

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan salah satu bentuk upaya dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia dari segi pengetahuan, sikap dan keterampilan. Jalur pendidikan terbagi kedalam 3 bentuk yaitu pendidikan formal, non formal dan informal sebagaimana tertuang dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional pada BAB IV Bagian Kesatu Pasal 13 Ayat 1 yaitu “Jalur pendidikan terdiri atas pendidikan formal, non formal dan informal yang dapat saling melengkapi dan memperkaya.”

Pendidikan formal yang ada di Indonesia memiliki beberapa tingkatan mulai dari pendidikan Sekolah Dasar, Sekolah Menengah Pertama, Sekolah Menengah Atas dan Sekolah Menengah Kejuruan hingga Perguruan Tinggi sebagaimana tertuang dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional pada BAB IV Bagian Kesatu Pasal 14 yaitu “Jenjang pendidikan formal terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.”

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal pada jenjang pendidikan tinggi. UPI memiliki beberapa fakultas salah satunya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK), di dalamnya terdapat beberapa jurusan di antaranya adalah jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

Jurusan PKK terdiri dari tiga Program Studi (Prodi) yaitu Prodi Pendidikan Tata Boga, Prodi Pendidikan Tata Busana dan Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga memfokuskan diri dalam mencetak lulusan yang ahli dalam bidang Pendidikan Tata Boga. Dalam Kurikulum UPI (2012:266) Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga harus menempuh beberapa mata kuliah yaitu Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Profesi (MKP), Mata Kuliah Keahlian Profesi (MKKP), Mata Kuliah Latihan Profesi (MKLP) dan Mata Kuliah Keahlian Bidang Studi (MKK-BS) sebagai

Chairunnisa, 2014

*Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri* Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

persiapan dalam bekerja baik dalam bidang pendidikan maupun dalam bidang industri.

Mata Kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene merupakan salah satu mata kuliah dalam MKK-BS yang harus ditempuh oleh seluruh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga pada semester 3 dengan bobot 2 sks. Tujuan perkuliahan Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene menurut Silabus Perkuliahan (2009:1) yaitu “Setelah selesai mengikuti perkuliahan ini mahasiswa diharapkan mengetahui, memahami, dan mengaplikasikan Pengetahuan Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam Produksi Makanan.” Pada perkuliahan Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene topik yang dipelajari berkaitan dengan sanitasi higiene yang harus diterapkan dalam pelaksanaan Praktek Industri meliputi Konsep Dasar Mikrobiologi, Dasar Sanitasi Higiene, Sanitasi Lingkungan dan Sanitasi Bahan Pangan.

Praktek Industri merupakan salah satu mata kuliah yang terdapat dalam Mata Kuliah Profesi (MKP), mata kuliah ini dilaksanakan pada semester 7 dengan bobot 3 sks. Penerapan sanitasi dan higiene pada pelaksanaan Praktek Industri yang harus dilakukan oleh mahasiswa dituliskan dalam Pedoman Praktek Industri Tata Boga (2013:8) sebagai berikut:

1. Bahan baku produksi
2. Penimbangan bahan makanan
3. Persiapan pembuatan produk
4. Pembuatan adonan
5. Pencetakan adonan
6. Pemasakan adonan
7. Persiapan pengepakan produk
8. Pengepakan produk
9. Penyimpanan sementara produk
10. Pendistribusian produk

Kegiatan yang dilaksanakan meliputi kegiatan perencanaan, pengolahan dan penyajian. Pada kegiatan perencanaan mahasiswa ikut dalam kegiatan industri dalam menyiapkan bahan baku produksi, penimbangan bahan makanan dan persiapan pembuatan produk, dalam kegiatan pengolahan mahasiswa ikut

Chairunnisa, 2014

***Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri*** Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

membantu dalam proses pemasakan dan pada proses penyajian mahasiswa ikut dalam persiapan pengepakan produk, pengepakan produk, penyimpanan sementara produk dan pendistribusian produk.

Berdasarkan pedoman tersebut kegiatan Praktek dilaksanakan pada industri bidang boga yang telah memenuhi syarat sebagaimana tercantum pada Pedoman Praktek Industri Bidang Boga (2013:3) sebagai berikut:

- a. Perusahaan industri yang mengelola produk makanan atau minuman.
- b. Perusahaan industri yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar bagi mahasiswa dalam menumbuh kembangkan kreativitas dan inovasi.
- c. Perusahaan industri yang bersedia mendorong mahasiswa belajar bekerja sesuatu dalam proses produksi makanan melalui cara magang (metode tiga langkah: menunjukkan, meniru, mengerjakan sendiri).

