

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang Penelitian

Bangsa yang berkualitas adalah bangsa yang terdiri dari manusia yang berdaya. Manusia yang berdaya mampu berpikir kreatif, mandiri, dan mampu membangun dirinya dalam masyarakat dengan pengetahuan dan nilai-nilai positif yang dimiliki. Melalui pendidikan, suatu bangsa dapat mengenal dan memahami nilai-nilai kehidupan lebih dari sekedar pengetahuan. Sesuai dengan tujuan pendidikan nasional yang tercantum dalam UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 3, yaitu “tujuan pendidikan nasional adalah mengembangkan potensi peserta didik 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”. Tujuan pendidikan tersebut akan tercapai apabila proses pembelajaran dilakukan dengan baik dan benar.

Belajar adalah bagian dari pendidikan dimana peserta didik mendapatkan pengetahuan pada saat proses pembelajaran. Pembelajaran adalah kegiatan yang bersifat teknis dimana peserta didik mendapatkan ilmu pengetahuan dengan tujuan yang ingin dicapai yaitu hasil belajar. Proses pembelajaran tersebut dapat dicapai dengan baik dan benar melalui jalur pendidikan yang tercantum dalam UU No. 20 th 2003 Pasal 13 ayat 1 yaitu Pendidikan Formal, Nonformal dan Informal.

Jalur Pendidikan Formal yang berjenjang dapat ditempuh salah satunya melalui Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang berfokus pada satu bidang kejuruan yang bertujuan mempersiapkan sumber daya manusia (*Human Resources*) yang kompeten, produktif dan siap memasuki dunia kerja. SMK Negeri 9 Bandung adalah SMK Bidang Pariwisata yang memiliki Program Studi Keahlian Tata Boga dimana Tata Boga dibagi menjadi dua kompetensi keahlian yaitu Jasa Boga dan Patiseri. Jasa Boga merupakan program keahlian dengan kompetensi keahlian mengolah makanan kontinental, mengolah makanan Indonesia, melayani makan dan minuman (*restaurant service*), melakukan

perencanaan hidangan harian, mengolah makanan untuk kesempatan khusus, pengelolaan *coffee shop*. (SMKN9, 2015, hlm.1)

Pada pelaksanaan pembelajaran, kompetensi keahlian Jasa Boga terdapat mata pelajaran yang telah dikelompokkan sesuai dengan struktur kurikulum SMK/MAK Bidang Pariwisata tahun 2013. Pada mata pelajaran kelompok C (peminatan) terdapat mata pelajaran dasar bidang keahlian Jasa Boga (C1), dasar program keahlian Jasa Boga (C2) dan paket keahlian Jasa Boga (C3). Setiap mata pelajaran dalam struktur kurikulum menuntut peserta didik untuk dapat mencapai Standar Kompetensi Lulusan (SKL) yang telah ditetapkan oleh Permendikbud No. 54 tahun 2013, meliputi tiga aspek diantaranya afektif (sikap), kognitif (pengetahuan) dan psikomotor (keterampilan).

Kurikulum Program Studi Keahlian Jasa Boga SMKN 9 Bandung kelompok C (peminatan) memiliki dasar program keahlian (C2) salah satu mata pelajarannya yaitu Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan. Kemudian, setelah siswa mempelajari Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan diharapkan dapat mengantarkan siswa dalam mengolah aneka makanan yang terdapat pada paket program keahlian (C3) yang merupakan mata pelajaran praktikum pengolahan dan penyajian makanan dengan hasil lezat, sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan dipelajari di kelas X pada semester satu dan dua dengan alokasi waktu 2 x 45 menit perminggu. Lingkup belajar yang dipelajari meliputi ruang lingkup hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja bidang makanan, personal hygiene, resiko hygiene, bahan pembersih dan saniter, dan keselamatan kerja bidang makanan.

