

**IMPLEMENTASI HIGIENE SANITASI DI TEFA (*TEACHING FACTORY*)  
PRODUKSI ROTI SMK NEGERI PERTANIAN PEMBANGUNAN  
LEMBANG**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri



Oleh  
Sayyidah Arifah Zainab  
NIM 1806558

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**2023**

**IMPLEMENTASI HIGIENE SANITASI DI TEFA (*TEACHING FACTORY*)  
PRODUKSI ROTI SMK NEGERI PERTANIAN PEMBANGUNAN  
LEMBANG**

Oleh:

**Sayyidah Arifah Zainab**

**1806558**

Skripsi yang diajukan untuk  
Memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pendidikan pada Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

© Sayyidah Arifah Zainab  
Universitas Pendidikan Indonesia  
2023

Hak Cipta dilindungi undang-undang  
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian  
Dengan dicetak, difotokopi, dan cara lainnya tanpa izin penulis

**LEMBAR PENGESAHAN**

SAYYIDAH ARIFAH ZAINAB

IMPLEMENTASI HIGIENE SANITASI DI TEFA (*TEACHING FACTORY*)  
PRODUKSI ROTI SMK NEGERI PERTANIAN PEMBANGUNAN LEMBANG

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I,



Prof. Dr. Masriam Bukit, M.Pd. Dip. Ed.

NIP. 920190119441110101

Pembimbing II,



Dr. Eng. Puji Rahmawati Nurcahyani, S.TP., M.Si.

NIP.198202172012122001

Mengetahui

Ketua Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri



Dr. Mustika Nuramalia Handayani, S.TP., M.Pd

NIP. 198401252012122002

## **PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Implementasi Higiene Sanitasi di Tefa (*Teaching Factory*) Produksi Roti SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 2023

Yang membuat pernyataan,

Sayyidah Arifah Zainab

NIM. 1806558

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji bagi Allah SWT yang dengan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan mendapat gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis berharap penelitian ini dapat memberikan manfaat secara langsung maupun tidak langsung bagi sekolah tempat penelitian maupun peneliti lain. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan tanggapan, kritik dan saran yang membangun guna perbaikan di masa yang akan datang. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat baik bagi penulis maupun pembaca. Atas perhatiannya, penulis ucapkan terima kasih.

Bandung, 2023

Sayyidah Arifah Zainab

## UCAPAN TERIMA KASIH

*Assalamu 'alaikum wa rahmatullahi wa barakatuh.*

Dalam pelaksanaan dan penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak, terutama kepada:

1. Prof. Dr. Masriam Bukit, M.Pd. Dip. Ed. selaku dosen pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, mendukung, memberi masukan serta arahan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
2. Dr. Eng. Puji Rahmawati Nurcahyani, S.TP., M.Si. selaku dosen pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, mendukung, memberi masukan serta arahan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
3. Dwi Lestari Rahayu, S.TP., M.Si. sebagai dosen penguji skripsi yang telah memberikan masukan dan saran yang membangun untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Dewi Cakrawati, S.TP., M.Si. sebagai dosen penguji skripsi yang telah memberikan masukan dan saran yang membangun untuk menyempurnakan skripsi ini.
5. Gilang Garnadi, S.Si., M.T. sebagai dosen penguji skripsi yang telah memberikan masukan dan saran yang membangun untuk menyempurnakan skripsi ini.
6. Mustika NH, S.TP., M.Pd. sebagai Dosen Pembimbing Akademik dan Ketua Prodi Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri yang telah membersamai perjalanan studi saya selama ini.
7. Dr. Edi Gunawan, M.Pd. sebagai Kepala sekolah SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang yang telah mengizinkan untuk melakukan penelitian di sekolah tersebut.
8. Eha Julaeha, S.Pd. sebagai Kepala Prodi APHP SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang yang telah banyak membantu mengarahkan dan memberikan masukan selama pelaksanaan penelitian di sekolah.
9. Agus Saefulloh, S.Pd. sebagai validator ahli materi sekaligus manajer Tefa dan guru produktif jurusan APHP di SMK Negeri Pertanian Pembangunan

Lembang yang telah meluangkan waktu serta memberikan arahan dan masukan.

