

Peningkatan higiene dan sanitasi melalui penerapan *standard operating procedure* (SOP)

Rina Setyaningsih^{a*}, Sri Wahyu Andayani^b

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa.

Jalan Miliran No. Kel, Semaki, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, 55165, Indonesia

* Corresponding Author. Email: ^a rina.setyaningsih1202@gmail.com; ^b buswandayani@gmail.com

Received: 17 March 2020; Revised: 10 May 2020; Accepted: 21 June 2020

Abstrak. Tujuan penelitian adalah (1) meningkatkan pemahaman tentang higiene dan sanitasi melalui Standar Operasional Prosedur (SOP) pengolahan makanan (2) menerapkan SOP Higiene dan Sanitasi pada pengolahan industri rumah tangga yang benar dan tepat. Hipotesis penelitian ini adalah “Ada peningkatan higiene dan sanitasi pada praktik pengolahan industri rumah tangga di Prodi PKK, FKIP, UST Yogyakarta bidang keahlian Tata Boga melalui penerapan SOP. Jenis Penelitian ini adalah Penelitian Tindakan Kelas (PTK). Subjek penelitian adalah mahasiswa PKK bidang keahlian tata boga sebanyak 28 mahasiswa. Obyek penelitian adalah peningkatan higiene dan sanitasi melalui penerapan SOP. Teknik pengumpulan data menggabungkan teknik observasi dan tes unjuk kerja. Uji coba instrumen menggunakan uji validitas. Analisis data menggunakan analisis kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan pemahaman dan perilaku higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan industri rumah tangga dapat dilihat dari nilai rata-rata. Nilai pemahaman higiene dan sanitasi pada pra Tindakan Sebesar 62,5% (cukup), meningkat pada siklus I menjadi 76% (baik) dan meningkat pada siklus II menjadi 82, 5% (sangat baik), sedangkan peningkatan perilaku mahasiswa terhadap higiene dan sanitasi dapat dilihat pada nilai pratindakan sebesar 67,5% (cukup), meningkat pada siklus I menjadi 73,5% (baik) dan meningkat pada siklus II menjadi 85% (sangat baik). Dengan demikian Penerapan SOP dapat meningkatkan Higiene dan Sanitasi dalam praktik mata kuliah industri rumah tangga boga.

Kata Kunci: higiene sanitasi, penerapan standar operasional prosedur (SOP)

Abstract. Research purposes (1) improve understanding of hygiene and sanitation through Operational Standard (SOP) for food processing, (2) applying the industrial processing of household SOP is right and proper. Research hypothesis "There is an increase in hygiene and sanitation in-home industry processing practices in the PKK, FKIP, UST Yogyakarta Study Program in the field of culinary science through the application of SOP. This type of research is Classroom Action Research (PTK). The subjects of the PKK study were cooking students with a subject of 28 students. The object of research to improve hygiene and sanitation through the application of SOP. The technique of collecting data uses observation and performance tests. The instrument test uses a validity test. Data analysis using qualitative analysis. The results showed that increasing the understanding and behavior of hygiene and sanitation in food processing in the home industry can be seen from the average value. The value of understanding hygiene and sanitation in pre-action was 62.5% (enough), increased in cycle I to 76% (good) and increased in cycle II to 82.5% (very good), while increasing student behavior towards hygiene and sanitation can be seen in the pre-action value of 67.5% (enough), increased in cycle I to 73.5% (good) and increased in cycle II to 85% (very good). Therefore, the application of SOP can improve Hygiene and Sanitation in the practice of home cooking industry courses.

Keywords: sanitation hygiene, implementation of standard operating procedures



How to Cite: Setyaningsih, R., & Andayani, S. (2020). Peningkatan higiene dan sanitasi melalui penerapan standard operating procedure (SOP). *Jurnal Taman Vokasi*, 8(1), 70-77. doi:<http://dx.doi.org/10.30738/jtv.v8i1.7315>

