

Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Higiene Terhadap Perilaku Kebersihan Siswa Smk Program Keahlian Kuliner Dalam Praktik Pengolahan Makanan

Atika Salsabila A.¹, Mauren Gita Miranti², Lucia Tri Pangesthi³, Lilis Sulandari⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Surabaya

Alamat: Kampus Ketintang, Jalan Ketintang, Surabaya

Korespondensi penulis: atikasalsa16@gmail.com¹

Abstract. *Hygiene in the food sector cannot be separated from the application of hygienic sanitation and hygiene behavior. However, the observation results show that there are still students who have not properly applied food hygiene sanitation knowledge when processing food. The purpose of this study was to find out 1) an overview of students' food hygiene sanitation knowledge, 2) an overview of students' hygiene behavior in food processing practices, and 3) the effect of food hygiene sanitation knowledge on students' hygiene behavior. The research used is descriptive evaluative quantitative research. The instrument used was a questionnaire in the form of multiple choice questions and observation sheets. Knowledge test is used to measure the level of students' knowledge. While the observation is to see students' hygiene behavior when practicing food processing. The analysis technique uses regression. The results showed 1) knowledge of sanitation hygiene 6 students (9.1%) were in the medium category, 37 students (56.1%) were in the good category, and 23 students (34.8%) were in the very good category, 2) behavior cleanliness of 1 student is in the good category and 65 students (98.48%) are in the very good category, 3) hygiene sanitation knowledge affects students' hygiene behavior when practicing food processing with a large influence on the R Square value of 0.115 or 11.5 %. This research implies that sanitary hygiene is applied to every subject. 2) the hygiene behavior of 1 student is in the good category and 65 students (98.48%) are in the very good category, 3) hygiene sanitation knowledge influences students' hygiene behavior when practicing food processing with a large influence on the R Square value of 0.115 or equal to 11.5%. This research implies that sanitary hygiene is applied to every subject. 2) the hygiene behavior of 1 student is in the good category and 65 students (98.48%) are in the very good category, 3) hygiene sanitation knowledge influences students' hygiene behavior when practicing food processing with a large influence on the R Square value of 0.115 or equal to 11.5%. This research implies that sanitary hygiene is applied to every subject.*

Keywords: hygiene sanitation knowledge, hygiene behavior, food processing, SMK.

Abstrak. Kebersihan dalam bidang makanan tidak dapat dipisahkan dengan penerapan sanitasi higiene dan perilaku kebersihan. Namun, dari hasil observasi menunjukkan masih ada siswa yang belum menerapkan pengetahuan sanitasi higiene makanan dengan baik saat mengolah makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui 1) gambaran pengetahuan sanitasi higiene makanan siswa, 2) gambaran perilaku kebersihan siswa dalam praktik pengolahan makanan, serta 3) pengaruh pengetahuan sanitasi higiene makanan pada perilaku kebersihan siswa. Penelitian yang digunakan yaitu penelitian kuantitatif deskriptif evaluatif. Instrumen yang digunakan yaitu angket berupa soal

Received April 30, 2023; Revised Mei 02, 2023; Accepted Juni 01, 2023

* Atika Salsabila A., atikasalsa16@gmail.com

pilihan ganda dan lembar observasi. Tes pengetahuan digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan siswa. Sedangkan observasi untuk melihat perilaku kebersihan siswa saat praktik pengolahan makanan. Teknik analisisnya menggunakan regresi. Hasil penelitian menunjukkan 1) pengetahuan sanitasi higiene 6 siswa (9,1%) berada pada kategori sedang, 37 siswa (56,1%) pada kategori baik, dan 23 siswa (34,8%) pada kategori sangat baik, 2) perilaku kebersihan 1 orang siswa berada pada kategori baik dan 65 siswa (98,48%) berada pada kategori sangat baik, 3) pengetahuan sanitasi higiene berpengaruh pada perilaku kebersihan siswa saat praktik pengolahan makanan dengan besar pengaruh pada nilai $R Square$ 0,115 atau sebesar 11,5%. Penelitian ini mengimplikasikan agar sanitasi higiene diterapkan pada setiap mata pelajaran.

Kata kunci: pengetahuan sanitasi higiene, perilaku kebersihan, pengolahan makanan, SMK.

