

**HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI DENGAN
SIKAP SISWA PADA PRAKTEK MENGOLAH KUE
INDONESIA DI WORKSHOP SMK N 3
MUARA BUNGO**

JURNAL



Oleh :

**SISKA WIDIA APRILYANI MANGUNSONG
2010/19700**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2015**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI DENGAN SIKAP SISWA
PADA PRAKTEK MENGOLAH KUE INDONESIA DI WORKSHOP SMK N 3
MUARA BUNGO**

Siska Widia Aprilyani Mangunsong

**Artikel Ini Disusun Berdasarkan Skripsi Siska Widia Aprilyani Mangunsong untuk
persyaratan wisuda periode Maret 2015 dan telah diperiksa / disetujui oleh
kedua pembimbing.**

Padang , Maret 2015

Pembimbing I



Dra. Liswarti Yusuf, M.Pd
NIP. 19490419 197703 2 001

Pembimbing II



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2 001

Abstrak

Penelitian ini dilatar belakangi oleh permasalahan pada sikap siswa yang belum memperhatikan aspek-aspek hygiene sanitasi pada praktek mengolah makanan di workshop. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan pengetahuan hygiene sanitasi siswa dan untuk menganalisis bagaimana hubungan pengetahuan siswa dengan sikap siswa di workshop.

Penelitian ini merupakan penelitian korelasi dengan desain *Ex Post Facto*. Sampel dalam penelitian ini adalah siswa SMK N 3 Muara Bungo yang sebanyak 50 orang. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah berupa angket pilihan ganda dan kuesioner skala likert. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik persentase untuk mengetahui tingkat pencapaian responden dan teknik korelasi untuk mengetahui tingkat hubungan antara kedua variabel yang diteliti.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data bahwa: (1) Pengetahuan siswa tentang hygiene sanitasi berada dalam katagori kurang baik dengan tingkat persentase pencapaian responden sebesar 55,7%. (2) sikap siswa pada praktek Mengolah Kue Indonesia berada pada katagori cukup baik dengan tingkat pencapaian responden sebesar 70 %. (3) T hitung pada penelitian ini adalah 10.643. Dimana T hitung besar dari T tabel ($10.643 > 2.000$) menunjukkan bahwa variabel pengetahuan dan variabel sikap siswa memiliki hubungan korelasi yang positif dan signifikan

Kata kunci : Hygiene, Sanitasi, SMKN 3 Muara Bungo

Abstract

This study was motivated by problem about the student's attitudes has not noticed to aspects of sanitation hygiene during pratice in the workshop. The purpose of this study was to describe about student's knowledge of sanitation hygiene and to analyze about correlation between student knowledge and attitude in the workshop.

This study is a correlational study with *Ex Post Facto* design. Sample in this study are student of SMK N 3 Muara Bungo as many as 50 people. The instrument used are multiple choice and questionnaire likert scale. Data analyze technique used is determine the level of attainment percentage of respondent and correlation technique to know about correlation level between two variabel studied.

Based on the result founded : (1) student's knowledge is in category less well with the percentage achieved by 55,7 % (2) student's attitude is in category well with the percentage achieved by 70 % . (3) T count in this study was 10.643. if T count greater than T table ($10.643 > 2.000$) indicates student's knowledge and student's attitude have a positive and significant correlation.

Keyword : hygiene, sanitary, SMKN 3 Muara Bungo

**HUBUNGAN PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI DENGAN SIKAP SISWA
PADA PRAKTEK MENGOLAH KUE INDONESIA DI WORKSHOP SMK N 3
MUARA BUNGO**

**Siska Widia Aprilyani Mangunsong¹, Liswarti Yusuf², Wirnelis Syarif²,
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
Email : noonasiska@yahoo.co.id**

A. Pendahuluan

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan lembaga pendidikan kejuruan yang memiliki tujuan yaitu : 1) menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia yang produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan kerja yang ada, 2) menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet, gigih dalam berkompetensi dan beradaptasi, 3) membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari, 4) membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

SMK Negeri 3 Muara Bungo memiliki beberapa program studi salah satunya adalah jurusan Tata Boga. Jurusan Tata Boga adalah jurusan yang berfokus pada disiplin ilmu pengetahuan dan terapan mengenai makanan, minuman dan gizi. Dimana makanan dan minuman serta gizi merupakan mata pelajaran yang diberikan pada program keahlian Tata Boga yang dikelompokkan pada mata pelajaran teori dan praktek.

