

**PENERAPAN PROSEDUR *HYGIENE* DI TEMPAT KERJA
DALAM PELAKSANAAN PRAKTIKUM PERSIAPAN
DAN PENGOLAHAN SUP (*PREPARE SOUP*)**

**(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas II Program Keahlian
Restoran Tahun Ajaran 2006 – 2007 di SMK BPP Bandung)**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI**



Disusun oleh :

**LIA HISMILIAH
992793**

Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2007**

LIA HISMILIAH

**PENERAPAN PROSEDUR *HYGIENE* DI TEMPAT KERJA
DALAM PELAKSANAAN PRAKTIKUM PERSIAPAN
DAN PENGOLAHAN SUP (*PREPARE SOUP*)**

**(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas II Program Keahlian
Restoran Tahun Ajaran 2006 – 2007 di SMK BPP Bandung)**

DISETUJUI DAN DISAHKAN OLEH :

Pembimbing I



Dra. Ny. Hj. Sri Subekti, M.Pd
NIP. 131 475 573

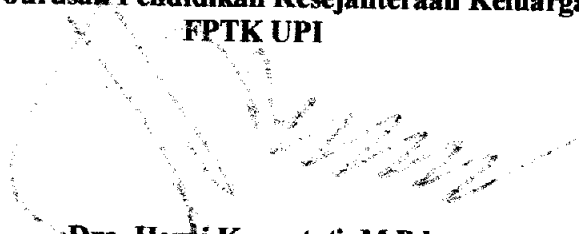
Pembimbing II



Ny. Hj. Rita Patriasih, S.Pd, M.Si
NIP. 132 206 439

Mengetahui :

**Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FPTK UPI**



Dra. Heri Kusantati, M.Pd
NIP. 130 605 184

Usahlah bercita-cita kalam tanpa berusaha
Usahlah berusaha tanpa berkorban
Dan usahlah berkorban tanpa keyakinan
Kelebihan dan kekurangan adalah persepsi
Kelebihan bisa jadi kekurangan
Dan kekurangan bisa jadi kelebihan
Semua bergantung bagaimana ditempatkan dan disikapi
Sukses adalah keberhasilan menyzikapi kegagalan
Kegagalan adalah tidak berbuat
Karena takut tak berhasil

(Mohammad Agung Wibowo)

Kupersembahkan untuk yang Tercinta:
Ema, Bapa, Diah dan keluarga besar
serta para pendidik Yang telah berjasa dalam kehidupanku.

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Penerapan Prosedur Hygiene di Tempat Kerja Dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (prepare soup), penelitian terbatas pada peserta didik kelas II program keahlian restoran tahun ajaran 2006-2007 di SMK BPP Bandung" ini sepenuhnya karya saya sendiri. Didalamnya tidak ada bagian yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko / sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini atau adaklaim dari pihak lain terhadap karya saya ini.

Bandung, Maret 2007

Yang Membuat Pernyataan



Lia Hismiliah



ABSTRAK

PENERAPAN PROSEDUR *HYGIENE* DI TEMPAT KERJA DALAM PELAKSANAAN PRAKTIKUM PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN SUP (*PREPARE SOUP*)

**(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas II Program Keahlian
Restoran Tahun Ajaran 2006 – 2007 di SMK BPP Bandung)**

Latar belakang masalah penelitian ditujukan untuk peserta didik yang sebelumnya telah mendapatkan pendidikan dan latihan prosedur *hygiene*, namun setelah mereka melaksanakan praktek pembuatan sup belum diterapkan secara maksimal. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan prosedur *hygiene* di tempat kerja pada praktikum persiapan dan pengolahan sup berada pada kriteria cukup. Implikasi penelitian ini adalah guru mata diklat sudah memberikan materi dengan baik, namun peserta didik masih ada yang belum memenuhi prosedur *hygiene* di tempat kerja yaitu tidak mengenakan tutup kepala pada pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup. Rekomendasi ditujukan kepada peserta didik dan guru mata diklat.