LATAR BELAKANG

Pengetahuan merupakan pengenalan dari kenyataan, kebenaran, prinsip dan keindahan terhadap suatu objek, yang merupakan hasil stimulasi informasi yang diperhatikan, dipahami, dan diingat (Handajani, dkk, 2022). Pengetahuan tentang sanitasi higiene makanan sangat penting untuk diketahui oleh orang-orang yang terlibat langsung dalam menjamah makanan, khususnya dalam bidang kuliner (Yusuf, dkk, 2021). Oleh karena itu siswa di sekolah menengah kejuruan (SMK) dengan program keahlian kuliner diberi pengetahuan tentang sanitasi higiene. Salah satu SMK yang terdapat program keahlian kuliner yaitu SMKN 8 Surabaya. Pengetahuan sanitasi higiene makanan diajarkan pada siswa saat kelas X. Pada pembelajaran sanitasi higiene makanan siswa diajari apa yang dimaksud dengan sanitasi dan higiene, siswa diajari cara yang tepat untuk memilih bahan makanan, menyimpan bahan makanan, mengolah makanan, menyimpan makanan yang sudah matang, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Selain itu siswa juga diajari cara yang tepat untuk menerapkan *personal hygiene* saat praktik terkait pakaian, kuku, rambut, tangan dll. Menurut Handajani, dkk (2022), sanitasi higiene dan *personal hygiene* perlu diperhatikan, karena dapat mempengaruhi kualitas suatu makanan, terutama *self life* dari makanan tersebut.

Siswa dengan program keahlian kuliner tentunya banyak melakukan praktik pengolahan makanan agar mengetahui secara langsung proses suatu makanan dibuat dan tidak hanya teori saja. Mata pelajaran di SMKN 8 Surabaya yang mengharuskan siswanya untuk praktik yaitu konsentrasi kuliner. Pada mata pelajaran ini dipelajari proses pengolahan makanan terkait pengolahan makanan Indonesia, Oriental, Kontinental,

Pastry Bakery, dan Kue Indonesia. Penerapan sanitasi higiene pada mata pelajaran konsentrasi keahlian, khususnya pada praktik pengolahan makanan kontinental sangat dibutuhkan. Hal ini disebabkan karena pada pengolahan makanan kontinental bahan makanannya lebih beragam sehingga penanganan pada setiap bahan makanan berbeda-beda. Seperti penanganan yang tepat untuk membersihkan dan mengolah daging dan penanganan yang tepat untuk membersihkan dan mengolah sayuran tentunya berbeda. Begitupun untuk penyimpanan makanan matang untuk olahan daging dan juga sayuran berbeda. Oleh karena itu penting untuk menerapkan sanitasi higiene pada pengolahan makanan kontinental agar bahan makanan ataupun makanan yang sudah diolah terjaga kebersihannya dan aman untuk dikonsumsi.

Namun, dari hasil observasi ke SMKN 8 Surabaya yang telah dilakukan oleh peneliti, pada saat praktik memang masih ada siswa yang belum menerapkan pengetahuan sanitasi higiene makanan dengan baik, seperti lupa membawa celemek, kuku dalam keadaan panjang, mencampur bahan makanan mentah dan masak, serta tidak memperhatikan kebersihan lingkungan atau area kerja selama melakukan praktik pengolahan makanan.

KAJIAN TEORITIS

A. Pengetahuan Sanitasi Higiene Makanan

Menurut (Nur & Mukhlis, 2020), pengetahuan adalah hasil tahu dan terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu panca indra manusia yakni: penglihatan, pendengaran, penciuman rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh dari mata dan telinga. Pengetahuan kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang. Sedangkan menurut Ridwan, dkk (2021), pengetahuan adalah hasil dari proses mencari tahu, dari yang tadinya tidak tahu menjadi tahu, dari tidak dapat menjadi dapat. Dalam proses mencari tahu ini mencakup berbagai metode dan konsep-konsep, baik melalui proses pendidikan maupun melalui pengalaman.

Menurut Juhaina (2020), higiene sanitasi makanan adalah Upaya kesehatan dan kebersihan untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit/gangguan kesehatan atau keracunan. Higiene sanitasi dalam pelaksanaannya terdapat 6 prinsip yang perlu diterapkan yaitu mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan,

pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Wahyuni, dkk, 2021).

