



Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp>
 Volume 6 Nomor 2, 2023
 P-2655-710X e-ISSN 2655-6022

Submitted : 04/08/2023
 Reviewed : 11/08/2023
 Accepted : 16/08/2023
 Published : 26/08/2023

Sarah Khalisa¹
 Asrul Bahar²
 Ita Fatkhur
 Romadhoni³
 Mauren Gita Miranti⁴

PENGARUH PENGETAHUAN SANITASI HYGIENE TERHADAP KETERAMPILAN PENANGANAN LIMBAH HASIL PRAKTIK KELAS TATA BOGA SMKN 3 KEDIRI

Abstrak

Pengetahuan tentang sanitasi *hygiene* makanan sangat penting untuk diketahui oleh orang-orang yang terlibat langsung dalam menjamah makanan, khususnya dalam bidang kuliner, oleh karena itu siswa di SMK dengan program keahlian kuliner diberi pengetahuan tentang sanitasi *hygiene*. Menurut hasil observasi ke SMKN 3 Kediri, masih ada siswa yang belum menerapkan pengetahuan sanitasi *hygiene* makanan dengan baik dan bukan sesuatu keharusan bagi siswa. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengetahuan dan keterampilan Sanitasi *Hygiene* siswa dalam penanganan limbah hasil praktik kelas Tata Boga, serta mengetahui pengaruh pengetahuan Sanitasi *Hygiene* terhadap keterampilan penanganan limbah hasil praktik kelas Tata Boga SMKN 3 Kediri. Jenis penelitian yang digunakan yakni deskriptif kuantitatif. Analisis data yang diterapkan pada penelitian ini yakni uji regresi linier sederhana. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata nilai pengetahuan sanitasi dan hygiene berada pada interval $76,67 < X \leq 83,33$ dan rata-rata skor keterampilan penanganan limbah berada pada $86,00 < X \leq 90,00$. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan sanitasi dan hygiene siswa kelas X di SMK Negeri 3 Kediri dalam kategori sedang; variabel X memberikan pengaruh yang signifikan terhadap variabel Y karena hasil perhitungan dengan menggunakan uji analisis regresi linier sederhana menunjukkan nilai $F_{hitung} = 22,295$ dengan tingkat signifikansi sebesar $0,00 < 0,05$.

Kata Kunci: Sanitasi *Hygiene*, Pengetahuan, Keterampilan

Abstract

Knowledge of food hygiene sanitation is very important to be known by people who are directly involved in handling food, especially in the culinary field, therefore students in vocational high schools with culinary expertise programs are given knowledge about sanitary hygiene. According to the results of observations at SMKN 3 Kediri, there are still students who have not applied knowledge of food hygiene sanitation properly and it is not something that is mandatory for students. The purpose of this study was to determine the Sanitation *Hygiene* knowledge and skills of students in handling waste from the Culinary Class practice, and to determine the effect of Sanitation *Hygiene* knowledge on waste handling skills from the Culinary Practice class at SMKN 3 Kediri. The type of research used is descriptive quantitative. The data analysis applied to this study is a simple linear regression test. The results showed that the average value of sanitation and hygiene knowledge was at interval $76.67 < X \leq 83.33$ and the average score of skills in

¹ Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
 Alamat email: Sarah.19042@mhs.unesa.ac.id

² Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
 Alamat email: Asrulbahar@unesa.ac.id

³ Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
 Alamat email: Itaromadhoni@unesa.ac.id

⁴ Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
 Alamat email: Maurenmiranti@unesa.ac.id

handling waste was at $86.00 < X \leq 90.00$. Thus it can be concluded that the sanitation and hygiene knowledge of class X students at SMK Negeri 3 Kediri is in the medium category; variable X has a significant effect on variable Y because the results of calculations using a simple linear regression analysis test show the value of $F_{count} = 22,295$ with a significance level of $0.00 < 0.05$.

Keywords: Sanitation Hygiene, Knowledge, Skills

PENDAHULUAN

Perilaku Hidup Bersih dan Sehat merupakan salah satu program yang tepat diterapkan di sekolah dalam mewujudkan sekolah berbudaya sehat. Perilaku Hidup Bersih Dan Sehat dapat menumbuhkan kesadaran diri sebagai upaya menumbuhkan pengalaman tentang pola hidup sehat melalui saluran komunikasi sebagai media berbagi informasi. Penerapan program Perilaku Hidup Bersih Dan Sehat di sekolah dapat dievaluasi dan dianalisis dengan sejumlah indikator dan variabel sehingga tercipta sekolah berbudaya sehat (Lina, 2017).

