

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan kebutuhan manusia yang memiliki peran penting dan dapat terselenggara dimanapun manusia berada. Pendidikan mampu meningkatkan kualitas hidup manusia baik itu secara jasmani, rohani, bahkan kematangan dalam berpikir. Jalur pendidikan merupakan sarana bagi peserta didik untuk mendapatkan ilmu serta mengembangkan potensi yang ada dalam dirinya dan sesuai dengan tujuan pendidikan. Sejalan dengan Undang – Undang No.20 tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional

Pendidikan adalah usaha sadar terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, ahklak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa, dan Negara.

Pendidikan terdiri dari tiga jalur, yaitu pendidikan formal, informal, dan non formal. Pendidikan formal merupakan pendidikan berstruktur seperti SD, SMP, SMA/ SMK. Pendidikan informal merupakan jalur pendidikan di dalam suatu lingkungan atau keluarga. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan di luar pendidikan formal.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang berada pada jenjang pendidikan menengah. SMK merupakan jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didiknya untuk bekerja dalam bidang tertentu. SMK terdiri dari beberapa program keahlian, salah satunya adalah SMK Pariwisata. SMK Pariwisata Telkom Bandung merupakan salah satu SMK yang berada di kota Bandung. Di SMK Pariwisata Telkom Bandung terdapat program keahlian Tata Boga. Setiap program keahlian termasuk program keahlian Tata Boga (TB) memiliki pengelompokkan mata pelajaran seperti yang dikemukakan oleh Hamid (2017, hlm. 76)

Dalam penyusunan struktur kurikulum baku SMK, mata pelajaran dibagi ke dalam tiga kelompok; 1) kelompok program normatif adalah mata pelajaran yang dialokasikan secara tetap yang meliputi Pendidikan Agama, Pendidikan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Pendidikan Jasmani Olahraga dan Kesehatan, dan Seni Budaya; 2) Kelompok program adaptif terdiri atas mata pelajaran Bahasa Inggris, Matematika, IPA, IPS, Keterampilan Komputer dan Pengelolaan Informasi, dan Kewirausahaan; 3) Kelompok Program produktif terdiri atas sejumlah mata pelajaran yang dikelompokkan dalam Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Keahlian. Kelompok program adaptif dan produktif adalah mata pelajaran yang alokasi waktunya disesuaikan dengan kebutuhan kompetensi keahlian.

Salah satu mata pelajaran yang termasuk kelompok program produktif adalah K3LH (Kesehatan, Keselamatan kerja dan Lingkungan Hidup). K3LH merupakan salah satu mata pelajaran kelompok dasar program keahlian (C2). Mata pelajaran K3LH disampaikan secara teori dan disertai penugasan. Berdasarkan Kompetensi Dasar SMK dalam Kemendikbud 2013, materi yang dipelajari pada mata pelajaran K3LH diantaranya prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan, mikroorganisme bidang makanan, resiko hygiene terkait kerusakan dan keracunan makanan, penyebab keracunan makanan, personal hygiene bidang makanan, peraturan hygiene dapur, kesadahan air, sanitasi peralatan dan ruang, membedakan sampah, keselamatan kerja, api dan kebakaran, alat pelindung kerja, kesehatan kerja, penyakit akibat kerja. Materi-materi yang dipelajari tersebut khususnya materi mengenai keselamatan kerja, merupakan pengetahuan dasar yang harus dipahami siswa sebagai kesiapan praktek *kitchen* maupun praktek di dunia industri.

Keselamatan pada dasarnya merupakan kebutuhan setiap manusia yang menjadi naluri setiap makhluk hidup. Dalam penelitian ini keselamatan lebih difokuskan ke dalam bidang Jasa Boga yang merupakan upaya untuk menghindarkan diri dari kecelakaan kerja yang dapat terjadi di *kitchen*. Pengertian Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) menurut UU No 1 tahun 1970 dalam Sumiati (2013, hlm. 10)

mengemukakan “Segala kegiatan untuk menjamin dan melindungi keselamatan dan kesehatan tenaga kerja melalui upaya pencegahan kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja”.