Kata Kunci: *Prosedur hygiene di tempat kerja, Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup.*



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT penulis panjatkan, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang merupakan salah satu syarat dalam menempuh ujian sidang sarjana pendidikan di Jurusan PKK FPTK UPI.

Selama penulisan skripsi ini penulis mendapat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat :

Dra. Ny. Hj. Sri Subekti, M.Pd sebagai pembimbing I dan sebagai Dosen Pembimbing Akademik mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Angkatan 1999, Ny. Hj. Rita Patriasih, SPd, M.Si sebagai pembimbing II dan sebagai Dosen Pembimbing Akademik mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Angkatan 1999 yang telah bersedia memberikan bimbingan dan dorongan dengan penuh kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dra. HERNI Kusantati, M.Pd sebagai Ketua Jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian. Drs. H. Sabri sebagai Dekan FPTK UPI serta seluruh Staf Administrasi yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan studi di Jurusan PKK.

Dra. Ny. Elly Lasmanawati, M.Si, Dra. Ny. Sudewi Yogha, M.Si dan Dra. Ny. Tati Setiawati, M.Pd sebagai Dosen Partisipan yang telah memberikan masukan yang sangat berharga bagi penyelesaian skripsi ini.

Dr. Ny. Arifah A. Riyanto, M.Pd sebagai Ketua Badan Bimbingan Penyelesaian Akhir Studi (BBPAS) Jurusan PKK yang telah dengan sabar memberikan pengarahan kepada penulis.

Dra. Ny. Sudewi Yogha, M.Si sebagai Dosen Pembimbing Akademik mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Angkatan 1999 periode 2004 - 2006, Bapak dan Ibu Dosen Jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan pengetahuan dan keterampilan yang sangat bermanfaat selama penulis menempuh studi di Jurusan PKK FPTK UPI. Staff Tata Usaha di Jurusan

PKK FPTK UPI, Ibu Totih dan Bpk. Atang atas segala bantuan dalam proses administrasi.

Dra. Tati Setiawati, sebagai Kepala SMK BPP Bandung dan guru-guru atas kesempatan yang telah diberikan kepada penulis untuk melakukan penelitian.

Adik-adik peserta didik kelas II Program Keahlian Restoran Tahun Ajaran 2006/2007 di SMK BPP Bandung atas waktu yang telah diluangkan untuk mengisi instrumen penelitian.

Kedua orang tua dan adik penulis yang selalu memberikan dorongan moril dan materil kepada penulis selama ini, khususnya selama penulis menyelesaikan studi di Jurusan PKK FPTK UPI.

Sahabat, rekan-rekan mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan segala bantuan kepada penulis, sehingga skripsi ini dapat penulis selesaikan.

Akhir kata penulis mengucapkan Jazakumullohu Khoiron Katsiron, Semoga segala amal yang telah diberikan kepada penulis, mendapat pahaia yang berlipat ganda dari Allah SWT. Amin.

Bandung, Maret 2007

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Pembatasan Dan Perumusan Masalah	4
C. Definisi Operasional	6
D. Tujuan Penelitian	8
E. Manfaat Penelitian	10
F. Asumsi	10
G. Pertanyaan Penelitian	13
H. Lokasi Penelitian	13
BAB II PROSEDUR <i>HYGIENE</i> DI TEMPAT KERJA DAN PENERAPANNYA PADA PELAKSANAAN PRAKTIKUM PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN SUP (<i>PREPARE SOUP</i>)	
A. Prosedur <i>Hygiene</i> Di Tempat Kerja	
1. <i>Hygiene</i> Perorangan	15
2. <i>Hygiene</i> Tempat Kerja	19
3. <i>Hygiene</i> Makanan	22
4. Penanganan dan Penyimpanan Bahan Makanan	23
5. Keracunan Makanan	25
B. Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (<i>Prepare Soup</i>)	
1. Persiapan Sup	
a. Perencanaan Menu	31
b. Perencanaan Bahan	31
c. Perencanaan Alat	32
2. Pengolahan Sup	
a. Menyiapkan Kaldu (<i>Preparing Stock</i>)	33
b. Macam-Macam Kaldu	34
c. Aroma dan Bumbu Untuk Pembuatan Kaldu	37
d. Masalah yang Sering Timbul dalam Pembuatan Kaldu ...	37
e. Klasifikasi dan Identifikasi Sup	38
3. Penyajian Sup	44