Praktek industri dilaksanakan pada usaha jasa boga seperti Katering, Restoran, Hotel dan Instalasi Gizi Rumah Sakit yang termasuk usaha jasa boga. Menurut Fadiati,A (2011:1) Usaha jasa boga berasal dari kata *to cater* yang terjemahan bebasnya berarti menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum”. Usaha jasa boga bertujuan untuk mendapatkan keuntungan dengan cara menjual makanan dan minuman, usaha jasa boga perlu diperhatikan sanitasi dan higienya untuk menghasilkan makanan yang bersih dan sehat.

Sanitasi higiene merupakan hal penting dalam penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar karena menyangkut kesehatan orang banyak. Agustin (2005:20) mengemukakan bahwa “Semua jenis keracunan makanan di Indonesia lebih dari 90% di sebabkan oleh kontaminasi mikroba yang berasal dari peralatan, bahan makanan, tubuh manusia, air, tanah dan udara”. Soedarmadji (2007:19) mengemukakan bahwa “Angka statistik tahun 2007 menunjukkan lebih dari 60% penyakit bawaan makanan atau *foodborne disease* disebabkan karena kurangnya pemahaman higiene-sanitasi penjamah (tenaga pengolah) makanan dalam pengolahan makanan”. Direktorat Penyehatan lingkungan (1992) menyatakan bahwa “Dalam pengamatan pengolahan makanan, hal yang perlu di waspadai adalah faktor penjamah (tenaga pengolah) makanan yang menangani langsung

makanan, terutama keadaan kesehatan dan perilaku penjamah makanan dalam mengolah makanan”. Hal tersebut menunjukkan bahwa penyakit dapat ditimbulkan karena kurangnya sanitasi dan higiene dalam pengolahan makanan oleh karena itu dalam pelaksanaan Praktek Industri mahasiswa di harapkan dapat menerapkan Mikrobiologi Sanitasi dan Higiene dalam melakukan pengolahan makanan.

Sanitasi higiene sangat penting terutama bagi industri jasa boga karena terkait dengan penyediaan makanan secara masal. Seperti yang dijelaskan oleh Fathonah (2005:3) yaitu “Sanitasi pangan merupakan hal terpenting dari semua ilmu sanitasi karena banyak sekali lingkungan manusia, baik yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan penyediaan makanan bagi manusia”.

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2009 telah melaksanakan Praktek Industri di lapangan dengan di dampingi oleh supervisor yang berasal dari industri di dalam kegiatan yang dijalankan pada pelaksanaan Praktek Industri. Supervisor merupakan orang-orang yang terlibat langsung dan memperhatikan secara langsung kegiatan mahasiswa di lapangan. Pendapat supervisor mengenai penerapan sanitasi higiene yang di lakukan oleh mahasiswa di perlukan, untuk melihat apakah hasil belajar dari mata kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene penyelenggaraan makan diterapkan atau tidak oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2009 pada pelaksanaan Praktek Industri. Uraian masalah tersebut menjadi dasar ketertarikan penulis untuk mengadakan penelitian tentang “Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri” yang kaitannya dengan penyelenggaraan makanan untuk orang banyak yang harus diperhatikan keamanan dan kesehatannya salah satunya dengan menerapkan sanitasi dan higiene. Selain itu, karena penulis merupakan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang mempelajari pentingnya penerapan Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene dalam penyelenggaraan makanan.

Chairunnisa, 2014

*Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri* Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu



## **B. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

### **1. Identifikasi Masalah**

Identifikasi masalah merupakan bagian pokok dalam melaksanakan penelitian pendidikan sehingga dengan adanya identifikasi masalah, masalah yang akan diteliti menjadi jelas dan terarah sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai. Menurut Suherman (2012:17) “Identifikasi berasal dari kata “*identify*”, yang artinya meneliti, menelaah, identifikasi adalah kegiatan yang mencari, menemukan, mengumpulkan, meneliti, mendaftarkan, mencatat data dan informasi dari lapangan.”

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

- a. Banyaknya penyakit yang dapat ditimbulkan dari kontaminasi pada makanan.
- b. Kurangnya pengetahuan dan kesadaran penjamah (pengolah makanan) akan pentingnya sanitasi higiene. Misalnya banyak kejadian *foodborne disease*.
- c. Kurangnya keterampilan tenaga pengolah makanan yang akan menyebabkan makanan menjadi kurang sanitiser.