10. Rida Farida, S.Pd. sebagai validator ahli bahasa dan guru di SMK Mutiara Medika Cisinga yang telah meluangkan waktu serta memberikan arahan dan masukan.
11. Guru APHP, asisten laboran, dan siswa kelas XI APHP II SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang yang telah bekerja sama dan membantu terlaksananya penelitian.
12. Seluruh Dosen Prodi Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri FPTK UPI yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan ilmunya selama masa perkuliahan.
13. Seluruh staff administrasi Prodi Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri FPTK UPI.
14. Kepada orang tua, kaka, adik, dan seluruh keluarga penulis yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moril maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan skripsi ini dengan baik.
15. Dewi Fitri Nuraeni, S.Pd., Primasti Alya Adriastuti, S.Pd., Meisy Mega Setio putri, S.Pd., dan Alfi Nur Farchatin Nufus, S.Pd. selaku sahabat selama kuliah di Prodi Pendidikan Teknologi Agroindustri yang selalu memberikan semangat, motivasi, hiburan, dan bantuan apabila mengalami kesulitan. Selalu menjadi tempat berkeluh kesah, bertukar pikiran, serta teman tertawa bersama menghadapi perkuliahan yang membingungkan ini.
16. Rahmah, Lia, Ahya, Utary, Risfa, dan Yuni selaku teman semenjak Sekolah Menengah Atas yang selalu menemani, membantu, memberi semangat dan mendengarkan keluh kesah selama menempuh pendidikan dalam setiap forum pertemuan di balik hangatnya semangkuk seblak.
17. Hafshah, Ega, Yulia, Syifa, Farah, Ina, dan Dyera selaku teman seperjuangan skripsi dan bimbingan yang senantiasa selalu bersama, berbagi suka duka, tolong-menolong, saling menghibur, memberikan pencerahan, dorongan motivasi dan membakar semangat selama penulisan skripsi.

18. Mafumafu, Amatsuki, dan Tatsuya selaku teman dan sumber inspirasi yang selalu memberi semangat, dukungan moril, serta penguat mentalitas selama menyelesaikan studi.
19. Hp mini 110TU notebook 2010, Xiaomi Redmi 3 & Note 9, serta seluruh peralatan elektronik lainnya. selaku perangkat yang telah berjuang dengan spek-nya masing-masing saling melengkapi demi menyelesaikan tugas selama masa studi, pemberi semangat, penyedia hiburan, dan penstabil mental dikala lelah bertugas.
20. Keluarga besar Agroindustri 2018 yang selalu memberikan semangat dan motivasi selama penulisan skripsi.
21. Seluruh pihak yang membantu penulis selama penulisan skripsi yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Semoga segala bantuan dan kebaikan yang telah diberikan kepada penulis menjadi ladang amal dan mendapat balasan dari Allah SWT. Aamiin.

*Wassalamu'alaikum wa rahmatullahi wa barakatuh.*

Bandung, 2023

Sayyidah Arifah Zainab



**IMPLEMENTASI HIGIENE SANITASI DI TEFA (*TEACHING FACTORY*)  
PRODUKSI ROTI SMK NEGERI PERTANIAN PEMBANGUNAN  
LEMBANG**

Sayyidah Arifah Zainab (1806558)