C. Penerapan Prosedur <i>Hygiene</i> di Tempat Kerja pada Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (<i>Prepare Soup</i>)	
1. Penerapan kemampuan <i>kognitif</i> peserta didik pada ruang lingkup <i>hygiene</i> , klasifikasi dan identifikasi sup, fungsi sup, bahan dan bumbu untuk sup dan teknik pengolahan sup.	45
2. Penerapan kemampuan <i>afektif</i> peserta didik pada kesadaran dalam melaksanakan prosedur <i>hygiene</i> di tempat kerja dalam menyiapkan dan mengolah sup (<i>prepare soup</i>), serta cermat dalam menjelaskan klasifikasi dan mengidentifikasi sup.	46
3. Penerapan kemampuan <i>psikomotor</i> peserta didik dapat menerapkan prosedur <i>hygiene</i> , dapat membuat bumbu sup, juga dapat mengolah dan menyajikan sup.	46

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian	48
B. Populasi dan Sampel	48
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian	49
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian	51
E. Prosedur Penelitian	54

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

A. Analisis Data	57
B. Pembahasan Hasil Penelitian	91

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan	95
B. Implikasi	97
C. Rekomendasi	98

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	102
LAMPIRAN 2 Instrumen Penelitian	105
LAMPIRAN 3 Kriteria Unjuk Kerja	114
LAMPIRAN 4 Surat-Surat	117
RIWAYAT HIDUP	120

DAFTAR TABEL

Tabel

4.1	Jenis Kelamin Responden	57
4.2	Tujuan Mempelajari Prosedur <i>Hygiene</i>	58
4.3	Penerapan Kriteria Tempat Kerja (Dapur) yang baik	59
4.4	Penerapan <i>Hygiene</i> Alat Penyajian	60
4.5	Penerapan Standar Air Minum Yang Sesuai Dengan Kesehatan	61
4.6	Penerapan Kriteria Tempat Pengolahan Makanan	62
4.7	Penerapan Pengetahuan Memilih Sayuran Penyedap	63
4.8	Penerapan Pengetahuan Memilih Rempah	64
4.9	Penerapan Pengetahuan Makanan yang Tidak Boleh di Konsumsi	65
4.10	Penerapan Persiapan Alat pada Saat Praktikum	66
4.11	Penerapan <i>Hygiene</i> pada Tempat Penyajian	67
4.12	Penerapan Kelengkapan Pakaian Kerja dan Atribut	68
4.13	Penerapan Menjaga Kebersihan Badan	69
4.14	Penerapan Memelihara <i>Hygiene</i> Makanan.....	70
4.15	Penerapan Menjaga Kebersihan Tempat Kerja	71
4.16	Penerapan Menjaga Kebersihan Talenan	72
4.17	Penerapan Menangani Sup yang Tumpah ke Meja Kerja	73
4.18	Menerapkan <i>Hygiene</i> Makanan	74
4.19	Penerapan Mencegah adanya Keracunan Makanan	75
4.20	Penerapan Menyajikan Sup	76
4.21	Penerapan Menyimpan Sup agar Tahan Lama	77
4.22	Penerapan Menjaga Kebersihan Peralatan Dapur	78
4.23	Penerapan Menyimpan Sup yang telah diolah	79
4.24	Penerapan memilih Sayuran Untuk Bahan Sup	80
4.25	Penerapan Menyiapkan Bumbu untuk Pembuatan Sup	81
4.26	Penerapan Memilih Tulang Sapi untuk Pembuatan Kaldu	82
4.27	Penerapan Memilih Daging Ayam untuk Pembuatan Kaldu	83
4.28	Penerapan Memilih Ikan Segar untuk Pembuatan Kaldu	84

