

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR DIAGRAM</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Metode Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	5
G. Struktur Organisasi.....	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Gambaran Umum Kesehatan Keselamatan Kerja.....	7
1. Pengertian Kesehatan Keselamatan Kerja.....	7
2. Tujuan Kesehatan Keselamatan Kerja.....	8
3. Kesehatan Kerja Lingkungan dapur.....	9
4. Kesehatan Kerja Personal.....	42
B. Pelaksanaan Praktikum Kesehatan Keselamatan Kerja.....	45
1. Tahap Persiapan.....	46
2. Tahap Pengolahan.....	46
3. Tahap Penyajian.....	46
C. Penerapan Hasil Belajar Kesehatan Keselamatan Kerja Pada Pelaksanaan Praktikum Jasa Boga Siswa SMKN 3 Cimahi.....	46
1. Tahap Persiapan.....	47
2. Tahap Pengolahan.....	48
3. Tahap Evaluasi.....	48
D. Pengertian Belajar, Hasil Belajar dan Faktor yang Mempengaruhi.....	48
1. Pengertian Belajar.....	48
2. Hasil Belajar.....	49
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar.....	51
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	53
B. Desain Penelitian.....	54
C. Metode Penelitian.....	55

D. Definisi Operasional.....	56
E. Instrumen Penelitian.....	57
F. Teknik Pengumpulan Data.....	57
G. Analisis Data.....	59
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	
A. Data Hasil Penelitian.....	61
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	75
<b>BAB V KESIMPULAN</b>	
A. Kesimpulan.....	83
B. Saran.....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>86</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>87</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1	Contoh Jendela yang Dibuka..... 10
Gambar 2.2	Wastafel yang Baik Untuk Digunakan Praktikum..... 11
Gambar 2.3	Lantai Dapur yang Baik ..... 12
Gambar 2.4	Penempatan Peralatan Saji yang Rapi..... 12
Gambar 2.5	Saluran Limbah/Selokan Air dan Gas ..... 13
Gambar 2.6	Penerangan Dapur yang Baik..... 14
Gambar 2.7	Sampah Organik dan Anorganik ..... 15
Gambar 2.8	Cara Penggunaan Gas yang Baik ..... 20
Gambar 2.9	Pisau yang Digunakan Untuk Memotong Harus Tajam ..... 20
Gambar 2.10	Waskom Plastik yang Digunakan Untuk Praktikum..... 22
Gambar 2.11	Wajan yang Digunakan Untuk Praktikum..... 22
Gambar 2.12	Panci <i>Stainless</i> Untuk Merebus ..... 23
Gambar 2.13	Piring dan <i>Water Goblet</i> Untuk Alat Penyajian ..... 23
Gambar 2.14	Penyesuaian Tempat Kerja Dengan Ukuran Tubuh Pria ..... 31
Gambar 2.15	Penyesuaian Tempat Kerja Dengan Ukuran Tubuh Wanita ..... 31
Gambar 2.16	Contoh Kecelakaan Kerja yang Tidak Ditangani ..... 38
Gambar 2.17	Kurang Berhati-hati Membawa <i>Trays</i> Menyebabkan Kecelakaan Kerja..... 41
Gambar 2.18	Contoh Topi Yang Digunakan Oleh <i>Cheff</i> ..... 41
Gambar 2.19	Penggunaan <i>Nectie</i> yang Baik..... 42
Gambar 2.20	<i>Double Breasted</i> Dengan Kain Bagian Dada Berlapis..... 42
Gambar 2.21	<i>Apron</i> yang Digunakan Oleh <i>Cheff</i> ..... 43
Gambar 2.22	<i>Towel</i> yang Digunakan di dapur ..... 43
Gambar 2.23	Sarung Tangan Besi Untuk Memotong Tulang..... 44
Gambar 2.24	<i>Hand Glove</i> Plastik Untuk yang Alergi..... 44
Gambar 2.25	<i>Hand Glove</i> Kain Untuk Melindungi Tangan Dari Alat Panas ..... 44
Gambar 2.26	Masker Untuk Melindungi Dari Bau yang Menyengat ..... 44
Gambar 4.1	Presentase Penerapan Hasil Belajar Kesehatan Keselamatan kerja Pada Lingkungan Fisik Dapur..... 76
Gambar 4.2	Presentase Penerapan Hasil Belajar Kesehatan Keselamatan kerja Pada Penerapan Peralatan..... 78
Gambar 4.3	Presentase Penerapan Hasil Belajar Kesehatan Keselamatan kerja Pada Perlengkapan Dapur..... 80
Gambar 4.4	Presentase Penerapan Hasil Belajar Kesehatan Keselamatan kerja Pada Keselamatan Personal..... 81

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1	Bahan dan Obat Pembersih Peralatan dan Ruang ..... 24
Tabel 3.1	Daftar Siswa Kelas X Jasa Boga..... 52
Tabel 4.1	Penerapan Kesehatan Keselamatan Kerja Pada Lingkungan Fisik Dapur..... 61
Tabel 4.2	Penerapan Kesehatan Keselamatan Kerja Pada Peralatan..... 64
Tabel 4.3	Penerapan Kesehatan Keselamatan Kerja Pada Perlengkapan Dapur..... 71
Tabel 4.4	Penerapan Kesehatan Keselamatan Kerja Pada Keselamatan Personal..... 72
Tabel 4.5	Persentase Pelaksanaan Praktikum Jasa Boga ..... 82