

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Pembangunan manusia seutuhnya merupakan keniscayaan, mengingat tantangan zaman yang terus berubah. Perubahan tersebut memerlukan individu-individu yang berkualitas. Pernyataan tersebut sesuai dengan visi pendidikan nasional yang tercantum pada Undang-undang No.20 Tahun 2003 yaitu: "Terwujudnya sistem pendidikan sebagai pranata sosial yang kuat dan berwibawa, untuk memberdayakan semua warga negara Indonesia berkembang menjadi manusia yang berkualitas, sehingga mampu dan proaktif menjawab tantangan zaman yang selalu berubah".

Tujuan pendidikan sebagaimana tersurat dalam UU No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS), pada pasal 3 menyatakan bahwa Pendidikan Nasional bertujuan untuk mengembangkan potensi siswa agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab. Sejalan dengan itu arah pembangunan jangka panjang dan jangka menengah menetapkan pendidikan sebagai salah satu prioritas pembangunan sebagaimana tersurat dalam UU No. 17/2007 tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional (RPJPN) 2005-2025 dan Peraturan Presiden No. 5/2010 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2010-2014.

Dalam rangka mengoperasionalisasikan amanat RPJMN 2010-2014 tersebut, Kementerian Pendidikan Nasional dan Kementerian Agama telah menetapkan Rencana Strategis (RENSTRA) 2010 - 2014. Visi Kementerian Pendidikan Nasional (Kemendiknas) adalah menghasilkan Insan Indonesia cerdas dan kompetitif. Insan Indonesia cerdas adalah insan yang cerdas komprehensif,

yaitu cerdas spiritual, cerdas emosional, cerdas sosial, cerdas intelektual, dan cerdas kinestetis.

Salah satu tahapan yang dilakukan dalam mewujudkan cita-cita mencerdaskan kehidupan bangsa, yaitu: terselenggaranya layanan prima pendidikan nasional untuk membentuk insan Indonesia cerdas komprehensif. Layanan prima yang dimaksudkan adalah: (1) tersedia secara merata di seluruh Indonesia, (2) terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat, (3) berkualitas/bermutu dan relevan dengan kebutuhan kehidupan masyarakat, dunia usaha, dan dunia industri, (4) setara bagi warga negara Indonesia dalam memperoleh pendidikan berkualitas dengan memperhatikan keberagaman latar belakang sosial-budaya, ekonomi, geografis, gender, dan sebagainya serta (5) menjamin kepastian bagi warga negara Indonesia mengenyam pendidikan dan menyesuaikan diri dengan tuntutan masyarakat, dunia usaha dan dunia industri.

SMK merupakan salah satu lembaga pendidikan yang bertanggungjawab menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian, sehingga lulusannya dapat mengembangkan kinerja apabila terjun dalam dunia kerja. Pendidikan SMK meningkatkan kemampuan siswa untuk dapat mengembangkan diri sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian, serta menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja dan mengembangkan sikap profesional. Melihat dari orientasinya maka pendidikan kejuruan merupakan pendidikan yang mengarahkan peserta didik untuk bekerja pada bidang tertentu. Pendidikan Kejuruan berada pada jenjang menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa untuk melaksanakan jenis pekerjaan tertentu, oleh karenanya dalam hal ini pendidikan kejuruan tidak terlepas keterikatannya dengan dunia industri sebagai *partner* dalam pembelajaran. Idealnya pendidikan kejuruan dibangun dan dikembangkan berdasarkan kebutuhan dunia industri sehingga keterserapan lulusan di dunia industri dapat maksimal dan tidak menghasilkan pengangguran yang signifikan.

Demikian pula halnya dengan dengan SMK Program Keahlian Tata Boga yang siap mengantarkan hasil didiknya memasuki lapangan kerja di industri bidang boga secara profesional. Profesional merupakan sikap mental untuk secara sungguh-sungguh menghayati pekerjaan dan menguasai berbagai aspek di dalamnya sebagai tuntutan industri tenaga kerja. Berbagai tuntutan atas kemampuan yang harus dimiliki oleh tenaga kerja bidang boga dalam rangka menunjang keberhasilan suatu industri makanan merupakan tantangan tersendiri yang harus dikuasai sepenuhnya. Salah satu hal penting untuk diperhatikan dalam penanganan makanan adalah terjaminnya aspek keamanan pangan sehingga makanan yang dihasilkan oleh industri tidak hanya memenuhi tuntutan cita rasa semata namun juga dapat memenuhi aspek kesehatan.

Direktorat Penyehatan Lingkungan (dalam Masradini & Mazarina, 2011, hlm. 101) mengungkapkan bahwa “hal yang perlu diwaspadai dalam pengamatan pengelolaan makanan adalah faktor penjamah makanan yang menangani langsung makanan, terutama keadaan kesehatan dan perilaku penjamah makanan dalam berinteraksi dengan makanan”. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya mulai dari tahap persiapan, pengolahan, distribusi dan penyajian (Depkes, 2006; Menkes RI, 2011). Peran penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan sangatlah besar dan memiliki peluang yang tinggi untuk mencemarkan makanan apabila tidak memiliki perilaku sehat. Perilaku sehat seorang penjamah makanan tercermin dalam perilaku hygiene yang mencakup hygiene personal, hygiene makanan, hygiene peralatan dan area kerja.

Kenyataan yang terjadi bahwa pesatnya perkembangan pembangunan industri makanan dewasa ini ternyata belum sepenuhnya diikuti dengan peningkatan kemampuan tenaga kerja dalam menangani pekerjaan secara aman dan sehat. Sebagaimana yang dikemukakan oleh Masdarini & Mazarina (2011, hlm. 6) bahwa “Permasalahan sanitasi hygiene yang buruk dalam dunia industri makanan di Indonesia merupakan salah satu bentuk kelemahan tenaga kerja

dalam menangani pekerjaan. Hal ini merupakan masalah yang memprihatinkan serta menjadi penyebab utama terjadinya kasus keracunan makanan.”Padahal dalam Permenkes RI (Menkes RI, 2011, hlm. 5) dengan jelas telah diungkapkan bahwa “pengelolaan makanan oleh jasaboga harus memenuhi sanitasi hygiene dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik”.Yang dimaksud dengan memenuhi Sanitasi Hygiene ini adalah tenaga jasa boga hendaknya memiliki perilaku sehat kaitannya dengan perlindungan terhadap terjadinya pencemaran dengan makanan baik itu dalam hal melakukan kontak dengan makanan maupun perilaku selama mengolah makanan.

