**HYGIENE PERSONAL MAHASISWA PADA MATA KULIAH PASTRY DI WORKSHOP TATA BOGA JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA FT UNP**

**Novita Sari 1, Elida 2,Wiwik Gusnita 3**

**Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

**Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang**

**Email** : Novita\_sari0911@yahoo.com

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran tentang hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry. Jenis penelitian ini adalah penelitian survey, populasi adalah mahasiswa yang mengikuti mata kuliah Pastry yang terdaftar pada semester Januari- Juni 2015 yang mengambil Mata Kuliah Pastry dan sampel diambil melalui *total sampel*. Instrumen penelitian menggunakan format penelitian dengan menggunakan menggunakan dua alternatif jawaban. Teknik analisis data dengan cara menentukan distribusi frekuensi data dan menentukan tingkat pencapaian responden. Hygiene personal mahasiswa di workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP baik. Hygiene personal mahasiswa dengan sub indikator jari dan tangan baik. Indikator kepala dan rambut baik. Indikator pakaian pakaian kerja sangat baik. Indikator sepatu menyatakan sangat baik.

**Kata Kunci : Hygiene Personal, Mata Kuliah Pastry, Workshop**

**Abstract**

This research aims to get an overview of personal hygiene  at Pastry  courses.  This type of research is a research survey, the population is  students  who follow the Pastry  courses  listed on the semester January-June 2015 that took the Pastry Courses  and sample  taken  through the total sampling.  Research instrument using the format of research using using two alternative  answers. Data analysis techniques by means of determining frequency distribution  data and determine the level of attainment of respondents.  Personal hygiene  in  workshops the Home Economic is good.  Personal  hygiene with sub indicators of fingers and hands well.Indicators of the head and the hair well. Indicators of clothing work clothes very well. Indicators  shoes stated very good .

**Keywords: Personal Hygiene, Pastry Courses, Workshops**

1. **Pendahuluan**

Jurusan Kesejahteraan Keluarga merupakan salah satu Jurusan yang berada di bawah naungan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Jurusan Kesejahteraan Keluarga memiliki lima program studi yaitu Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (S1), Kosentrasi Pendidikan Tata Boga dan Tata Busana, Tata Boga (D3), Tata Busana (D3), Pendidikan Tata Rias dan Kecantikan (D4) dan Manajemen Perhotelan (D4).

Program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, khususnya kosentrasi Tata Boga untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan di atas, maka mahasiswa dibekali dengan mata kuliah pembelajaran teori dan praktik. Mata kuliah terdiri dari: Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK), Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB), Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK), Mata Kuliah Prilaku Berkarya (MPB) dan Mata Kuliah Berkehidupan Bersama (MBB). Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK) yang dapat di ikuti oleh mahasiswa adalah Pengetahuan dan Teknik Boga Dasar, Pengolahan dan Penyajian Kue Indonesia, Pengolahan Makanan Tradisional, Pengolahan dan Penyajian Minuman Indonesia, Pengolahan Penyajian Makanan Oriental, Pastry, Pengolahan Usaha Boga, Bakery, Pastry and Art, Menghias Kue dan Pengolahan Penyajian Makanan Kontinental.

Salah satu mata kuliah yang wajib diambil oleh mahasiswa adalah Mata Kuliah Pastry. Mata kuliah Pastry diberikan dalam bentuk teori dan praktik, untuk pembelajaran teori mahasiswa diberikan materi-materi pembelajaran sebelum melaksanakan praktik dan kemudian melaksanakan praktik di

workshop. Workshop pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Kosentrasi Tata Boga terdiri dari 4 ruangan workshop yang memiliki kapasitas ruangan yang berbeda-beda yaitu EQ2, WB2, ER5 dan ER7 yang dapat digunakan mahasiswa Tata Boga. Pelaksanaan mata kuliah Pastry dilaksanakan pada workshop EQ2 dan ER5 pada hari sabtu jam 07.00 – 12.00. Mata kuliah Pastry membahas tentang bahan, alat, peranan dan macam-macam adonan (puding, cake, pie, cream puff, cookies, crepes) pastry cream dan saus, teknik pengolahan masing-masing adonan, serta terampil mengolah, menata dan menyajikannya.