Kelompok mata pelajaran teori pada jurusan Tata Boga terdapat beberapa mata pelajaran salah satunya yaitu Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan Hygiene Sanitasi. Kompetensi dasar yang harus dikuasai siswa dalam mata

pelajaran K3 dan hygiene sanitasi yaitu mendeskripsikan hygiene sanitasi, melaksanakan prosedur hygiene sanitasi, melaksanakan prosedur pembersihan area kerja.

Pengetahuan hygiene sanitasi merupakan salah satu pengetahuan dasar yang harus dipahami oleh siswa. Di SMK Negeri 3 Muara Bungo mata pelajaran hygiene sanitasi diberikan pada semester satu sebagai dasar untuk melanjutkan mata pelajaran lainnya pada tingkat berikutnya. Pengetahuan hygiene sanitasi sangat penting sebagai pengantar pemahaman dan praktek dalam rangka usaha untuk menghasilkan makanan yang enak, bergizi dan aman untuk dimakan.

Selain mata pelajaran teori, mata pelajaran yang diberikan adalah mata pelajaran praktek. Mata pelajaran praktek adalah kelompok mata pelajaran yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja. Pelajaran praktek diajarkan spesifik sesuai dengan kebutuhan tiap program keahlian. Mata pelajaran praktek dilengkapi dengan fasilitas pendukung berupa workshop. Menurut Soejitmo (1983: 46) workshop adalah tempat dilakukannya kegiatan kerja untuk melakukan sesuatu. Di SMK Negeri 3 Muara Bungo workshop adalah dapur tempat praktek mengolah makanan. Dalam mata pelajaran praktek siswa mempraktekkan atau mengaplikasikan teori yang sudah diberikan sebelumnya.

Semua siswa dibekali dengan mata pelajaran teori hygiene sanitasi sebelum melaksanakan mata pelajaran praktek. Hygiene sanitasi merupakan upaya pengendalian keempat faktor yang mempengaruhi dalam pengolahan makanan yaitu personal hygiene, fasilitas dapur, peralatan dan bahan makanan. Berdasarkan hasil belajar pada mata pelajaran hygiene sanitasi hampir 70 % siswa

memiliki hasil belajar yang baik. Seorang siswa yang memiliki pengetahuan yang baik mengenai hygiene dan sanitasi seharusnya akan memiliki sikap yang baik dalam mengaplikasikan hygiene sanitasi tersebut pada saat mengolah makanan.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan pada mata pelajaran praktek Mengolah Kue Indonesia ternyata masih banyak siswa yang belum bersikap sesuai dengan kaidah hygiene sanitasi di workshop Tata Boga SMK Negeri 3 Muara Bungo. Dapat dilihat dari personal hygiene siswa, ditemui setiap praktek mengolah makanan masih ada siswa yang tidak menggunakan celemek dan penutup kepala sehingga menyebabkan rambut jatuh ke makanan. Terkadang siswa tidak mencuci tangan sebelum melaksanakan praktek. Selain itu masih ada siswa yang menggunakan aksesoris tangan seperti gelang dan cincin yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan.

Bangunan workshop belum sepenuhnya memenuhi syarat hygiene sanitasi misalnya pada selokan dan saluran air limbah yang tersumbat dan menimbulkan aroma yang tidak sedap. Sumber air bersih yang digunakan untuk praktek sangat terbatas jumlahnya. Tempat pencucian di workshop Tata Boga SMK Negeri 3 Muara Bungo dalam keadaan tersumbat dan jumlahnya tidak sesuai dengan banyaknya siswa yang menggunakannya. Begitu juga dengan kebersihan dari peralatan yang digunakan perlu diperhatikan. Peralatan diletakkan pada rak-rak dan lemari yang tidak memadai dan belum memenuhi standar. Namun pada saat hendak digunakan peralatan tersebut tidak dicuci terlebih dahulu padahal peralatan tersebut sudah berdebu dan kotor.

