

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan bagian integral dalam pembangunan, dan merupakan unsur penting dalam membentuk dan mengembangkan pribadi bangsa yang berkualitas. Pendidikan merupakan faktor utama suksesnya program pembangunan nasional. Pendidikan nasional dewasa ini diarahkan pada peningkatan taraf hidup dan sumber daya manusia yang berkualitas dalam upaya mencerdaskan kehidupan bangsa dan menumbuhkan manusia yang bertanggung jawab atas pembangunan bangsa, seperti yang tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia mengenai Sistem Pendidikan Indonesia No. 20 Tahun 2003 Pasal 3 sebagai berikut :

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga Negara yang demokrasi serta bertanggung jawab.

Pendidikan dapat dilakukan melalui jalur formal, non formal, dan informal sebagaimana telah diterapkan dalam UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional BAB 1 pasal 3 (2003:7) yaitu:

1. Pendidikan formal yaitu pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Jalur formal terdiri dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi dengan jenis pendidikan umum, kejuruan, akademik, profesi, keagamaan, dan khusus. Pendidikan formal dapat diwujudkan dalam bentuk satuan pendidikan yang diselenggarakan oleh pemerintah pusat, pemerintah daerah, maupun masyarakat. Pendidikan menengah yang merupakan kelanjutan pendidikan dasar terdiri dari atas pendidikan umum dan pendidikan kejuruan, serta berbentuk Sekolah Menengah Atas (SMA), Madrasah Aliyah (MA), Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), atau bentuk lain yang sederajat.

Sekolah Menengah Kejuruan Pariwisata merupakan satuan pendidikan formal kejuruan, yang menyiapkan peserta didik untuk bekerja dalam bidang tertentu, serta bertanggung jawab untuk menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan, keahlian dan lulusannya diharapkan memiliki keahlian dapat bekerja di Dunia Industri dan Dunia Usaha yang sesuai dengan visi dan misi SMK Pariwisata yang sesuai dari Kurikulum 2004 . Berikut adalah Visi dan Misi SMK Pariwisata yaitu:

**VISI :**

Menjadikan SMK berstandar Internasional, yang menghasilkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang mandiri, berjiwa wirausaha, terampil, kompeten dan handal, yang menguasai perkembangan IPTEK serta selalu menjunjung tinggi nilai-nilai IMTAQ.

**MISI :**

1. Menciptakan siswa yang memiliki kepribadian dan berbudi pekerti luhur berlandaskan Iman dan Taqwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa.
2. Meningkatkan keterampilan dan kompetensi siswa sesuai kompetensi keahlian pilihannya
3. Menciptakan siswa yang mampu menguasai perkembangan IPTEKS.
4. Menciptakan lulusan yang mandiri, berjiwa wirausaha serta berwawasan global dan berdaya saing, yang siap mengisi dan atau menciptakan lapangan kerja.

Substansi pendidikan pada Sekolah Menengah Kejuruan dikelompokkan menjadi tiga program yaitu normatif, adaptif, dan produktif. Program normatif terdiri mata diklat yang secara umum dipelajari seperti Bahasa Indonesia, Pendidikan Agama, Matematika, Bahasa Inggris, dan sebagainya. Program adaptif terdiri dari mata diklat Ilmu Pengetahuan Alam dan Ilmu Pengetahuan Sosial. Program Produktif terdiri dari standar kompetensi yang berfungsi untuk membekali peserta didik agar memiliki kemampuan yang lebih dan dapat digunakan dalam dunia kerja. Sekolah Menengah Kejuruan Negeri Bandung memiliki beberapa program keahlian, salah satunya yaitu SMK Negeri 2 Baleendah yang mempunyai program keahlian diantaranya Jasa Boga, Tata Busana, Kimia Industri, Kecantikan, dan Teknik Komputer Jaringan. Sekolah Menengah Kejuruan juga memiliki tujuan dimana siswa diharapkan menjadi manusia yang memiliki keahlian dan keterampilan sesuai dengan bidangnya. Berikut ini adalah Tujuan SMK Negeri 2 Baleendah yang sesuai dengan Kurikulum 2004 yaitu :

**Tujuan SMK Negeri 2 Baleendah**

1. Mempersiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian pilihannya.
2. Menciptakan lulusan yang mandiri, berjiwa wirausaha serta berwawasan global dan berdaya saing, yang siap mengisi dan/atau menciptakan lapangan kerja.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun menjadi jenjang pendidikan yang lebih tinggi.

