

## ABSTRAK

### PENDAPAT SUPERVISOR TENTANG PENERAPAN SANITASI HIGIENE OLEH MAHASISWA PADA PELAKSANAAN PRAKTEK INDUSTRI

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya penerapan sanitasi higiene dalam penyelenggaraan makanan terutama dalam jumlah besar seperti yang dilakukan oleh mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri untuk menghindari terjadinya *foodborne disease*. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh informasi atau gambaran mengenai pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene yang dilakukan oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2009 saat menjalankan Praktek Industri. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan sampel total sebanyak 30 responden. Instrumen penelitian menggunakan angket tertutup. Hasil penelitian menunjukkan pendapat supervisor pada kegiatan persiapan pengolahan mahasiswa sebagian besar selalu menggunakan pakaian kerja yang bersih, pada kegiatan pengolahan makanan mahasiswa sebagian besar termasuk dalam kriteria selalu dalam hal tidak merokok pada saat pengolahan makanan dan pada kegiatan penyajian makanan mahasiswa lebih dari setengahnya selalu mencuci tangan setelah menyelesaikan seluruh proses meliputi persiapan pengolahan dan penyajian. Berdasarkan penelitian bahwa perlu adanya perhatian dan peningkatan yang meliputi penggunaan pisau yang berbeda pada saat memotong bahan yang berbeda meliputi memotong sayuran, bahan baku hewani dan bumbu, tidak diperbolehkan untuk berbicara pada saat mengolah makanan dan penggunaan alat bantu *cake tonk* pada saat memindahkan makanan dalam wadah kemas.

**Kata Kunci:** *Pendapat, Penerapan, Sanitasi, Higiene, Praktek Industri*

**ABSTRACT**  
**THE SUPERVISOR OPINION ABOUT THE IMPLEMENTATION OF  
SANITARY HYGIENE BY THE STUDENT ON INDUSTRIAL PRACTICE  
WORK**

This research is motivated by the importance of application of sanitary hygiene in the food supply especially in large quantities as is done by the student on the Industrial Practice work to avoid the occurrence of *foodborne disease*. The purpose of this study was to obtain an overview of the supervisor opinion on the application of sanitary hygiene conducted by students of Program Studi Pendidikan Tata Boga class of 2009 in their Industrial Practice Work. The method used is descriptive method with a total sample of 30 respondents. The research instrument using enclosed questionnaire. The results showed the supervisor opinion on treatment preparatory activities done by the students mostly use the clean work clothes, in food processing activities, most students are included in the category of not smoking during food processing, and in the presentation of food activities more than half of student always wash their hands after completing the entire process of preparation, processing and presentation of food. Based on the research, there is a need for attention and improvement includes the use of different blade when cutting different materials such as cut vegetables, meat raw materials and seasonings, and are not allowed to talk during food processing and the use of *cake tonk* tool when transferring food in containers.

**Keywords:** *Opinion, Implementation, Sanitation, Hygiene, Industrial Practice*