**ABSTRAK**

Higiene sanitasi merupakan salah satu hal yang penting untuk menjamin keamanan pangan. Pengolahan yang dilakukan secara higienis dapat mencegah terjadinya kerugian bagi produsen maupun konsumen yang disebabkan oleh pencemaran atau kontaminasi pada produk. Tidak terlepas pada proses pengolahan pangan yang dilakukan Tefa sekolah yang menjadi sarana praktik dengan nuansa pelaksanaan yang sama dengan yang ada di dunia kerja, dimana perlu adanya peningkatan kualitas dan mutu produk melalui penerapan higiene sanitasi dalam proses produksinya. Salah satu bentuk penerapan higiene sanitasi di industri pangan yang baik adalah dengan memenuhi persyaratan yang dikeluarkan oleh PerkaBPOM mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Pangan (CPPB-IRTP). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar tingkat implementasi higiene sanitasi dan apa saja faktor penghambatnya di Tefa produksi roti SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan pendekatan kuantitatif yang dilakukan dengan merujuk pada PerkaBPOM No. Hk.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 melalui observasi, tes pengetahuan, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi higiene sanitasi di Tefa produksi roti SMKN PP Lembang termasuk dalam kategori “Sangat baik” dengan persentase kesesuaian yang tinggi. Selain itu, terdapat sejumlah hambatan dalam implementasi higiene sanitasi di Tefa. Hambatan banyak ditemukan pada lingkup modal, dikarenakan pihak sekolah belum menyediakan beberapa kebutuhan dan kelengkapan fasilitas yang diperlukan dan seharusnya ada untuk dapat menerapkan higiene sanitasi sebagaimana mestinya di industri pengolahan. Hambatan tersebut diantaranya adalah kurang baiknya kondisi maupun belum tersedianya kelengkapan pada beberapa fasilitas seperti pada pintu, ventilasi, langit-langit bangunan, tempat cuci tangan, serta toilet.

**Kata Kunci:** *Faktor Penghambat, Higiene Sanitasi, Implementasi*

**SANITATION HYGIENE IMPLEMENTATION IN TEFA (TEACHING  
FACTORY) BAKERY PRODUCTION SMK NEGERI PERTANIAN**

**PEMBANGUNAN LEMBANG**

Sayyidah Arifah Zainab (1806558)

**ABSTRACT**

*Hygiene sanitation is one of the important things to ensure food safety. Processing that is carried out hygienically can prevent losses for producers and consumers caused by contamination of the product. Including the production process carried out by Tefa in schools which is a means of practice with the same environment as how it works in real life, where it is necessary to improve product quality through the application of sanitary hygiene in the production process. One form of implementing good hygiene and sanitation in the food industry is to fulfill the requirements issued by PerkaBPOM regarding Good Food Production Methods for Food Home Industries (CPPB-IRTP). The purpose of this study was to determine the level of implementation of sanitation hygiene and its inhibiting factors in the Tefa of bakery production at SMKN PP Lembang. This research is descriptive with a quantitative approach which is carried out by referring to PerkaBPOM No. Hk.03.1.23.04.12.2206 year 2012 through observation, knowledge test, interview, and documentation. The results showed that the implementation of sanitation hygiene in the Tefa of bakery production at SMKN PP Lembang was in the "Very good" category with a high percentage of conformity. In addition, there are a number of obstacles in the implementation of hygiene and sanitation in Tefa. The most common obstacles are found in the scope of the modal, because the school has not provided some of the needs and completeness of the necessary facilities to be able to apply proper sanitation hygiene in the processing industry. These obstacles are due to poor conditions and the unavailability of equipment in several facilities such as doors, ventilation, building ceilings, hand washing facilities, and toilets.*

**Keywords:** *Implementation, Inhibiting Factors, Sanitation Hygiene*

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
ABSTRAK.....	vii
<i>ABSTRACT</i> .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Struktur Organisasi Penelitian.....	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	5
2.1 Higiene Sanitasi.....	5
2.1.1 Pengertian Higiene Sanitasi.....	5
2.1.2 Ruang Lingkup Higiene Sanitasi.....	5
2.1.2.1 Lokasi dan Lingkungan.....	6
2.1.2.2 Bangunan dan Fasilitas.....	6
2.1.2.3 Peralatan Produksi.....	10
2.1.2.4 Suplai Air atau Sarana Penyedia Air.....	12
2.1.2.5 Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi.....	12
2.1.2.6 Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	14
2.1.2.7 Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi.....	16
2.1.2.8 Penyimpanan.....	18
2.1.2.9 Pengendalian Proses.....	20
2.1.2.10 Pelabelan Pangan.....	23
2.1.2.11 Pengawasan Oleh Penanggung Jawab.....	23

