

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan nasional dilaksanakan melalui tiga jalur yaitu pendidikan formal, nonformal, dan informal. Jenjang pendidikan formal terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah. SMK khususnya SMK kelompok Pariwisata memfokuskan diri dalam menghasilkan lulusan dalam bidang pariwisata salah satunya yaitu bidang tata boga untuk memenuhi kebutuhan tenaga terampil menengah di bidang usaha jasa boga. Pernyataan tersebut sesuai dengan tujuan SMK kelompok Pariwisata yang tercantum dalam kurikulum SMK 2004 (2004:1) khususnya program studi keahlian Tata Boga yaitu:

1. Memasuki lapangan kerja serta dapat mengembangkan sikap profesional dalam lingkup keahlian Pariwisata, khususnya Tata Boga.
2. Mampu memilih karir, mampu berkompetisi dan mampu mengembangkan diri dalam lingkup keahlian Pariwisata, khususnya Tata Boga.
3. Menjadi tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri pada saat ini maupun masa yang akan datang dalam lingkup keahlian Pariwisata, khususnya Tata Boga.
4. Menjadi warga negara yang produktif, adaptif dan kreatif.

Sekolah Menengah Kejuruan mengalokasikan jam pembelajaran menjadi tiga aspek utama yaitu adaptif, normatif, dan produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali agar peserta didik memiliki kompetensi kerja sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Program produktif pada SMK Pariwisata kompetensi keahlian Jasa

Boga terdiri atas 9 standar kompetensi, salah satunya adalah standar kompetensi Menerapkan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi yang diberikan dalam dua semester yaitu pada semester satu dan dua di kelas X. Standar kompetensi ini terdiri dari lima kompetensi dasar yaitu kompetensi dasar Mendeskripsikan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi, Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi, Melaksanakan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi, Menerapkan Konsep Lingkungan Hidup, dan Menerapkan Ketentuan Pertolongan pada Kecelakaan.

Materi pembelajaran yang dipelajari pada setiap kompetensi dasar yang terdapat dalam standar kompetensi Menerapkan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi adalah sebagai berikut:

1. Kompetensi dasar Mendeskripsikan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi mempelajari tentang pengertian *hygiene* dan ruang lingkungannya, pengertian *hygiene* perorangan, pengertian *hygiene* tempat kerja (dapur), pengertian *hygiene* makanan, teknik penyimpanan bahan (makanan dan kimia).
2. Kompetensi dasar Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi mempelajari tentang identifikasi risiko *hygiene*, keracunan makanan, kerusakan makanan.
3. Kompetensi dasar Melaksanakan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi mempelajari tentang klasifikasi bahan-bahan pembersih sesuai dengan kegunaan, pengertian keselamatan dan kesehatan dalam

penggunaan bahan pembersih, peralatan dibersihkan sesuai dengan prosedur yang diharapkan, penyimpanan bahan kimia dan peralatan secara tepat dan aman, jadwal pembersihan dilaksanakan sesuai ketentuan yang ada, penggunaan bahan-bahan pembersih digunakan dengan tepat dan dibersihkan sesuai dengan prosedur yang ada.

4. Kompetensi dasar Menerapkan Konsep Lingkungan Hidup mempelajari tentang penanganan limbah dan penanganan linen.
5. Kompetensi dasar Menerapkan Ketentuan Pertolongan pada Kecelakaan mempelajari tentang identifikasi keselamatan kerja, peralatan keselamatan kerja dilaksanakan sesuai dengan standar, pengertian kecelakaan kerja, jenis-jenis kecelakaan, identifikasi kondisi fisik pasien, jenis peralatan dan obat-obatan untuk P3K, prosedur penanganan P3K dilaksanakan sesuai dengan prosedur, kondisi pasien dimonitor dengan benar, pelaporan dibuat secara tepat waktu.