Adanya fenomena *food born diseases* yang marak terjadi disebabkan terkontaminasinya makanan oleh mikroorganisme *pathogen* maupun cemaran lainnya. Penyakit yang sering ditimbulkan oleh makanan yang tidak aman ini salah satunya adalah diare. “Diare merupakan gejala umum dari penyakit bawaan makanan yang mudah dikenali” (Februhartanty & Iswarawanti, 2004, hlm. 2). *Food borne diseases* merupakan masalah kesehatan terbesar dalam era globalisasi terutama sebagian besar terjadi di negara berkembang yang disebabkan karena kurangnya perilaku yang berkaitan dengan keamanan pangan. “Sekitar 70% kasus diare terjadi di negara berkembang diyakini berasal dari makanan. Pemeriksaan terhadap sarana produksi makanan/minuman skala rumah tangga menengah dan besar menemukan sekitar 33.15%-42.18% tidak memenuhi hygiene sanitasi” (Erlindawati dkk, 2011, hlm. 2). Di Indonesia diare sampai saat ini masih menempati urutan atas sebagai penyebab kematian di Indonesia. Diare terlihat seperti penyakit ringan, namun sebenarnya sangat berbahaya karena penderita terus menerus mengeluarkan cairan dari tubuhnya dan jika berlanjut dapat menyebabkan kematian.

Terjadinya peristiwa keracunan dapat memunculkan penularan penyakit akut bahkan membawa kematian, banyak bersumber dari makanan yang berasal dari tempat pengolahan makanan yang pengelolaannya tidak memenuhi syarat sanitasi hygiene. Makanan mulai dari awal proses pengolahan sampai siap

dihidangkan dapat memungkinkan terjadi kontaminasi oleh bakteri. Berbagai faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi bakteri pada makanan antara lain berasal dari orang yang menangani makanan atau faktor tempat/bangunan pengelolaan makanan termasuk sanitasinya. Selain itu juga dapat diakibatkan karena aspek pengolahan makanan, peralatan yang digunakan dan pemilihan bahan makanan.

Mikroorganisme yang menjadi penyebab beberapa kasus keracunan makanan diantaranya adalah bakteri *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera*, *Escherichia coli* dan *Salmonella*. Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* sebagai salah satu bakteri indikator untuk menilai kualitas sanitasi hygiene makanan. Sumber bakteri *Staphylococcus aureus* dapat berasal dari tangan, rongga hidung, mulut dan tenggorokan pekerja. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha katering, rumah makan, kantin, restoran maupun makanan jajanan. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Agustin (2005, hlm. 20) yang menyatakan bahwa “keracunan makanan bisa disebabkan oleh mikroba patogen atau pun bahan kimia berbahaya. Semua jenis keracunan makanan di Indonesia lebih dari 90% disebabkan oleh kontaminasi mikroba yang berasal dari peralatan, bahan makanan, tubuh manusia, air, tanah, dan udara”.

Penyakit yang disebabkan oleh makanan yang dikonsumsi dapat terjadi dimana - mana, bahkan di hotel sekalipun hal tersebut dapat saja terjadi karena makanan yang diterima dan diolah mengandung racun atau mikroorganisme patogen. Kejadian keracunan makanan dalam hotel adalah sensitif sekali karena: 1) tamu dapat atau berhak menuntut kerugian sejumlah uang tertentu; 2) bukan merupakan propaganda yang baik pada perusahaan; dan 3) perusahaan dapat ditutup, salah satu sanksi hukum bagi sebuah tempat umum/*public place*.

Terkontaminasinya makanan tersebut terutama disebabkan oleh berbagai faktor antara lain masih rendahnya pengetahuan penjamah makanan tentang prasyarat sanitasi hygiene dalam pengolahan makanan, termasuk

diantaranya berkaitan dengan kebersihan badan penjamah makanan, kebersihan alat makan dan sanitasi makanan. Makanan dan minuman yang terkontaminasi oleh bakteri dapat menimbulkan infeksi maupun keracunan makanan jika dikonsumsi dan masuk ke dalam tubuh.

Penerapan sanitasi hygiene yang berlaku di dunia industri makanan, secara tidak langsung berkaitan erat dengan pelaksanaan pendidikan di Sekolah Menengah Kejuruan program keahlian Tata Boga sebagai lembaga yang memiliki andil besar akan terciptanya Sumber Daya Manusia yang bergerak di bidang industri jasa boga secara profesional. Aspek perilaku sehat dalam hal perilaku hygiene merupakan aspek mutlak yang harus dikuasai oleh setiap orang yang berperan dalam penyelenggaraan makanan. Berbagai alasan akan pentingnya peran tersebut antara lain adalah : 1) Pentingnya aspek keamanan pangan (*food safety*) dalam industri pangan karena berkaitan erat dengan kesehatan konsumen yang akan mengkonsumsi pangan tersebut.; 2) Semakin kritisnya konsumen yang berkecimpung di bidang makanan disertai dengan adanya hak konsumen akan pelayanan prima; 3) tenaga penjamah makanan (*food handler*) dituntut untuk memiliki tingkat kesehatan yang optimal kaitannya dengan perilaku hidup sehat dalam hal hygiene pribadi. Dengan demikian, pendidikan mengenai sanitasi hygiene menjadi hal yang begitu penting untuk ditanamkan pada pelaksanaan pengolahan makanan.

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan peneliti pada 5 SMK bidang keahlian Jasa Boga yaitu SMK 9 Bandung, SMK Kartini Bandung, SMK BPP Bandung, SMK 45 Lembang dan SMK 3 Cimahi diperoleh data sebesar 54% lulusan SMK bekerja di bidang penjamah makanan, dengan rincian tercantum pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Daya Serap Lulusan SMK

No	Daya Serap Lulusan	Jumlah (%)
----	--------------------	------------

1.	Bekerja sesuai keahlian di bidang penjamah makanan	
	a. Restoran	23
	b. Katering	24
	c. Mandiri bidang boga	7
2.	Bekerja sesuai keahlian di hotel	15
3.	Melanjutkan kuliah	10
4.	Bekerja tidak sesuai keahlian	21
		100