4.29	Penerapan Memelihara Tempat Kerja (Meja)	85
4.30	Penerapan Memelihara Tempat Kerja (Dapur)	86
4.31	Penerapan Menggunakan Air Bersih	87
4.32	Rata-rata Penerapan Prosedur <i>Hygiene</i> di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (<i>Prepare Soup</i>) Berkaitan dengan Kemampuan <i>Kognitif</i>	90
4.33	Rata-rata Penerapan Prosedur <i>Hygiene</i> di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (<i>Prepare Soup</i>) Berkaitan dengan Kemampuan <i>Afektif</i>	90
4.34	Rata-rata Penerapan Prosedur <i>Hygiene</i> di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (<i>Prepare Soup</i>) Berkaitan dengan Kemampuan <i>Psikomotor</i>	91



DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Mohamad. (1998). *Penelitian Kependidikan, Prosedur dan Strategi*. Bandung: Angkasa.
- Arikunto, Suharsimi. (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- _____. (1998). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Borg, Walter R. dan Meredith D. Gall. (1983). *Educational Research And Introduction*. 4th Ed. New York dan London: Longman.
- Faisal, Sanapiah. (1982). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Surabaya: Usaha Nasional.
- Latunassa, Izaak. (1988). *Penelitian Pendidikan Suatu Pengantar*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral DIKTI.
- Sudiara, Bagus Putu (1996). *Tata Boga*, Jakarta.
- Nasution, S. (1987). *Metode Research (Penelitian Ilmiah)*. Bandung: Jemmars.
- Nazir, Mohammad. (2003). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Noor, Yuliaanti Lilik (1993). *Manajemen Gizi Institusi*. Proyek Peningkatan Pendidikan Kebudayaan dan Kejuruan Non Teknik II. Jakarta: Tira Pustaka
- Riduwan. (2005). *Belajar Mudah Penelitian Untuk Guru-Karyawan dan Peneliti Pemula*. Bandung: Alfabeta.
- Ruseffendi, ET dan Achmad Sanusi. (1994). *Dasar-Dasar Penelitian Pendidikan dan Bidang Non-Eksakta Lainnya*. Semarang: IKIP Semarang Press.
- Satyo Dirgo, Rulanti (1979). *Pengelolaan Usaha*. Bandung: PT. Angkasa.
- Sihite, Richard. (2000). *Sanitation & Hygiene*. Surabaya: SIC.
- Sudarsono, FX. (1988). *Analisis Data I*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral DIKTI.
- Subana, M dan Sudrajat. (2005). *Dasar-Dasar Penelitian Ilmiah*. Bandung: Pustaka Setia.

- Sudjana, Nana dan Ibrahim. (1989). *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung: Sinar Baru.
- Sudjana S, Djudju. (1993). *Strategi Pembelajaran Pendidikan Luar Sekolah*. Bandung: Rosda Karya.
- Sugiyono. (2001). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Aifabeta.
- Sukmadinata, Nana Syaodih. (2005). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PPS UPI dan Remaja Rosdakarya.
- Sumoprastowo, R.M. (2000). *Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur, Buah-Buahan dan Bahan Makanan*. Bogor: CDA
- Surakhmad, Winarno. (2002). *Penelitian Ilmiah (Dasar dan Teknik)*. Bandung: Tarsito.
- W.A, Marsum (1996). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset
- Widyati, Retno. (2004). *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Eropa*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- W.S, Ari Fadiati. (1998). *Pedoman Usaha Boga (Catering Management)*. Jakarta: Depdikbud Dirjen Dikti Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan.

Sumber Penunjang Lain:

- Departemen Pendidikan Nasional. (2002). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- HN, Nursyahid, at al. (2003). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sisdiknas*. Jakarta: Panca Usaha.
- Kurikulum SMK (2004). Departemen Pendidikan Nasional. Tidak Diterbitkan.
- Tim Penyusun. (2002) *Materi Sanitasi dan Hygiene SMKN 9 Bandung*. Tidak Diterbitkan.
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2005). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah (Laporan Buku, Makalah, Skripsi, Tesis, Disertasi)*. Tidak Diterbitkan. Departemen Pendidikan Nasional Universitas Pendidikan Indonesia.