B. Perilaku Kebersihan

Menurut Yulia & Dewi (2020), perilaku adalah aktifitas seorang individu bermula dari sebuah stimulus atau rangsangan yang bersentuhan dengan diri individu tersebut dan bukannya timbul tanpa sebab. Perilaku adalah sebagian tindakan seseorang yang dapat dipelajari dan diamati. Salah satu faktor yang mempengaruhi perilaku manusia atau masyarakat adalah tingkat pengetahuan (Mujiburrahman, dkk., 2021).

Kebersihan merupakan hal yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari kita sebagai manusia (Ismail, 2021). Menurut Pua Upa & Sahdan (2020), kebersihan adalah keadaan bebas dari kotoran termasuk debu, sampah dan bau. Kebersihan menyangkut banyak aspek, diantaranya adalah kebersihan diri dan kebersihan lingkungan. Kebersihan diri disebut juga personal hygiene merupakan perawatan diri sendiri yang dilakukan untuk mempertahankan kesehatan, baik secara fisik maupun psikologis.

C. Pengolahan Makanan

Menurut Hadinata & Adriyanto (2020), pengolahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam menangani makanan yang dimulai sejak pengadaan bahan makanan sampai penyajian makanan, dalam lima unsur yaitu tempat, orang, peralatan, makanan, metode proses pengolahan makanan. Sedangkan menurut Rojikin (2018), pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan.

D. Pembelajaran Sanitasi Higiene Makanan di Sekolah

Pembelajaran sanitasi higiene makanan di SMK Negeri 8 Surabaya diajarkan pada kelas X. Pembelajaran dilakukan dengan menyampaikan materi terkait sanitasi higiene makanan yang meliputi ruang lingkup sanitasi higiene, pengertian sanitasi higiene makanan, prinsip sanitasi dan higiene makanan, menjaga sanitasi higiene, dan menerapkan *personal hygiene*.

Pada materi sanitasi higiene makanan siswa diajari apa yang dimaksud dengan sanitasi dan higiene, siswa diajari cara yang tepat untuk memilih bahan makanan, menyimpan bahan makanan, mengolah makanan, menyimpan makanan yang sudah matang, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Selain itu siswa juga diajari cara yang tepat untuk menerapkan *personal hygiene* saat praktik terkait pakaian, kuku, rambut, tangan dll.

E. Hasil Penelitian yang Relevan

Beberapa penelitian yang relevan dengan judul penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Penelitian Narida (2014) yang berjudul Perilaku Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013-2014.
2. Penelitian Anggraeni (2016) dengan judul Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga.
3. Penelitian Mangunsong (2015) yang berjudul Hubungan Pengetahuan Hygiene sanitasi dengan Sikap Siswa pada Praktek Mengolah Kue Indonesia di Workshop SMK N 3 Muara Bungo.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini yaitu penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif evaluatif. Penelitian deskriptif evaluatif merupakan gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fenomena atau hubungan antar fenomena yang diselidiki dan pada dasarnya terpusat pada rekomendasi akhir yang menegaskan bahwa suatu obyek evaluasi dapat dipertahankan, ditingkatkan, diperbaiki atau bahkan diberhentikan sejalan dengan data yang diperoleh (Syabrina, 2017). Populasi dan sampel penelitian adalah siswa kelas XI SMK Negeri 8 Surabaya. Dalam penelitian ini siswa akan diberikan lembar soal terkait dengan pengetahuan sanitasi higiene makanan. Setelah itu peneliti akan melakukan observasi pada siswa terkait perilaku kebersihan mereka dalam praktik pengolahan makanan.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan angket dan observasi. Instrumen angket digunakan untuk digunakan sebagai instrumen data pengetahuan sanitasi higiene siswa berupa soal pilihan ganda yang berisi 34 soal. Sedangkan instrumen lembar observasi digunakan untuk mengambil data perilaku kebersihan siswa yang berisi 20 soal.

Teknik analisis data yang digunakan yaitu secara deskriptif, uji normalitas dan linieritas, serta pengujian hipotesis dengan uji regresi sederhana. Analisis data secara deskriptif terdiri dari data pengetahuan sanitasi higiene makanan dan data perilaku kebersihan. Uji normalitas dan uji linieritas digunakan sebagai uji prasyarat untuk uji regresi sederhana, dimana uji normalitas digunakan untuk melihat normalitas sebaran data dan uji linieritas digunakan untuk mengetahui hubungan antara dua variabel linear atau tidak. Untuk pengujian hipotesis menggunakan teknik analisis regresi sederhana, dimana penarikan kesimpulan melihat besar nilai t hitung atau nilai signifikansi. Untuk mengetahui besarnya pengaruh antara kedua variabel bisa dilihat dari angka R square (koefisien determinasi).