Lebih dari setengahnya lulusan SMK bidang keahlian Jasa Boga menjalani profesi sebagai penjamah makanan (*food handler*), hal ini menunjukkan bahwa berbagai prasyarat profesional yang harus dimiliki oleh penjamah makanan hendaknya dapat dikuasai dengan baik, satu diantaranya adalah memiliki perilaku hidup sehat. Perilaku hidup sehat yang harus dimiliki seorang *food handler* tidak hanya sekedar untuk kepentingan dirinya namun juga harus berdampak pada kualitas kerja dalam menangani makanan. Perilaku tidak sehat yang dimiliki para penjamah makanan dalam menangani makanan sangat memungkinkan sekali untuk mencemarkan makanan baik itu cemaran mikrobiologi, cemaran fisik maupun kimia sehingga berpeluang untuk menghasilkan produk makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, pada level pendidikan SMK Program Keahlian Tata Boga terdapat mata pelajaran Sanitasi Hygiene yang merupakan bagian dari penjabaran Kompetensi Inti Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja. Mata pelajaran ini memberikan pengetahuan, keterampilan dan sikap terkait dengan aspek-aspek sanitasi, hygiene, keselamatan kerja di bidang makanan. Sanitasi dan hygiene pada hakekatnya merupakan bagian dari ruang lingkup Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) tetapi lebih diarahkan pada resiko kecelakaan yang diakibatkan oleh mikroorganisme. Sementara kesehatan kerja merupakan faktor penting yang harus diperhatikan untuk mewujudkan keselamatan kerja. Oleh karena itu pembahasan tentang kesehatan kerja lebih

diarahkan kepada K3. Secara tersirat Kompetensi Inti Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja dirancang untuk menciptakan atmosfir yang memungkinkan guru dan siswa dapat bekerja sama untuk membangun pengetahuan dan tindakan yang berguna bagi hidup mereka agar terjadi pengembangan kesadaran diri, penerimaan diri, penguasaan kompetensi berkaitan dengan Sanitasi, Hygiene dan K3serta berbagai keterampilan yang berguna dalam kehidupan nyata sesuai dengan bidang pekerjaannya.Selanjutnya pada beberapa SMK kompetensi inti ini dijabarkan dalam dua mata pelajaran yaitu mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan mata pelajaran Keselamatan Kerja. Dalam struktur kurikulum SMK mata pelajaran tersebut masuk pada kelompok C2 yaitu mata pelajaran Dasar Program Keahlian yang disampaikan kepada siswa SMK kelas X pada semester 1 dan 2.

Konsep penerapan perilaku hidup sehat dalam bentuk perilaku hygiene penjamah makanan sebagai dasar yang harus dimiliki oleh seorang pengelola makanan, tersirat dengan kuat dalam mata pelajaran ini. Kompetensi yang harus dikuasai tidak hanya sebatas pengetahuan semata tapi lebih menitik pada pembiasaan perilaku sebagai fondasi yang harus disadari manfaatnya bagi diri sendiri dan orang banyak. Sesuai dengan pengelompokannya dalam mata pelajaran dasar program keahlian, menunjukkan bahwa kemampuan yang dimiliki oleh siswa setelah menempuh mata pelajaran Sanitasi Hygiene diterapkan sepenuhnya pada mata pelajaran produktif lainnya. Dalam Kajian Kebijakan Kurikulum SMK dijelaskan mata pelajaran produktif adalah kelompok mata pelajaran yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Standar kompetensi yang digunakan disepakati oleh forum yang dianggap mewakili dunia usaha/industri atau asosiasi profesi.

Perilaku hidup sehat merupakan serangkaian upaya penerapan cara hidup sehat dalam rangka menjaga, memelihara dan meningkatkan kesehatan. Perilaku hidup sehat yang harus dimiliki oleh seorang penjamah makananteralisasi dalam bentuk perilaku hygiene sebagai upaya perlindungan terhadap



terjadinya pencemaran pada makanan baik itu dalam hal melakukan kontak dengan makanan maupun perilaku selama mengolah makanan.

Namun demikian kenyataan di lapangan ternyata kriteria tersebut belum sepenuhnya diterapkan. Hasil studi pendahuluan menemukan kenyataan bahwa selama ini tujuan mata pelajaran Sanitasi Hygiene masih terbelenggu pada pencapaian kemampuan kognitif dan belum mengarah pada peningkatan perilaku siswa dalam hidup sehat yang dalam hal ini dalam perilaku hygiene sebagai seorang *food handler*.

Mata pelajaran Sanitasi Hygiene memang merupakan mata pelajaran terapan dengan tujuan akhir berupa pencapaian perubahan perilaku sehingga dengan demikian guru dituntut untuk kreatif dalam menentukan model dan metode pembelajaran yang tepat untuk digunakan. Namun kenyataannya model pembelajaran metode yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan pembelajaran masih didominasi oleh metode ceramah. Ceramah merupakan metode yang paling sering digunakan karena praktis, tidak membutuhkan banyak kegiatan kelas, dapat dilakukan dengan maupun tanpa media sehingga menjadi metode pavorit dalam kegiatan pembelajaran. Aktifitas pembelajaran memang tidak terlepas dari metode ceramah, namun kalau metode ini dilakukan terus menerus maka kegiatan pembelajaran menjadi lebih terpusat pada guru dan siswa lebih bersifat pasif.

Demikian pula dengan kondisi laboratorium yang dijadikan tempat melakukan praktek pengolahan makanan idealnya harus memenuhi persyaratan sanitasi hygiene dilihat dari ukuran ruangan, sirkulasi cahaya dan udara, ketersediaan air dan perlengkapannya. Namun kenyataan yang terjadi masih ada laboratorium Tata Boga yang belum memenuhi standar persyaratan Sanitasi Hygiene dan keselamatan kerja. Beberapa perlengkapan yang disediakan masih belum sepenuhnya memenuhi persyaratan sanitasi hygiene antara lain dalam penyediaan air panas untuk proses pencucian alat yang berlemak, penyediaan tempat sampah yang memadai dengan pengelompokkan jenis sampah,

ketersediaan peralatan dan bahan kebersihan yang seringkali sudah kurang layak namun masih tetap digunakan dengan pertimbangan keterbatasan biaya. Kondisi semacam ini sedikit tidaknya juga turut berpengaruh pada kinerja siswa dalam menerapkan praktek sanitasi hygiene di laboratorium.

Hal tersebut terungkap pada hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Nirmala (2012, hlm. 92) sebagaimana diperlihatkan pada tabel 1.2 berikut, mengungkapkan bahwa rata-rata penerapan hasil belajar Sanitasi Hygiene pada Praktik Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* di SMK baru mencapai 43.37%. Demikian pula dengan kemampuan psikomotor siswa dalam wujud keterampilan menjaga personal hygiene, membersihkan peralatan sebelum dan setelah digunakan serta keterampilan dalam membersihkan area kerja baru mencapai 43.82% pada kriteria cukup diterapkan. Padahal idealnya hasil belajar Sanitasi Hygiene sepenuhnya diterapkan pada semua aktifitas yang berkaitan dengan penanganan makan.