Sekolah Menengah kejuruan (SMK) menjadi tempat penelitian yang tepat dikarenakan SMK merupakan sekolah yang lebih dominan dalam melaksanakan pembelajaran praktik. Siswa yang berperan sebagai subjek dalam pembelajaran pendidikan kesehatan diharapkan mampu menerapkan hidupan sehat dalam kehidupan sehari-hari (Aryawati, 2018). Setiap proses belajar yang dilakukan pada pembelajaran bidang studi kejuruan di sekolah tersebut didukung oleh sarana dan prasarana yaitu alat, bahan dan tempat. Salah satunya yang akan menjadi penelitian penulis adalah dari bidang studi Tata Boga.

Salah satu SMK yang terdapat program keahlian kuliner yaitu SMKN 3 Kediri. Pengetahuan sanitasi *hygiene* makanan diajarkan pada siswa saat kelas X. Pada pembelajaran sanitasi *hygiene* makanan siswa diajari apa yang dimaksud dengan sanitasi dan *hygiene*, 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 *hygiene* dan personal *hygiene* perlu diperhatikan, karena dapat mempengaruhi kualitas suatu makanan, terutama *selflife* 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 3 Kediri yang mengharuskan siswanya untuk praktik yaitu konsentrasi kuliner.

Tujuan adanya bidang studi Tata Boga ini adalah untuk melatih keterampilan yang dimiliki peserta didik khususnya keterampilan dalam mengolah berbagai hidangan boga maupun *pastry* yang merupakan salah satu kompetensi keahlian yang harus dimiliki oleh setiap peserta didik dalam program keahlian Tata Boga. Dalam proses kegiatan praktik bidang studi Tata Boga, peserta didik akan lebih sering melakukan kegiatan mengolah makanan seperti memasak, menggoreng, memanggang, dan lainnya yang dilaksanakan di dalam lab. Dalam proses kegiatan praktik tersebut mengharuskan adanya bahan-bahan makanan sebagai komponen atau material wajib untuk melancarkan kegiatan mengolah makanan dan demi tercapainya tujuan pembelajaran. Bahan-bahan makanan yang diperlukan dalam kegiatan praktik mengolah makanan tersebut berasal dari tumbuhan dan hewan.

Tidak hanya dari sisa-sisa bahan, namun juga dari sisa hidangan atau makanan yang tidak dihabiskan karena beberapa faktor seperti rasa dari hidangan tersebut, yang membuat hidangan tersebut menjadi hidangan yang tidak layak untuk dimakan. Sisa bahan dan makanan tersebut akan dibuang di lingkungan sekolah dan dapat dikatakan sebagai limbah pangan atau limbah hasil pangan. Dampak yang dapat ditimbulkan dari limbah tersebut tentunya sangat berpengaruh bagi lingkungan sekitar sekolah. Seperti bau menyengat, sarang nyamuk, dan juga menimbulkan gas metana bagi lingkungan. Dengan adanya penerapan *hygiene* dan sanitasi di laboratorium diharapkan siswa mampu menerapkan teori yang telah diperoleh mengenai *hygiene*-sanitasi pada saat pembelajaran praktik.

Pengetahuan dan sikap siswa merupakan dua sisi untuk mencapai tujuan tertentu setelah melalui proses pengamatan, penilaian dan pengambilan keputusan, sebagian pengetahuan dan sikap manusia dibentuk, diperoleh dan dipelajari melalui proses belajar. Pengetahuan tentang sanitasi *hygiene* 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 *hygiene*. Penerapan pembelajaran sehat sangat tepat untuk diterapkan pada bidang studi tata boga di Sekolah Menengah Kejuruan. Bidang studi tata boga merupakan salah satu program yang berkaitan dengan usaha pengolahan makanan, maka hal ini tidak lepas dari peran petugas pengolah makanan atau penjamah makanan dan juga dapur sebagai tempat pengolahan makanan. Penjamah makanan adalah orang yang menangani makanan secara langsung sejak makanan dibuat sampai makanan siap disajikan. Untuk mendapatkan makanan yang berkualitas baik, perlu diperhatikan pengetahuan, sikap dan perilaku petugas pengolah makanan.

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia, akan tetapi makanan juga sangat mungkin menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh. Selain mengandung nilai gizi, makanan juga merupakan media bagi mikroba atau kuman untuk berkembang biak. Kemungkinan lain masuknya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya seperti debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia.

Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu memastikan bahwa makanan tersebut tidak kontaminasi. Kontaminasi dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Dalam menyelenggarakan makanan supaya terhindar dari kontaminasi, pengetahuan dan perilaku *hygiene* penjamah makanan menjadi suatu hal yang sangat penting (Miranti and Catur, 2016). Keadaan *hygiene* sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut.