Dalam melaksanakan hygiene sanitasi ada beberapa faktor yang mempengaruhi yaitu faktor eksternal dan faktor internal. Faktor eksternal seperti fasilitas dan peran guru. Faktor internal adalah pengetahuan. Pengetahuan membentuk sikap seseorang dalam bertingkah laku.

Menurut notoadmojo (2003 :124)

Sikap merupakan reaksi atau sikap yang masih tertutup dari seseorang terhadap stimulus atau objek. Sikap bukan dibawa sejak lahir melainkan dibentuk dan dipelajari sepanjang perkembangan itu dalam hubungannya dengan objek.

Sikap yang ditunjukkan siswa pada saat praktek merupakan hasil dari pengetahuan yang telah mereka terima. Hal ini sesuai dengan pendapat Yara (2009:364) “sikap sebagai konsep yang memperhatikan cara seseorang berpikir, bertindak dan bertingkah laku. Sikap dibentuk sebagai dari hasil beberapa pengalaman belajar”.

Siswa SMK N 3 Muara Bungo jurusan Tata Boga telah mempelajari tentang hygiene sanitasi sehingga diharapkan mereka mampu bersikap sesuai dengan kaidah hygiene sanitasi. Semakin tinggi pengetahuan siswa maka semakin baik dan benar pula cara mereka bersikap pada saat praktek mengolah makanan.

B. Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah metode kuantitatif melalui studi korelasi (*Correlation Study*). Desain penelitian yang digunakan adalah *Ex Post Facto*. Populasi dalam penelitian ini berjumlah 50 orang. Pengambilan sampel penelitian ini dilakukan dengan teknik *satutation sampling*. Jadi jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebanyak 50 orang yang diambil dari keseluruhan populasi.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah menggunakan angket *multiple choice* untuk menguji pengetahuan siswa dan teknik angket skala likert untuk menguji sikap siswa pada praktek mengolah kue Indonesia. Langkah-langkah dalam penelitian ini adalah 1) melakukan uji coba instrument, 2) analisis data uji coba apakah valid dan reliabel menggunakan spss versi 20.00, 3) menganalisis Tingkat Capaian Responden pada variabel pengetahuan dan variabel sikap siswa. Analisis dilakukan dengan membuat tabel dan distribusi frekuensi masing-masing variabel. 4) analisis korelasi untuk menganalisis hubungan antara pengetahuan dan sikap siswa pada praktek mengolah kue indonesia

Untuk mencari persentase jawaban angket dari responden digunakan rumus :

$$p = \frac{f}{N} \times 100 \%$$

Keterangan :

p	=	Persentase
f	=	Frekuensi jawaban
n	=	Jumlah responden

Untuk pengakategorian nilai pencapaian responden dikemukakan kualifikasi yang dikemukakan oleh Sudjana (1989:118) sebagai berikut:

90 % - 100 %	=	Sangat Baik
80 % - 89 %	=	Baik
70 % - 79%	=	Cukup Baik
55 % - 69 %	=	Kurang Baik
0 % - 54	=	Buruk

Untuk mencari analisis korelasi antara variabel pengetahuan digunakan rumus *Pearson Product Moment* :

$$r_{xy} = \frac{N \sum xy - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{\{(n \sum x^2)\}(\sum y^2)(\sum y)^2}}$$

Keterangan

r_{xy} = Koefesien korelasi antara variabel x dan y

N = Jumlah responden

$\sum xy$ = Jumlah hasil skor x dan y

$\sum x$ = Jumlah skor seluruh item data setiap indikator

$\sum y$ = Jumlah skor setiap item

Untuk pengkatagorian interpretasi koefesien korelasi *Pearson Product Moment* adalah sebagai berikut :

0	= tidak ada korelasi antar variabel
0 – 0,25	= korelasi sangat lemah
0,25 – 0,50	= korelasi cukup
0,50 – 0,75	= korelasi kuat
0,75 – 0,99	= korelasi sangat kuat
1	= korelasi Sempurna