Tabel 1.2 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi Hygiene terhadap Praktik Menyiapkan Makanan untuk *Buffet*

No	Indikator	Pencapaian %		Kriteria
		Skor	Rata-rata	
1.	Kemampuan kognitif : a. Pengertian keselamatan kerja b. Pengertian kesehatan kerja c. Tujuan hygiene d. Prinsip sanitasi e. Personal hygiene f. Ketersediaan perlengkapan alat kebersihan g. Pengetahuan alat pembersih debu h. Konsep ruang pengolahan yang baik i. Teknik mencuci alat (sanitazing) j. Tujuan pemisahan sampah k. Prinsip pengolahan produk makanan	40.34 38.97 37.57 35.51 34.48 57.24 35.52 45.17 30.01 49.65 42.76	38.98	Kurang diterapkan
2.	Kemampuan Afektif :		47.33	Cukup

	a. Ketelitian dalam melaksanakan prosedur hygiene	40.95		diterapkan
	b. Ketelitian dalam melaksanakan tugas membersihkan area kerja	40.69		
	c. Kecermatan dalam mencuci bahan makanan	60.34		
3.	Kemampuan Psikomotor :			
	a. Keterampilan menjaga personal hygiene	50.86		
	b. Keterampilan membersihkan peralatan sebelum dan setelah digunakan	47.41	43.82	Cukup diterapkan
	c. Keterampilan membersihkan area kerja	33.19		
	<b>Rata-rata</b>		<b>43.37</b>	

Sumber: Nirmala, S (2012, hlm. 92)

Hal senada terungkap juga pada hasil penelitian tentang pengetahuan dan sikap *hygiene food handler* pada siswa SMK program keahlian tata boga di kota Bandung (Patriasih, 2013, hlm. 33), mengungkapkan bahwa pengetahuan siswa tentang hygiene makanan masih kurang memenuhi harapan, hanya 36.8% saja yang masuk pada kategori baik sedangkan 48.5% masuk pada kategori cukup. Kurangnya pengetahuan siswa dalam hygiene makanan ini salah satunya adalah dalam hal penanganan makanan hewani serta upaya menghindari kontaminasi silang dalam menyiapkan makanan yang diolah, sebagaimana tertuang pada tabel 1.3 berikut ini.

Tabel.1.3 Pengetahuan dan Sikap Hygiene Makanan *Food Handler*

Hygiene Makanan	Kategori (%)		
	Baik (>80%)	Sedang (60-80%)	Kurang (<60%)
a. Pengetahuan Hygiene Makanan	36,8	48,5	12.2
b. Sikap Hygiene Makanan	44,2	49.8	10.0

(Patriasih, 2013, hlm. 33).

Kurangnya pengetahuan siswa dalam hygiene makanan sebagaimana yang tercantum tabel pada 1.3 di atas ini salah satunya adalah dalam hal penanganan makanan hewani serta upaya menghindari kontaminasi silang dalam menyiapkan

makanan yang akan diolah. Pada umumnya adalah pada saat penggunaan *cutting board* dalam menyiapkan berbagai makanan dengan kelompok yang berbeda. Perlunya upaya khusus untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap siswa dalam hygiene makanan penting untuk diperhatikan.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Lisyani (2008, hlm. 20) pada SMK di tiga propinsi yaitu Jawa Barat, Sumatera Selatan, dan Sulawesi Utara mengungkapkan masih terdapat beberapa gejala yang menunjukkan kurangnya perhatian dan kepedulian siswa di sekolah terhadap sanitasi hygiene, yaitu:

- (1) kurangnya tingkat pengetahuan hygiene-sanitasi; (2) umumnya perlengkapan yang berupa seragam kerja tidak disediakan di sekolah; (3) rendahnya tingkat kesadaran siswa untuk menggunakan seragam kerja pada saat kegiatan praktik pengolahan makanan; (4) ketika memulai kegiatan praktik pengolahan makanan sebagian besar siswa lalai mencuci tangan, yang sebenarnya hal tersebut sangat penting dilakukan; (5) umumnya sekolah tidak menyediakan sarana kotak P3K (*safety box*) di ruang praktik pengolahan makanan.
- (hlm. 20)

Hal tersebut di atas cukup mencerminkan kurangnya pemahaman secara komprehensif terhadap arti dan peranan mata pelajaran Sanitasi Hygiene dalam tataran asas dan falsafahnya dalam pembelajaran. Padahal Badan Kesehatan Dunia (*World Health Organisation*) telah menekankan bahwa pembelajaran yang berkaitan dengan kesehatan dapat menunjang pengembangan keterampilan sosial siswa, meningkatkan produktifitas dan kualitas hidup yang lebih baik. Secara eksplisit diungkapkan bahwa pembelajaran tentang Sanitasi Hygiene bukan hanya mentransfer ilmu kebersihan dan kesehatan saja (*transfer of knowledge*) namun juga membangun karakter perilaku yang sehat (*character building*). Jika generasi penerus bangsa memiliki perilaku sehat dan budi pekerti yang baik, maka negara dapat tumbuh dan berkembang dengan baik pula. Sayangnya, tantangan lingkungan yang berkaitan dengan perilaku hidup sehat seperti perilaku cuci tangan, perilaku membuang sampah, serta perilaku membersihkan area kerja di laboratorium jasa boga ternyata yang masih kurang. Dengan demikian perlu

adanya perbaikan dalam kegiatan pembelajaran di sekolah sebagai upaya dalam peningkatan perilaku hidup sehat, dalam hal ini tentu harus dicapai melalui model pembelajaran yang tepat.

Kenyataan ini menunjukkan bahwa bahwa mata pelajaran Sanitasi Hygiene ternyata masih belum mampu mengungkap peranannya yang demikian ideal, karena tujuan pembelajaran yang masih terbelenggu pada pencapaian kognitif semata. Padahal secara eksplisit kompetensi yang harus dikuasai telah tertuang dalam KIKD sebagaimana tercantum dalam Bahan Ajar Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Kurikulum 2013 SMK Program Keahlian Tata Boga. Lebih jelas lagi Sumiati M (2013, hlm. 4) mengungkapkan bahwa tujuan akhir dari mata pelajaran Sanitasi Hygiene adalah “Setelah pembelajaran selesai diharapkan peserta didik dapat menerapkan prosedur sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja saat mempersiapkan, mengolah dan menyajikan makanan serta melayani makanan”.