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan pada saat prapenelitian di awal perkuliahan pada mata kuliah Pastry di workshop EQ2 dan ER5 pada proses persiapan, pelaksanaan dan berkemas belum terlihat penerapan hygiene seperti pada (1) *Hygiene personal,* belum secara menyeluruh dapat diterapkan oleh mahasiswa yang sedang mengikuti praktik, masih terlihatnya mahasiswa menggunakan asesoris pada saat praktik seperti (gelang tangan, cincin dan jam tangan), tidak menggunakan sarung tangan pada saat pengolahan yang berhubungan langsung dengan makanan, tidak menggunakan masker pada saat di ruangan pengolahan, tidak menggunakan apron, menggunakan sepatu berhak tinggi, tidak menggunakan jilbab yang rapi seperti tidak memasukkan jilbab kedalam jas kerja pada saat praktik sehingga dapat menyebabkan kecelakaan kerja seperti terbakar pada saat memasak.

Hygiene merupakan suatu usaha yang dilakukan untuk mencegah penyakit. “Hygiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit” (Sudiara, 1966: 17). Menurut Fadiati (1988: 163) Hygiene ialah sikap bersih perilaku petugas penyelenggaraan makanan agar makanan yang ditangani tidak tercemar oleh petugas penyelenggaraan makanan.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa hygiene adalah upaya memelihara kesehatan perorangan dan melindungi kebersihan diri agar makanan yang ditangani tidak tercemar oleh petugas penyelenggaraan makanan.

Hygiene personal merupakan suatu upaya pemeliharaan kebersihan anggota tubuh pengolah makanan. Hal ini sejalan dengan pendapat Sudiara (1996: 18)

Hygiene personal mencangkup semua segi kebersihan dari pribadi karyawan (penjamah makanan) tersebut. Hygiene personal dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Hal ini terjadi karena orang menganggap masalah hygiene personal adalah sepele. Padahal jika hal tersebut dibiarkan terus dapat mempengaruhi secara umum.

Tangan merupakan salah satu anggota tubuh yang vital untuk mengerjakan sesuatu dalam penyelenggaraan makanan dan melalui tangan pulalah makanan banyak terkontaminasi, oleh karena itu tangan merupakan hal pokok yang harus dilakukan oleh pekerja yang terlibat dalam penanganan makanan.

Menurut Sudiara (1966: 18) “Tangan merupakan jembatan yang memindahkan bakteri kepada makanan. Dengan demikian maka:

(1) Cuci tangan sebelum memulai bekerja dan setelah jamban. Tangan dicuci di luar area dapur. (2) Selama bekerja di dapur janganlah memakai arloji tangan, cincin bermata dan perhiasan tangan lainnya yang dapat berfungsi sebagai tempat persembunyian dan berkembang biaknya bakteri. (3) Tangan yang luka dibalut dengan bahan steril dan sebaiknya jangan menyentuh makanan. (4) Jangan meraba-raba hidung, mulut, rambut dan bagian tubuh lainnya selama mengolah makanan. Cucilah tangan setelah meraba bagian tubuh. (5) Jangan merokok selama bekerja didapur karena tangan akan memindahkan bakteri dari mulut ke makanan.

Pencucian rambut harus dilaksanakan secara teratur karena rambut yang kotor akan menimbulkan rasa gatal pada kulit kepala yang dapat mendorong tangan untuk menggaruknya dan dapat mengakibatkan kotoran-kotoran dari kepala jatuh berterbangan ke dalam makanan serta kuku menjadi kotor. Pada saat bekerja para penjamah makanan diharuskan menggunakan penutup kepala.

Sudiara (1996: 19) Untuk menjaga kesehatan makanan, maka :

1. Juru masak pria

(1) Jangan berambut panjang, karena rambut panjang tampaknya tidak rapi dan sulit dijaga kebersihannya. (2) Rambut perlu di keramas setiap hari. (3) Topi harus selalu dipakai pada waktu bekerja di dapur untuk mencegah agar rambut yang rontok tidak terjatuh ke dalam makanan.

1. Juru Masak wanita
2. Rambut diikat rapi sehingga tidak mengganggu pada waktu bekerja.
3. Selalu memakai tutup kepala selama bekerja di dapur untuk mencegah agar rambut yang rontok tidak terjatuh kedalam makanan

Pakaian kerja yang digunakan untuk melindungi tubuh dan terlihat rapi dan menjadi nyaman pada saat melakukan kegiatan praktik di workshop. Menurut Purnawijayanti (1999: 45) mengatakan bahwa

“Pakaian pengolah dan penyajian makanan harus selalu bersih, apabila tidak ada ketentuan khusus untuk penggunaan seragam, pakaian sebaiknya tidak bermotif dan berwarna terang, hal ini dilakukan agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat, pakaian kerja sebaiknya dibedakan dari pakaian harian, disarankan untuk mencuci pakaian secara periodic untuk mengurangi resiko kontaminasi”.

Sepatu kerja yang digunakan ialah sepatu kerja yang memiliki hak pendek, tidak licin, nyaman dan enak dipakai, karena selama bekerja di dapur tidak boleh duduk. Apabila sepatu yang digunakan kurang enak dipakai akan lekas lelah atau sakit pada jari-jari kaki. Hal inilah yang menyebabkan standar hygiene menurun.Sudiara (1996: 20) mengatakan bahwa “(a) Pergunakan sepatu dengan ukuran yang sesuai dan bertumit rendah. Tumit sepatu yang tinggi mudah terpeleset dan memayahkan kaki. (b) Kaos kaki diganti setiap hari (c) Kuku jari kaki dipotong pendek. (d) Topanglah badan dengan kedua kaki, jangan berdiri dengan satu kaki”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran tentang hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry di workshop Tata Boga.

1. **Metodologi Penelitian**

Berdasarkan permasalahan dan tujuan penelitian yang telah dikemungkakan, maka penelitian yang digunakan adalah penelitian survei. Sehubungan dengan judul penelitian terdapat satu variable penelitian yang akan diungkap yaitu Hygiene Personal Mahasiswa Pada Mata Kuliah Pastry di Workshop Tata boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP yang dilihat dari hygiene personal pada saat pelaksanaan praktik.Populasi adalah seluruh mahasiswa Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FT UNP tahun masuk 2013 yang terdaftar pada semester Januari- Juni 2015 yang mengambil Mata Kuliah Pastry dengan jumlah 40 orang. Sampel diambil menggunakan teknik *total sampel*. Instrumen penelitian adalah berupa format observasi yang menggunkan dua alternatif. Teknik analisis data digunakan dua cara menentukan distribusi frekuensi data dan menentukan tingkat pencapaian responden.

1. **Hasil Dan Pembahasan**
2. **Hasil**

Sesuai dengan penelitian mengenai analisis hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry di workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP yang dikumpulkan melalui format observasi pada 40 responden penelitian dengan 26 pertanyaan yang terbagi dalam 4 indikator*.*

Klasifikasi skor pencapaian responden hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry di workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP seperti terlihat pada table 1 berikut ini:

Tabel 1*.* Klasifikasi Skor Variabel Hygiene Personal Mahasiswa Pada Mata Kuliah Pastry Di Workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Kategori  | Persentase | F | % |
| 1 | Sangat Baik | 81% - 100% | 2 | 5.0% |
| **2** | **Baik** | **61% - 80%** | **30** | **75.0%** |
|  3 | Cukup Baik | 41% - 60% | 8 | 20.0% |
| 4 | Kurang Baik | 21% - 40% | 0 | 0.0% |
| 5 | Tidak Baik | 0% - 20% | 0 | 0.0% |
| Jumlah | 40 | 100.0% |

Sumber: Hasil Pengolahan Data 2015

Berdasarkan tabel 1 di atas hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry di workshop Tata Boga sebanyak 2 orang (5,0 %) responden sangat baik, 30 orang (75,0 %) responden baik, 8 orang (20,0 %) cukup baik.