PENDAHULUAN

Proses pendidikan harus dikembangkan agar hasil pendidikan menjadi lebih baik. Proses ini juga harus didukung dengan sistem pembelajaran yang kuat. Dari beberapa mata kuliah yang disajikan pada mahasiswa yang ada di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa dengan bidang keahlian tata boga ada salah satu mata kuliah keahlian yang wajib ditempuh oleh mahasiswa boga untuk mengembangkan potensi dan kemampuan yang dimilikinya, mata kuliah industri rumah tangga boga adalah mata kuliah yang menjadi kebutuhan sistem dalam melatih penalaran dan kreativitas mahasiswa melalui berbagai macam latihan/praktek pengolahan

bahan makanan. Pengetahuan mengenai pengolahan makanan dan minuman selalu berkembang baik dari segi teknologi maupun segi inovasi, untuk menghasilkan makanan dan minuman yang enak serta higienis, maka mahasiswa perlu memperhatikan metode dan teknik pengolahan yang benar juga perlu memahami tentang hygiene dan sanitasi pada saat proses pengolahan. Perkembangan ilmu mikrobiologi dan gizi berpengaruh besar pada pelaksanaan pengolahan makanan, sehingga tidak terjadi keracunan dan kerusakan pada makanan (Keener, 2019).

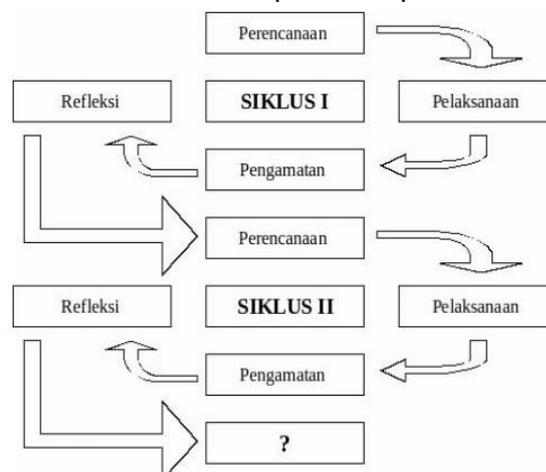
Mahasiswa bidang keahlian tata boga perlu memahami dan mengetahui tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan, dimana hal ini akan sangat berpengaruh pada proses pengolahan makanan dan minuman. Seperti yang dijelaskan bahwa hygiene dan sanitasi makanan merupakan bagian penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik (Fathonah, 2005; Jiastuti, 2018). Hygiene mencakup upaya perawatan kesehatan termasuk ketepatan sikap. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran (2003) menyatakan bahwa sanitasi merupakan penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan.

Pembatasan masalahnya adalah: Apakah penerapan SOP hygiene dan sanitasi dapat meningkatkan kualitas pemahaman mahasiswa dalam pelaksanaan praktek industri rumah tangga boga dan apakah penerapan SOP hygiene dan sanitasi dapat meningkatkan pemahaman konsep hygiene dan sanitasi, sehingga mengurangi kesalahan dalam praktek di laboratorium boga. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui (1). penerapan SOP hygiene dan sanitasi dapat meningkatkan kualitas pemahaman mahasiswa dalam pelaksanaan praktek industri rumah tangga boga, (2) Penerapan SOP hygiene dan sanitasi dapat meningkatkan pemahaman konsep hygiene dan sanitasi, sehingga mengurangi kesalahan dalam praktek di laboratorium boga. Manfaat dari hasil penelitian ini secara teoritis dapat dijadikan referensi ilmiah dan informasi awal pengembangan ilmu pengetahuan serta sebagai bahan acuan bagi pelaksanaan penelitian selanjutnya, sedangkan secara praktis dapat digunakan untuk peningkatan hygiene dan sanitasi dalam pelaksanaan praktek pengolahan makanan dan minuman di laboratorium boga.

METODE

Penelitian dilaksanakan di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FKIP, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa. Penelitian ini merupakan Penelitian Tindakan Kelas (PTK) dengan tujuan untuk meningkatkan Hygiene dan Sanitasi praktik pengolahan industri rumah tangga boga dengan menerapkan SOP. Penelitian ini merupakan Penelitian Tindakan Kelas (PTK) dengan tujuan untuk meningkatkan Hygiene dan Sanitasi praktik pengolahan industri rumah tangga boga dengan menerapkan SOP. Subjek penelitian mahasiswa PKK bidang keahlian tata boga yang menempuh mata kuliah industri rumah tangga sebanyak 28 mahasiswa. Objek penelitian adalah peningkatan hygiene dan sanitasi melalui penerapan SOP.