Pembelajaran yang berlangsung selama ini masih didominasi oleh pandangan yang menyatakan bahwa pengetahuan masih sebagai seperangkat fakta-fakta yang harus dihafal. Kelas masih terfokus pada *teacher centered* yaitu pembelajaran yang terpusat kepada guru sebagai sumber pengetahuan dan model pembelajaran konvensional masih menjadi pilihan utama dalam kegiatan pembelajaran sehingga kurang mengeksplorasi segenap kompetensi yang dimiliki siswa. Bahkan siswa cenderung bertindak pasif, hanya sebagai pendengar ceramah guru tanpa diberi kesempatan untuk mengeluarkan pendapatnya.

Upaya untuk memfasilitasi agar peningkatan perilaku *hygiene foodhandler* menjadi sangat penting mengingat beberapa hasil penelitian masih mengindikasikan rendahnya perilaku *hygiene* siswa SMK dalam menangani makanan. Proses pembelajaran sebaiknya lebih banyak melibatkan dan mengaktifkan peserta didik, interaksi yang aktif antara pendidik dan peserta didik dapat menghasilkan perbaikan pemahaman peserta didik terhadap pelajaran yang diberikan oleh guru. Interaksi dua arah tersebut biasanya ditandai adanya

aktivitas diskusi yang dinamis saling bertanya dan menjelaskan sehingga anak belajar aktif dan melatih kemampuan berfikir kritis.

Seorang guru hendaknya memiliki kemampuan untuk memotivasi dan merangsang siswa agar mampu membangun dan mengkonstruksi pengetahuan dalam pikirannya. Salah satu cara yang dapat dilakukan oleh guru antara lain dengan membangun jaringan komunikasi serta interaksi belajar melalui pemberian informasi yang bermakna dan relevan dengan kebutuhan siswa. Cara tersebut dilakukan dengan memberikan kesempatan pada siswa untuk menemukan atau menerapkan sendiri ide-ide yang dimilikinya karena setiap individu memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Secara potensial setiap siswa pasti memiliki bakat, dengan demikian peranan guru hanya terbatas pada memediasi dan memfasilitasi siswa dalam proses kegiatan pembelajaran karena pengetahuan dari guru bukanlah layaknya seperti barang yang dapat dipindahkan begitu saja secara utuh ke dalam pikiran murid. Kaitannya dengan hal tersebut, Von Glasersfeld (dalam Suparno, 1997, hlm. 20) menjelaskan bahwa

Pengetahuan itu bukanlah suatu barang yang dapat ditransfer dari pikiran yang memiliki pengetahuan ke seseorang yang tidak memiliki pengetahuan. Bahkan bila seorang guru bermaksud mentransfer konsep, ide, dan pengertian kepada siswa, pemindahan itu harus diinterpretasikan dan dikonstruksi oleh siswa lewat pengalaman.

Kaitannya dengan pembelajaran, terdapat beberapa model pembelajaran yang dapat diterapkan dalam upaya peningkatan perilaku hygiene. Model pembelajaran merupakan *blue print* mengajar yang direkayasa sedemikian rupa untuk mencapai tujuan-tujuan tertentu pengajaran yang lazimnya dijadikan pedoman perencanaan dan pelaksanaan pengajaran serta evaluasi belajar (Joyce & Weil, 2000).

Pentingnya penerapan sanitasi hygiene dalam penanganan makanan menyiratkan banyaknya resiko-resiko yang dapat terjadi apabila prinsip sanitasi hygiene diabaikan. Maka salah satu model pembelajaran yang tepat untuk diterapkan dalam mata pelajaran Sanitasi Hygiene adalah model *inquiry*.

Masalah-masalah yang kerap muncul sebagai akibat kurangnya penerapan prinsip sanitasi hygiene dalam penyelenggaraan makanan merupakan isu yang menarik untuk diangkat dalam pembelajaran. Inquiry merupakan pembelajaran yang menanamkan dasar-dasar berpikir ilmiah pada siswa. Dalam proses pembelajaran ini siswa lebih banyak belajar sendiri dan mengembangkan kreativitasnya dalam memecahkan masalah karena siswa ditempatkan sebagai subjek belajar.

Model *inquiry* pertama kali dikembangkan oleh Suchman meyakini bahwa anak-anak merupakan individu yang penuh dengan rasa ingin tahu tentang segala sesuatu. Awalnya pembelajaran inkuiri sering diterapkan pada ilmu-ilmu alam (*natural science*) namun selanjutnya diadopsi para ahli ke dalam pembelajaran ilmu-ilmu sosial sebagaimana yang dikembangkan oleh Byron Massialas dan Benyamin Cox (1968). Hal tersebut diperkuat lagi oleh Jones (1979) yang mengembangkan model pembelajaran *inquiry* dengan menerapkannya mata pelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial dan selanjutnya digunakan dalam proses pembelajaran, baik dalam mata pelajaran *science* maupun dalam mata pelajaran sosial serta mata pelajaran yang lain. Model *inquiry* ini berkaitan dengan peningkatan kemampuan kognitif yang mana pengetahuan merupakan dasar dari terbentuknya suatu perilaku. Pendekatan kognitif perilaku dibangun berdasarkan asumsi yang menekankan pentingnya aspek kognitif untuk perubahan perilaku. Menurut pendekatan kognitif, bahwa perilaku manusia muncul sebagai buah dari kemampuan berpikirnya. Cara berpikir dan kualitas berpikir seseorang akan menentukan jenis kualitas perilaku yang dihasilkan. Hasil penelitian di Ankara menunjukkan bahwa pengetahuan siswa tentang pendidikan kesehatan ternyata berpengaruh terhadap terjadinya perubahan perilaku hygiene pribadi (Simsek, et al. 2010, hlm. 433). Hal senada juga diungkapkan oleh Mayasari (2005, hlm. 69) yaitu “terdapat hubungan antara pengetahuan sanitasi hygiene terhadap sikap hygiene pribadi dan perilaku hygiene para penjamah makanan (*food handler*) di Kantin Sekolah Wilayah kerja Puskesmas Srandol Semarang”.