Tujuan dipelajarinya keselamatan kerja bidang makanan yaitu peserta didik diharapkan dapat menerapkan keselamatan kerja saat mempersiapkan dan mengolah makanan pada praktek *kitchen*. Pengetahuan keselamatan kerja yang telah dipahami oleh siswa diharapkan mampu menjadi salah satu bentuk kesiapan saat melakukan praktek *kitchen*. Istilah praktek *kitchen* digunakan di SMK Pariwisata Telkom Bandung pada salah satu praktek untuk keahlian Jasa Boga. Contoh keselamatan kerja saat praktek *kitchen* diantaranya tidak menggunakan alat yang rusak seperti *sauce pan* tanpa *handle*, menjaga kebersihan lantai dari paparan air ataupun minyak agar tidak tergelincir, berhati-hati ketika membawa alat persiapan maupun pengolahan, tidak bersenda gurau atau saling mendorong di area kerja, menyalakan api menggunakan pematik, dan mengenakan alat pelindung diri (APD) lengkap.

Berdasarkan hasil observasi saat penulis melakukan Program Pengalaman Lapangan (PPL) penulis mengajar praktek *kitchen* siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung selama 1 bulan. Teridentifikasi beberapa potensi bahaya yang dapat menimbulkan kecelakaan kerja pada proses persiapan dan pengolahan, diantaranya ada peralatan yang tidak layak pakai, seperti kondisi *chiller* yang menimbulkan sengatan listrik apabila di sentuh permukaannya, *handle sauce pan* yang patah dapat menimbulkan kecelakaan apabila cara membawanya tidak hati-hati, lantai yang licin, area kerja yang panas setelah proses pengolahan, kecerobohan saat membawa alat persiapan, maupun pengolahan, siswa bersenda gurau dengan saling mendorong di area kerja, berdesakan saat memasuki area *kitchen*, menyalakan api tidak menggunakan pematik, tidak mengenakan *double breast* di area *kitchen*, mengenakan sepatu yang licin di area *kitchen*. Oleh karena itu penulis ingin tahu bagaimana pengetahuan keselamatan kerja siswa sebagai kesiapan kerja untuk menghindari terjadinya kecelakaan saat praktek *kitchen*.

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan tersebut, penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI merasa tertarik untuk melakukan penelitian. Penelitian tersebut dimaksudkan guna memperoleh informasi terkait Pengetahuan keselamatan kerja sebagai kesiapan Praktek *Kitchen* Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah perlu dilakukan agar masalah dalam penelitian ini lebih jelas dan terarah. Rumusan masalah dalam penelitian skripsi ini berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan adalah “bagaimana pengetahuan keselamatan kerja sebagai kesiapan Praktek *Kitchen* Siswa kelas XI SMK Pariwisata Telkom Bandung”. Selanjutnya perumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi yaitu sebagai berikut: “Pengetahuan Keselamatan kerja sebagai kesiapan Praktek *Kitchen* Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan Umum penelitian ini untuk memperoleh informasi pengetahuan keselamatan kerja sebagai kesiapan praktek *kitchen* siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus pada penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran yang lebih rinci terkait:

- a. Pengetahuan keselamatan kerja sebagai kesiapan praktek *kitchen* siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung pada proses persiapan, meliputi alat pelindung diri di dapur, menyiapkan alat memasak, penanganan bahan makanan.
- b. Pengetahuan keselamatan kerja sebagai kesiapan praktek *kitchen* siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung pada proses pengolahan, meliputi prosedur keselamatan kerja saat *deep frying*, *boiling*, dan *shallow frying*.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada penulis, mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI, serta tenaga pengajar. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah dan meningkatkan wawasan terkait Pengetahuan Keselamatan kerja sebagai kesiapan Praktek *Kitchen* Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung, serta menambah pengalaman dalam membuat karya ilmiah.

2. Bagi Guru

Penelitian ini diharapkan dapat memberi gambaran umum tentang Pengetahuan Keselamatan kerja sebagai kesiapan Praktek *Kitchen* Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung, sehingga dapat menjadi masukan sebagai hasil belajar K3LH.

3. Bagi Siswa

Untuk mengetahui hasil penelitian terkait penguasaan pengetahuan keselamatan kerja siswa sebagai kesiapan praktek *kitchen*.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi dalam penelitian ini berpedoman pada Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2015, hlm. 23), yaitu:

BAB 1 Pendahuluan, berisi tentang Latar Belakang Penelitian, Rumusan Masalah Penelitian, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, dan Struktur Organisasi

BAB II Kajian Pustaka, berisi tentang Konsep-Konsep, Penelitian yang Relevan, dan Posisi Teoritis yang Berkenaan dengan Masalah yang Diteliti.

BAB III Metode penelitian, berisi Desain Penelitian, Partisipan, Populasi, Sampel, Instrumen Penelitian, Prosedur Penelitian, dan Analisis Data.

BAB IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang Pengolahan atau Analisis Data dan Pembahasan atau Analisis Temuan

BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi.