

# **PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI DI LABORATORIUM TATA BOGA**

Yulia Puspitasari; Siti Mariah

yuliapuspitassari173@yahoo.co.id; siti.mariah@ustjogja.ac.id

Prodi PKK FKIP Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa

## **Abstrak**

Tujuan penelitian ini mendeskripsikan penerapan hygiene dan sanitasi di laboratorium Tata Boga, meliputi: pemahaman, pelaksanaan, dan faktor pendukung serta penghambatnya. Penelitian menggunakan deskriptif kualitatif dengan objek hygiene dan sanitasi laboratorium tata boga di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 1 Kalasan Yogyakarta. Metode pengumpulan data: observasi, wawancara, dokumentasi. Keabsahan data menggunakan teknik triangulasi. Teknik analisis data meliputi: reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan pemahaman siswa tentang hygiene-sanitasi masih rendah, guru harus selalu mengingatkan. Penerapan hygiene dan sanitasi di laboratorium cukup baik, ditunjukkan siswa selalu menjaga kebersihan pakaian, kuku, rambut, ruangan cukup bersih, ventilasi cukup baik, bak cuci terawat, saluran air lancar, peralatan praktik terawat baik, dan tertata rapi. Faktor pendukung penerapan hygiene dan sanitasi di laboratorium Tata Boga, yaitu: tersedianya sarana yang cukup lengkap untuk menunjang kelancaran siswa praktik, peralatan kebersihan, dan air yang memadai. Faktor penghambatnya yaitu belum memiliki tenaga laboran, belum ada standar operasional prosedur (SOP) yang mengatur hygiene-sanitasi di laboratorium dan sanksi-sanksi yang tegas.

Kata kunci: Hygiene, sanitasi, laboratorium

## **PENDAHULUAN**

Pendidikan merupakan upaya untuk mengembangkan potensi diri serta dapat memperluas cakrawala dan merupakan kebutuhan pokok manusia. Pembelajaran pada setiap jenjang dan jenis pendidikan memerlukan sarana dan prasarana yang memadai untuk mendukung kualitas lulusannya, terutama pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang memiliki karakteristik lebih mengutamakan pembelajaran praktik, sehingga lulusannya memiliki ketrampilan

## **Abstract**

*The purpose of this study is to describe the application of hygiene and sanitation in the laboratory of Boga, including understanding, implementation, and supporting factors and its inhibitors. The research used descriptive qualitative with object hygiene and sanitation catering laboratory at State Vocational High School (SMKN) 1 Kalasan Yogyakarta. Methods of data collection: observation, interview, documentation. Data validity using triangulation technique. Data analysis techniques include data reduction, data presentation, conclusions, and verification. The results show students' understanding of hygiene-sanitation is still low, teachers should always be reminded. The application of hygiene and sanitation in the laboratory is quite good, it is shown that students always keep clean clothes, nails, hair, clean enough room, good ventilation, well-groomed sinks, fluid ducts, well-groomed practice equipment, and neatly arranged. Factors supporting the implementation of hygiene and sanitation in the laboratory of Boga, namely: the availability of facilities that are complete enough to support the smoothness of students practices, cleanliness equipment, and adequate water. Inhibiting factors do not yet have laboratory staff, there are no standard operational procedures (SOP) that regulate hygiene-sanitation in the laboratory and the sanctions are firm.*

*Keywords: Hygiene, sanitation, laboratory*

yang cukup, mampu mandiri dan bisa menciptakan lapangan pekerjaan. SMK Negeri 1 Kalasan memiliki jurusan tata boga yang terdapat laboratorium yang digunakan siswa untuk mengolah masakan, sehingga hygiene dan sanitasinya harus diutamakan.

Di dalam buku *The Theory of Cathering* yang dikutip oleh Suwantini, (2004:8) disebut bahwa "hygiene is the study of health and the prevention of deases" ini berarti hygiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan

timbulnya penyakit. Higiene sangat erat hubungannya dengan makanan dan minuman serta individu. Sejalan dengan hal itu menurut (Siti Fathonah, 2005:1) higiene adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh faktor lingkungan. Sedangkan untuk sanitasi Menurut Azrul Azwar, dalam Richard Sihite (2000:4), bahwa: "Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap faktor lingkungan yang mempengaruhi kesehatan masyarakat". Dengan adanya penerapan higiene dan sanitasi di laboratorium diharapkan siswa mampu menerapkan teori yang telah diperoleh mengenai higiene-sanitasi pada saat pembelajaran praktik. Karena jurusan tata boga sangat erat hubungannya dengan makanan sehingga higiene dan sanitasi di laboratorium sangat diperlukan. Siswa perlu memahami dan menerapkan mengenai higiene-sanitasi, faktor pendukung dan penghambat higiene-sanitasi juga perlu untuk dianalisis, agar saat proses