David L. Haury dalam artikelnya, *Teaching Science through Inquiry* (1993) mengutip definisi yang diberikan oleh Alfred Novak: “*inquiry* merupakan tingkah laku yang terlibat dalam usaha manusia untuk menjelaskan secara rasional fenomena-fenomena yang memancing rasa ingin tahu. Dengan kata lain, *inquiry* berkaitan dengan aktivitas dan keterampilan aktif yang fokus pada pencarian pengetahuan atau pemahaman untuk memuaskan rasa ingin tahu (Haury, 1993, hlm 5)”. Alasan rasional penggunaan model *inquiry* adalah bahwa siswa mendapatkan pemahaman yang lebih baik mengenai kesehatan dan lebih tertarik terhadap perilaku hidup sehat jika mereka dilibatkan secara aktif. Investigasi yang dilakukan oleh siswa merupakan tulang punggung model *inquiry*. Investigasi ini difokuskan untuk memahami konsep-konsep meningkatkan keterampilan proses berpikir siswa. Diyakini bahwa pemahaman konsep merupakan hasil dari proses berfikir ilmiah tersebut (Blosser, 1990, hlm. 22). Model *inquiry* merupakan model pembelajaran yang berupaya menanamkan dasar-dasar berfikir ilmiah pada diri siswa sehingga dalam proses pembelajaran ini siswa lebih banyak belajar sendiri, mengembangkan kreativitas dalam memecahkan masalah. Siswa benar-benar ditempatkan sebagai subjek yang belajar. Peranan guru dalam pembelajaran dengan metode *inquiry* adalah sebagai pembimbing dan fasilitator.

Selanjutnya masalah lain lagi yang terjadi pada penerapan prinsip sanitasi hygiene dalam penanganan makanan adalah masih kurangnya kesadaran yang dimiliki oleh siswa. Kurangnya kesadaran untuk berperilaku baik ini erat sekali hubungannya dengan kemampuan kontrol diri yang dimiliki oleh seseorang. Sebagaimana hasil penelitian yang dilakukan oleh Salmon, et al (2014) bahwa kelompok orang yang memiliki kontrol diri baik cenderung untuk memilih makanan yang sehat sedangkan pada kelompok orang yang memiliki kontrol diri rendah cenderung memilih makanan yang disukainya tanpa mempertimbangkan aspek kesehatan. Dengan demikian perlu adanya upaya untuk meningkatkan



kontrol diri siswa sebagai salah satu cara meningkatkan kesadaran dalam berperilaku sehat khususnya perilaku hygiene dalam penanganan makanan.

Kendali atau kontrol diri (*Self-Control*) adalah pengaruh seseorang terhadap fisik, perilaku, dan proses-proses psikologisnya (Calhoun & Acocella, 1995). Selain itu pengertian *self control* yang dikemukakan oleh J.P Chaplin yaitu, kemampuan untuk membimbing tingkah laku sendiri; kemampuan untuk menekan atau merintangi impuls-impuls atau tingkah laku impulsif (mencirikan kegiatan untuk terlibat dalam suatu kegiatan tanpa refleksi/ tanpa berpikir secukupnya atau yang tidak dapat ditahan-tahan, tidak dapat ditekan).

Kontrol diri ini dapat diterapkan pada sebuah model pembelajaran yang dinamakan dengan model kontrol diri. Tujuannya adalah agar pendidikan bukan hanya menciptakan pengetahuan saja, tapi juga mampu membentuk perilaku positif dari sebuah pembelajaran melalui pengendalian diri pada perilaku yang negatif. Sejalan dengan itu hasil penelitian Anggraeni (2014, hlm. 34) mengungkapkan bahwa “terdapat hubungan yang negatif antara kontrol diri dengan perilaku konsumtif mahasiswi Universitas Esa Unggul”. Demikian pula terdapat hubungan yang signifikan secara kuat antara kontrol diri dengan perilaku konsumtif pada siswa SMA 68 Jakarta di mana *self control* memberikan pengaruh sebesar 38.1% terhadap kecenderungan perilaku konsumtif (Lania M, 2008, hlm. 43).

Bertolak dari permasalahan yang dikemukakan di atas, sangat dibutuhkan inovasi pada pembelajaran Sanitasi Hygiene agar mampu mengukung tujuannya dalam meningkatkan perilaku siswa dalam hidup sehat. Inovasi ini menjadi sangat penting sebagai upaya untuk meng-*update* pendidikan dengan pemikiran baru yang bermanfaat serta efektif dalam pembelajaran. Salah satu solusi yang ditawarkan adalah dengan melaksanakan pembelajaran yang benar-benar berkualitas dan bermakna untuk kebutuhan belajar siswa yaitu perlu adanya suatu penerapan model pembelajaran *Inquiry* berbasis *Self Control* pada mata pelajaran Sanitasi Hygiene yang tepat di SMK untuk meningkatkan perilaku

hidup sehat. Melalui model *Inquiry* berbasis *Self Control* pada pembelajaran ini siswa dapat diajak bekerja sama untuk mencari, merumuskan serta memecahkan masalah tentang pentingnya memiliki perilaku yang baik berkaitan dengan hygiene pada penjamah makanan. Keterlibatan siswa secara aktif dengan membangkitkan rasa ingin tahu dan mengajak siswa untuk mendiskusikan masalah serta mencari solusi bersama untuk membuat keputusan dalam mengatasi masalah tersebut dapat merangsang siswa untuk memiliki pemahaman yang lebih mendalam tentang perlunya perilaku hidup sehat. Dengan demikian diharapkan siswa tidak hanya sekedar tahu dan faham, namun juga menyadari perlunya perilaku hygiene *food handler* dan tergerak dengan sendirinya untuk menjalaninya dalam kehidupan sehari-hari. Model ini dikembangkan mengacu pada model *inquiry* yang berorientasi pada penemuan dan pemecahan permasalahan yang ada di lingkungan sekitar, sehingga siswa tidak hanya sampai tahu namun juga faham serta meningkatkan *self control* untuk melakukannya dalam kegiatan sehari-hari khususnya dalam perilaku hygiene.

Secara spesifik kelebihan model pembelajaran *Inquiry* berbasis *Self Control* ini dimaksudkan untuk menekankan pada variasi pengalaman belajar siswa melalui berbagai metoda dan media, antara lain: analisis kasus, pengajaran langsung, diskusi, latihan menuangkan gagasan, dan evaluasi diri. Semua komponen tersebut dipresentasikan melalui berbagai pengalaman belajar secara terpadu.

