

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Higiene sanitasi merupakan salah satu faktor penting dalam usaha pengolahan pangan. Pengolahan yang tidak higienis dapat menyebabkan kerugian berupa pencemaran atau kontaminasi pada produk. Kasus terjadinya kontaminasi pada produk di industri pengolahan makanan dapat berasal dari beberapa faktor. Wibawa (2008) berpendapat bahwa faktor kontaminasi dapat berasal dari bahan baku, peralatan yang digunakan dan produsen sendiri. Pengolahan yang higienis juga dapat mencegah atau mengurangi terjadinya kerugian baik pada pihak produsen maupun konsumen (Moertino, 2020).

Oleh sebab itu untuk menghindari terjadinya hal tersebut, higiene sanitasi sangat penting untuk diperhatikan di industri pengolahan pangan. Departemen Kesehatan RI menyatakan bahwa prinsip higiene sanitasi makanan merupakan berbagai upaya yang dilakukan guna mengendalikan empat faktor penyehatan makanan yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan ataupun keracunan makanan yang berasal dari bangunan, peralatan, orang dan makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2018). Salah satu bentuk industri pangan yang harus menerapkan higiene sanitasi antara lain adalah Tefa.

Teaching Factory (Tefa) produksi roti merupakan salah satu jenis kegiatan produksi yang dilakukan di SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang. Produksi roti di Tefa ini merupakan sarana praktik yang dilakukan sekolah untuk meningkatkan kompetensi siswa, sehingga siswa memiliki pengalaman dan pengetahuan mengenai kondisi lingkungan kerja yang sebenarnya. Hal ini dikarenakan Teaching Factory dalam pelaksanaannya bertujuan untuk mengembangkan nilai-nilai dalam dunia industri pada diri siswa melalui proses pendidikan (Direktorat Pembinaan SMK, 2017). Melalui model pembelajaran TEFA diharapkan siswa dapat mengasah kemampuan yang dimilikinya baik *softskill* maupun *hardskill* yang telah dipelajarinya di kelas ke dalam tindakan praktik secara langsung. Hal ini dikarenakan model pembelajaran Tefa sejatinya dibentuk untuk menjembatani kesenjangan kompetensi antara

pengetahuan yang diperoleh di sekolah dan kebutuhan industri (Kuswanto, 2014; Sudiyono dkk., 2019).

Proses pengolahan roti umumnya melalui berbagai proses yang memerlukan perhatian dan ketelitian agar sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan. Salah satu hal penting yang perlu diperhatikan oleh industri pengolahan pangan yaitu menjamin aspek keamanan pangan yang diproduksi, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi aspek cita rasa yang diharapkan namun juga memenuhi aspek keselamatan, keamanan, dan kesehatan (Susanto, 2018).

Tefa sekolah sebagai sarana praktik dengan nuansa pelaksanaan yang merujuk pada realita dunia kerja, memerlukan peningkatan mutu produk melalui penerapan hygiene sanitasi dalam proses produksinya. Salah satu bentuk penerapan hygiene sanitasi di industri pangan yang baik adalah dengan memenuhi persyaratan yang dikeluarkan oleh PerkaBPOM Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Pangan (CPPB-IRTP).

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan di SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang, menunjukkan bahwa sekolah telah menerapkan persyaratan dari PerkaBPOM. Namun implementasi hygiene sanitasi pada saat pelaksanaan praktik pembuatan roti di Tefa belum dilakukan secara optimal, baik persyaratan teknis maupun cara pengolahannya. Beberapa bentuk pelaksanaan hygiene sanitasi yang belum optimal diantaranya adalah jumlah kamar mandi bersih yang belum memadai, kebutuhan beberapa fasilitas yang belum lengkap, serta masih adanya siswa yang banyak berbicara saat berlangsungnya pengolahan maupun di hadapan produk yang sudah jadi. Oleh sebab itu penulis merasa tertarik untuk meneliti mengenai **“Implementasi Hygiene Sanitasi di Tefa (*Teaching Factory*) Produksi Roti SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang”**.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Sehubung dengan latar belakang yang telah diuraikan di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Seberapa besar tingkat implementasi higiene sanitasi di Tefa produksi roti SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang?
2. Apa saja hambatan-hambatan dalam implementasi higiene sanitasi di Tefa produksi roti SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan permasalahan di atas, tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui seberapa besar tingkat implementasi higiene sanitasi di Tefa produksi roti SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang.
2. Mengetahui hambatan-hambatan dalam implementasi higiene sanitasi di Tefa produksi roti SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penulisan ini diharapkan dapat membantu berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Manfaat yang diharapkan diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Pihak Sekolah

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan agar pelaksanaan higiene sanitasi di Tefa sekolah dapat lebih ditingkatkan dan disesuaikan dengan persyaratan yang telah dikeluarkan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI.

2. Pihak Siswa

Hasil penelitian diharapkan dapat membantu siswa dalam meningkatkan pengetahuan dan kompetensi mengenai higiene sanitasi di Tefa, khususnya bagi siswa yang akan melakukan produksi di Tefa.

3. Pihak Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat membantu peneliti lain sebagai dasar pengembangan penelitian, sumber rujukan, serta memperkaya dan menambah pengetahuan terkait higiene sanitasi di Tefa.

1.5 Struktur Organisasi Penelitian

Sistematika penulisan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- BAB I** Pendahuluan, bab ini berisi tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan, manfaat dan struktur organisasi penelitian.

- BAB II Kajian Pustaka, bab ini berisi teori dan hasil penelitian terdahulu yang akan digunakan oleh peneliti untuk mendasari dan menguatkan hasil temuan peneliti.
- BAB III Metodologi Penelitian, bab ini berisi rencana penelitian yang meliputi desain penelitian, partisipan dan lokasi penelitian, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data penelitian.
- BAB IV Temuan dan Pembahasan, bab ini berisikan temuan yang didapat oleh peneliti sekaligus pembahasannya sesuai dengan tahapan penelitian yang dilakukan.
- BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, bab ini membahas mengenai penarikan kesimpulan, implikasi, dan juga rekomendasi dari penelitian yang telah dilakukan yang berkaitan dengan implementasi higiene sanitasi di Tefa.