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang dilaksanakan di laboratorium tata boga SMK Negeri 1 Kalasan Yogyakarta khususnya laboratorium masakan Indonesia. Objek data adalah penerapan higiene dan sanitasi di laboratorium tata boga SMK Negeri 1 Kalasan Yogyakarta. Subjek data adalah ketua jurusan, guru tata boga dan siswa tata boga kelas XI SMK N 1 Kalasan Yogyakarta.

Metode pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data kualitatif dilakukan secara terus menerus sampai tuntas. Keabsahan data dalam penelitian ini adalah untuk membuktikan temuan hasil penelitian di lapangan. Teknik yang digunakan untuk membuktikan kebenaran data dalam penelitian ini adalah

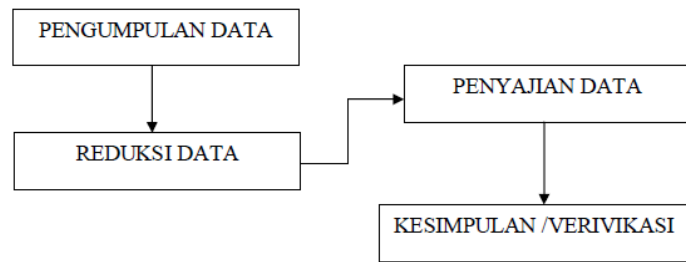
pembelajaran praktik berjalan dengan baik dan harus memiliki struktur yang telah ditetapkan.

Laboratorium tata boga adalah milik semua siswa dan guru tata boga, karena yang sering menggunakan adalah jurusan tata boga, dan biasanya dipakai oleh banyak siswa sehingga mengakibatkan terjadinya beberapa hal yang tidak diinginkan, seperti peralatan kurang tertata rapi, langit-langit kotor, lantai kurang bersih, selesai praktik tidak mencuci tempat sampah dan masalah lain. Oleh karena itu higiene dan sanitasi saat pembelajaran praktik harus selalu diperhatikan dan guru harus selalu mengawasi agar praktik dapat berjalan dengan baik.

Berdasarkan permasalahan diatas dapat diajukan beberapa pertanyaan penelitian berupa pemahaman siswa terhadap higiene dan sanitasi di laboratorium, penerapan higiene dan sanitasi di laboratorium tata, faktor pendukung dan penghambat higiene dan sanitasi di laboratorium tata boga SMK Negeri 1 Kalasan Yogyakarta.

triangulasi. Teknik triangulasi merupakan teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan data dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada. Menurut Sugiyono (2013:273) triangulasi dibagi menjadi 3 yaitu triangulasi sumber, triangulasi teknik pengumpulan data, dan waktu.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan model alir sebagaimana dikemukakan oleh Miles & Huberman dalam Sugiyono (2008). Aktivitas dalam analisis data meliputi reduksi data (*data reduction*), penyajian data (*data display*) serta Penarikan kesimpulan dan verifikasi (*conclusion drawing/verification*).



Gambar 1. Analisis Data Model Alir(Sumber: Sugiyono, 2008)

