

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Pengetahuan Keselamatan Kerja Sebagai Kesiapan Praktek *Kitchen* siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung” untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI. Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan berbagai saran dan kritik yang membangun untuk memperbaiki segala kekurangan yang ditemukan dalam penelitian dan penulisan skripsi ini. Akhirnya besar harapan penulis, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya serta bagi semua pihak umumnya. Aamiin.

Bandung, Agustus 2017

Penulis

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulisan Skripsi ini tentunya tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Penulis ingin mengucapkan terimakasih pada pihak yang mendukung, diantaranya:

1. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd selaku Dosen Pembimbing I dan Pembimbing Akademik yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan doa, pengarahan, perhatian yang sangat tulus, serta motivasi dengan penuh kesabaran, ketulusan, dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Dr. Hj. Rita Patriasih, M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing, memberikan pengarahan, motivasi dengan penuh kesabaran, ketulusan, dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Prof. Dr. Mokhammad Syaom Barliana, M.Pd., M.T selaku Dekan FPTK beserta jajarannya dalam proses kelancaran penyelesaian skripsi.
4. Dra. Sudewi Yogha, M.Pd selaku Ketua Departemen PKK sekaligus Dosen Partisipan atas masukkan untuk perbaikan skripsi ini.
5. Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si selaku Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga dalam proses kelancaran penyelesaian skripsi.
6. Dra. Elly Lasmanawati, M.Si selaku Dosen Partisipan yang telah memberikan masukkan dan pengarahan untuk perbaikan skripsi ini.
7. Dra. Yulia Rahmawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik atas doa, saran, pengarahan, bimbingan dan motivasi.
8. Kepala Sekolah SMK Pariwisata Telkom Bapak Sunarya, SE yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian
9. Kedua orang tua dan kakak-kakak tersayang atas dukungan moril dan materil, kasih sayang, perhatian, semangat dan doa kepada penulis selama mengikuti kuliah hingga menyelesaikan skripsi ini.
10. Muhammad Ridwan, Sylvia, Wafa, Nisa, Neza, Ida, Nida, Elies, Chofie, Indah, dan rekan-rekan seperjuangan Prodi Pendidikan Tata Boga 2012 yang telah memberikan motivasi, memberikan masukan, dan membantu dalam penelitian skripsi ini.

## DAFTAR ISI

	Hal
KATA PENGANTAR .....	i
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ii
ABSTRAK .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Struktur Organisasi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	6
A. Konsep Pengetahuan .....	6
B. Keselamatan Kerja .....	7
1. Gambaran Umum Mata Pelajaran K3LH .....	8
2. Tujuan Mata Pelajaran K3LH .....	9
3. Kompetensi Inti MATA Pelajaran K3LH .....	9
4. Kompetensi Dasar Mata Pelajaran K3LH .....	9
5. Gambaran Keselamatan Kerja .....	10
a. Jenis Kecelakaan Kerja .....	11
b. Menghindari luka akibat teriris atau terpotong.....	14
c. Pertolongan pertama pada kecelakaan .....	15
C. Kesiapan Praktek Kitchen .....	17
1. Kesiapan Praktek .....	17
a. Praktek Kitchen .....	19
2. Proses Persiapan .....	19
a. Alat Pelindung Diri .....	20
b. Alat Persiapan .....	23
c. Persiapan Area Kerja .....	27
d. Penanganan Bahan Makanan .....	28
3. Proses Pengolahan.....	30
1. Keselamatan kerja saat deep frying.....	30
2. Keselamatan kerja saat boiling .....	31
3. Keselamatan kerja saat shallow frying .....	32
4. Penggunaan kompor.....	33
5. Ergonomi.....	34
4. Penelitian Terdahulu .....	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
A. Desain Penelitian dan Metode Penelitian .....	36
B. Partisipan dan Tempat Penelian .....	36

	Hal
C. Populasi dan Sampel .....	37
1. Populasi .....	37
2. Sampel .....	37
D. Pengumpulan Data .....	38
1. Teknik Pengumpulan Data .....	38
2. Instrumen Penelitian .....	38
3. Uji Validitas Instrumen.....	39
4. Uji Realiabilitas Instrumen.....	40
E. Prosedur Penelitian.....	41
F. Analisis Data .....	41
1. Cleaning Data .....	41
2. Tabulasi Data.....	41
3. Penafsiran Data.....	42
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....	43
A. Temuan Hasil Penelitian.....	43
B. Pembahasan Hasil Penelian .....	61
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI .....	63
A. Saran.....	63
B. Implikasi.....	63
C. Rekomendasi .....	64
DAFTAR PUSTAKA .....	65
LAMPIRAN .....	67

## DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 2.1. Kotak P3K.....	17
Tabel 2.2. Jenis Pisau .....	25
Tabel 2.3. Cara Memegang Pisau .....	29
Tabel 3.1. Partisipan Penelitian .....	35
Tabel 3.2. Populasi Penelitian.....	36
Tabel 3.3. Kriteria Reliabilitas Penelitian.....	39
Tabel 3.4. Penafsiran Data Persentase Pengetahuan.....	42
Tabel 4.1. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Fungsi Alat P3K.....	43
Tabel 4.2. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Fungsi Alat P3K.....	44
Tabel 4.3. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Alat Pelindung Diri .....	44
Tabel 4.4. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Alat Pelindung Diri .....	45
Tabel 4.5. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Fungsi Alat Pelindung Diri .....	45
Tabel 4.6. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Fungsi Alat Pelindung Diri .....	46
Tabel 4.7. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Perawatan Alat.....	46
Tabel 4.8. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Kecelakaan Saat Mencuci Piring .....	47
Tabel 4.9. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Katup Tabung Gas.....	47
Tabel 4.10. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Hal yang Harus Dilakukan Setelah Mencuci .....	48
Tabel 4.11. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Alat Pengupas yang Seharusnya Digunakan .....	48
Tabel 4.12. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Tujuan Napkin sebagai Alas Cutting Board saat Memotong.....	49
Tabel 4.13. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Kecelakaan Akibat Pisau .....	49
Tabel 4.14. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Kecelakaan saat Praktek Kitchen .....	50
Tabel 4.15. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Minyak Terpapar Di atas Lantai .....	50
Tabel 4.16. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Cipratan Minyak Saat Menggoreng .....	51
Tabel 4.17. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Fungsi Towel setelah Mengangkat Panci Rebusan.....	51
Tabel 4.18. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Alat Untuk Mengangkat Panci Rebusan Panas .....	52
Tabel 4.19. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Mengangkat Panci Rebusan Tidak Sesuai Prosedur .....	53

	Hal
Tabel 4.20. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Proses Merebus .....	53
Tabel 4.21. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Kecelakaan Pada Proses <i>Shallow Frying</i> .....	54
Tabel 4.22. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Posisi Berdiri Tidak Tepat Saat Proses <i>Shallow Frying</i> .....	54
Tabel 4.23. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan dengan Kecelakaan saat <i>Shallow Frying</i> .....	55
Tabel 4.24. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan Identifikasi Tercium Bau Gas .....	55
Tabel 4.25. Pengetahuan Keselamatan Kerja Berkaitan Identifikasi Kebakaran Dari Kompor Gas .....	56
Tabel 4.26. Rekapitulasi Persentase Pengetahuan Keselamatan Kerja Pada Proses Persiapan .....	58
Tabel 4.27. Rekapitulasi Persentase Pengetahuan Keselamatan Kerja Pada Proses Pengolahan .....	60

## DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 2.1. Kassa Steril .....	17
Gambar 2.2 Perban .....	17
Gambar 2.3 Plester .....	17
Gambar 2.4 Plester .....	17
Gambar 2.5 Kapas .....	17
Gambar 2.6 Kain Segitiga Mitela .....	17
Gambar 2.7 Gunting .....	17
Gambar 2.8 Sarung Tangan .....	17
Gambar 2.9 Peniti .....	17
Gambar 2.10 Masker .....	17
Gambar 2.11 Lampu .....	17
Gambar 2.12 Pinset .....	17
Gambar 2.13 Kantong Plastik .....	17
Gambar 2.14 Betadine .....	17
Gambar 2.15 Alkohol .....	17
Gambar 2.16 Buku Panduan P3K .....	17
Gambar 2.17 <i>Hat Chef</i> .....	21
Gambar 2.18 <i>Necktie</i> .....	21
Gambar 2.19 <i>Double Breast</i> .....	21
Gambar 2.20 <i>Apron</i> .....	22
Gambar 2.21. Celana Panjang .....	22
Gambar 2.22 <i>Savety Shoes</i> .....	22
Gambar 2.23 <i>Towel</i> .....	23
Gambar 2.24 Cara Menyimpan Pisau .....	24
Gambar 2.25 <i>Cutting Board</i> .....	25
Gambar 2.26 <i>Measuring Jug</i> .....	26
Gambar 2.27 <i>Grater</i> .....	26
Gambar 2.28 <i>Hammer</i> .....	26
Gambar 2.29 <i>Tray</i> .....	27
Gambar 2.30 Cara Memegang Pisau .....	29
Gambar 2.31 Cara Memegang Grater .....	29
Gambar 4.1 Rata-rata Persentase Pengetahuan Keselamatan Kerja Pada Proses Persiapan .....	56
Gambar 4.2 Rata-rata Persentase Pengetahuan Keselamatan Kerja Pada Proses Pengolahan .....	57
Gambar 4.3 Diagram Rata-rata Persentase Pengetahuan Keselamatan Kerja Pada Proses Persiapan .....	58
Gambar 4.4 Rata-rata Persentase Pengetahuan Keselamatan Kerja Pada Proses Pengolahan .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1 Kisi-Kisi Instrumen .....	67
Lampiran 2 Instrumen Penelitian .....	70
Lampiran 3 Hasil Olah Data .....	77
Lampiran 4 Dokumentasi .....	82
Lampiran 5 Surat.....	83