Histogram pengkategorian hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry di workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP dapat di gambarkan pada gambar 1 berikut ini:

Gambar 1. Histogram Klasifikasi Data Variabel Hygiene Personal Mahasiswa Pada Mata Kuliah Pastry di workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP

1. **Indikator Jari Tangan**

Tabel 2. Klasifikasi Skor Variabel Hygiene Personal Mahasiswa Pada Mata Kuliah Pastry Di Workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP Ditinjau Dari Indikator Jari Tangan

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kategori** | **Persentase** | **F** | **%** |
| 1 | Sangat Baik | 81% - 100% | 5 | 12.5% |
| **2** | **Baik** | **61% - 80%** | **13** | **32.5%** |
| 3 | Cukup Baik | 41% - 60% | 13 | 32.5% |
| 4 | Kurang Baik | 21% - 40% | 9 | 22.5% |
| 5 | Tidak Baik | 0% - 20% | 0 | 0.0% |
| Jumlah | 40 | 100.0% |

Sumber: Hasil Pengolahan Data, 2015

Berdasarkan tabel 2 di atas hygiene personal Mahasiswa pada mata kuliah Pastry ditinjau dari indikator jari tangan sebanyak 2 orang (12,5 %) responden menyatakan sangat baik, 13 orang (32,5 %) responden menyatakan baik, 13 orang (32,5 %) responden menyatakan cukup baik, 9 orang (22,5 %) responden menyatakan kurang baik.

Hal ini dapat dilihat pada histogram gambar 2 berikut ini:

Gambar 2. Histogram Klasifikasi Data Variabel Hygiene Personal Mahasiswa Ditinjau Dari Indikator Jari Tangan

1. **Indikator Kepala dan Rambut**

Tabel 3. Klasifikasi Skor Variabel Hygiene Personal Mahasiswa Pada Mata Kuliah Pastry Di Workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP Ditinjau Dari Indikator Kepala Dan Rambut

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Kategori  | Persentase | F | % |
| 1 | Sangat Baik | 81% - 100% | 4 | 10.0% |
| **2** | **Baik** | **61% - 80%** | **36** | **90.0%** |
| 3 | Cukup Baik | 41% - 60% | 0 | 0.0% |
| 4 | Kurang Baik | 21% - 40% | 0 | 0.0% |
| 5 | Tidak Baik | 0% - 20% | 0 | 0.0% |
| Jumlah | 40 | 100.0% |

Sumber: Hasil Pengolahan Data, 2015

Berdasarkan tabel 3 di atas hygiene personal Mahasiswa pada mata kuliah Pastry ditinjau dari indikator kepala dan rambut sebanyak 4 orang (10,0 %) responden menyatakan sangat baik, 36 orang (90,0 %) responden menyatakan baik.

Hal ini dapat dilihat pada histogram gambar 3 di bawah ini:

Gambar 3. Histogram Klasifikasi Data Variabel Hygiene Personal Mahasiswa Ditinjau Dari Indikator Kepala Dan Rambut

1. **Indikator Pakaian**

Tabel 4. Klasifikasi Skor Variabel Hygiene Personal Mahasiswa Pada Mata Kuliah Pastry Di Workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP Ditinjau Dari Indikator Pakaian

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Kategori  | Persentase | f | % |
| **1** | **Sangat Baik** | **81% - 100%** | **19** | **47.5%** |
| 2 | Baik | 61% - 80% | 19 | 47.5% |
| 3 | Cukup Baik | 41% - 60% | 2 | 5.0% |
| 4 | Kurang Baik | 21% - 40% | 0 | 0.0% |
| 5 | Tidak Baik | 0% - 20% | 0 | 0.0% |
| Jumlah | 40 | 100.0% |

Sumber: Hasil Pengolahan Data, 2015

Berdasarkan tabel 4 di atas hygiene personal Mahasiswa pada mata kuliah Pastry ditinjau dari indikator pakaian sebanyak 19 orang (47,5 %) responden menyatakan sangat baik, 19 orang (47,5 %) responden menyatakan baik, 2 orang (5,0 %) responden menyatakan cukup baik.