Kompetensi dasar Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi dipelajari di SMK Pariwisata kompetensi keahlian Jasa Boga kelas X pada semester satu. Materi pembelajaran yang dipelajari adalah identifikasi risiko *hygiene*, keracunan makanan, dan kerusakan makanan. Kompetensi ini diharapkan dapat diterapkan pada kegiatan praktik yang meliputi kegiatan persiapan, pengolahan, sampai penyajian dengan memperhatikan kebersihannya sehingga dapat menghasilkan makanan yang bersih dan aman untuk dikonsumsi (*safety food*). Tarwotjo (1983:2) menulis bahwa, “Penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan, pembelian, pengolahan, dan

menghidangkan”. Salah satu praktik yang harus menerapkan Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi adalah praktik di unit produksi.

Unit produksi merupakan suatu sarana pembelajaran, berwirausaha bagi peserta didik dan guru serta memberi dukungan operasional sekolah, dan merupakan salah satu optimalisasi pemanfaatan sumber daya sekolah (Direktorat Pembinaan SMK, 2007:1). Unit produksi yang berada di SMK BPP merupakan sarana pembelajaran berwirausaha bagi peserta didik dimana pendidiknyanya adalah guru yang mengampuh mata pelajaran program produktif khususnya guru Manajemen dan Praktik Usaha Jasa Boga. Kegiatan di unit produksi merupakan bagian dari tugas yang diberikan dalam mata pelajaran Manajemen dan Praktik Usaha Jasa Boga.

Peserta didik dikelompokkan menjadi beberapa kelompok dimana dalam kelompok terdapat ketua, bendahara, sekretaris dan anggota. Setiap kelompok ditugaskan untuk membuat produk makanan baik makanan ringan atau *snack* maupun makanan berat. Selain memproduksi makanan peserta didik juga harus memasarkan produk makanan baik di dalam lingkungan sekolah maupun di luar lingkungan sekolah. Peserta didik bertanggung jawab mulai dari proses persiapan sampai pemasaran produk makanan baik di dalam lingkungan sekolah maupun di luar lingkungan sekolah.

Pelaksanaan produksi makanan dilakukan di dapur sekolah dengan pembagian waktu penggunaan dapur yang sudah ditentukan untuk masing-masing kelompok. Selama proses pelaksanaan produksi makanan di dapur peserta didik

didampingi oleh guru yang bersangkutan agar pelaksanaannya dapat berjalan tertib.

Peserta didik yang melaksanakan kegiatan produksi makanan di unit produksi harus menerapkan kompetensi dasar yang telah peserta didik pelajari pada tingkat sebelumnya salah satunya yaitu kompetensi dasar Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi. Pada kompetensi dasar ini peserta didik mempelajari tentang identifikasi risiko *hygiene*, keracunan makanan, dan kerusakan makanan. Risiko *hygiene* adalah akibat gangguan kesehatan yang diakibatkan oleh rendahnya kualitas kebersihan yang mencakup kebersihan perorangan (*personal hygiene*), kebersihan area kerja, kebersihan makanan. Keracunan makanan dapat diartikan sebagai suatu penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi oleh bakteri yang menghasilkan toksin atau racun, racun alamiah yang terdapat dalam jaringan hewan atau tanaman dan dari bahan kimia yang beracun. Kerusakan makanan adalah kondisi dimana bahan makanan menunjukkan penyimpangan yang melewati batas yang dapat diterima oleh indera manusia.

Setelah peserta didik menguasai materi identifikasi risiko *hygiene*, keracunan makanan, dan kerusakan makanan diharapkan dapat mengaplikasikannya dalam kegiatan produksi makanan di unit produksi mulai dari proses persiapan, pengolahan, dan pengemasan sehingga makanan yang dihasilkan diantisipasi supaya aman untuk dikonsumsi. Makanan merupakan salah satu unsur yang penting dalam meningkatkan derajat kesehatan. Apabila makanan tidak diolah secara *hygiene* maka dapat menjadi sumber penularan penyakit.

Pernyataan tersebut sesuai dengan pendapat Adisasmito (2007) yang menyatakan bahwa, “Makanan adalah unsur yang penting dalam meningkatkan derajat kesehatan. Selain dapat memenuhi kebutuhan hidup, makanan dapat pula menjadi sumber penularan penyakit apabila makanan tersebut dikelola secara tidak *hygiene*”.