2.1.2.12 Penarikan Produk.....	24
2.1.2.13 Pencatatan dan Dokumentasi.....	25
2.1.2.14 Pelatihan Karyawan.....	25
2.1.3 Kontaminasi.....	26
2.1.3.1 Pengertian Kontaminasi.....	26
2.1.3.2 Sumber Kontaminasi.....	27
2.2 Implementasi.....	28
2.3 Hambatan.....	29
2.4 <i>Teaching Factory</i> .....	30
2.4.1 Pengertian <i>Teaching Factory</i> .....	30
2.4.2 Pelaksanaan <i>Teaching Factory</i> .....	31
2.4.3 Kondisi Ideal <i>Teaching Factory</i> .....	31
2.5 <i>Teaching Factory</i> Pengolahan Roti.....	33
2.5.1 Pembuatan Roti.....	33
2.5.2 Persyaratan Mutu Roti.....	35
2.5.3 Penerapan Higiene Sanitasi pada Unit Roti.....	36
2.6 Penelitian yang Relevan.....	40
2.7 Posisi Penelitian.....	42
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	43
3.1 Desain Penelitian.....	43
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian.....	43
3.3 Populasi dan Sampel.....	44
3.4 Instrumen Penelitian.....	44
3.4.1 Instrumen Observasi.....	45
3.4.2 Instrumen Wawancara.....	49
3.4.3 Instrumen Tes.....	51
3.4.4 Instrumen Validasi Tes Pengetahuan Siswa.....	52
3.5 Prosedur Penelitian.....	54
3.6 Analisis Data.....	54
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	59
4.1 Implementasi Higiene Sanitasi di Tefa SMKN PP Lembang.....	59
4.2 Hambatan-hambatan dalam Implementasi Higiene Sanitasi.....	92

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI.....	101
5.1 Simpulan.....	101
5.2 Implikasi.....	101
5.3 Rekomendasi.....	101
DAFTAR PUSTAKA.....	103
LAMPIRAN.....	108

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Roti SNI 8371:2018, 8372:2018.....	36
Tabel 3.1 Kisi-kisi Lembar Penilaian Impementasi Higiene dan Sanitasi Tefa Produksi Roti APHP SMKN Pertanian Pembangunan Lembang.....	45
Tabel 3.2 Kisi-kisi Lembar Wawancara Impementasi Higiene dan Sanitasi Tefa Produksi Roti APHP SMKN Pertanian Pembangunan Lembang.....	50
Tabel 3.3 Kisi-kisi Soal Tes Pengetahuan Siswa Mengenai Penerapan GMP/CPPB .....	51
Tabel 3.4 Kisi-Kisi Lembar Validasi Ahli Materi.....	53
Tabel 3.5 Kisi-Kisi Lembar Validasi Ahli Bahasa.....	53
Tabel 4.1 Hasil Pengamatan Lokasi dan Lingkungan Tefa SMKN PP Lembang.	59
Tabel 4.2 Hasil Pengamatan Bangunan dan Fasilitas Tefa SMKN PP Lembang..	61
Tabel 4.3 Hasil Pengamatan Peralatan Produksi Roti Tefa SMKN PP Lembang.	70
Tabel 4.4 Hasil Pengamatan Peralatan Produksi Roti Tefa SMKN PP Lembang.	73
Tabel 4.5 Hasil Pengamatan Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi Tefa SMKN PP Lembang.....	74
Tabel 4.6 Hasil Pengamatan Kesehatan dan Higiene Karyawan Tefa SMKN PP Lembang.....	78
Tabel 4.7 Hasil Pengamatan Kesehatan dan Higiene Karyawan Tefa SMKN PP Lembang.....	81
Tabel 4.8 Hasil Pengamatan Prosedur Penyimpan di Tefa SMKN PP Lembang..	83
Tabel 4.9 Hasil Pengamatan Pengendalian Proses Produksi Tefa SMKN PP Lembang.....	86
Tabel 4.10 Hasil Pengamatan Prosedur Penyimpan di Tefa SMKN PP Lembang	88
Tabel 4.11 Hasil Pengamatan Pengawasan oleh Penanggung Jawab Tefa SMKN PP Lembang.....	89
Tabel 4.12 Hasil Pengamatan Penarikan Produk Roti Tefa SMKN PP Lembang.	90
Tabel 4.13 Hasil Pengamatan Pencatatan dan Dokumentasi Tefa SMKN PP Lembang.....	90
Tabel 4.14 Hasil Pengamatan Pelatihan Karyawan Tefa SMKN PP Lembang.....	91
Tabel 4.15 Hasil Penilaian Implementasi Higiene Sanitasi Tefa SMKN PP Lembang.....	91