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Hasil penelitian

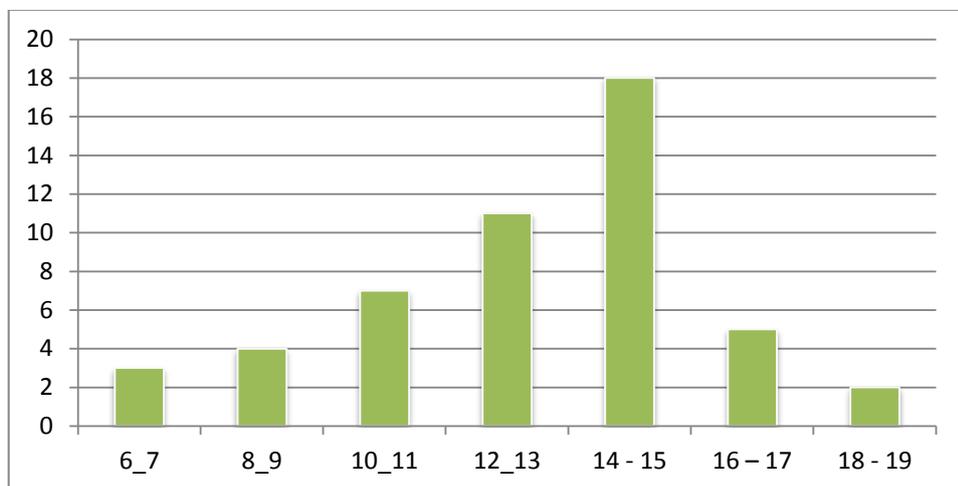
a. Pengetahuan siswa

Data tentang pengetahuan hygiene sanitasi siswa SMK N 3 Muara Bungo dikumpulkan melalui tes berbentuk pertanyaan multiple choice yang berjumlah 23 butir soal. Angket diberikan kepada 50 orang siswa yang menjadi sampel penelitian. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh skor terendah (*min*) adalah 6 sedangkan skor tertinggi (*max*) adalah 18, skor rata-rata (*mean*) sebesar 12,82 simpangan baku (*standart deviation*) sebesar 2,911, nilai tengan (*median*) 13,5 nilai yang sering muncul (*mode*) adalah 14, banyaknya kelas 7 dan panjang kelas 1.

Untuk menggambar lebih lengkap tentang rentangan skor kelas interval variabel pengetahuan hygiene snaitasi dapat dilihat pada tabel 1 dan histogram di bawah ini

Tabel 1
Distribusi Frekuensi Kelas Interval Variabel Pengetahuan Hygiene Sanitasi (X)

Kelas interval	F	%F	FK	%FK
6 -7	3	6	3	6
8 - 9	4	8	7	14
10 - 11	7	14	14	28
12 - 13	11	22	25	50
14 - 15	18	36	43	86
16 - 17	5	10	48	96
18 - 19	2	4	50	100



Gambar 1
Histogram Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan Hygiene Sanitasi

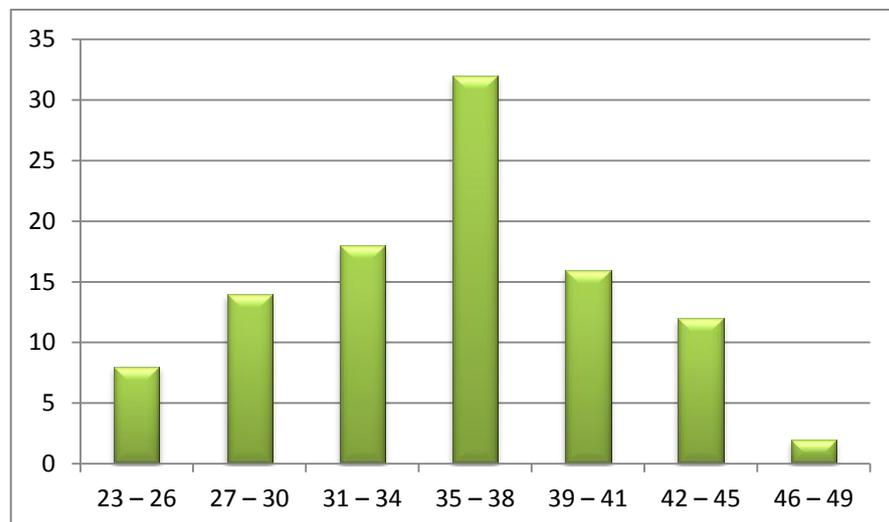
b. Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia

1) Personal Hygiene

Data tentang sikap siswa pada indikator personal hygiene pada siswa SMK N 3 Muara Bungo memiliki 14 butir soal. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh skor terendah (*min*) adalah 23 dan skor tertinggi (*max*) adalah 47, skor rata-rata (*mean*) adalah 31,83 nilai tengah (*median*) adalah 36, nilai yang sering muncul (*mode*) adalah 30 dan jumlah nilai keseluruhan adalah 1763.

Tabel 2
Distribusi Frekuensi Kelas Interval Variabel Sikap Siswa
Indikator Personal Hygiene

Kelas Interval	F	%F	FK	%FK
23 – 26	4	8	4	8
27 – 30	7	14	11	22
31 – 34	9	18	20	40
35 – 38	16	32	36	72
39 – 41	8	16	42	84
42 – 45	6	12	48	96
46 – 49	1	2	50	100
	50	100		



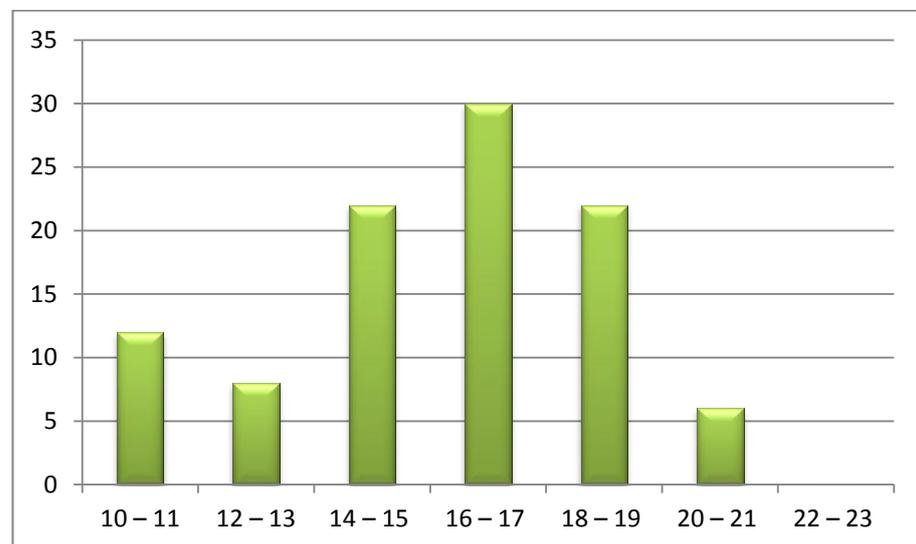
Gambar 2.
Histogram Distribusi Frekuensi Variabel Sikap Siswa Indikator
Personal Hygiene

2) Sanitasi Peralatan

Data tentang sikap siswa berdasarkan indikator sanitasi peralatan pada siswa SMK N 3 Muara Bungo memiliki 5 butir soal. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh skor terendah (*min*) adalah 10 dan skor tertinggi (*max*) adalah 20, skor rata-rata (*mean*) adalah 15,72 nilai tengah (*median*) adalah 16 nilai yang sering muncul (*mode*) adalah 15 dan jumlah nilai keseluruhan adalah 786.

Tabel 3
Distribusi Frekuensi Kelas Interval Variabel Sikap Siswa Pada
Indikator Sanitasi Peralatan

Kelas interval	F	%F	FK	%FK
10 – 11	6	12	6	12
12 – 13	4	8	10	20
14 – 15	11	22	21	42
16 – 17	15	30	36	72
18 – 19	11	22	47	94
20 – 21	3	6	50	100
22 – 23	0	0	0	0