Penelitian ini menggunakan model penelitian dari Kemmis dan Mc Taggart (1988) diadaptasi dari Arikunto et al. (2010) yaitu berbentuk spiral dari siklus satu ke siklus berikutnya. Adapun skema langkah-langkah penelitian tindakan kelas tersebut dapat dilihat pada Gambar 1 (Arikunto, 2010).



Gambar 1. Skema PTK

Siklus penelitian menggambarkan tahapan-tahapan yang akan dilakukan dalam penelitian untuk mendapatkan data. Setelah persiapan dianggap cukup baru penelitian dimulai. Peneliti merencanakan penelitian menjadi dua siklus, yaitu siklus I dan II. Langkah-langkah yang di tempuh dalam penelitian adalah sebagai berikut:

Siklus I yaitu: Perencanaan (*Planning*). Dalam tahap perencanaan peneliti bersama kolaborator mempersiapkan: SOP praktek yang terkait dengan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan industri rumah tangga boga. Instrumen penelitian. Pelaksanaan (*Acting*). Tahap pelaksanaan dilaksanakan di dalam kelas dengan melakukan kegiatan pembelajaran sesuai dengan rancangan pembelajaran yang telah direncanakan. Peneliti menjelaskan materi SOP tentang hygiene dan sanitasi pada praktek industri rumah tangga boga. Peneliti menjelaskan langkah hygiene dan sanitasi sesuai SOP kepada mahasiswa dan memberikan contoh. Pengamatan (*Observing*): Kolaborator melakukan pengamatan terhadap kegiatan siswa, baik tentang sikap maupun tingkah laku selama kegiatan pembelajaran. Refleksi (*Reflecting*). Dalam tahap ini bersama kolaborator melakukan kegiatan menganalisa, mensintesa dari hasil pengamatan selama proses pembelajaran pada siklus I berlangsung dan diadakan ulangan harian yang digunakan untuk mengetahui hasil belajar baik secara individu maupun klasikal dan membandingkan hasilnya.

Siklus II yaitu Perencanaan (*Planning*). Berdasarkan hasil refleksi siklus I, peneliti bersama kolaborator mempersiapkan aktivitas siklus II. Pelaksanaan (*Acting*). Tahap pelaksanaan dilaksanakan didalam kelas. Pengamatan (*Observing*) Kolaborator melakukan pengamatan terhadap kegiatan siswa, baik tentang sikap maupun tingkahlaku selama kegiatan pembelajaran. Refleksi (*Reflecting*)

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik observasi dan tes unjuk kerja. Instrumen yang digunakan yaitu: peneliti, lembar observasi, dan tes. Penelitian ini dianalisis dengan menggunakan teknik analisis kualitatif. Teknik analisis kualitatif ini diterapkan dalam proses penafsiran dan penyampaian simpulan secara deskriptif yang didasarkan pada hasil penelitian yang diperoleh dari setiap siklus tindakan, baik siklus I dan siklus II