Sehubungan dengan perubahan perilaku, Sarwono (1993, hlm 53) mengungkapkan bahwa “perilaku manusia merupakan pengumpulan dari pengetahuan, sikap dan tindakan”. Sikap merupakan reaksi seseorang terhadap stimulus yang berasal dari luar dan dari dalam dirinya. Sedangkan perilaku merupakan suatu tindakan yang dilakukan sebagai hasil proses berpikir tentang suatu pengetahuan yang diterima akal untuk dipraktekkan. Manusia dengan lingkungannya merupakan kesatuan yang tak dapat dipisahkan dalam berinteraksi. Interaksi manusia antara dengan lingkungannya merupakan

hubungan saling ketergantungan satu dengan yang lainnya dalam arti kata perilaku manusia akan mempengaruhi lingkungannya, demikian pula lingkungan akan mempengaruhi perilaku dan pengalaman manusia itu sendiri (Gifford, 1987, hlm. 22). Perubahan perilaku dalam diri seseorang dapat terjadi melalui proses belajar. Belajar diartikan sebagai proses perubahan perilaku yang didasari oleh perilaku terdahulu. Dalam proses belajar ada tiga unsur pokok yang saling berkaitan yaitu masukan (*input*), proses, dan keluaran (*output*) (Notoatmojo 2007). Siswa dapat merubah perilakunya bila dipahami faktor-faktor yang berpengaruh terhadap berlangsungnya dan berubahnya perilaku tersebut. Ada beberapa hal yang mempengaruhi perilaku seseorang, sebagian terletak di dalam individu sendiri yang disebut faktor intern dan sebagian terletak diluar dirinya yang disebut faktor ekstern, yaitu faktor lingkungan. Hal inilah yang hendaknya diperhatikan dalam merealisasikan pembelajaran Hygiene Sanitasi pada siswa dalam rangka meningkatkan perilaku hidup sehat. Selanjutnya Krech (1988, 368 – 371), membagi perilaku menjadi perilaku yang teramati dan perilaku yang tersamar. “Perilaku yang teramati adalah perilaku dalam bentuk aktif yang dapat diobservasi secara langsung dan dapat diserap oleh panca indera. Sedangkan perilaku yang tersamar adalah perilaku yang tidak nyata dalam bentuk pasif, dan tidak dapat langsung terlihat seperti minat dan sikap”. Sehubungan dengan itu, Skinner (dalam Berndt, 1997, hlm. 24) mengatakan bahwa individu cenderung mengulangi perilaku atau perbuatannya karena adanya penghargaan (*reward*) dan tidak akan mengulangi perbuatannya karena yang bersangkutan mendapat hukuman (*punishment*).

Dalam konteks ini maka penelitian ini dilakukan untuk merumuskan penerapan pembelajaran dengan model *Inquiry* Berbasis *Self Control* untuk meningkatkan perilaku siswa dalam hidup sehat, dibandingkan dengan pembelajaran yang selama ini dilakukan (konvensional). Penelitian ini dirasa perlu dilakukan karena selain belum ada penelitian yang sejenis terutama untuk mata pelajaran Sanitasi Hygiene, penelitian ini juga akan bermanfaat bagi guru

SMK dalam melaksanakan proses pembelajaran yang berorientasi pada perubahan perilaku siswa dalam hidup sehat.

---

## B. Identifikasi Masalah Penelitian

Identifikasi masalah dalam penelitian ini meliputi dua tema pokok yaitu 1) model pembelajaran *inquiry* berbasis *self control* pada mata pelajaran Hygiene dan Sanitasi, dan 2) peningkatan perilaku hidup sehat. Adapun identifikasi masalah secara rinci adalah sebagai berikut:

1. SMK program keahlian Tata Boga dituntut untuk mampu mengantarkan hasil didiknya memasuki lapangan kerja secara profesional sesuai dengan kebutuhan industri bidang boga dalam penanganan makanan.
2. Permasalahan sanitasi hygiene yang buruk dalam dunia industri makanan di Indonesia merupakan salah satu bentuk kelemahan tenaga kerja dalam menangani pekerjaan merupakan masalah yang sangat memprihatinkan yang menyebabkan terjadinya kasus *food borne illness*. Penerapan sanitasi hygiene yang terdapat di dunia industri makanan, secara tidak langsung berkaitan dengan pelaksanaan pendidikan di SMK program keahlian Tata Boga sebagai lembaga yang memiliki andil pada terciptanya Sumber Daya Manusia yang bergerak di bidang industri makanan secara profesional.
3. Pembelajaran Sanitasi Hygiene dalam kurikulum SMK saat ini masih belum mampu mengungkap peranannya. Antara tujuan pembelajaran dan hasil pembelajaran belum menunjukkan terjadinya peningkatan perilaku hidup sehat. Hal ini mencerminkan kurangnya pemahaman secara komprehensif terhadap arti dan peranan mata pelajaran tersebut dalam tataran asas dan falsafahnya dalam pembelajaran.
4. Banyaknya resiko-resiko yang dapat terjadi apabila prinsip sanitasi hygiene diabaikan. Masalah-masalah yang kerap muncul sebagai akibat kurangnya penerapan prinsip sanitasi hygiene dalam penyelenggaraan makanan merupakan isu yang menarik untuk diangkat dalam pembelajaran.

5. Masih kurangnya kesadaran siswa untuk menerapkan perilaku sehat dalam hal ini adalah perilaku hygiene dalam penanganan makanan. Kesadaran berperilaku baik ini erat sekali hubungannya dengan kemampuan kontrol diri yang dimiliki oleh seseorang. Dengan demikian perlu adanya upaya untuk meningkatkan kontrol diri siswa dalam rangka meningkatkan kesadaran memiliki perilaku hygiene yang baik sebagai seorang *food handler*.
6. Model pembelajaran yang berlangsung dalam mata pelajaran Sanitasi Hygiene umumnya masih dalam bentuk konvensional. Pembelajaran masih terpusat pada guru (*teacher centre*) dengan metoda ceramah. Tujuan pembelajaran yang masih terbelenggu pada pencapaian kognitif semata sehingga belum mampu memberikan hasil yang optimal dalam mencapai tujuan pembelajaran dalam bentuk perubahan perilaku hidup sehat siswa menjadi lebih baik.
7. Perlu adanya inovasi penerapan model pembelajaran yang mampu merangsang siswa menggali informasi lebih lanjut dalam memecahkan masalah yang berkaitan dengan pentingnya memiliki perilaku hygiene. Informasi yang diperoleh diharapkan mampu menggerakkan siswa untuk mempraktekannya dalam kehidupan sehari-hari dikaitkan dengan profesinya sebagai *food handler*.

### C. Rumusan Masalah dan Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas selanjutnya dirumuskan menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Model Pembelajaran *Inquiry* yang bagaimana agar siswa memiliki perilaku hidup sehat?”