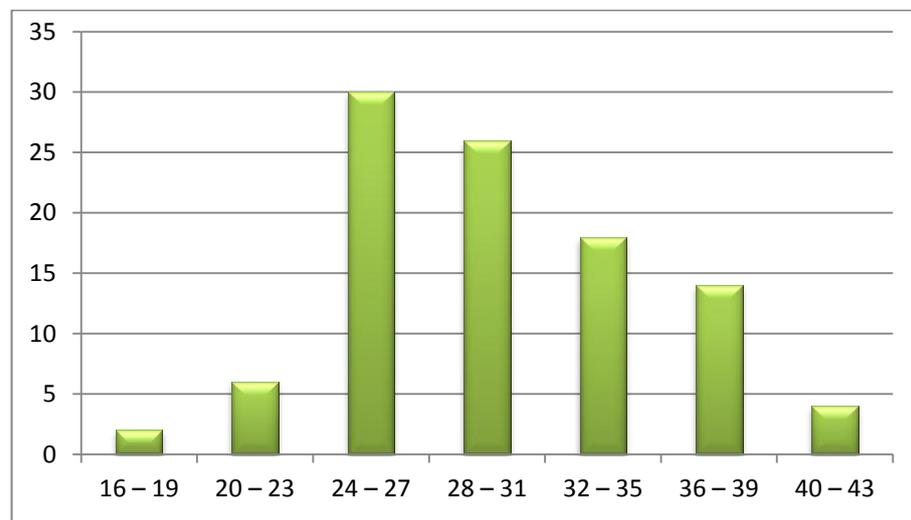
Gambar 3.
Histogram Distribusi Frekuensi Variabel Sikap Siswa
Indikator Sanitasi Peralatan

3) Sanitasi Lingkungan Dapur

Data tentang sikap siswa pada indikator sanitasi lingkungan dapur pada siswa SMK N 3 Muara Bungo memiliki 11 butir soal. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh skor terendah (*min*) adalah 16 dan skor tertinggi (*max*) adalah 40, skor rata-rata (*mean*) adalah 26,96 nilai tengah (*median*) adalah 29, nilai yang sering muncul (*mode*) adalah 27 dan jumlah nilai keseluruhan adalah 1498.

Tabel 4
Distribusi Frekuensi kelas interval Variabel Sikap Siswa Pada
Indikator Sanitasi Lingkungan Dapur

Kelas interval	F	%F	FK	%FK
16 – 19	1	2	1	2
20 – 23	3	6	4	8
24 – 27	15	30	19	38
28 – 31	13	26	32	64
32 – 35	9	18	41	82
36 – 39	7	14	48	96
40 – 43	2	4	50	100
	50	100		



Gambar 4
Histogram Distribusi Frekuensi Variabel Sikap Siswa Indikator
Sanitasi Lingkungan Dapur

c. Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dengan Sikap Siswa Pada
Praktek Mengolah Kue Indonesia Di Workshop SMK N 3 Muara
Bungo

1) Uji Normalitas

Uji normalitas menggunakan *One Sample Kolmogorov – Smirnov Test*.

Jika nilai signifikansi lebih besar dari 0,5 maka data tersebut

berdistribusi normal. Sebaliknya bila nilai signifikansi lebih kecil dari 0,5 maka data tersebut tidak berdistribusi normal.

Tabel 5
Rangkuman Analisis Normalitas

No	Variabel	Kormogorov smirnov Z	Sig	Keterangan
1	Pengetahuan	1,125	0,153	Normal
2	Penerapan	0.549	0,924	Normal

Berdasarkan tabel diatas nilai signifikan variabel pengetahuan hygiene dengan variabel sikap siswa pada praktek Mengolah Kue Indonesia masing-masing berdistribusi normal. Nilai signifikansi tersebut lebih besar dari 0.05 (Signifikan Alpha). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kedua variabel tersebut berdistribusi normal.

2) Uji Linearitas

Untuk mengetahui adanya hubungan yang linier antara kedua variabel yaitu jika nilai signifikan lebih besar dari 0.05 maka dapat dinyatakan antara kedua variabel mempunyai hubungan yang linier.