Hal ini dapat dilihat pada histogram gambar 4 di bawah ini:

Gambar 4. Histogram Klasifikasi Data Variabel Hygiene Personal Mahasiswa Ditinjau Dari Indikator Pakaian

1. **Indikator Sepatu**

Tabel 5. Klasifikasi Skor Variabel Hygiene Personal Mahsiswa Pada Mata Kuliah Pastry Di Workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP Ditinjau Dari Indikator Sepatu

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Kategori  | Persentase | F | % |
| **1** | **Sangat Baik** | **81% - 100%** | **12** | **30.0%** |
| 2 | Baik | 61% - 80% | 11 | 27.5% |
| 3 | Cukup Baik | 41% - 60% | 7 | 17.5% |
| 4 | Kurang Baik | 21% - 40% | 9 | 22.5% |
| 5 | Tidak Baik | 0% - 20% | 1 | 2.5% |
| Jumlah | 40 | 100.0% |

Sumber: Hasil Pengolahan Data, 2015

Berdasarkan tabel 5 di atas hygiene personal Mahasiswa pada mata kuliah Pastry ditinjau dari indikator sepatu sebanyak 12 orang (30,0 %) responden menyatakan sangat baik, 11 orang (27,5 %) responden menyatakan baik, 7 orang (17,5 %) responden menyatakan cukup baik, 9 orang (22,5 %) responden menyatakan kurang baik, 1 orang (2,5 %) responden menyatakan tidak baik.

Hal ini dapat dilihat pada histogram gambar 5 berikut ini:

Gambar 5. Histogram Klasifikasi Data Variabel Hygiene Personal Mahasiswa Ditinjau Dari Indikator Sepatu

1. **Pembahasan**
2. **Indikator Jari dan Tangan**

Penerapan hygiene personal Mahasiswa pada mata kuliah pastry yang dapat dilihat dari indikator jari dan tangan sebanyak 2 orang (12,5 %) responden menyatakan sangat baik, 13 orang (32,5 %) responden menyatakan baik, 13 orang (32,5 %) responden menyatakan cukup baik, 9 orang (22,5 %) responden menyatakan kurang baik.

Berdasarkan hasil skor variabel di atas maka hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry ditinjau dari indikator jari dan tangan baik, hanya saja masih adanya mahasiswa cukup baik sebanyak 13 orang dan kurang baik sebanyak 9 orang. Dalam hal ini bisa kita lihat bahwa mahasiswa yang mengikuti mata kuliah pastry dapat masih belum dapat menjaga kebersihan jari tangan. Sesuai dengan teori Sudiara (1966: 18) “Tangan merupakan jembatan yang memindahkan bakterikepada makanan. Dengan demikian maka:

1. Cuci tangan sebelum memulai bekerja, dan setelah jamban. Tangan dicuci di luar area dapur
2. Selama bekerja di dapur janganlah memakai arloji tangan, cincin bermata dan perhiasan tangan lainnya yang dapat berfungsi sebagai tempat persembunyian dan berkembang biaknya bakteri
3. Tangan yang luka dibalut dengan bahan steril dan sebaiknya jangan menyentuh makanan
4. Jangan meraba-raba hidung, mulut, rambut dan bagian tubuh lainnya selama mengolah makanan. Cucilah tangan setelah meraba bagian tubuh
5. Jangan merokok selama bekerja didapur karena tangan akan memindahkan bakteri dari mulut ke makanan
6. **Penerapan Kepala dan Rambut**

Penerapan hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah pastry yang dapat dilihat dari indikator kepala dan rambut sebanyak 4 orang (10,0 %) responden menyatakan sangat baik, 36 orang (90,0 %) responden menyatakan baik. Penerapan hygiene personal sudah baik karena dapat menjaga kebersihan kepala dan rambut. Menurut teori Sudiara (1996: 19) Untuk menjaga kesehatan makanan, maka :

1. Juru masak pria

(a) Jangan berambut panjang, karena rambut panjang tampaknya tidak rapi dan sulit dijaga kebersihannya (b)Rambut perlu di keramas setiap hari (c)Topi harus selalu dipakai pada waktu bekerja di dapur untuk mencegah agar rambut yang rontok tidak terjatuh kedalam makanan

1. Juru Masak wanita

(a)Rambut diikat rapi sehingga tidak mengganggu pada waktu bekerja (b) Selalu memakai tutup kepala selama bekerja di dapur untuk mencegah agar rambut yang rontok tidak terjatuh kedalam makanan.