Jika *hygiene* sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah-masalah kesehatan (Yulia & Prayitno, 2016). Lebih lanjut oleh Handayani, dkk (2015), penjamah makanan yang memiliki sikap baik cenderung memiliki pengetahuan yang baik. Demikian juga bahwa semakin baik pengetahuan *hygiene* dan sanitasi, semakin baik pula sikap siswa dalam melaksanakan praktek *hygiene* dan sanitasi pada praktek mengolah kue (Fitriani, 2019). Oleh karena itu penting untuk menerapkan sanitasi *hygiene* pada pengolahan makanan agar bahan makanan ataupun makanan yang sudah diolah terjaga kebersihannya dan aman untuk dikonsumsi.

Menurut hasil observasi ke SMKN 3 Kediri yang telah dilakukan oleh peneliti, pada saat praktik memang masih ada siswa yang belum menerapkan pengetahuan sanitasi *hygiene* 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. Selain itu pada saat praktik berlangsung siswa masih kurang berhati-hati ketika sedang menggunakan api pada kompor, siswa masih perlu di berikan motivasi oleh guru untuk menerapkan sanitasi *hygiene* dan k3 pada saat praktik. Beberapa contoh tadi dapat menjadi penyebab terjadi kasus kecelakaan kerja di dapur. Meskipun telah di tempel tata tertib memasuki laboratorium atau dapur, tata tertib tersebut hanya sebatas himbuan dan bukan sesuatu keharusan bagi siswa.

Penelitian ini ingin mengetahui pengaruh pengetahuan sanitasi dan *hygiene* siswa kelas X apabila benar-benar diaplikasikan oleh siswa pada saat pengolahan makanan di Laboratorium boga, dimana di kelas X siswa sebagai fondasi dasar bagi pengetahuan kebogaan mereka nantinya. Identifikasi keburukkan dan upaya penanganannya untuk penerapan sanitasi dan *hygiene* di Laboratorium dilakukan sejak dini karena sekolah menengah kejuruan sebagai salah satu lembaga pendidikan yang banyak mencetak lulusan yang siap kerja. Sehingga diharapkan kelak dapat dijadikan bekal bagi siswa untuk menjaga sanitasi dan *hygiene* apabila nantinya mereka bekerja pada suatu industri ataupun berwirausaha sendiri.

Dari uraian latar belakang masalah tersebut, penulis ingin mengetahui pengaruh pengetahuan *hygiene* dan sanitasi di kelas X SMKN 1 Kediri, oleh karena itu dalam penelitian ini penulis mengambil judul “Pengaruh Pengetahuan Sanitasi *Hygiene* terhadap Keterampilan Penanganan Limbah Hasil Praktik Kelas Tata Boga”.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan yakni deskriptif kuantitatif dengan teknik analisis regresi sederhana. Subjek dalam penelitian ini adalah siswa kelas X bidang kejuruan Tata Boga yang berjumlah 35 Siswa. Objek dalam penelitian ini adalah penerapan pengetahuan sanitasi *hygiene* terhadap keterampilan penanganan limbah sisa bahan serta makanan hasil praktik kelas Tata Boga. Pengumpulan data yang dilakukan dengan tes dan observasi. Teknik analisis data menggunakan teknik analisis deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Linieritas

Tabel 1. Hasil Uji Linieritas X terhadap Y

		F	Sig.
Keterampilan * Pengetahuan	<i>Deviation from Linearity</i>	.841	.576

Berdasarkan tabel tersebut ditunjukkan nilai signifikansi *deviation from linearity* yaitu 0,576 > 0,05, dapat dinyatakan bahwa variabel pengetahuan sanitasi *hygiene* (X) terdapat hubungan yang linear terhadap keterampilan penanganan limbah hasil praktik (Y).

Uji Regresi Linier Sederhana

Tabel 2. Hasil Uji Regresi Linier Sederhana

ANOVA ^a						
Model		<i>Sum of Squares</i>	<i>df</i>	<i>Mean Square</i>	F	Sig.
1	<i>Regression</i>	676.190	1	676.190	25.492	.000 ^b
	<i>Residual</i>	875.353	33	26.526		
	<i>Total</i>	1551.543	34			
a. <i>Dependent Variable:</i> Keterampilan						
b. <i>Predictors: (Constant),</i> Pengetahuan						

Berdasarkan data Tabel 2, diperoleh model persamaan regresi sebagai berikut: $Y = 25.492 + 0,334X$. Diketahui bahwa $F_{hitung} = 22.295$ dengan tingkat signifikansi sebesar $0,00 < 0,05$, yang berarti H_0 ditolak sehingga memperlihatkan bahwa ada pengaruh variabel pengetahuan sanitasi *hygiene* (X) terhadap variabel keterampilan penanganan limbah (Y).