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Pengetahuan Sanitasi Higiene Siswa

Hasil penelitian pengetahuan sanitasi higiene yang diperoleh dihitung menggunakan aplikasi SPSS 25. Dari perhitungan statistik deskriptif dapat diketahui nilai rata-rata pengetahuan sanitasi higiene siswa mencapai 23,61. Nilai terendah yang diperoleh adalah 14 dan nilai tertinggi adalah 31. Sedangkan untuk simpangan bakunnya yaitu 3,495. Dari hasil tersebut dapat dihitung kriteria umum kurva normalnya sebagai berikut.

$$\text{Skor maksimal ideal} = 34 \times 1 = 34$$

$$\text{Skor minimal ideal} = 34 \times 0 = 0$$

Oleh karena itu dapat diketahui mean ideal dan simpangan baku ideal :

$$\text{ideal} = 0,5 (34 + 0) = 17$$

$$SD_{\text{ideal}} = 0,167 (34 - 0) = 5,678$$

Maka kriteria kurva normalnya sebagai berikut :

$$< x \quad 25,517 = \text{sangat baik}$$

$$19,839 < x \leq 25,517 = \text{baik}$$

$$14,161 < x \leq 19,839 = \text{sedang}$$

$$8,483 < x \leq 19,839 = \text{rendah}$$

$$x \leq 8,483 = \text{sangat rendah}$$

Rata-rata skor soal pengetahuan pada perhitungan SPSS adalah 23,61 dimana skor tersebut berada pada kategori baik.

Tabel 1. Interval Pengetahuan Sanitasi Higiene

No	Interval	Kategori	F	Presentase
1.	$x \leq 25,517$	Sangat baik	23	34,8%
2.	$19,839 < x \leq 25,517$	Baik	37	56,1%
3.	$14,161 < x \leq 19,839$	Sedang	6	9,1%
	Jumlah		66	100%

Sumber : SPSS 25 (2023)

Berdasarkan hasil perhitungan di atas dapat diketahui bahwa pengetahuan sanitasi higiene 6 siswa (9,1%) berada pada kategori sedang, 37 siswa (56,1%) berada pada kategori baik, dan 23 siswa (34,8%) berada pada kategori sangat baik.

2. Perilaku Kebersihan Siswa

Hasil penelitian observasi perilaku kebersihan yang diperoleh dihitung menggunakan aplikasi SPSS 25. Dari hasil perhitungan statistik deskriptif dapat diketahui bahwa nilai rata-ratanya yaitu 86,30. Nilai terendah yang diperoleh adalah 80 dan nilai tertingginya adalah 96. Sedangkan untuk simpangan bakunnya yaitu 3,646. Dari hasil tersebut dapat dihitung kriteria umum kurva normalnya sebagai berikut.

$$\text{Skor maksimal ideal} = 20 \times 5 = 100$$

$$\text{Skor minimal ideal} = 20 \times 1 = 20$$

Oleh karena itu dapat diketahui mean ideal dan simpangan baku ideal :

$$\mu_{\text{ideal}} = 0,5 (100 + 20) = 60$$

$$SD_{\text{ideal}} = 0,167 (100 - 20) = 13,36$$

Maka kriteria kurva normalnya sebagai berikut :

$$x \leq 80,04 = \text{sangat baik}$$

$$66,68 < x \leq 80,04 = \text{baik}$$

$$53,32 < x \leq 66,68 = \text{sedang}$$

$$39,96 < x \leq 53,32 = \text{rendah}$$

$$x \leq 39,96 = \text{sangat rendah}$$

Rata-rata skor soal pengetahuan pada perhitungan SPSS adalah 86,30 dimana skor tersebut berada pada kategori sangat baik.

