terhadap prestasi kerja karyawan PT. PLN (Persero) Area Manado. Dari kedua penelitian tersebut menunjukkan beberapa ruang lingkup sanitasi higiene tidak memiliki pengaruh terhadap prestasi. Selain itu, pada kenyataannya mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan ini diampu oleh seorang guru. Guru merupakan faktor penting dalam proses pembelajaran di kelas. Sejumlah aspek dari faktor guru, yaitu *teacher formative experience* (meliputi: jenis kelamin dan pengalaman hidup yang menjadi latar belakang), *teacher training experience* (pengalaman-pengalaman yang berhubungan dengan aktivitas dan latar belakang pendidikan guru), dan *teacher properties* (sifat dan kemampuan pengelolaan pembelajaran). Apabila seorang guru dituntut untuk memperhatikan penerapan sanitasi higiene yang meliputi banyak aspek pada ± 30 peserta didik dalam satu kelas maka menjadi sesuatu yang tidak memungkinkan

untuk dapat mengamatinya secara detail atau menyeluruh. Selain itu, prestasi dipengaruhi oleh berbagai faktor, menurut Dunkin dalam Riyani (2012) ada beberapa faktor yang mempengaruhi prestasi belajar, di antaranya adalah aspek dari peserta didik, tersedianya sarana dan prasarana, dan aspek lingkungan.

Lebih lanjut, dari hasil observasi dan wawancara awal beberapa guru pengampu mata pelajaran produksi, penerapan sanitasi higiene tidak terlalu diperhatikan. Sebagai contoh tidak adanya pemeriksaan awal terkait sanitasi higiene peserta didik sebelum memasuki laboratorium boga, seperti mengecek kebersihan badan dan kelengkapan pakaian kerja. Ini berarti bahwa penerapan sanitasi higiene hanya dijadikan sebatas kriteria penilaian pembelajaran praktik dan belum menjadi kesadaran bersama. Penelitian Hidayat dan Wahyuni (2016) menunjukkan bahwa evaluasi Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) di Bengkel Kayu, Bengkel Plaming, dan Bengkel Bengkel Batu Pendidikan Teknik Sipil dan Perencanaan Fakultas Teknik UNY perlu dilakukan secara simultan. Guru sebagai pengampu yang memiliki tanggung jawab atas pengelolaan pembelajaran produksi di laboratorium harus sama-sama memiliki kesadaran tentang pentingnya sanitasi higiene dengan memberikan contoh dan memperhatikan penerapannya pada peserta didik sehingga peserta didik juga akan mempunyai kebiasaan baik untuk melaksanakannya. Adanya pengecekan awal tersebut juga dapat menimbulkan kedisiplinan bagi peserta didik untuk senantiasa memperhatikan sanitasi higiene

setiap pelaksanaan pembelajaran produksi di sekolah.

Akan tetapi, apabila melihat R^2 diperoleh nilai sebesar 0,011. Nilai tersebut berarti 1,1% perubahan pada variabel prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI di SMK Negeri 2 Godean dapat diterangkan oleh penerapan sanitasi higiene. Dengan demikian, penerapan sanitasi higiene tetap memiliki sumbangan efektif terhadap prestasi mata pelajaran produksi di sekolah. Sanitasi higiene menjadi sesuatu hal yang penting untuk diterapkan dalam proses produksi, tidak hanya saat persiapan saja tetapi pada semua proses yang juga menjadi kriteria penilaian ketika pembelajaran produksi di sekolah.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Pengetahuan Sanitasi Higiene peserta didik kelas XI SMKN 2 Godean sangat tinggi.
2. Sikap Sanitasi Higiene peserta didik kelas XI SMKN 2 Godean sangat tinggi.
3. Penerapan Sanitasi Higiene peserta didik kelas XI SMKN 2 Godean sangat tinggi.
4. Prestasi Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMKN 2 Godean sangat tinggi.
5. Ada hubungan positif dan signifikan antara pengetahuan sanitasi higiene terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan

Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMKN 2 Godean.

6. Tidak ada hubungan signifikan antara sikap sanitasi higiene terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik SMKN 2 Godean.
7. Tidak ada hubungan signifikan antara penerapan sanitasi higiene terhadap prestasi mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan peserta didik kelas XI SMKN 2 Godean.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan simpulan yang telah diuraikan di atas, maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut.

1. Bagi Siswa

Siswa diharapkan mempertahankan penerapan sanitasi higiene ketika pembelajaran praktik (pengolahan makanan).

2. Bagi Guru

Guru diharapkan lebih memperhatikan sanitasi higiene ketika pembelajaran praktik karena kurangnya perhatian guru dapat memberikan kebiasaan buruk peserta didik dalam bekerja dan membahayakan keselamatan kerja peserta didik maupun kesehatan, kebersihan, dan mutu pangan yang diproduksi.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian selanjutnya disarankan untuk meneliti lebih mendalam tentang hubungan pengetahuan sanitasi higiene terhadap prestasi mata pelajaran produktif dengan menambahkan faktor-faktor lain sehingga dapat menyempurnakan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriansyah, A.A. (2009). Pengaruh Sanitasi Pondok Pesantren Higiene Perorangan dan Kejadian Penyakit terhadap Prestasi Belajar. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Anggraeni, C.M. (2016). Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene Dengan Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Bartono, P.H. & Ruffino, E.M. (2006). Dasar-Dasar Food Product. Yogyakarta: C.V Andi.
- Depdikbud. (2003). *Undang-Undang RI Nomor 20, Tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional*.
- Depdikbud. (2017). *Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Nomor Tahun 2017, tentang Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Mata Pelajaran Muatan Nasional (A), Muatan Kewilayahan (B), Dasar Bidang Keahlian (C1), Dasar Program Keahlian (C2), dan Kompetensi Keahlian (C3)*.
- Hidayat, N. & Wahyuni, I. (2016). Kajian Keselamatan dan Kesehatan Kerja Bengkel di Jurusan Pendidikan Teknik Sipil dan Perencanaan Fakultas Teknik UNY. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 23 (1), 51-66.
- Irham, M. & Wiyani, N.A. (2013). *Psikologi Pendidikan Teori dan Aplikasi Dalam Proses Pembelajaran*. Yogyakarta: Ar-Ruzzmedia.
- Matantu, I.W., Tewel, B., Sepang, J.L. (2016). Analisis Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), Evaluasi Kinerja, dan Pembagian Kerja serta Pengaruhnya Terhadap Prestasi Kerja Karyawan (Studi Kasus Pada PT. PLN (Persero) Area Manado). *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 16 (3), 156-167.

- Menkes. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096, Tahun 2011, tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Narida, A. (2014). Perilaku Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) Dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013-2014. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Puspitasari, D. (2017). Perilaku Peduli Keselamatan dan Kesehatan Kerja dan Sanitasi Hygiene Siswa di Laboratorium TPHP SMK Negeri 1 Pandak. *Jurnal Pendidikan Boga*.
- Riyani, Y. (2012). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Prestasi Belajar Mahasiswa (Studi pada mahasiswa Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Pontianak). *Jurnal EKSOS*, 8 (1), 19-25.
- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi Hygiene dan K3*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Sukardi. (2003). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Surono, I.S, Sudiby, A, Waspodo, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Syah, M. (2016). *Psikologi Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.