Pembelajaran yang baik mampu mencapai hasil belajar yang dapat dipraktikkan dan diterapkan. Sesuai menurut Aunurrahman (2014, hlm.6-7) bahwa salah satu pilar pendidikan adalah *learning to do* yang menekankan peserta didik untuk mempraktikkan sesuatu yang sudah dipelajari dan belajar menerapkan sesuatu yang sudah diketahui secara terus-menerus. Begitupun dengan pembelajaran teori Sanitasi Hygiene diharapkan mampu diterapkan dalam praktikum pengolahan dan penyajian makanan. Teori sanitasi hygiene dalam mencegah terjadinya resiko hygiene meliputi *personal hygiene*, *hygiene* dapur,

*hygiene* dan *hygiene* makanan, *hygiene* area kerja dan *hygiene* peralatan pada saat persiapan hingga penyajian harus diterapkan untuk menghasilkan makanan yang sehat dan aman.

Studi pendahuluan dilakukan oleh peneliti pada saat melakukan Program Pengenalan Lapangan (PPL) di SMKN 9 Bandung dengan cara wawancara dan observasi secara langsung. Berdasarkan pendapat Ketua Prodi Jasa Boga dan guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia (PMI) SMKN 9 Bandung sebagai guru yang mengawasi dan memperhatikan siswa dalam praktikum PMI melihat proses persiapan, pengolahan dan penyajian pada praktikum mengamati beberapa prinsip prosedur *hygiene* bidang makanan yang belum diterapkan oleh siswa pada saat proses persiapan dan pengolahan makanan dalam praktikum. Hal tersebut dapat menjadi asumsi dasar bagi peneliti untuk melakukan penelitian.

Perilaku siswa yang tidak mencerminkan perilaku *hygiene* yang sering terlihat sebagai ketika siswa menjadi penjamah makanan (*food handling*). Siswa kurang menerapkan *personal hygiene* dalam mencuci tangan sebelum proses pengolahan produk. *Personal hygiene* siswa juga kurang diterapkan saat persiapan dengan masih banyak siswa yang menggunakan aksesoris tangan seperti jam tangan dan cincin. Selain itu, sanitasi tempat kerja dan peralatan masih kurang terlihat dari ruang area kerja dan peralatan yang tidak dibersihkan sesuai teknik pembersihan secara keseluruhan sebelum proses praktikum.

Proses penanganan makanan yang tidak memisahkan bahan makanan mentah dan matang masih sering terlihat pada proses praktikum. Begitu juga dengan peralatan yang diletakkan pada lemari-lemari dan tempat yang tidak dibersihkan yang dapat mencemari makanan yang akan diolah. Adanya penemuan yang kurang baik tersebut memungkinkan terjadinya resiko *hygiene*. Pada faktanya siswa melakukan proses pembelajaran teori tentang pencegahan resiko *hygiene* dan diharapkan mampu diterapkan dan berkontribusi dalam prinsip prosedur *hygiene* saat praktikum pengolahan makanan.

Berdasarkan latar belakang dan studi pendahuluan yang telah diuraikan, peneliti sebagai mahasiswa Program Studi Tata Boga yang mempelajari Sanitasi *Hygiene* Makanan dalam mata kuliah tertarik meneliti kontribusi sanitasi *hygiene* dalam teori pencegahan resiko *hygiene* terhadap praktikum pengolahan makanan

yang dilakukan siswa Program Studi Jasa Boga di SMKN 9 tempat peneliti melakukan Program Pengenalan Lapangan (PPL).

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Rumusan masalah sangat diperlukan dalam sebuah penelitian. Adanya latar belakang penelitian yang telah dikemukakan di atas, maka masalah yang ingin dipecahkan melalui penelitian ini dapat dirumuskan “bagaimana kontribusi hasil belajar sanitasi hygiene terhadap praktikum pengolahan dan penyajian makanan di SMKN 9 Bandung?”