Tabel 2. Interval Perilaku Kebersihan

No	Interval	Kategori	F	Presentase
1.	$x < 80,04$	Sangat baik	65	98,48%
2.	$66,68 < x < 80,04$	Baik	1	1,52%
	Jumlah	66	100%	

Sumber : SPSS 25 (2023)

Berdasarkan hasil perhitungan di atas dapat diketahui bahwa perilaku kebersihan 1 siswa (1,52%) berada pada kategori baik. Sedangkan perilaku kebersihan 65 siswa (98,48%) berada pada kategori sangat baik.

3. Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Higiene Makanan Pada Perilaku Kebersihan Siswa

Pengujian hipotesis dihitung dengan menggunakan SPSS 25. Berikut hasil dari perhitungan uji hipotesis yang telah dilakukan.

Tabel 3. Hasil Uji Regresi Sederhana

Coefficients ^a						
Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	77.950	2.927		26.631	0.000
	Pengetahuan	0.354	0.123	0.339	2.884	0.005

a. Dependent Variable: Perilaku

Sumber : SPSS 25 (2023)

Dari hasil perhitungan di atas dapat dilihat bahwa t hitungnya yaitu sebesar 2,884 dengan signifikansi 0,005. Dimana $0,005 < 0,05$ sehingga H_0 ditolak. Dapat disimpulkan dari perhitungan tersebut bahwa terdapat pengaruh positif yang signifikan antara pengetahuan sanitasi higiene makanan terhadap perilaku kebersihan siswa pada pengolahan makanan.

Tabel 4. Hasil Uji Regresi Sederhana

Model Summary				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.339 ^a	0.115	0.101	3.456

a. Predictors : (Constant), Pengetahuan

Sumber : SPSS 25 (2023)

Pada perhitungan di atas, angka R Square (koefisien determinasi) yaitu 0,115 atau sama dengan 11,5%. Dimana nilai R Square ini berada pada kategori lemah. Dari angka tersebut dapat diketahui bahwa besarnya pengaruh pengetahuan sanitasi higiene terhadap perilaku kebersihan yaitu sebesar 11,5%.

B. Pembahasan

Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan dan positif pada variabel pengetahuan sanitasi higiene terhadap variabel perilaku kebersihan siswa.

1. Gambaran Pengetahuan Sanitasi Higiene Siswa

Data pengetahuan sanitasi higiene diperoleh dengan membagikan lembar soal pengetahuan yang harus diisi oleh siswa sebelum melakukan praktik. Indikator sanitasi higiene yang dijadikan soal yaitu tentang ruang lingkup sanitasi higiene dengan 6 soal, pengertian sanitasi higiene makanan dengan 2 soal, prinsip sanitasi higiene makanan dengan 12 soal, menjaga sanitasi higiene makanan dengan 6 soal, dan menerapkan personal higiene dengan 8 soal. Dari semua indikator tersebut terdapat 34 soal yang diujikan.

Hasil penelitian dari pengerjaan 34 soal tersebut menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan sanitasi higiene siswa berada pada kategori baik. Dimana skor rata-ratanya yaitu 23,61 dengan skor terendah 14 dan skor tertingginya adalah 31. Dilihat dari interval pengetahuan sanitasi higiene sebanyak 6 siswa berada pada interval $14,161 < x < 19,839$ yang berada pada kategori sedang. 37 siswa berada pada interval $19,839 < x < 25,517$ yang berarti baik, dan 23 siswa berada pada interval $x < 25,517$ yang berarti sangat baik. Hasil tersebut dapat menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan siswa baik.

Menurut Sambo, dkk (2021), pengetahuan siswa dapat meningkat karena siswa telah mengikuti proses pembelajaran, sehingga siswa mendapatkan informasi. Informasi bisa terserap dengan baik karena pada saat pemberian edukasi siswa fokus mendengarkan materi.

Pengetahuan siswa yang berada pada kategori baik juga bisa didukung karena siswa berada pada usia remaja. Usia dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang, karena semakin bertambahnya usia maka semakin berkembang pula daya tangkap

dan pola pikir seseorang sehingga pengetahuan yang diperoleh pun semakin baik (Simamora, 2019).

2. Gambaran Perilaku Kebersihan Siswa Saat Praktik Pengolahan Makanan

Data perilaku kebersihan diambil dari mengobservasi siswa pada saat praktik pengolahan makanan. Terdapat 20 perilaku yang diobservasi, terdiri dari beberapa indikator yaitu perilaku kebersihan terkait *personal hygiene*, perilaku kebersihan terkait lingkungan kerja, perilaku kebersihan terkait peralatan, perilaku kebersihan terkait bahan makanan.