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

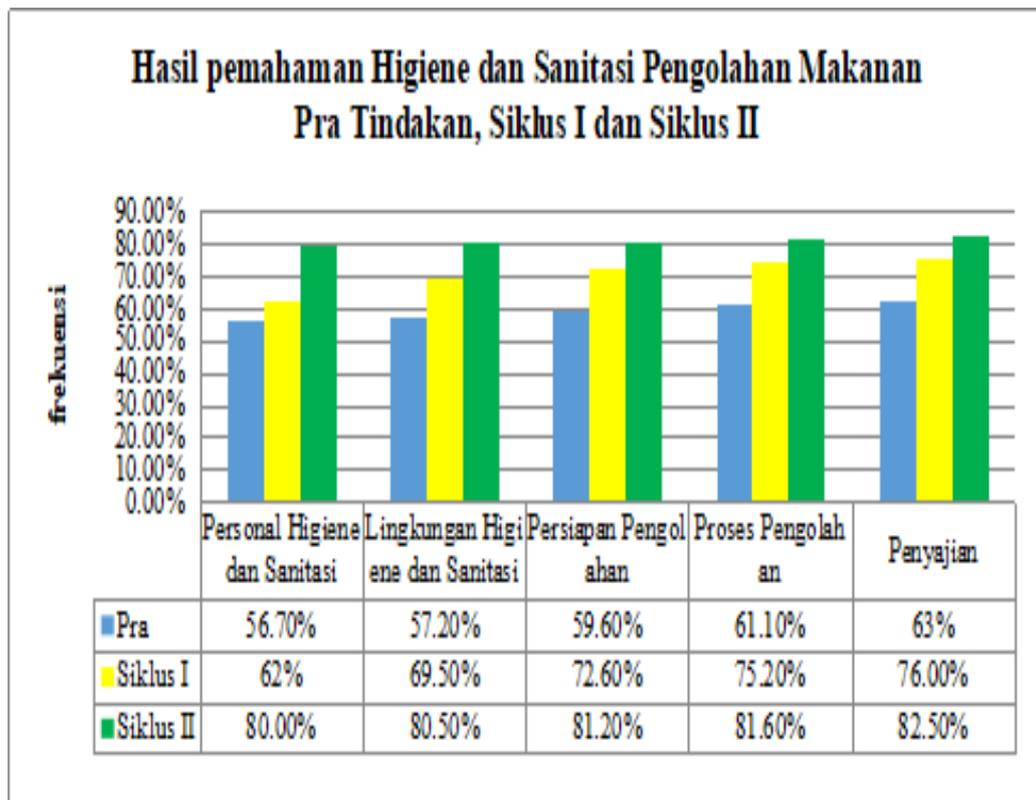
Kegiatan pratindakan dimulai dari peneliti terlebih dahulu melakukan kegiatan pra tindakan dengan melakukan observasi, Berdasarkan hasil observasi pada pembelajaran mata kuliah industri rumah tangga boga, ternyata masih banyak mahasiswa yang kurang memahami tentang hygiene dan sanitasi proses pengolahan makanan. Hal ini terlihat dari hasil penerapan kemampuan hygiene dan sanitasi saat pelaksanaan praktek pada pra tindakan yang menunjukkan bahwa sebagian besar tergolong cukup. Artinya masih diperlukan tindakan yang tepat untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam penerapan hygiene dan sanitasi saat praktek. Rendahnya pemahaman hygiene dan sanitasi praktek industri rumah tangga boga dikarenakan sebagian besar mahasiswa berasal dari sekolah umum, sehingga kurang memahami tentang hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Proses pembelajaran praktek boga yang dilakukan di laboratorium PKK selalu memperhatikan Perilaku Hygiene dan Sanitasi masing-masing mahasiswa untuk meningkatkan kualitas hasil olahan dengan demikian hal tersebut sangat penting untuk diketahui mahasiswa. Mengingat pentingnya perilaku hygiene dan sanitasi praktek industri rumah tangga boga, maka sudah sangat wajar apabila dosen pengampu mata kuliah praktek berupaya untuk meningkatkan perilaku mahasiswa. Oleh karena itu, perlu peningkatan perilaku hygiene dan sanitasi pada praktek industri rumah tangga.

Berdasarkan hasil pengamatan, mahasiswa PKK yang menempuh mata kuliah industri rumah tangga boga sangat senang dan antusias. Sebagian besar mahasiswa sudah mengetahui tentang hygiene dan sanitasi, namun pada kenyataannya tidak diterapkannya pada waktu praktikum salah satunya melalui penerapan SOP. Lembar observasi digunakan sebagai pedoman pengamatan untuk memperoleh data yang diinginkan, lembar observasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar observasi tentang perilaku mahasiswa dalam hygiene dan sanitasi pengolahan makanan pada praktek industri rumah tangga boga.