Berdasarkan rumusan masalah tersebut selanjutnya dapat diuraikan menjadi pertanyaan-pertanyaan penelitian sebagai berikut:

- a. Bagaimana perilaku hygiene siswa sebelum diterapkan model pembelajaran *Inquiry* berbasis *Self Control* pada mata pelajaran Hygiene dan Sanitasi?
- b. Bagaimana desain pembelajaran *Inquiry* berbasis *Self Control* pada mata pelajaran Sanitasi Hygiene?
- c. Bagaimana implementasi pembelajaran *Inquiry* berbasis *Self Control* pada mata pelajaran Sanitasi Hygiene?
- d. Bagaimana evaluasi hasil belajar pada pembelajaran model *Inquiry* berbasis *Self Control* untuk mata pelajaran Sanitasi Hygiene?
- e. Bagaimana efektivitas pelaksanaan pembelajaran Sanitasi Hygiene model *Inquiry* berbasis *Self Control* terhadap perilaku hidup sehat siswa?
- f. Bagaimana respon siswa guru pada pelaksanaan pembelajaran Sanitasi Hygiene model *Inquiry* berbasis *Self Control* terhadap perilaku hidup sehat ?
- g. Bagaimana respon guru pada pelaksanaan pembelajaran Sanitasi Hygiene model *Inquiry* berbasis *Self Control* terhadap perilaku hidup sehat siswa ?

#### **D. Tujuan Penelitian**

Mengacu pada pertanyaan penelitian di atas, selanjutnya penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui perilaku sehat siswa sebelum diterapkan model pembelajaran *Inquiry* berbasis *Self Control* pada mata pelajaran Sanitasi Hygiene.
2. Menghasilkan desain pembelajaran *Inquiry* Berbasis *Self Control* pada mata pelajaran Sanitasi Hygiene.
3. Mengetahui secara akurat implementasi pembelajaran *Inquiry* Berbasis *Self Control* pada mata pelajaran Sanitasi Hygiene.
4. Memperoleh hasil evaluasi pembelajaran Model *Inquiry* Berbasis *Self Control* pada mata pelajaran Sanitasi Hygiene.

5. Mengetahui efektifitas pelaksanaan pembelajaran model *Inquiry* berbasis *Self Control* pada mata pelajaran Sanitasi Hygiene khususnya terhadap perilaku hidup sehat.
6. Mengetahui respon siswa dalam pelaksanaan pembelajaran Sanitasi Hygiene model *Inquiry* berbasis *Self Control* terhadap perilaku sehat siswa pada mata pelajaran Hygiene dan Sanitasi
7. Mengetahui respon guru dalam pelaksanaan pembelajaran Sanitasi Hygiene model *Inquiry* berbasis *Self Control* terhadap perilaku sehat siswa pada mata pelajaran Hygiene dan Sanitasi.

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

Penelitian ini bermanfaat untuk lembaga pendidikan, guru, penelitian, IPTEK serta teori dan praktek pendidikan kesehatan.

##### **1. Manfaat Praktis**

- a. Bagi lembaga pendidikan khususnya SMK kompetensi kejuruan Jasa Boga, hasil penelitian dapat dimanfaatkan sebagai alternatif dalam pelaksanaan proses pembelajaran di kelas berkaitan dengan perilaku hidup sehat guna meningkatkan profesionalisme siswa sebagai calon tenaga kerja bidang *food handler* baik di industri maupun sebagai wirausahawan.
- b. Bagi guru, hasil penelitian tentang penerapan model *Inquiry* berbasis *Self Control* ini dapat dijadikan bahan rujukan dalam melaksanakan proses pembelajaran mata pelajaran Sanitasi Hygiene atau mata pelajaran lainnya yang berkaitan dengan tujuan pembelajaran dalam bentuk perubahan perilaku.
- c. Selanjutnya bagi kepentingan bidang penelitian, hasil penelitian dapat dijadikan sebagai dasar pengembangan ilmu bagi proses pembelajaran di

- sekolah, serta motivasi bagi peneliti lain tentang penerapan model pembelajaran *Inquiry* berbasis *Self Control* pada subjek yang berbeda.
- d. Bagi kepentingan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi pembelajaran dengan model *Inquiry* berbasis *Self Control* ini dapat dikembangkan sesuai dengan tingkat perkembangan dan kemajuan teknologi bidang pendidikan kesehatan.
  - e. Melahirkan prinsip prinsip : 1) pengetahuan siswa dapat ditingkatkan melalui proses Pembelajaran *Inquiry* berbasis *Self Control* , 2) sikap hidup sehat siswa dapat ditingkatkan secara optimal melalui proses pembelajaran *Inquiry* berbasis *Self Control* 3) perilaku hidup sehat siswa dapat ditingkatkan secara optimal melalui proses pembelajaran *Inquiry* berbasis *Self Control*

## 2. Manfaat Teoritis

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini secara teoritis diharapkan dapat menghasilkan prinsip-prinsip atau dalil-dalil yang dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi teori berkaitan dengan pembelajaran *Inquiri* berbasis *Self Control* guna menambah khasanah ilmu pengetahuan dalam bidang pendidikan.

## F. Struktur Organisasi Disertasi

Disertasi yang peneliti lakukan dikembangkan dalam bentuk laporan penelitian dengan struktur organisasi yang terdiri dari 5 Bab. Secara terinci meliputi Bab I Pendahuluan, Bab II Landasan Pustaka, Bab III Metode Penelitian, Bab IV Temuan dan Pembahasan serta Bab V berisi simpulan, implikasi dan rekomendasi.

Pada Bab I dibahas mengenai latar belakang masalah penelitian yang dilakukan, rumusan permasalahan, pertanyaan penelitian, variable penelitian,



tujuan dilakukannya penelitian, manfaat penelitian baik secara teori maupun praktis serta struktur organisasi disertasi. Bab II lebih khusus membahas tentang landasan pustaka serta kerangka penelitian. Pada Bab III membahas mengenai desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel penelitian, instrument, prosedur serta teknik analisis data yang digunakan. Bab IV berisi tentang hasil penemuan dan pembahasan hasil yang meliputi data pembelajaran sebelum eksperimen, implementasi pembelajaran IBSC, daya dukung sekolah dalam bentuk sarana dan lingkungan, desain instruksional pembelajaran Inquiry berbasis Self Control, aktifitas siswa selama mengikuti pembelajaran model IBSC, respon siswa dan respon guru terhadap pembelajaran dengan model IBSC. Pada Bab V berisi simpulan implikasi dan rekomendasi dari hasil penelitian.