Hasil dari perhitungan perilaku siswa menunjukkan bahwa nilai rata-rata siswa yaitu 86,30 dengan nilai terendah 80 dan nilai tertinggi adalah 96. Dilihat dari interval perilaku kebersihan terdapat 1 siswa dengan nilai berada pada interval $66,68 < x \leq 80,04$ yang berarti baik. Sedangkan 65 siswa berada pada interval $x \leq 80,04$ yang berarti sangat baik. Oleh karena hasil tersebut perilaku siswa secara keseluruhan berada pada kategori sangat baik.

Menurut Mujiburrahman, dkk (2021), perilaku adalah sebagian tindakan seseorang yang dapat dipelajari dan diamati. Salah satu faktor yang mempengaruhi perilaku manusia atau masyarakat adalah tingkat pengetahuan. Secara teoritis diketahui bahwa pengetahuan mempunyai pengaruh yang besar dalam mengubah perilaku seseorang untuk berbuat sesuatu (Riyanti & Nina, 2022).

Selain pengetahuan, pengalaman siswa saat praktik juga berperan dalam membentuk perilaku kebersihan siswa. Perilaku terorganisir oleh pengetahuan dan pengalaman siswa selama ini, siswa selalu berusaha untuk mematuhi semua peraturan-peraturan yang telah ditentukan (Susiaty, dkk, 2021).

3. Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Higiene terhadap Perilaku Kebersihan

Hasil perhitungan dengan menggunakan uji analisis regresi sederhana menunjukkan nilai t hitung sebesar 2,884 dengan signifikansi 0,005. Dari perhitungan tersebut dapat dilihat bahwa terdapat pengaruh positif yang signifikan antara pengetahuan sanitasi higiene makanan terhadap perilaku kebersihan siswa pada pengolahan makanan.

Pengaruh pengetahuan sanitasi higiene terhadap perilaku kebersihan siswa lebih jelasnya dapat dilihat dari angka R Square (koefisien determinasi) yaitu 0,115 atau sama dengan 11,5%. Dari angka tersebut dapat diketahui bahwa besarnya pengaruh pengetahuan sanitasi higiene terhadap perilaku kebersihan yaitu 11,5% dan sisanya dipengaruhi oleh faktor lain .

Hasil di atas menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan dan positif pada variabel pengetahuan sanitasi higiene terhadap variabel perilaku kebersihan siswa dengan besar pengaruh sebanyak 11,5%.

Pengetahuan memiliki pengaruh pada perilaku. Menurut Silalahi, dkk (2019), pengetahuan adalah dasar sebuah tindakan. Sebelum individu bertindak, biasanya didahului dengan tahu, setelah itu mempunyai inisiatif untuk melakukan suatu tindakan. Adanya dasar pengetahuan pada perilaku tertentu membuat perilaku tersebut bertahan lebih lama. Dilihat dari segi pengetahuan sanitasi higiene, siswa kelas XI program keahlian kuliner di SMK Negeri 8 Surabaya sudah berada pada kategori sangat baik. Hal ini dapat disebabkan oleh pembelajaran tentang sanitasi higiene yang sudah diajarkan pada saat kelas X yang telah disampaikan oleh guru dengan jelas dan baik.

Penjelasan di atas didukung oleh penelitian yang dilakukan Anggraeni (2016), bahwa siswa telah mendapat pengalaman mengenai pengetahuan sanitasi higiene dari kegiatan proses pembelajaran di sekolah pada kelas X baik teori maupun praktik. Materi sanitasi higiene yang diajarkan pada kelas X di SMK Negeri 8 Surabaya meliputi ruang lingkup sanitasi higiene, pengertian sanitasi higiene makanan, prinsip sanitasi dan higiene makanan, menjaga sanitasi dan higiene makanan dan menerapkan *personal higiene*.