Permasalahan yang sangat luas tentang hasil belajar sanitasi hygiene sehingga penulis membatasi permasalahan penelitian. Penelitian dibatasi oleh hasil belajar sanitasi hygiene dalam indikator pencegahan resiko hygiene dan praktikum uji kompetensi pengolahan makanan Indonesia persiapan pada siswa Program Studi Jasa Boga yang telah tuntas mata pelajaran Sanitasi Hygiene dikarenakan singkatnya waktu penelitian.

Dari perumusan masalah tersebut penulis menjadikan judul skripsi yaitu “Kontribusi hasil belajar sanitasi hygiene pada praktikum pengolahan makanan Indonesia di SMKN 9 Bandung”

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan penelitian yang ingin dicapai oleh penulis adalah untuk:

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian adalah mengetahui gambaran dan memperoleh data hasil belajar siswa di mata pelajaran sanitasi hygiene dalam indikator analisis pencegahan resiko hygiene pada praktikum pengolahan makanan oleh siswa Kompetensi Keahlian Jasa Boga di SMKN 9 Bandung.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah

- a. Mengetahui hasil belajar sanitasi hygiene dalam indikator pengetahuan cara pencegahan resiko hygiene oleh siswa Program Studi Jasa Boga di SMKN 9 Bandung

- b. Mengetahui penerapan prinsip prosedur hygiene dalam praktikum uji kompetensi pengolahan makanan Indonesia oleh siswa Program Studi Jasa Boga di SMKN 9 Bandung
- c. Mengetahui kontribusi hasil belajar pengetahuan sanitasi hygiene bidang makanan dalam indikator pengetahuan cara pencegahan resiko hygiene pada praktikum uji kompetensi pengolahan makanan Indonesia oleh siswa Program Studi Jasa Boga di SMKN 9 Bandung

#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat berupa saran dan informasi, kepada:

##### 1. Guru Mata Pelajaran

Sebagai gambaran sejauh mana siswa menerapkan pengetahuan sanitasi hygiene dalam praktikum pengolahan makanan. Hasil penelitian tersebut dapat menjadi masukan untuk pengembangan mata pelajaran Sanitasi Hygiene dan mata pelajaran pengolahan makanan.

##### 2. Siswa

Menambah wawasan dan pengetahuan siswa tentang kaitan sanitasi hygiene dengan praktikum pengolahan dan penyajian makanan. Hasil penelitian tersebut diharapkan meningkatkan kesadaran siswa tentang Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan

##### 3. Penulis

Hasil penelitian diharapkan menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman berkaitan melakukan penelitian kontribusi hasil belajar terhadap praktikum.

#### **E. Struktur Organisasi Skripsi**

Penelitian tentang analisis mata kuliah makanan kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan materi pelajaran pengolahan makanan kontinental di SMK akan dilakukan dengan struktur penulisan yang berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2014, yaitu sebagai berikut :

Indah Permata Sari, 2016

**KONTRIBUSI HASIL BELAJAR SANITASI HYGIENE TERHADAP PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN DI SMKN 9 BANDUNG**

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

1. Bab I. Pendahuluan, berupa latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan dari penelitian, manfaat penelitian serta struktur organisasi skripsi.
2. Bab II. Kajian Pustaka, berisi konteks yang jelas terhadap topik atau permasalahan yang diangkat dalam penelitian.
3. Bab III. Metode Penelitian, merupakan bagian yang menjelaskan pembaca bagaimana penulis akan merancang alur penelitiannya dari mulai desain penelitian yang diterapkan, partisipan dan tempat penelitian yang digunakan, tahapan pengumpulan data yang dilakukan, hingga langkah-langkah analisis data yang akan dilakukan.
4. Bab IV. Hasil Penelitian dan Pembahasan, menyampaikan temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan analisis data sesuai dengan permasalahan penelitian dan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.
5. Bab V. Kesimpulan dan Saran, berisi simpulan dari hasil temuan analisis dan rekomendasi hal-hal yang penting yang dapat dimanfaatkan dan dikembangkan dari hasil penelitian tersebut.