

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Dewasa ini, seringkali kita mendengar tentang kontaminasi makanan. Kontaminasi terjadi saat faktor luar makanan (biologi, fisika atau kimia) yang membahayakan masuk ke dalam bahan makanan saat pengolahan atau saat penanganan bahan berlangsung. Kontaminasi ini dapat disebabkan karena para pekerja tidak menerapkan teknik sanitasi yang baik saat berada di lingkungan pengolahan atau lingkungan produksi. Sanitasi adalah salah satu upaya yang dilakukan untuk menghilangkan semua faktor luar makanan yang dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan atau produk yang dihasilkan. Oleh karena itu penerapan sanitasi yang baik meliputi sanitasi bahan, peralatan, lingkungan kerja, dan sanitasi diri bagi para pekerja sangatlah harus diperhatikan saat akan melaksanakan suatu produksi pangan. Penerapan sanitasi yang baik ini bertujuan agar produk yang dihasilkan merupakan produk yang aman dan tidak membahayakan siapapun yang mengkonsumsi produk tersebut.

Menerapkan sanitasi di lingkungan perusahaan pengolahan hasil pertanian merupakan salah satu standar kompetensi (SK) yang ada di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Kuningan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian (THP). Standar kompetensi ini dipelajari pada kelas X semester 1. Pada kompetensi ini dipelajari cara-cara sanitasi yang baik saat berada di industri pengolahan hasil pertanian yang meliputi sanitasi bahan, alat-alat, lingkungan pengolahan, dan pekerja. Oleh karena itu, sudah seharusnya para siswa yang saat ini duduk di kelas XI, dapat menguasai dan menerapkan cara sanitasi yang baik pada proses pengolahan pangan yang diikuti oleh para siswa.

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian (THP) memiliki produk unggulan atau suatu unit produksi yaitu roti. Roti ini diproduksi langsung oleh para siswa jurusan THP itu sendiri, terutama siswa kelas XI dan X. Unit produksi roti

Siti Hardiyanti, 2014

Penerapan "Standar Kompetensi Menerapkan Sanitasi Di Lingkungan Perusahaan Pengolahan Hasil Pertanian" Pada Pelaksanaan Unit Produksi Roti Di Smkn 1 Kuningan
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

merupakan usaha yang dilakukan oleh Jurusan THP sebagai salah satu pemasukan bagi jurusan. Oleh karena itu, bisa dikatakan bahwa unit produksi roti di Jurusan THP ini setara dengan industri rumah tangga yang dikelola oleh seluruh warga Jurusan THP. Guru khususnya ketua jurusan dan petugas lab bertugas sebagai pengelola dan para siswa bertugas sebagai pekerja. Petugas lab bertugas untuk membuat jadwal produksi dan pemasaran roti bagi para siswa selaku pekerja, dan para siswa harus melaksanakan tugas tersebut dengan baik.

Pelaksanaan produksi roti ini dilakukan tiga sampai empat kali setiap minggunya, tergantung pada persediaan roti dan pesanan konsumen, dan jam pelaksanaannya adalah setelah para siswa pulang sekolah. Rata-rata untuk setiap kali produksi, para siswa menggunakan tiga kilogram tepung terigu sebagai bahan baku. Roti yang dihasilkan kemudian dipasarkan. Pemasaran roti di hari sekolah (Senin-Sabtu) dilakukan di sekitar sekolah saat jam istirahat dengan sasaran konsumen adalah semua warga SMKN 1 Kuningan. Sedangkan pada hari minggu, pemasaran dilakukan di lingkungan *car freeday* dengan sasaran konsumen adalah kalangan masyarakat umum. Pada saat melakukan pemasaran para siswa menggunakan box guna menghindari roti dari debu dan sinar matahari yang dapat mengurangi kualitas roti tersebut.

Berdasarkan uraian di atas, memberikan ketertarikan bagi penulis untuk melakukan penelitian pada siswa kelas XI THP tentang penerapan Standar Kompetensi (SK) Menerapkan Sanitasi di Lingkungan Perusahaan Pengolahan Hasil Pertanian yang telah dipelajari di kelas X pada pelaksanaan unit produksi roti yang ada di SMKN 1 Kuningan. Karena telah dipelajari pada kelas X, maka siswa seharusnya telah memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang SK Menerapkan Sanitasi di Lingkungan Perusahaan Pengolahan Hasil Pertanian. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan dilihat atau diamati bagaimana siswa mampu untuk menerapkan SK tersebut terhadap lingkungan pengolahan pangan yaitu pada lingkungan unit produksi roti di SMKN 1 Kuningan.

B. Identifikasi Masalah Penelitian

Siti Hardiyanti, 2014

Penerapan “Standar Kompetensi Menerapkan Sanitasi Di Lingkungan Perusahaan Pengolahan Hasil Pertanian” Pada Pelaksanaan Unit Produksi Roti Di Smkn 1 Kuningan

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah yang terdapat adalah belum adanya informasi tentang penerapan SK Menerapkan Sanitasi di Lingkungan Perusahaan Pengolahan Hasil Pertanian oleh responden yang merupakan siswa kelas XI THP terhadap pelaksanaan unit produksi roti di SMKN 1 Kuningan yang meliputi:

1. Sanitasi terhadap bahan pembuatan roti
2. Sanitasi terhadap peralatan pembuatan roti
3. Sanitasi terhadap ruang dan lingkungan pembuatan roti
4. Higiene diri sendiri sebagai pelaku atau pekerja pada pembuatan roti

C. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah disampaikan, maka rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan sanitasi oleh responden terhadap bahan pembuatan roti yang digunakan dalam kegiatan unit produksi di SMKN 1 Kuningan?
2. Bagaimana penerapan sanitasi oleh responden terhadap peralatan pembuatan roti yang digunakan dalam kegiatan unit produksi di SMKN 1 Kuningan?
3. Bagaimana penerapan sanitasi oleh responden terhadap ruang dan lingkungan pengolahan pembuatan roti yang digunakan dalam kegiatan unit produksi di SMKN 1 Kuningan?
4. Bagaimana penerapan higiene oleh responden yang bertugas sebagai pembuat roti dalam kegiatan unit produksi di SMKN 1 Kuningan?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan sanitasi oleh responden terhadap bahan pembuatan roti yang digunakan dalam kegiatan unit produksi di SMKN 1 Kuningan

2. Untuk mengetahui penerapan sanitasi oleh responden terhadap peralatan pembuatan roti yang digunakan dalam kegiatan unit produksi di SMKN 1 Kuningan
3. Untuk mengetahui penerapan sanitasi oleh responden terhadap ruang dan lingkungan pengolahan pembuatan roti yang digunakan dalam kegiatan unit produksi di SMKN 1 Kuningan
4. Untuk mengetahui penerapan higiene oleh responden yang bertugas sebagai penjamah makanan/pembuat roti dalam kegiatan unit produksi di SMKN 1 Kuningan

E. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dengan adanya penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi tentang penerapan SK Menerapkan Sanitasi di Lingkungan Perusahaan Pengolahan Hasil Pertanian terhadap pelaksanaan unit produksi roti di SMKN 1 Kuningan
2. Memberikan gambaran pada guru, khususnya mata pelajaran sanitasi tentang penerapan siswa terhadap mata pelajaran yang telah dipelajari saat diterapkan dalam kegiatan pengolahan hasil pertanian, sehingga dapat dijadikan pertimbangan keberhasilan dari mata pelajaran tersebut