Selain pada pembelajaran teori saat kelas X, guru juga selalu mengawasi dan mengingatkan siswa atau me-recall kembali tentang sanitasi higiene setiap praktik pengolahan makanan. Seperti harus mencuci peralatan sebelum digunakan, mencuci tangan sebelum bekerja, memakai pakaian praktik lengkap, dan menjaga lingkungan kerja tetap bersih. Sehingga dari pengulangan tersebut menjadi penguatan dan siswa terbiasa untuk menerapkan perilaku kebersihan terkait sanitasi higiene saat praktik pengolahan makanan. Bila penguatan ditambahkan maka respon akan semakin kuat (Marhalah, dkk., 2019). Pengawasan merupakan

salah satu pendorong dalam perilaku. Seseorang akan patuh jika masih dalam tahap pengawasan. Ketika pengawasan mengendur atau dilonggarkan, maka perilaku baik akan ditinggalkan (Riyanti & Nina, 2022).

Faktor lain yang dapat memengaruhi perilaku kebersihan siswa yaitu bisa berkaitan dengan fasilitas atau sarana prasarana yang ada di sekolah. Sesuai dengan penelitian Puspitasari & Mariah (2016) bahwa selain faktor pendukung dari siswa, ada juga faktor pendukung dari peralatan/ kelengkapan dari sarana prasarana lab. SMK Negeri 8 Surabaya sudah memiliki sarana prasarana yang lengkap. Terdapat 2 dapur khusus yang digunakan untuk praktik *pastry bakery*, 3 dapur untuk praktik pengolahan makanan Indonesia, Kontinental dll. Ruang-ruangan tersebut sudah difasilitasi dengan tempat pencucian peralatan, tempat persiapan, dan tempat pengolahan yang baik, serta peralatan pengolahan dan penyajian yang cukup lengkap.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan dari penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Gambaran pengetahuan sanitasi higiene makanan siswa berada pada kategori baik dengan skor rata-rata 23,61. Dimana 6 siswa (9,1%) berada pada kategori sedang, 37 siswa (56,1%) berada pada kategori baik, dan 23 siswa (34,8%) berada pada kategori sangat baik.
2. Gambaran perilaku kebersihan siswa dalam praktik pengolahan makanan berada pada kategori sangat baik dengan skor rata-rata 86,30. Dimana 1 siswa (1,52%) berada pada kategori baik dan 65 siswa (98,48%) berada pada kategori sangat baik.
3. Pengetahuan sanitasi higiene berpengaruh pada perilaku kebersihan siswa saat praktik pengolahan makanan dengan besar pengaruh dapat dilihat pada nilai *R Square* sebesar 0,115 atau 11,5%.

B. Saran

Berdasarkan dari penelitian yang telah dilakukan di SMK Negeri 8 Surabaya, dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Guru sebaiknya melakukan pemeriksaan terkait *personal hygiene* terutama pada kuku sebelum siswa melakukan praktik.
2. Sanitasi hygiene perlu dipertahankan dan diterapkan pada setiap mata pelajaran.
3. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangk-an penelitian ini sehingga dapat menjadi bahan evaluasi bagi instansi terkait.

DAFTAR REFERENSI

- Anggraeni, C. M. (2016). Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga. In *Universitas Negeri Yogyakarta* (Vol. 44, Issue 8). <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). *Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta*. 6(2), 103–109. <https://doi.org/10.33555/ijembm.v6i2.100>
- Handajani, S., Miranti, M. G., Pangesthi, L. T., Astuti, N., Bahar, A., & Widagdo, A. K. (2022). Education on Sanitation and Hygiene Knowledge on Food Vendors in Semolowaru Culinary Tourism Center (CTC) Surabaya. *Pendampingan Optimalisasi Media Sosial Sebagai Sarana Pemasaran Produk*, 2(2), 288–306. <https://doi.org/10.21009/JPMM.006.2.10>
- Ismail, M. J. (2021). Pendidikan Karakter Peduli Lingkungan Dan Menjaga Kebersihan Di Sekolah. *Guru Tua : Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran*, 4(1), 59–68.
- Juhaina, E. (2020). Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit. *Electronical Journal Scientific of Environment Health and Diseases, Volume 1*, 32–44. <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Mangunsong, S. W. A. (2015). *Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi dengan Sikap Siswa pada Praktek Mengolah Kue Indonesia di Workshop SMK N 3 Muara Bungo*. Universitas Negeri Padang.
- Mujiburrahman, Riyadi, M. E., & Ningsih, M. U. (2021). Pengetahuan Berhubungan dengan Peningkatan Perilaku Pencegahan COVID-19 di Masyarakat. *Jurnal Keperawatan Terpadu*, 2(2), 130–140. <https://doi.org/10.32807/jkt.v2i2.85>
- Mursyidi, W. (2019). Kajian Teori Belajar Behaviorisme dan Desain Instruksional. *Jurnal Pendidikan Islam, Volume*. 3(1), 33–38. <https://doi.org/10.38153/alm.v3i1.30>
- Narida, A. (2014). Perilaku Sanitasi, Higiene Dan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) Dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga Smk Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013-2014. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 181. <http://eprints.uny.ac.id/id/eprint/22071>
- Nur, M., & Mukhlis, H. (2020). *Kualitas hidup ditinjau dari pengetahuan keluarga tentang perawatan lansia*. 1(1), 15–22. <https://doi.org/10.47679/ib.202013>
- Pua Upa, E. E., & Sahdan, M. (2020). Cleantion and The Environment in Effort Disease Prevention and Improving Learning Achievement of Children in Inpres Taudale Basic School Kupang District. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 2234, 65–74. <https://pergizipanganntt.id/ejpazih/index.php/jpmkelaker/article/download/71/65/211>
- Puspitasari, Y., & Mariah, S. (2016). Penerapan Higiene dan Sanitasi di Laboraturium Tata Boga. *Jurnal.Ustjogja.Ac.Id/Index.Php/Keluarga, Vol. 2 Nom.* <https://doi.org/10.30738/keluarga.v2i2.1940>