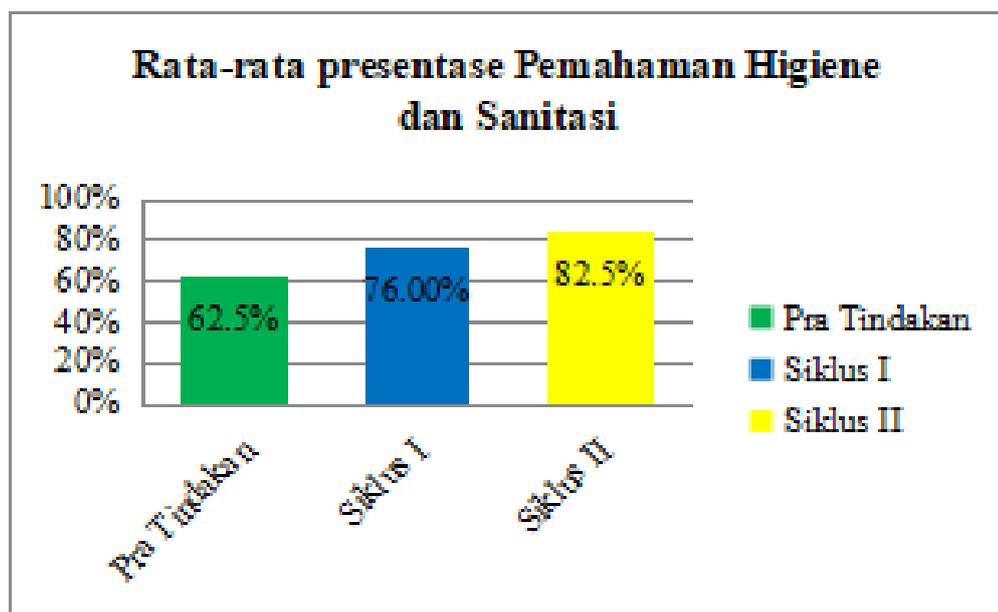
Hasil penerapan hygiene dan sanitasi dapat dilihat pada Tabel 1 dan Gambar 2. Peningkatan presentase pemahaman hygiene dan sanitasi pengolahan makanan secara keseluruhan pada masing-masing siklus dapat dilihat pada Gambar 3. Serta Hasil perilaku hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dapat dilihat Tabel 2 dan Gambar 4.

Tabel 1. Penerapan higiene dan sanitasi Pratindakan, Siklus I dan Siklus II

No	Aspek	Pra (%)	Siklus I (%)	Siklus Ii (%)
1.	Personal Higiene dan Sanitasi	56,7	62,1	80
2.	Lingkungan Higiene dan Sanitasi	57,2	69,5	80,5
3.	Persiapan Pengolahan	59,6	72,6	81,2
4.	Proses Pengolahan	61,1	75,2	81,6
5.	Penyajian	62,5	76	82,5
	Rata-rata	62,5	76	82,5



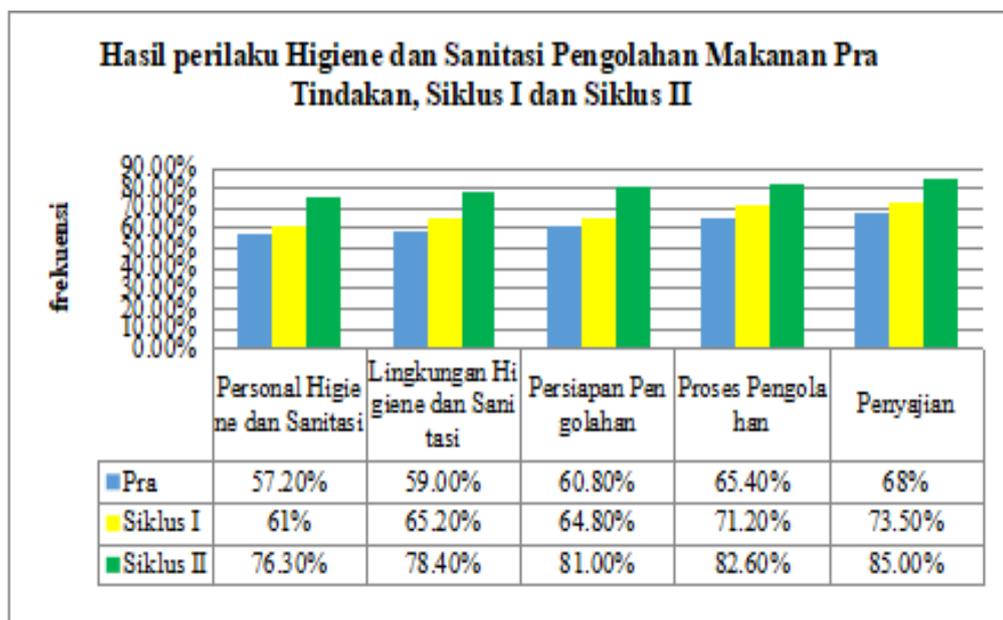
Gambar 2. Histogram Rata-rata persentase Perilaku Higiene dan Sanitasi keseluruhan



