

ABSTRAK

ANALISIS PENGETAHUAN HIGIENE DAN SANITASI SEBAGAI KESIAPAN PRAKTEK KERJA NYATA MAHASISWA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

Oleh: Windha Umbarawaty (1102864)

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya pengetahuan higiene dan sanitasi sebagai salah satu kesiapan Praktek Kerja Nyata. Praktek Kerja Nyata yang dimaksud adalah suatu kegiatan yang dilakukan di dunia industri. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengetahuan higiene dan sanitasi sebagai kesiapan Praktek Kerja Nyata Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan populasi mahasiswa Prodi Manajemen Tata Boga 2014 berjumlah 50 orang. Teknik pengambilan sampel dengan menggunakan sampling jenuh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase pengetahuan higiene dan sanitasi berkaitan dengan aspek persiapan makanan dengan nilai rata-rata 68% berada pada kriteria baik, pengetahuan higiene dan sanitasi berkaitan dengan aspek pengolahan makanan dengan nilai rata-rata 60% berada pada kriteria cukup, dan pengetahuan higiene dan sanitasi berkaitan dengan aspek penyajian makanan dengan nilai rata-rata 74% berada pada kriteria baik. Simpulan, pengetahuan higiene dan sanitasi berkaitan dengan aspek persiapan, pengolahan dan penyajian makanan dengan nilai rata-rata 67% berada pada kriteria baik. Rekomendasi ditujukan kepada dosen pengampu mata kuliah untuk memotivasi mahasiswa agar lebih mengkaji wawasan tentang higiene dan sanitasi dari berbagai sumber seperti buku, modul, jurnal, dan lain sebagainya.

Kata kunci: Higiene dan Sanitasi, Praktek Kerja Nyata, Persiapan Makanan, Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan.

ABSTRACT

THE ANALYSIS OF HIGIENE AND SANITATION KNOWLEDGE AS A READINESS OF THE STPB STUDENTS' REAL-WORK PRACTICE

By: Windha Umbarawaty (1102864)

The analysis is done with the importance of hygiene and sanitation knowledge as one of a real-work practice readiness. The real-work practice is an activity that is done in the world of Industry. The purpose of the analysis is to analyze the hygiene and sanitation as a readiness of the STPB students' real-work practice. The method that is descriptive method with the population of the food management students of 2014 is 50 students. The technical sampling of this analysis is full sampling. The result of this analysis shows that the percentage of the hygiene and sanitation knowledge that relates to the food readiness with 68% average is in good criteria, the hygiene and sanitation knowledge that relates to the food processing with 60% is in adequate criteria, and the hygiene and sanitation knowledge that relates to the food offering with 74% is in good criteria. To conclude, the hygiene and sanitation knowledge that relates to the food readiness aspect, the food processing aspect, and the food offering aspect is 67% average is in good criteria. The recommendation is to the lecturer of the course to motivate students to better examine insights on hygiene and sanitation from various sources such as books, modules, journals, and so forth.

Keywords: *Hygiene and Sanitation, Real-work Practice, Food Readiness, Food Processing, Food offering.*