### **2. Perumusan Masalah**

Rumusan masalah Deskriptif menurut Sugiyono (2013:56) “Suatu rumusan masalah yang berkenaan dengan pernyataan terhadap keberadaan variabel mandiri baik hanya pada satu variabel atau lebih (variabel yang berdiri sendiri)”.

Praktek Industri merupakan salah satu bentuk Mata Kuliah Profesi yang wajib dilaksanakan oleh setiap mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. Praktek industri ini dilaksanakan oleh mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman kerja di dunia kerja nyata. Dalam pelaksanaan Praktek Industri mahasiswa dituntut untuk dapat menerapkan Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene yang telah di pelajarnya.

Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini dapat dibatasi permasalahannya sebagai berikut:

- a. Bagaimana pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada persiapan meliputi Bahan Baku Produksi, Penimbangan Bahan Makanan dan Persiapan Pembuatan Produk yang dilakukan mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri?
- b. Bagaimana pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada pengolahan makanan meliputi Teknik Pemasakan dan Proses Pemasakan yang dilakukan mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri?
- c. Bagaimana pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada penyajian makan meliputi Persiapan Pengemasan Produk, Pengemasan Produk, Penyimpanan Sementara Produk dan Pendistribusian Produk yang dilakukan mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri?

### 3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah:

#### a. Tujuan umum:

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran mengenai pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene yang dilakukan oleh mahasiswa praktikan Program Studi Pendidikan Tata Boga saat menjalankan Praktek Industri.

#### b. Tujuan khusus:

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh gambaran yang lebih rinci mengenai pendapat supervisor tentang:

- 1) Penerapan sanitasi higiene pada persiapan meliputi Bahan Baku Produksi, Penimbangan Bahan Makanan dan Persiapan Pembuatan Produk yang dilakukan mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri?
- 2) Penerapan sanitasi higiene pada pengolahan makanan meliputi Proses Pemasakan dan Teknik Pemasakan yang dilakukan mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri?

- 3) Penerapan sanitasi higiene pada penyajian makanan meliputi Persiapan Pengemasan Produk, Pengemasan Produk, Penyimpanan Sementara Produk dan Pendistribusian Produk yang dilakukan mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri?

#### 4. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif yaitu metode yang bertujuan untuk mendapatkan data atau gambaran dari suatu keadaan yang terjadi, seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2013:207) bahwa : “Analisis statistik deskriptif yaitu teknik analisis data yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi”.

Ciri-ciri metode analisis deskriptif menurut Surakhmad, W. (1990:140) adalah:

1. Memusatkan diri pada masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah-masalah aktual
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisis (karena itu metode ini sering juga disebut metode deskriptif analitik)

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini, yaitu kuesioner/angket. Kuesioner/angket dalam penelitian ini dimaksudkan untuk mengukur “Pendapat Supervisor Tentang Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri”.

#### 5. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada peneliti, mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga, dan tenaga pengajar. Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada:

- a. Industri, sebagai informasi mengenai pentingnya penerapan sanitasi higiene pada pengolahan makanan.

Chairunnisa, 2014

*Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri* Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- b. Tenaga pengajar Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI sebagai informasi mengenai penerapan sanitasi higiene pada praktek industri.
- c. Peneliti, dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang : Penelitian sebagai bahan masukan mengenai penerapan sanitasi higiene pada mahasiswa praktikan Program Studi Pendidikan Tata Boga.

## 6. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi dalam penelitian ini berpedoman pada pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia 2012, yaitu sebagai berikut:

### BAB 1: Pendahuluan

- A. Latar Belakang Penelitian
- B. Identifikasi dan Perumusan Masalah
- C. Tujuan Penelitian
- D. Metode Penelitian
- E. Manfaat/Signifikansi Penelitian
- F. Struktur Organisasi Skripsi

### BAB II: Kajian Pustaka, Kerangka Pemikiran dan Hipotesis Penelitian

### BAB III: Metode Penelitian

- A. Lokasi dan Subjek Populasi/Sampel Penelitian
- B. Desain Penelitian
- C. Metode Penelitian
- D. Definisi Operasional
- E. Instrumen Penelitian
- F. Proses Pengembangan Instrumen
- G. Teknik Pengumpulan Data
- H. Analisis Data

### BAB IV: Hasil Penelitian dan Pembahasan

- A. Pengolahan/Analisis Data

Chairunnisa, 2014

*Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri* Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu



B. Pembahasan/Analisis Temuan

BAB V: Kesimpulan dan Saran