Gambar 3. Histogram Rata-rata persentase Pemahaman Higiene dan Sanitasi keseluruhan

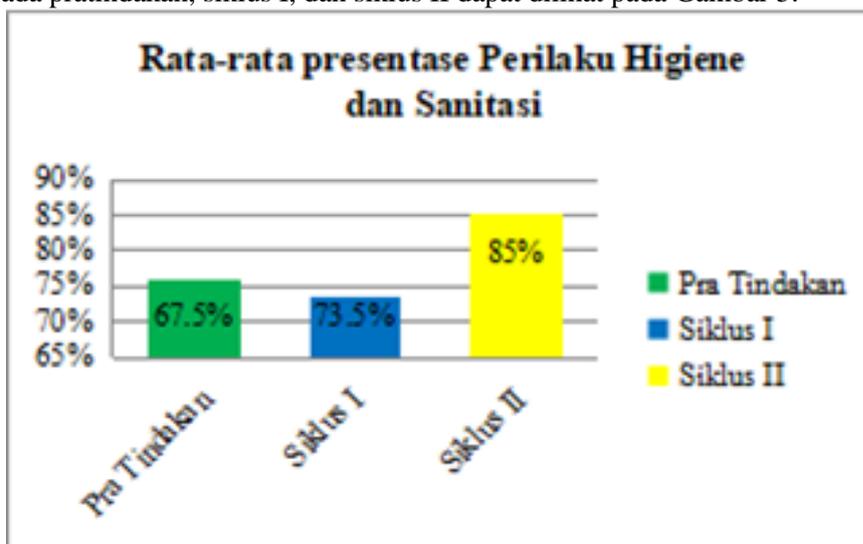
Tabel 2. Hasil perilaku higiene dan sanitasi pengolahan makanan

No.	Aspek	Pra Tindakan	Siklus I	Siklus II
1.	Personal Higiene dan Sanitasi	57,2%	61%	76,3%
2.	Lingkungan Higiene dan Sanitasi	59%	65,2%	78,4%
3.	Persiapan Pengolahan	60,8%	64,8%	81%
4.	Proses Pengolahan	65,4%	71,2%	82,6%
5.	Penyajian	67,5%	73,5%	85%
	Rata-rata	67,5%	73,5%	85%



Gambar 4. Histogram Hasil perilaku Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan

Rata-rata perilaku higiene dan sanitasi pengolahan makanan pada pratindakan adalah 67,5 % dengan kategori cukup, meningkat pada siklus I menjadi 73,5 % dengan kategori baik dan meningkat pada siklus II menjadi 85 % pada kategori sangat. Peningkatan perilaku higiene dan sanitasi pengolahan makanan pada pratindakan, siklus I, dan siklus II dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5 Histogram Rata-rata persentase Perilaku Higiene dan Sanitasi keseluruhan

Pembahasan

Sebelum melakukan tindakan untuk meningkatkan pemahaman higiene dan sanitasi pengolahan makanan khususnya industri rumah tangga boga, peneliti melakukan observasi. Hasil observasi masih

dijumpai mahasiswa yang tidak melakukan kegiatan terkait dengan higiene dan sanitasi pada saat persiapan, proses pengolahan maupun kegiatan evaluasi dan berkemas. Hal ini terlihat pada hasil pengolahan makanan menjadi kurang higienis pada pra tindakan menunjukkan sebagian besar tergolong kurang memahami. Kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat yaitu pada kebersihan pengolah makanan (Purnawijayanti, 2001) Berdasarkan hasil tes unjuk kerja pada pra tindakan, rata-rata kemampuan pemahaman higiene dan sanitasi pengolahan makanan adalah 62,5 % dengan kategori cukup didukung dengan hasil tiap aspek. Rendahnya perilaku mahasiswa pada higiene dan sanitasi pada saat pelaksanaan praktek pengolahan. Berdasarkan hasil perilaku mahasiswa pada pra tindakan diperoleh nilai rata-rata persentase 67,5 % dengan kategori cukup didukung dengan hasil observasi tiap aspek baik dari personal higiene dan sanitasi, lingkungan, persiapan pengolahan, proses pengolahan dan penyajian. Hasil observasi tentang higiene dan sanitasi untuk meningkatkan pemahaman dan perilaku mahasiswa pada saat pelaksanaan praktek. Pada siklus I dilakukan pengambilan data tingkat pemahaman mahasiswa terhadap SOP higiene dan sanitasi pengolahan makanan khususnya pada praktek industri rumah tangga. Kegiatan dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu : kegiatan awal, kegiatan inti, kegiatan akhir.