Tabel 6
Rangkuman Analisis Linieritas

Sumber	Jumlah kuadrat	df	Mean square	f	sig
Deviasi	1120.748	11	102.356	1.048	.427
Deviasi kelompok	3613.058	37	97.650		
Total	5372.980	49			

Dari tabel 7 diatas dapat dilihat bahwa harga signifikan probabability variabel pengetahuan hygiene sanitasi terhadap variabel penerapan hygiene sanitasi pada saat praktek sebesar 0.427 jauh lebih besar dari

signifikan alpha ($0.427 > 0.05$). maka dapat disimpulkan bahwa pengetahuan hygiene sanitasi memiliki hubungan yang linier dengan variabel sikap siswa dalam melaksanakan hygiene sanitasi pada saat praktek mengolah kue indonesia.

3) Uji Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah :

Ha : Terdapat hubungan antara pengetahuan siswa mengenai hygiene sanitasi dengan sikap siswa pada praktek Mengolah Kue Indonesia di SMK Negeri 3 Muara Bungo

Ho : Tidak Terdapat Hubungan antara pengetahuan siswa mengenai hygiene sanitasi dengan sikap siswa pada praktek Mengolah Kue Indonesia di SMK Negeri 3 Muara Bungo

a) Analisis Korelasi

Untuk mengetahui ada tidaknya hubungan antara kedua variabel dilakukan analisis korelasi antara variabel pengetahuan hygiene sanitasi (X) dengan sikap siswa pada praktek Mengolah Kue Indonesia (Y). Analisis korelasi ini menggunakan rumus *Product Moment Pearson*.

Tabel 7
Rangkuman Analisis Korelasi

Korelasi	Koefesien korelasi	Sig
X – Y	0,344	0,566

Dari tabel diatas terlihat besarnya korelasi pengetahuan hygiene sanitasi dengan sikap siswa pada praktek mengolah kue

Indonesia di SMK N 3 Muara Bungo adalah (+) 0.344. Jika diinterpretasikan ke dalam interpretasi koefisien korelasi maka koefisien korelasi cukup.

b) Uji keberartian Korelasi

Selanjutnya untuk menguji keberartian korelasi yang terjadi dilakukan dengan cara membandingkan t hitung dengan t tabel. Berdasarkan analisis yang dilakukan maka diperoleh t hitung sebesar 10,643 sedangkan t tabel untuk df 50 pada taraf signifikansi 0,05 adalah 2.000. Karena $10.634 > 2.000$ maka dengan demikian dapat dikatakan bahwa hipotesis H_a yaitu terdapat hubungan yang positif dan signifikansi antara pengetahuan hygiene sanitasi dengan sikap siswa pada praktek mengolah kue Indonesia di SMK N 3 Muara Bungo diterima.

2. PEMBAHASAN

a. Pengetahuan Hygiene Sanitasi Siswa

Setelah dilakukan analisis data yang diperoleh dari 50 responden siswa kelas XI dan XII Muara Bungo. Pengetahuan siswa tentang hygiene sanitasi berdasarkan persentase 25 orang (50%) siswa memiliki pengetahuan dalam kategori kurang.

Hygiene dan sanitasi mencakup personal hygiene, sanitasi peralatan dan sanitasi lingkungan. Personal hygiene mencakup kebersihan tubuh pengolah makanan, dan perlengkapan kerja pengolah makanan. Seorang tenaga pengolah makanan yang baik harus memenuhi semua

persyaratan yang meliputi penampilan, sikap dan kebiasaan yang baik, serta kelengkapan pakaian kerja sehingga dapat mencegah pencemaran terhadap makanan. Selain personal hygiene, hygiene sanitasi juga termasuk didalamnya sanitasi peralatan dan lingkungan dapur. Menurut pendapat Wahyudi (2012:1) “sanitasi adalah suatu upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya pada usaha-usaha dan lingkungan hidup manusia” berdasarkan pendapat diatas hygiene dan sanitasi merupakan usaha untuk meningkatkan kesehatan manusia dengan mencegah pencemaran bakteri yang merusak kesehatan.

Berdasarkan jawaban tersebut dapat diketahui pengetahuan siswa mengenai hygiene sanitasi baik itu personal hygiene, sanitasi peralatan dan sanitasi lingkungan dapur belum bisa dibilang baik. Menurut peneliti perlu ditingkat pemberian ilmu kepada siswa mengenai hgygiene dan sanitasi, ruang lingkup dan tujuan diterapkannya hygiene sanitasi tersebut.

b. Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia

Deskripsi data hasil penelitian untuk variabel sikap siswa pada praktek mengolah kue Indonesia diperoleh gambaran berada pada katagori sedang dengan persentase Tingkat Pencapaian Responden (TCR) sebesar 70 %. Hasil dari masing-masing indikator menunjukkan bahwa 57% responden memiliki sikap melaksanakan personal hygiene dengan katagori kurang baik. 75 % responden memiliki sikap melaksanakan sanitasperalatan dengan katagori cukup baik dan 64 % responden memiliki sikap melaksanakan sanitasi lingkungan dapur dalam katagori kurang baik.

Dari hasil penelitian menjelaskan bahwa sikap yang dimiliki siswa masih dalam katagori cukup dan siswa perlu lebih memperhatikan dan melaksanakan hygiene sanitasi.

c. Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dengan Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan hygiene sanitasi dan penerapannya pada praktek mengolah kue indonesia di SMK N 3 Muara Bungo.

Koefesien korelasi (r_{xy}) yaitu sebesar 0.344 dengan arah hubungan positif (+) artinya semakin baik pengetahuan hygiene sanitasi (X) maka semakin baik sikap siswa pada praktek mengolah kue Indonesia (Y). Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan dan positif antara pengetahuan dan sikap siswa dalam melaksanakan hygiene sanitasi pada praktek mengolah kue Indonesia di SMK N 3 Muara Bungo. Semakin baik pengetahuan hygiene sanitasi semakin baik pula sikap siswa pada praktek mengolah kue Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariendhita. 2012. "*Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul Kecamatan Pedurungan Semarang*" Jurnal Kesehatan Masyarakat (Volume 1 Nomor 2) Hlm 1-11
- Bagus Putu. 1996. *Tata Boga*. Jakarta. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

- Departemen Kesehatan RI. 2009. *Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/Menkes/SK/V/2003. Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta
- Euis. 2011. "Keamanan Pangan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit" *Jurnal Kesehatan Masyarakat* (Volume 1 Nomor 1) Hlm 1-7
- Fadiati, 1988. *Pengelolaan Usaha Boga (Catering Management)*. Jakarta: P2LPTK
- Hiasinta Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius
- Ipoeng. 2008. *Merawat, Menyimpan dan Membersihkan Peralatan Dapur Secara Benar*. <http://gatessecretrecipes.blogspot.com> diakses 04 mei 2014
- Lufri. 2007. *Kiat Memahami Metodologi dan Melakukan Penelitian*. Padang: UNP PRESS
- Massen. 2008. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan*. <http://sanitasi-makanan.blogspot.com>. Diakses 24 maret 2014
- Mattel .2008. *Catering Guide To Managing A Successful Business Operation*. America: jhon willey & sons, inc
- Menkes. 2003. Kepmenkes No 1098/Menkes/SK/VII/2003. *Tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta. <http://www.depkes.go.id/download/SK/1098-03pdf>. diakses 2 april 2014
- Nurainun. 2011. *Duniaku Dunia Kuliner*. <http://chefainun.blogspot.com/>. Diakses pada 31 maret 2014
- Prihastuti. 2008. *Restoran*. Semarang. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Richard Sihite.2000. *Food Product Dasar Dasar Tata Boga*. Surabaya. SIC
- Riduwan. 2012. *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Pengukuran Penelitian*. Jawa barat. Alfabeta

- Sjahmien Moehyi. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta: PT Bhatara Media
- Soejitmo. 1985. *Laboratorium Dan Workshop Pusat Sumber Belajar*. P2LPTK
- Sri Maryati. 2000. *Tata Laksana Makanan*. Solo: Rineka Cipta
- Suci Fatmawati. 2013. *Perilaku Hygiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Hygiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang. (Volume 2, Nomor 2) Hlm 1-8
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabet
- Suharsimi Arikunto. 2006. *Prosedur Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sumadi Suryabrata. 1983. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Rajawali Press UNP.
2010. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi*. Padang: Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang
- Wardana. 2012. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hygiene Sanitasi Makanan*. http://Cai_SL.Blogspot.com. diakses tanggal 21 maret 2011
- World Health Organization. (1977). *Food Hygiene In Catering Establishments*. Geneva. WHO Offset Publication