Melihat pentingnya penerapan Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi pada praktik di unit produksi, maka peneliti sebagai mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga yang mempelajari tentang Mikrobiologi, Sanitasi, dan *Hygiene* termotivasi untuk mengungkap, “bagaimana penerapan Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi pada praktik di unit produksi jasa boga SMK Pariwisata khususnya di SMK BPP Bandung?”.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Sudjana dan Ibrahim (2007:179) mengemukakan bahwa “Identifikasi masalah atau juga sering ditulis analisis masalah, menjelaskan aspek permasalahan yang muncul dari tema/ topik/ judul penelitian”. Mengacu pada pendapat di atas maka identifikisasi masalah dalam penelitian yang berjudul Penerapan “Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi” Pada Praktik di Unit Produksi adalah sebagai berikut:

- a. Penguasaan kompetensi dasar Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi yang diperoleh peserta didik

merupakan penguasaan kemampuan *knowledge*, *attitude*, dan *skill* dalam materi pembelajaran identifikasi risiko *hygiene*, keracunan makanan, dan kerusakan makanan.

- b. Unit produksi jasa boga adalah tempat belajar bagi peserta didik untuk memproduksi makanan mulai dari proses persiapan, pengolahan, dan pengemasan serta merupakan suatu sarana pembelajaran berwirausaha bagi peserta didik agar dapat mengelola usaha secara profesional.
- c. Peserta didik dapat menerapkan kompetensi dasar Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi meliputi kemampuan mengidentifikasi risiko *hygiene*, keracunan makanan, dan kerusakan makanan pada praktik di unit produksi jasa boga SMK Pariwisata khususnya di SMK BPP Bandung.

2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data (Sugiyono, 2010:35). Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: “bagaimana penerapan Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi pada praktik di unit produksi jasa boga SMK Pariwisata khususnya SMK BPP Bandung oleh peserta didik kelas XI tahun ajaran 2010/2011?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang penerapan “Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi” pada praktik di unit produksi jasa boga SMK Pariwisata khususnya SMK BPP Bandung oleh peserta didik kelas XI tahun ajaran 2010/2011.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang seberapa besar (persentase) dan ada pada kriteria penerapan yang mana tentang:

- a. Identifikasi risiko *hygiene*, keracunan makanan, dan kerusakan makanan pada proses persiapan di unit produksi.
- b. Identifikasi risiko *hygiene*, keracunan makanan, dan kerusakan makanan pada proses pengolahan di unit produksi.
- c. Identifikasi risiko *hygiene*, keracunan makanan, dan kerusakan makanan pada proses pengemasan di unit produksi.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung, yaitu:

1. Bagi guru, untuk memperoleh gambaran tentang penerapan “Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi” pada praktik di unit produksi jasa boga SMK Pariwisata khususnya SMK BPP

Bandung oleh peserta didik kelas XI tahun ajaran 2010/2011 sehingga dapat menjadi masukan untuk meningkatkan proses pembelajaran.

2. Bagi peneliti, untuk memperoleh salah satu pengalaman meneliti yang berharga sehingga peneliti mempunyai gambaran untuk penelitian lainnya.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi dalam penelitian ini berpedoman pada pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia 2011, yaitu sebagai berikut:

BAB I: Pendahuluan

- A. Latar Belakang Penelitian
- B. Identifikasi dan Perumusan Masalah
- C. Tujuan Penelitian
- D. Manfaat Penelitian
- E. Struktur Organisasi Skripsi

BAB II: Kajian Pustaka

BAB III: Metode Penelitian

- A. Lokasi dan Subjek Populasi/ Sampel Penelitian
- B. Desain Penelitian
- C. Metode Penelitian
- D. Definisi Operasional
- E. Instrumen Penelitian
- F. Teknik Pengumpulan Data
- G. Analisis Data

BAB IV: Hasil Penelitian dan Pembahasan

- A. Pemaparan Data
- B. Pembahasan Hasil

BAB V: Kesimpulan dan Saran