Kegiatan awal dilakukan oleh pengajar dengan memberikan materi teori SOP higiene dan sanitasi sebelum pelaksanaan kegiatan praktek, mendemonstrasikan kegiatan-kegiatan yang terkait yaitu; personal higiene dan sanitasi, lingkungan, persiapan pengolahan, proses pengolahan serta penyajian. Mahasiswa mengikuti kegiatan dengan seksama dilanjutkan dengan tanya jawab, saat pelaksanaan kegiatan praktek peneliti mengamati perilaku mahasiswa terkait dengan higiene dan sanitasi saat proses pengolahan berlangsung. Kegiatan inti, dosen mereview penjelasan pentingnya higiene dan sanitasi proses pengolahan makanan sesuai dengan langkah-langkah SOP higiene dan sanitasi pengolahan makanan, hal tersebut harus dilaksanakan untuk menunjang hasil praktek lebih maksimal dan memuaskan. Peneliti melakukan pengamatan kepada mahasiswa saat proses pengolahan berlangsung terkait dengan higiene dan sanitasi. Kegiatan akhir, mahasiswa dan pengajar menyimpulkan kegiatan praktek yang telah dilaksanakan kemudian dilakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan, dan direncanakan tindak lanjut serta menyampaikan rencana pada pertemuan berikutnya.

Berdasarkan hasil tes unjuk kerja, rata-rata pemahaman higiene dan sanitasi mahasiswa pada siklus I adalah 76% dengan kategori baik. Hasil pengamatan diperoleh data, bahwa pada tahap ini pengajar agar membimbing dan memotivasi mahasiswa yang masih kesulitan dan memberikan motivasi agar mahasiswa lebih mudah memahami dan melakukan kegiatan higiene dan sanitasi pada saat praktek pengolahan. Perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi dapat dikatakan cukup baik, hanya kemampuan mahasiswa perlu ditingkatkan sehingga lebih menguasai materi higiene dan sanitasi yang diberikan. Upaya higienis dan sanitasi makanan pada dasarnya meliputi orang yang menangani makanan, tempat penyelenggaraan, peralatan pengolahan makanan, penyimpanan dan penyajian makanan. Refleksi dilakukan dengan tujuan untuk menyusun perbaikan pada siklus II. Berikut adalah hasil refleksi pada siklus I, berdasarkan hasil observasi, pelaksanaan tindakan siklus I melalui peningkatan pemahaman SOP higiene dan sanitasi pengolahan makanan sudah berjalan sesuai dengan prosedur yang telah direncanakan. Meskipun demikian, terdapat beberapa hambatan yang ditemukan pada pemahaman SOP siklus I, hambatan yang dialami mahasiswa selama proses pemahaman SOP sampai pada perilaku sebagai berikut; hasil pemahaman mahasiswa pada siklus I diperoleh nilai rata-rata persentase 76% dengan kategori baik. Rata-rata perilaku higiene dan sanitasi persentase 73,5% dengan kategori baik. Hal ini terlihat pada saat melakukan persiapan praktek sampai dengan pelaksanaan dan evaluasi.

Pada siklus II dilakukan pengambilan data tingkat pemahaman mahasiswa terhadap SOP higiene dan sanitasi pengolahan makanan khususnya pada praktek industri rumah tangga. Kegiatan dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu: kegiatan awal, kegiatan inti, kegiatan akhir. Peneliti melakukan pengamatan kepada mahasiswa saat proses pengolahan berlangsung terkait dengan higiene dan sanitasi. Pada akhir siklus II dilakukan pengambilan data tingkat pemahaman mahasiswa terhadap materi yang telah dijelaskan terutama tentang higiene dan sanitasi pengolahan makanan pada industri rumah tangga boga untuk mengukur kemampuan mahasiswa. Hasil tes unjuk kerja, rata-rata pemahaman mahasiswa terhadap higiene dan sanitasi mahasiswa pada siklus II adalah 82,5% dengan kategori sangat baik didukung dengan hasil tiap aspek. Berdasarkan hasil observasi, rata-rata perilaku mahasiswa terhadap higiene dan sanitasi pengolahan makanan industri rumah tangga boga pada siklus

II adalah 85% dengan kategori sangat baik. Secara keseluruhan, penerapan higiene dan sanitasi pada pengolahan industri rumah tangga sudah sesuai dengan prosedur (SOP) dalam kegiatan praktik.