- Ridwan, M., Syukri, A., & Badarussyamsi, B. (2021). Studi Analisis Tentang Makna Pengetahuan Dan Ilmu Pengetahuan Serta Jenis Dan Sumbernya. *Jurnal Geuthèë: Penelitian Multidisiplin*, 4(1), 31. <https://doi.org/10.52626/jg.v4i1.96>
- Riyanti, & Nina. (2022). *Hubungan Pengetahuan, Sarana Prasarana, dan Pengawasan Terhadap Perilaku Pencegahan Covid-19 Fitri*. 01(02), 64–70. <https://doi.org/10.53801/jphe.v1i02.41>
- Rojikin, M. H. (2018). *Pengolahan Keripik Debog dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus pada Home Industri di Desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar*. IAIN.
- Sambo, M., Beda, N. S., Odilaricha, Y. C., & Marampa, L. (2021). Pengaruh Edukasi Tentang Protokol Kesehatan Terhadap Pengetahuan dan Sikap Pencegahan Penularan Covid-19 Pada Anak Usia 10-12 Tahun. *Nursing Care and Health Technology Journal, Volume 1 N(19)*. <https://doi.org/10.56742/nchat.v1i2.15>
- Silalahi, L., Promosi, D., Perilaku, I., & Masyarakat, F. K. (2019). *Hubungan Pengetahuan dan Tindakan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 Correlation Between Knowledge And Precaution Diabete Mellitus Type 2*. 7(2), 223–232. <https://doi.org/10.20473/jpk.V7.I2.2019.223-232>
- Simamora. (2019). Pengaruh Penyuluhan Identifikasi Pasien Dengan Menggunakan Media Audiovisual Terhadap Pengetahuan Pasien Rawat Inap. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 3, 342–351. <https://doi.org/10.31539/jks.v3i1.841>
- Susiati, Masniati, A., Iye, R., & Buton, L. H. (2021). Kearifan Lokal dalam Perilaku Sosial Remaja di Desa Waimiting Kabupaten Buru. *Sang Pencerah, Volume 7*, 8–23. <https://doi.org/10.35326/pencerah.v7i1.747>
- Syabrina, R. A. N. (2017). Efektifitas dan Efisiensi Komunikasi Pada Penyelenggaraan Festival Damar Kurung Gresik Tahun 2017. *Thesis*, 1–14.
- Wahyuni, H., Skm, S., Si, D. I. S., Si, M., Windu, H. D., & Skm, P. I. (2021). Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen Pada Tahun 2021. *Jurnal Poltekes Surabaya*.
- Yulia, P., & Dewi, A. (2020). *Perilaku School Bullying Pada Siswa Sekolah Dasar*. 1(1), 39–48.
- Yusuf, A., Putra, T., Erliyanti, N. K., & Wikartika, I. (2021). *Edukasi pengetahuan sanitasi pada produksi kerupuk ikan di ud sumber rejeki surabaya*. 5(1), 240–247. <https://doi.org/10.25077/logista.5.1.240-247.2021>