Tabel 4.16 Hasil <i>Brainstorming</i> Metode Diagram <i>Fishbone</i> .....	95
Tabel 4.17 Rekomendasi Tindakan Perbaikan terhadap Faktor Penyebab Hambatan.....	97

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Sumber Kontaminasi Makanan.....	27
Gambar 2.2 Diagram Proses Pembuatan Roti.....	35
Gambar 4.1 Beranda Bangunan Tefa dalam Keadaan bersih.....	60
Gambar 4.2 Tempat Sampah yang Disediakan di Lokasi Tefa.....	60
Gambar 4.3 Kondisi Ruangan Tefa yang Digunakan untuk Produksi Roti.....	61
Gambar 4.4 Kondisi Lantai Tefa yang Bersih.....	62
Gambar 4.5 Dinding Tefa Berwarna Putih dan Bersih.....	62
Gambar 4.6 Langit-langit Bangunan Tefa yang Digunakan untuk Produksi Roti.....	63
Gambar 4.7 Kondisi Langit-langit yang Sedikit Berlubang.....	64
Gambar 4.8 Pintu Bangunan Tefa yang Digunakan untuk Produksi Roti.....	64
Gambar 4.9 Jendela Bangunan Tefa yang Digunakan untuk Produksi Roti.....	65
Gambar 4.10 Ventilasi Ruangan Tefa yang Digunakan untuk Produksi Roti.....	66
Gambar 4.11 Permukaan Kerja di Tefa yang Digunakan untuk Produksi Roti dalam Keadaan Baik.....	67
Gambar 4.12 Kelengkapan Ruang Produksi Fasilitas.....	68
Gambar 4.13 Kondisi Tempat Penyimpanan di Tefa yang Digunakan untuk Produksi Roti.....	69
Gambar 4.14 Peralatan Produksi yang Baru Dicuci.....	70
Gambar 4.15 Skema Alur Proses Produksi Roti di Tefa.....	71
Gambar 4.16 Tata Letak Mesin <i>Proofer</i> yang Dekat Dengan <i>Oven</i> untuk Efisiensi Proses Produksi.....	71
Gambar 4.17 Peralatan Perlengkapan Produksi Roti yang digunakan.....	72
Gambar 4.18 Suplai Air untuk Produksi dan Sanitasi.....	73
Gambar 4.19 Sarana Peralatan yang Digunakan dalam Proses Pembersihan.....	74
Gambar 4.20 Sarana Cuci Tangan di Tefa dan Lingkungan Sekitarnya.....	75
Gambar 4.21 Sarana Jamban/Toilet Tefa.....	76
Gambar 4.22 Kondisi Saluran Pembuangan Air dan Limbah.....	77
Gambar 4.23 Kegiatan Sanitasi di Tefa.....	78
Gambar 4.24 Kebersihan dan Kebiasaan Karyawan.....	80
Gambar 4.24 Lemari Penyimpanan Bahan Baku.....	83
Gambar 4.25 Lemari Penyimpanan Produk Tefa di <i>Cafe SMK</i> .....	83



Gambar 4.26 Lemari Penyimpanan Peralatan Kaca dan Bahan Berbahaya.....	84
Gambar 4.27 Kondisi dalam Lemari Penyimpanan Wadah Pengemas dan Label.	84
Gambar 4.28 Lemari Penyimpanan Peralatan Produksi.....	85
Gambar 4.29 Formulasi Bahan Pembuatan Roti.....	87
Gambar 4.30 Diagram Alir Produksi Roti.....	87
Gambar 4.31 Kemasan Produk Roti Tefa SMKN PP Lembang.....	89
Gambar 4.32 Distribusi Frekuensi Nilai Siswa.....	94
Gambar 4.33 <i>Fishbone Diagram</i> Hambatan Implementasi Higiene Sanitasi di SMKN PP Lembang.....	97