Tujuan tersebut dapat tercapai dengan baik apabila siswa secara konsekuen melaksanakan pembelajaran dengan penuh tanggung jawab. Program Produktif bertujuan untuk membekali siswa dalam segi keahlian dan keterampilan khususnya Jasa Boga terdiri dari kompetensi yang harus dicapai oleh peserta didik. Salah satunya adalah standar kompetensi Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi yang diberikan di kelas X pada semester ganjil. Kompetensi tersebut bertujuan untuk membekali siswa dalam Mendeskripsikan Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi, Melaksanakan prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi, Melaksanakan prosedur pembersihan area kerja sehingga dengan memiliki kompetensi tersebut siswa dapat mengolah makanan yang aman serta menghasilkan produk yang bersih, berkualitas serta terjaga dari segala macam penyakit yang bersumber dari kuman.

Selanjutnya, siswa mempelajari kompetensi dasar Menyiapkan Makanan Untuk Buffet di kelas XI pada semester berikutnya. Praktek ini bertujuan agar peserta didik memiliki kemampuan dalam mengolah makanan. Dalam kegiatan praktek menyiapkan makanan untuk buffet dilakukan tidak hanya menerapkan kemampuan dalam mengolah produk saja, tetapi didalamnya dituntut harus diterapkannya Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi agar terciptanya makanan yang sehat, aman, dan tentunya enak. Menyiapkan Makanan Untuk Buffet merupakan kesatuan yang tidak terlepas dari kegiatan Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi, sehingga prinsip-prinsip tersebut merupakan hal yang mutlak diterapkan dalam kegiatan praktek tersebut. Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan di SMK Negeri 2 Baleendah

bahwa peserta didik belum sepenuhnya menerapkan secara optimal kompetensi Keselamatan kesehatan kerja dan Hygiene Sanitasi pada praktek makanan untuk buffet Dengan demikian, penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian tentang Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Makanan Untuk Buffet Di SMKN 2 Baleendah.

### **B. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

Identifikasi masalah pada penelitian ini yaitu Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Makanan Untuk Buffet. Selanjutnya, identifikasi masalah ini dijadikan perumusan masalah. Perumusan masalah merupakan kegiatan awal dari suatu penelitian, sebagaimana yang diungkapkan oleh Arikunto (2002:51) “Perumusan masalah atau perumusan problematik adalah bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana penerapan peserta didik kelas XI Jurusan Jasa Boga SMKN 2 Baleendah mengenai hasil belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor pada praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet. Penelitian ini akan lebih terarah maka perlu diidentifikasi yang meliputi :

1. Penerapan hasil belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi pada praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet dilihat dari kemampuan kognitif yang meliputi pengertian Keselamatan, Kesehatan Kerja, konsep

Hygiene sanitasi, penjelasan prosedur *hygiene*, pemisahan sampah organik dan sampah anorganik, serta pengolahan produk makanan?

2. Penerapan hasil belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi pada praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet dilihat dari kemampuan afektif yang meliputi Pelaksanaan prosedur hygiene dengan tertib, melaksanakan tugas membersihkan area kerja dengan rapih dan cermat dan teliti dalam mencuci bahan makanan?
3. Penerapan hasil belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi pada praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet dilihat dari kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam menjaga personal hygiene seperti memakai pakaian kerja, mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja, terampil dalam membersihkan peralatan sebelum dan sesudah digunakan, membersihkan area kerja dengan cekatan ?

