

DAFTAR ISI

Hal

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Metode Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	8
F. Sistematika Penelitian	8
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	11
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	11
1. Pengertian Belajar	11
2. Hasil Belajar	12
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	18
B. Gambaran Umum Mata Diklat Keselamatan Kesehatan Kerja dan <i>Hygiene</i> Sanitasi	20
C. Standar Kompetensi Keselamatan Kesehatan Kerja dan <i>Hygiene</i> Sanitasi	21
1. Keselamatan Kesehatan Kerja (K3)	21
2. <i>Hygiene</i>	25
3. Sanitasi	28
4. Prosedur Pembersihan Area Kerja	33
5. Menangani Limbah atau Sampah	39
D. Pelaksanaan Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet	41
E. Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet	42
1. Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet berkaitan kemampuan Kognitif	43
2. Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet berkaitan kemampuan Afektif	44
3. Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet berkaitan kemampuan Psikomotor	45
BAB III. METODE PENELITIAN	47
A. Lokasi dan Sampel Penelitian	47
1. Lokasi	47
2. Populasi dan Sampel Penelitian	47

B. Desain Penelitian.....	49
C. Metode Penelitian	50
D. Definisi Operasional	51
E. Instrumen Penelitian	53
F. Teknik Pengumpulan Data.....	53
G. Analisis Data	55
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	58
A. Pemaparan Data	58
1. Hasil Penelitian Data Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Ditinjau dari Kemampuan Kognitif	58
2. Hasil Penelitian Data Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Ditinjau dari Kemampuan Afektif	77
3. Hasil Penelitian Data Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor	81
4. Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Ditinjau dari Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor	88
B. Pembahasan Hasil Penelitian	93
1. Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Ditinjau dari Kemampuan Kognitif	94
2. Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Ditinjau dari Kemampuan Afektif	95
3. Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor	97
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	98
A. Kesimpulan	98
B. Saran	99
DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN.....	103
Lampiran I Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	103
Lampiran II Instrumen Penelitian	106
Lampiran III Surat-surat	117
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
2.1	Bahan dan Obat Pembersih Peralatan dan Ruang 34
4.1	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Pengertian Keselamatan Kerja 59
4.2	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Pengertian Kesehatan Kerja 61
4.3	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Konsep Menjaga Kesehatan Fisik 63
4.4	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Tujuan hygiene 63
4.5	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Prinsip sanitasi 65
4.6	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Personal hygiene 66
4.7	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Perlengkapan Persediaan alat Kebersihan 67
4.8	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Alat Untuk Membersihkan Debu 68
4.9	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Konsep Ruang Pengolahan Yang baik 69
4.10	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Teknik Pencucian Alat dengan Sanitizing 71
4.11	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Pemilih Bahan Pembersihan Untuk Membersihkan Noda Karat 72
4.12	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Bahan Pembersih Untuk Alat Yang Berbahan Dasar Alumunium 73
4.13	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Alat Pembersih Untuk Kaca Jendela 74
4.14	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Tujuan Pemisahan Sampah 75

4.15	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Prinsip Pengolahan Produk Makanan	77
4.16	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan Dengan Ketelitian Melaksanakan Prosedur Hygiene	79
4.17	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan Dengan Ketelitian Melaksanakan Tugas Membersihkan Area Kerja.....	80
4.18	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan Dengan Ketelitian Dalam Mencuci Bahan Makanan.....	81
4.19	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan Dengan Keterampilan Menjaga Personal Hygiene.....	83
4.20	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Membersihkan Peralatan Sebelum dan Setelah Digunakan	84
4.21	Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan Dengan Keterampilan Membersihkan Tempat Kerja	86
4.22	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif.....	87
4.23	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Kemampuan Afektif.....	90
4.24	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor.....	91
4.25	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor.....	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
2.1 Penyesuaian Tempat Kerja Dengan Ukuran Tubuh Pria.....	38
2.2 Penyesuaian Tempat Kerja Dengan Ukuran Tubuh Wanita.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran I Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	103
Lampiran II Instrumen Penelitian	106
Lampiran III Surat-surat	117