1. **Penerapan Pakaian Kerja**

Penerapan hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah pastry yang dapat dilihat dari indikator pakaian sebanyak 19 orang (47,5 %) responden menyatakan sangat baik, 19 orang (47,5 %) responden menyatakan baik, 2 orang (5,0 %) responden menyatakan cukup baik. Hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry ditinjau dari indikator pakaian kerja sangat baik, hanya saja masih adanya pakai kerja mahasiswa baik 19 orang, cukup baik 2 orang. Pakaian yang digunakan dalam pelaksanaan mata kuliah Pastry adalah jas kerja yang lengakap. Jas kerja yang digunakan dapat melindungi tubuh pada waktu memasak, mudah untuk dicuci dan berwarna terang, kuat dan dapat menyerap keringat.

Suma’mur (1996: 9) bahan atau kain yang digunakan membuat pakaian seragam kerja sebaiknya memenuhi syarat sebagai berikut:

“(1) Dapat menyerap keringat dengan baik, sehingga badan tidak dicemari oleh keringat, kain yang dapat menyerap keringat dengan baik membuat kain selalu kering, pori-pori kulit tersumbat keringat sehingga badan tidak merasa kepanansan. (2) ringan dan nyaman, setelah menjadi pakaian tersa ringan dipakai dan nyaman, tidak terlalu kaku ataupun agak berat dapat menggangu kelincahan bergerak diruang praktik. (3) Kuat artinya tidak mudah robek, dengan demikian kain yang digunakan harus lemas tapi kuat sehingga tahan terhadap semua jenis gerakan yang dilakukan. (4) mudah dicuci, artinya ada kotoran yang melekat pada pakaian baik yang berasal dari bahan maupun karena barang-barang kotor maka kotoran tersebut dapat dengan mudah dihilangkan pada waktu mencuci”.

1. **Penerapan Sepatu Kerja**

Penerapan hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah pastry yang dapat dilihat dari indikator sepatu kerja sebanyak 12 orang (30,0 %) responden menyatakan sangat baik, 11 orang (27,5 %) responden menyatakan baik, 7 orang (17,5 %) responden menyatakan cukup baik, 9 orang (22,5 %) responden menyatakan kurang baik, 1 orang (2,5 %) responden menyatakan tidak baik. Penerapan dalam menjaga kebersihan sepatu kerja menyatakan sangat baik, akan tetapi masih adanya 9 orang mahasiswa menggunakan sepatu kerja yang kurang baik dan 1 orang tidak baik.

Hygiene personal tidak hanya memperhatikan kebersihan diri dan pakaian saja, sepatu juga merupakan hal penting dalam hygiene personal. Sepatu kerja yang digunakan tidak boleh licin, tidak memakai sandal dan tidak berketinggian untuk menghindari kecelakaan kerja. Menurut Retno dan Yuliarsih (2002: 65) “Sepatu yang digunakan karyawan adalah sepatu kerja yang haknya pendek, tidak licin, ringan dan enak dipakai”.

1. **Simpulan**

Hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah pastry baik, hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry dapat dilihat dengan sub indikator jari dan tangan pada mahasiswa cukup baik. Hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry ditinjau dari indikator kepala dan rambut baik. Hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry ditinjau dari indikator pakaian pakaian kerja sangat baik. Hygiene personal mahasiswa pada mata kuliah Pastry ditinjau dari indikator sepatu menyatakan sangat baik.

Untuk mahasiswa yang mengikuti mata kuliah praktik sebaik dapat menjaga kebersihan diri dan kesehatan. hygiene personal mahasiswa merupakan kunci kebersihaan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat, karena hygiene personal mahasiswa juga merupakan salah satu faktor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kima maupun biologis.

*Catatan* : Artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan pembimbing I Dr. Elida, M.Pd dan pembimbing II Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

**Daftar Pustaka**

Fadiati, Ari (1988) *Pengelolaan Usaha Boga****.*** Jakarta. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan

Purnawijayanti, Hiasinta A (1999) *Sanitasi, Higiene, Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan.*Yogyakarta.Kanisius

Retno Widyati Dan Yuliarsih (2002) *Hygiene Dan Sanitasi Umum Dan Perhotelan.* Penerbit PT Gramedia Widiasaram Indonesia. Jakarta

Sudira Bagus Putu. 1996. *Tata Boga.* Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Bagian Proyek Pendidikan Kejuruan Non Teknik

Suma’mur. (1996) *Hygiene Perusahaan dan Keselamatan Kerja****.*** Jakarta. PT Toko Gunung Agung