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan panduan proses kerja yang harus dilaksanakan setiap elemen perusahaan maupun instansi (Sailendra, 2015). SOP juga berperan sebagai panduan hasil kerja yang ingin diraih oleh suatu perusahaan maupun instansi Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh siti mengenai higiene dan sanitasi makanan (Fathonah, 2005). Dengan demikian higiene merupakan kegiatan menjaga kesehatan dari penyakit yang menitik beratkan kepada “objek” itu sendiri “manusia”, kegiatannya misalnya mencuci tangan, memasak air/makanan, proses pengolahan produk dan lain-lain, sedangkan sanitasi kegiatan menjaga kesehatan dari penyakit yang menitik beratkan kepada “lingkungan” yang ada di sekitar objek “manusia”, kegiatannya misalnya menjaga kebersihan ruangan, sirkulasi udara ruangan, pengelolaan sampah, penanganan vektor penyakit dan lain-lain (Faridah et al., 2008). SOP higiene dan sanitasi merupakan pedoman atau petunjuk untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu, merusak kesehatan, mulai dari minuman itu sebelum diproduksi. Selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan hingga ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap di konsumsi (Yuni, 2016). Penerapan dari SOP hygiene dan sanitasi juga harus didukung oleh kesehatan dan keselamatan Kerja (OSH) didalam dapur, dimana Kesehatan dan keselamatan kerja merupakan subyek penting dibidang kejuruan karena mempengaruhi sublife dan substruktur kejuruan kursus kompetensi (Ratnawati & Setuju, 2019). Peneran SOP khususnya dalam pengolahan makanan harus dioptimalkan untuk menjaga kualitas dan kuantitas (Farrah & Setiawan, 2015)

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dapat meningkatkan Higiene dan Sanitasi dalam praktek mata kuliah industri rumah tangga boga di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Peningkatan tersebut dapat dilihat dari nilai rata-rata pemahaman dan perilaku mahasiswa terhadap higiene dan sanitasi pada pengolahan makanan industri rumah tangga boga.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada (1) LP3M UST Yogyakarta yang telah memberikan dana hibah penelitian internal tahun akademik 2019, (2) Kaprodi PKK FKIP UST Yogyakarta yang telah memberikan izin penelitian.

DAFTAR RUJUKAN

- Arikunto, S. (2010). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta.
- Arikunto, S., Suhardjono, & Supardi. (2010). *Penelitian tindakan kelas*. Bumi Aksara.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Farrah, F., & Setiawan, Y. A. (2015). Penerapan standar operasional prosedur hygiene teknik pengolahan makanan di Hot Kitchen Park Hotel Jakarta. *Jurnal Pesona Hospitality*, 8(1). <http://jurnal.akpar-pertiwi.ac.id/index.php/AKPAR/article/view/55>
- Fathonah, S. (2005). *Higiene dan sanitasi makanan*. Universitas Negeri Semarang.
- Jiastuti, T. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di RSUD dr Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24. <https://doi.org/10.20473/jkl.v10i1.2018.13-24>
- Keener, K. M. (2019). Food regulations. In *Handbook of Farm, Dairy and Food Machinery Engineering* (pp. 15–44). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814803-7.00002-6>
- Kemmis, S., & Mc Taggart, R. (1988). *The action research planner*. Deakin University Press.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, Pub. L. No. 1098 (2003).

- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja dalam pengeelolaan makanan*. Kanisius.
- Ratnawati, D., & Setuju, S. (2019). Revitalization of occupational safety and health teaching materials based on life based learning paradigms. *Jurnal Taman Vokasi*, 7(2), 210.
<https://doi.org/10.30738/jtv.v7i2.6319>
- Sailendra. (2015). *Langkah-langkah praktis membuat SOPle*. Trans Idea Publishing.
- Yuni, N. E. (2016). *Buku saku personal hygiene*. Nuha Medika.