- a. Pengumpulan data penelitian ini dilakukan dengan cara mencari data yang diperlukan terhadap berbagai bentuk dan jenis data yang ada di lapangan, setelah itu melaksanakan pencatatan data di lapangan. Dalam penelitian ini memperoleh data melalui observasi dan wawancara dengan siswa, guru dan ketua jurusan. Sebagai data pendukung melalui dokumentasi dalam bentuk dokumen maupun foto atau gambar.
- b. Reduksi Data (*Data Reduction*) dilakukan sejak pengumpulan data dimulai dengan membuat ringkasan, mengkode, menelusur tema, membuat gugus-gugus, menulis memo dan sebagainya dengan maksud menyisihkan data/informasi yang tidak relevan.
- c. Menyajikan data atau mendisplay data dalam penelitian kualitatif dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan, antar kategori, dan sejenisnya. Selain itu, dengan adanya penyajian data maka akan memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami. Data yang sudah dipilih dan difokuskan, dan saling berhubungan sehingga memperjelas hasil penelitian, kemudian dideskripsikan secara sederhana dan sistematis serta dapat memberikan gambaran-gambaran yang lebih jelas tentang hasil penelitian di lapangan tentunya di SMK Negeri 1 Kalasan Yogyakarta.
- d. Verifikasi dan Penegasan Kesimpulan (*Conclution Drawing and Verifcation*) dilakukan untuk mencari pola, tema, hubungan dan persamaan hal-hal yang terjadi. Penarikan simpulan atau verifikasi dapat dilakukan selama penelitian berlangsung dan merupakan suatu kegiatan konfigurasi yang utuh sehingga dapat dikatakan dan dijamin kredibilitas serta objektifitas hasil penelitian. Kesimpulan data ini didasarkan pada reduksi data dan penyajian data yang merupakan jawaban atas masalah yang diangkat dalam penelitian.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### a. Pemahaman Siswa Terhadap Higiene dan Sanitasi Laboratorium.

Pada dasarnya materi higiene dan sanitasi sudah didapatkan siswa sejak duduk di kelas X, sehingga diharapkan siswa benar-benar mengerti dan memahami tentang higiene dan sanitasi, sehingga dapat menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari termasuk praktik di laboratorium. Siswa belum sepenuhnya memahami tentang higiene dan sanitasi, pemahaman siswa mengenai higiene dan

sanitasi juga masih sempit hanya sebatas kebersihan dan kesehatan.

Pemahaman siswa tentang higiene dan sanitasi masih rendah, karena guru harus selalu mengingatkan secara berulang-ulang mengenai higiene dan sanitasi dalam pembelajaran praktik (obs:26/04/2016); (ww:GR2/26/04/16). Pengecekan ulang personal higiene siswa sebelum praktek sangat diperlukan, hal tersebut selain mengajarkan siswa untuk disiplin, prosedur personal higiene dalam tata boga sangat dianjurkan, karena

berhubungan dengan kebersihan penjamah makanan (ww:GR1/26/04/16). Laboratorium harus dirawat dengan baik agar siswa nyaman dalam proses pengolahan makanan dan makanan juga terhindar dari pencemaran dan kontaminasi.

Penerapan siswa dalam higiene dan sanitasi di laboratorium cukup baik, hanya guru selalu mengingatkan tentang higiene dan sanitasi. Siswa harus *Ngrasa* artinya siswa harus peka terhadap lingkungan atau area saat praktek berlangsung terutama pada bahan makanan yang akan diolah, sanitasi laboratorium dan peralatan, personal higiene karena berhubungan dengan makanan jangan sampai menimbulkan bahaya keracunan atau kontaminasi. Penanganan bahan makanan harus dilakukan secara benar. Peralatan sesudah digunakan harus dicuci, dikeringkan dan ditata kembali. Setiap praktik, kebersihan laboratorium seperti bak sampah, bak cuci, lantai harus dijaga, karena laboratorium milik siswa dan guru tata boga sehingga dalam satu hari laboratorium tersebut dipakai secara bergantian dan digunakan oleh banyak siswa dan guru. Oleh karena itu laboratorium pengolahan makanan harus benar-benar dijaga higiene dan sanitasinya.

Dari pengetahuan higiene-sanitasi yang diperoleh dapat membantu siswa untuk membiasakan menerapkan pola hidup sehat dalam kehidupan sehari-hari. Selain pemahaman higiene dan sanitasi siswa juga harus dibekali pengetahuan tentang personal higiene yang menurut Siti Fathonah (2005:11), personal higiene atau higiene perorangan adalah sikap bersih perilaku penjamah atau penyelenggara makanan agar makanan tidak tercemar. Tujuan personal higiene dalam pengolahan makanan adalah untuk memberikan pengertian dasar pada para pengelola makanan mengapa kebersihan dalam penanganan dan pengolahan makanan sangat penting, bagaimana dan mengapa keracunan dan kerusakan makanan terjadi dan bagaimana cara termudah dan paling efektif untuk mencegah hal tersebut (Anni, 2008:138).