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampian 1. Lembar Penilaian Impementasi Higiene dan Sanitasi Tefa Produksi Roti APHP SMKN Pertanian Pembangunan Lembang.....	108
Lampian 2. Lembar Wawancara Impementasi Higiene dan Sanitasi Tefa Produksi Roti APHP SMKN Pertanian Pembangunan Lembang.....	116
Lampian 3. Lembar Kartu Soal Tes Pengetahuan Siswa Mengenai Penerapan GMP/ CPPB.....	128
Lampian 4. Lembar Validasi Ahli Materi.....	136
Lampian 5. Lembar Validasi Ahli Bahasa.....	138
Lampian 6. Data Hasil Tes Pengetahuan Siswa Mengenai Penerapan CPPB/GMP140	
Lampian 7. Analisis Uji Statistik Menggunakan Ms. Excel.....	143
Lampian 8. Surat Penerimaan Penelitian Skripsi.....	144
Lampian 9. Dokumentasi.....	145

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfan, O. (2017). *Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Uji Keberadaan Bakteri E. coli di Kantin Universitas Islam Indonesia*. (Skripsi). Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Akbar, S. (2013). *Instrumen Perangkat Pembelajaran*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Alijoyo, A., Wijaya, B., & Jacob, I. (2021). *Structured or Semi-Structured Interviews (Wawancara Terstruktur atau Semi Terstruktur)*. Bandung: CRMS Membangun Indonesia dengan GRC.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (2), 163-167.
- Andriani, P. N. (2022). *Implementasi Manajemen Sumber Daya Manusia Berbasis Syari'Ah Pada Hotel Stefani Syari'Ah Di Kota Pekanbaru*. (Skripsi). Universitas Islam Riau, Pekanbaru.
- Apitasari, Y. (2022). *Pengembangan Instrumen Penilaian Berbasis Kearifan Lokal Pada Materi Gelombang dan Bunyi di SMP Negeri 18 Kota Bengkulu*. (Skripsi). Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu, Bengkulu.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arlene, A. (2009). *Pembuatan Roti Tawar dari Tepung Singkong dan Tepung Kedelai*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Industri, Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *Standar Nasional Indonesia (SNI) 8371:2018 : Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *Standar Nasional Indonesia (SNI) 8372:2018 : Syarat Mutu Roti Manis*. Dewan Standar Nasional, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Chairunnisa, Subekti, S., & Nurhayati, A. (2014). Pendapat Supervisor Tentang Penerapan higiene sanitasi oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 3(1), 38-46.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2008). *Panduan Pengembangan Bahan Ajar*. Jakarta: Dirjen Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. (2017). *Tata Kelola Pelaksanaan: Teaching Factory*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI.
- Fajaryati, N. (2012). Evaluasi Pelaksanaan Teaching Factory SMK di Surakarta. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 2(3), 325-337.
- Isworowati, P. (2011). *Aplikasi Fishbone Analysis dalam Meningkatkan Kualitas Buah Strawberry pada Kelompok Tani Sun-Sun Strawberry Desa Kalisoro Kabupaten Karangayar*. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Kementerian Kesehatan RI (2004). *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan RI (2018). *Sanitasi Industri dan K3*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. [Online]. Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teoridan-Praktek.pdf>.
- Lestari, C. A. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) terhadap Karakteristik Roti Tawar* (Skripsi). Fakultas Teknik, Unpas, Bandung.
- Lestari, D. P., Nurjazuli, & Yusniar, H. D. (2015). Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Minuman Jus Buah di Tembalang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 14(1), 14-20.