Perumusan masalah di atas, selanjutnya dijadikan judul skripsi yaitu:

**Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet.**

**C. Tujuan Penelitian**

**1. Tujuan Umum :**

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah Bagaimana Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi pada praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 2 Baleendah.

## 2. Tujuan Khusus :

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang seberapa besar persentase dan kriteria mengenai Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi pada praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet di SMKN 2 Baleendah, meliputi:

1. Penerapan hasil belajar yang meliputi pengetahuan mengenai pengertian Keselamatan, Kesehatan Kerja dan pengertian Hygiene sanitasi, penjelasan prosedur *hygiene*, pemisahan sampah organik dan sampah anorganik, serta pengolahan produk makanan.
2. Penerapan hasil belajar meliputi penguasaan sikap dalam melaksanakan prosedur hygiene dengan tertib, melaksanakan tugas membersihkan area kerja dengan rapih dan cermat, dan teliti dalam mencuci bahan makanan.
3. Penerapan hasil belajar yang meliputi terampil dan menjaga personal hygiene seperti memakai pakaian kerja, mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja, terampil dalam membersihkan peralatan sebelum dan sesudah digunakan, membersihkan area kerja dengan cekatan.

## D. Metode Penelitian

Penulis dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif. Penggunaan metode deskriptif diperlukan untuk menggambarkan data yang ada pada masa sekarang, seperti yang dikemukakan Surachmad (2006:140) ciri-ciri metode deskriptif adalah :

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang yang aktual.

2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisis. Oleh karena itu metode ini sering disebut juga metode analisis.

Pendapat yang dikemukakan tersebut menjelaskan bahwa penelitian tentang penerapan hasil belajar keselamatan kesehatan kerja dan hygiene sanitasi hendaknya memusatkan pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang dan kemudian di analisis.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat menurut Ali, M (1985: 9) adalah “Guna atau faedah”. Berdasarkan pendapat tersebut, maka manfaat pada penelitian ini adalah :

1. Penulis memiliki pengalaman dalam melakukan penelitian yang menggunakan kaidah penelitian ilmiah untuk suatu pembuktian dan pengembangan keilmuan dalam Penerapan hasil belajar Keselamatan kesehatan kerja dan Hygiene Sanitasi pada praktek Menyiapkan makanan untuk buffet.
2. Pihak Sekolah SMK Negeri 2 Baleendah terutama Guru Mata Diklat yang memperoleh informasi mengenai Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi pada praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet yang dilakukan oleh peserta didik.

#### **F. Sistematika Penulisan**

Sistematika yang dipergunakan dalam penulisan karya ilmiah ini berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2011, yaitu sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan, berisi rincian yang meliputi :

##### **A. Latar Belakang Penelitian**

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

C. Tujuan Penelitian

D. Metode Penelitian

E. Manfaat Penelitian

F. Sistematika Penulisan

2. Bab II Kajian Pustaka

A. Definisi Belajar, Hasil Belajar, dan Faktor yang mempengaruhi Hasil Belajar

1. Pengertian Belajar

2. Pengertian Hasil Belajar

3. Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar

B. Gambaran Umum Mata Diklat Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi

C. Materi Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi

1. Keselamatan, Kesehatan kerja

2. Hygiene

3. Sanitasi

4. Prosedur Pembersihan Area Kerja

5. Konsep Lingkungan Hidup

a. Pengertian Sampah

b. Jenis-jenis Sampah

D. Pelaksanaan Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet

- E. Penerapan Hasil Belajar Keselamatan Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi Pada Praktek Menyiapkan Makanan Untuk Buffet

3. Bab III Metode Penelitian

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

4. Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

- A. Pemaparan Data
- B. Pembahasan Hasil Penelitian

5. Bab V Kesimpulan dan Saran

- A. Kesimpulan
- B. Saran