#### **b. Penerapan Higiene dan Sanitasi di Laboratorium.**

Pada tahap penerapan higiene dan sanitasi laboratorium tata boga, siswa menerapkannya pada saat sedang praktik di laboratorium, dalam penerapannya belum sepenuhnya sesuai dengan teori terutama dalam penanganan sampah. Setelah selesai praktik siswa tidak memisahkan antara sampah basah atau kering, dan setelah selesai praktik tempat sampah tidak dicuci. Hal tersebut menjadi tidak sesuai dengan penerapan sanitasi yang semestinya. Pengecekan ulang personal higiene siswa sebelum praktek sangat diperlukan, hal tersebut selain mengajarkan siswa untuk disiplin, prosedur personal higiene dalam tata boga sangat dianjurkan, karena berhubungan dengan kebersihan penjamah makanan. Cara menjaga higiene dan sanitasi laboratorium agar tetap bersih diungkapkan oleh SW3, yaitu: "Yo membersihkan laboratorium saat setelah praktek maupun sebelum praktek. Kan biasanya dibersihkan dulu biar sanitasi higiennya bisa terjaga" (ww:SW3/04/16). Siswa memahami pentingnya menjaga dan merawat laboratorium, siswa dituntut agar selalu merawat dan menjaga higiene-sanitasi laboratorium agar selalu bersih. Selesai praktik siswa juga membersihkan area kerja, peralatan praktik juga dicuci bersih dan ditata rapi, lantai laboratorium juga disapu dan dipel. Oleh karena itu dalam pembelajaran praktik di laboratorium penerapannya guru selalu mengingatkan kepada siswanya agar selalu menjaga higiene-sanitasi laboratorium, serta personal higiene secara berulang-ulang. Siswa perlu diawasi serta didampingi oleh guru setiap praktik.

#### **c. Faktor pendukung dan penghambat higiene dan sanitasi laboratorium**

Higiene dan sanitasi di laboratorium dapat terlaksana dengan baik atau tidaknya karena adanya beberapa faktor pendukung dan penghambat/kendala dalam pencapaiannya. Untuk mendukung siswa dalam menerapkan higiene sanitasi, guru selalu mengingatkan siswa tentang kelengkapannya, tetapi kadang siswa menyepelekan, karena setiap guru peraturannya berbeda, sehingga harus dihindari kesalahan tersebut. Faktor pendukung kelancaran proses pembelajaran praktek adalah sarana dan prasarana yang

lengkap. Selain faktor pendukung dari siswa ada juga faktor pendukung dari peralatan/kelengkapan lab seperti yang diungkapkan oleh GR2 sebagai berikut: “Faktor pendukungnya itu termasuk sarana prasarana ada sapu, pel, kemudian obat pel nya juga ada, kemudian kalo untuk cuci alat hidangnya juga adasemuanya” (ww:GR2/26/04/16). Dengan adanya kelengkapan peralatan pendukung tersebut, laboratorium menjadi lebih terawat dan siswa juga tetap bisa menjaga hygiene dan sanitasi ruangan laboratorium agar selalu terlihat bersih dan nyaman untuk siswa praktik. Adapun kendala atau faktor penghambat dalam hygiene sanitasi laboratorium menurut pendapat GR2 adalah “Ya kadang kalo pas waktu praktik mungkin dia masih harus diawasi, kemudian airnya juga kadang kalau pas mati habis, ya air habis karena listrik mati itu aja”(ww:GR2/26/04/16). Sedangkan guru di sekolah sangat terbatas, ada beberapa guru yang tugasnya merangkap.GR1 bertugas sebagai ketua laboran yang selalu mengawasi dan bertanggungjawab tentang permasalahan laboratorium.

“Belum mempunyai tenaga ataupun petugas tersendiri, harsusnya kalau lab atau bengkel itu harus ada petugasnya sendiri, kita masih srabutan kita masih di beri tugas untuk ndobel. Kita masih merangkap”(ww:GR1/26/04/16).

Pencapaian keberhasilan dalam praktik tergantung dari cara pemahaman, penerapan, mengatasi faktor pendukung dan penghambat yang mungkin terjadi. Hygiene dan sanitasi laboratorium merupakan bagian penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik serta menjaga laboratorium tetap bersih agar proses pembelajaran praktik dapat berjalan lancar dan makanan yang dikonsumsi tidak terkontaminasi. SMK Negeri 1 Kalasan memiliki ruang laboratorium tata boga bersih,

rapu dan terawat dengan baik. Pengelola laboratorium sangat bertanggung jawab mengenai kebersihan dan isi laboratorium. Penataan bak cuci, meja prepar, kompor, dan meja produksi sudah cukup baik. Di laboratorium juga terdapat oven, kulkas, dan meja untuk menghadirkan. Laboratorium yang standar seharusnya memiliki ruang pengolahan dan penyajian makanan yang terpisah, sedangkan di sekolah tersebut belum memenuhi standar. Siswa diharapkan mampu menerapkan konsep *Tri Nga* yaitu *ngerti, ngrasa, nglakoni* yang merupakan ajaran dan konsep dari Ki Hajar Dewantara, apabila konsep tersebut dilakukan maka dapat menjadi bekal saat bekerja nanti.