- Maesaroh, I. (2019). *Penerapan Personal Hygine Karyawan Pabrik Roti di Kota Bandung*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Martawijaya, D. H. (2015). *Model TF-6M: Model Pembelajaran Teaching Factory 6 Langkah*. Bandung: Model TF-6M.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. Jakarta: Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.
- Mizana, D. K., Suharti, N., & Amir, A. (2016). Identifikasi Pertumbuhan Jamur *Aspergillus Sp* pada Roti Tawar yang Dijual di Kota Padang Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5(2), 355-360.
- Moertino, R. J. (2020). Perbuatan Melawan Hukum dalam Perjanjian Multi Level Marketing Barang-Barang Makanan, Minuman Kesehatan dan Perbekalan Kesehatan Rumah Tangga Ditinjau dari UU Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen. *Jurnal Ilmiah METADATA*, 2(2), 100-119.
- Munggaran, R. D. (2012). *Pemanfaatan Open Source Software Pendidikan oleh Mahasiswa dalam Rangka Implementasi Undang-Undang No. 19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206: Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM RI.
- Pardosi, C. C. (2020). *Efektivitas Desinfektan terhadap Angka Bilangan Kuman pada Lantai di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit*. (Skripsi). Politeknik Kesehatan KEMENKES Medan, Medan.
- Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(1), 79-87.
- Ristedikti. (2006). Roti Manis. *Tekno Pangan dan Agroindustri*, 1(6). 82-86.

- Rudini, F. R. (2020). *Pengaruh Cara Penyimpanan Buah dan Sayur terhadap Kualitas Produk Makanan Cold Kitchen Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya*. (Skripsi). Universitas Airlangga, Surabaya.
- Sarah, Y. (2020). *Analisis Personal Hygiene, Higiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan Kandungan Escherichia Coli Pada Jamu Gendong di Kecamatan Padangsidiempuan Selatan Tahun 2019*. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sari, I. P. (2016). *Kontribusi Hasil Belajar Sanitasi Hygiene terhadap Praktikum Pengolahan Makanan di SMKN 9 Bandung*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Septianingrum, R. (2021). *Analisis Kendala-Kendala dalam Pembelajaran Online Mata Pelajaran Matematika Siswa Kelas IV MI Ma'arif 18 Trimurjo Lampung Tengah*. (Skripsi). Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Metro, Lampung.
- Sihadi, I. P., Pangemanan, S. S., & Gamaliel, H. (2018). Identifikasi Kendala dalam Proses Produksi dan Dampaknya terhadap Biaya Produksi pada Ud. Risky. *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern*, 13(4), 602-609.
- Sudiyono, S., Fajarini, C. D., Parwanto, P., & Perdana, N. S. (2019). *Teaching Factory: Upaya Peningkatan Mutu Lulusan dan Strategi Pendanaan di SMK*. Jakarta: Pusat Penelitian Kebijakan Pendidikan dan Kebudayaan, Badan Penelitian dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)* (25<sup>th</sup> Ed.). Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sukanto, S. (2016). Rancang Bangun Mesin Pembuatan Bahan Adonan Roti Tipe Horizontal Berkapasitas 10kg. *Turbo: Jurnal Program Studi Teknik Mesin*, 1(1).
- Susanto, D. A. (2018). Kualitas Produk Biskuit Menghadapi Pemberlakuan SNI Biskuit secara Wajib (Studi Kasus di DKI Jakarta). *Penelitian Gizi*

- dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 41(1), 1-12.
- Syahza, A. (2021). *Metodologi Penelitian* (Edisi Revisi). Pekanbaru: UR Press.
- Utomo, A. W. (2009). *Hambatan, Motivasi, dan Strategi Pemecahan Masalah pada Mahasiswa Psikologi Universitas Sanata Dharma yang sedang Mengerjakan Skripsi*. (Skripsi). Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Wahyuni, E. (2012). *Penerapan “Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan Hygiene Sanitasi” Pada Praktik di Unit Produksi*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Wibawa, A. (2008). Faktor Penentu Kontaminasi Bakteriologik pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 3(1), 3-8.
- Wibowo, E. Y. (2021). *TA: Perbedaan Sistem Produksi Roti Manis dan Roti Sumir di CV Jaya Bakery Bandar Lampung*. (Skripsi). Politeknik Negeri Lampung, Lampung.
- Yanuarti, A. R. & Afsari, M. D. (2016). *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Terigu*. Jakarta: Dirjen Perdagangan Dalam Negeri, Kementerian Perdagangan Indonesia.