Faktor pendukung dan penghambat hygiene dan sanitasi tidak hanya dari siswa dan guru, tetapi dari sarana dan prasarana yang ada, belum dimilikinya tenaga laboran, sehingga merupakan faktor penghambat yang dapat mengganggu proses pembelajaran praktik, setiap praktik guru selalu mengingatkan siswa untuk menjaga hygiene dan sanitasi. Oleh karena itu siswa harus *Nglakoni* artinya siswa harus melakukan tugas, kewajiban dan tanggungjawabnya masing-masing terutama pada saat pembelajaran praktek. Siswa tidak hanya sebatas mengerti saja tetapi siswa juga harus bisa memahami dan menerapkan terutama dalam hygiene dan sanitasi di laboratorium, siswa harus benar-benar peka terhadap lingkungan sekitar untuk menjaga agar laboratorium bersih dan dapat mencegah hal-hal yang tidak diinginkan terjadi.

Menjaga dan merawat laboratorium agar tetap bersih adalah tugas siswa, guru membantu mengingatkan dan siswa menerapkannya. Selain itu harus ada kerjasama yang baik antara guru dan siswa untuk menciptakan suasana yang bersih dan nyaman, sehingga pada saat praktik dapat berjalan dengan lancar.

## SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis pada pembahasan sebelumnya, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut.

1. Pemahaman siswa tentang hygiene dan sanitasi masih rendah, hal tersebut ditunjukkan setiap praktik guru harus selalu

- mengingatkan siswa untuk menjaga higiene dan sanitasi secara berulang-ulang.
2. Penerapan higiene dan sanitasi dalam pembelajaran praktik di laboratorium cukup baik, hal tersebut ditunjukkan oleh siswa yang selalu menjaga kebersihan pakaian, kuku dan rambut, serta didukung ruangan cukup bersih, ventilasi yang cukup baik, bak cuci yang terawat, saluran air yang lancar dan peralatan praktik terawat dengan baik dan tertata rapi.
  3. Faktor pendukung higiene dan sanitasi di laboratorium diantaranya tersedianya sarana yang cukup lengkap untuk menunjang kelancaran siswa praktik di laboratorium, seperti peralatan memasak yang lengkap, peralatan untuk kebersihan sapu, pel dan air.
  4. Faktor penghambat higiene dan sanitasi di laboratorium diantaranya, belum memiliki tenaga laboran, belum ada SOP yang mengatur higiene dan sanitasi di laboratorium dengan sangsi-sangsi yang tegas.

### Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti menyampaikan beberapa saran untuk sekolah, guru dan siswa, sebagai berikut.

1. Bagi sekolah disarankan untuk merekrut tenaga laboran agar penerapan higiene dan sanitasi di laboratorium terpantau saat pembelajaran praktik, membuat SOP untuk guru dan siswa yang menggunakan laboratorium.
2. Bagi guru disarankan menambah mata pelajaran higiene dan sanitasi untuk meningkatkan kedisiplinan siswa sebelum praktik dan pada saat praktik, membuat SOP higiene dan sanitasi setiap jenis pengolahan makanan dengan sangsi-sangsinya dan mensosialisasikan. SOP higiene dan sanitasi sebelum siswa praktik, guru harus selalu tegas dalam menangani siswa terutama saat pembelajaran praktik.
3. Bagi siswa disarankan harus mentaati tata tertib yang telah dibuat sekolah dan guru, harus mengembangkan wawasan tentang higiene dan sanitasi, terutama di industri boga dan observasi di industri boga, siswa harus peka terhadap higiene dan sanitasi karena berhubungan dengan makanan yang akan dikonsumsi.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anni. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fathonah Siti. 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang: Universitas Negeri Semarang Press.
- Sihite Richard. 2000. Sanitation & Hygiene. Surabaya: SIC.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D. Bandung: Alfabert.
- Suwantini dan Purwiyatun. 2004. Modul Melaksanakan Prosedur Hygiene di Tempat Kerja. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.