Tabel 3. Koefisien Regresi

<i>Coefficients^a</i>						
<i>Model</i>		<i>Unstandardized Coefficients</i>		<i>Standardized Coefficients</i>	<i>t</i>	<i>Sig.</i>
		<i>B</i>	<i>Std. Error</i>	<i>Beta</i>		
1	<i>(Constant)</i>	57.650	5.939		9.706	.000
	Pengetahuan	.372	.074	.660	5.049	.000
a. <i>Dependent Variable:</i> Keterampilan						

Angka koefisien regresi dari pengetahuan sanitasi *hygiene* (X) yaitu diperoleh sebesar 0,372. Hasil tersebut menunjukkan bahwa jika variabel X atau pengetahuan sanitasi *hygiene* mengalami kenaikan sebesar satu satuan maka akan meningkatkan variabel Y yakni keterampilan penanganan limbah sebesar 0,372 atau 37,2%. Karena nilai koefisien regresi bernilai positif maka dengan begitu dapat dikatakan bahwa arah pengaruh pengetahuan sanitasi *hygiene* terhadap keterampilan penanganan limbah hasil praktik kelas tata boga SMKN 3 Kediri adalah positif atau dapat juga disimpulkan jika semakin tinggi pengetahuan mengenai sanitasi *hygiene* maka keterampilan penanganan limbah hasil praktik kelas tata boga akan meningkat.

Tabel 4. R dan R Square X terhadap Y

<i>Model Summary</i>				
<i>Model</i>	<i>R</i>	<i>R Square</i>	<i>Adjusted R Square</i>	<i>Std. Error of the Estimate</i>
1	.660 ^a	.436	.419	5.150
a. <i>Predictors: (Constant), Pengetahuan</i>				

Analisis koefisien determinasi (*R Square*) digunakan untuk menganalisis dan menjelaskan seberapa besar variabel independen (X) mempengaruhi variabel dependen (Y). Koefisien determinasi memiliki nilai antara 0 dan 1. Jika R=0, maka tidak ada korelasi antara variabel independen (bebas) dengan variabel dependen (bebas). Kemudian apabila R=1 berarti ada korelasi antara variabel independen dengan variabel dependen.

Berdasarkan Tabel 4.7, ditunjukkan bahwa nilai R yaitu sebesar 0,436 dan *R Square* (koefisien determinasi) adalah 0,419. Hasil perhitungan itu memperlihatkan besaran pengaruh variabel bebas (X) terhadap variabel terikat (Y). Besarnya nilai *R Square* 0,419 sama dengan 41,9%. Dapat disimpulkan bahwa variabel independen yaitu pengetahuan sanitasi *hygiene* memiliki pengaruh sebesar 41,9%, yang mana dapat diartikan apabila interval korelasinya kurang dari 50% maka variabel X pengaruh yang rendah terhadap variabel Y. Sedangkan 58,1% sisanya dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti pada penelitian ini.

Pembahasan

a. Pengaruh Pengetahuan Sanitasi *Hygiene* terhadap keterampilan penanganan limbah hasil praktik kelas Tata Boga SMKN 3 Kediri a. Uji Prasyarat

Sebelum dilakukan uji regresi sederhana untuk mengetahui pengaruh pengetahuan sanitasi *hygiene* terhadap keterampilan penanganan limbah hasil praktik kelas tata boga dilakukan uji prasyarat terlebih dahulu yakni uji validitas yang menunjukkan hasil seluruh pernyataan pada variabel X dan Y diperoleh hasil $r_{hitung} > r_{tabel}$ (0,334), sehingga dengan demikian instrumen penelitian dapat dinyatakan valid.

Hal ini sejalan dengan pendapat (Sujarweni, 2012: 177), uji validitas digunakan untuk mengetahui kelayakan butirbutir instrumen dalam suatu daftar pertanyaan dalam mendefinisikan suatu variabel. Lebih lanjut oleh (Ghozali, 2018:51), uji validitas digunakan untuk mengukur sah atau valid tidaknya suatu kuesioner. Sebuah instrumen atau kuesioner dikatakan valid jika pertanyaan pada instrumen atau kuesioner mampu mengungkapkan sesuatu yang akan diukur oleh kuesioner tersebut. Berdasarkan uraian tersebut didapatkan disimpulkan bahwa instrumen penelitian dapat dinyatakan dapat digunakan karena seluruh pernyataan adalah valid.

Selanjutnya dilakukan uji reliabilitas. Menurut Ghozali (2018:45) reliabilitas sebenarnya adalah alat untuk mengukur suatu kuesioner yang merupakan indikator dari variabel atau konstruk. Uji reliabilitas digunakan untuk mengukur konsistensi hasil pengukuran dari kuesioner dalam penggunaan yang berulang. Jawaban responden terhadap pertanyaan dikatakan reliabel jika masing-masing pertanyaan dijawab secara konsisten atau jawaban tidak boleh acak.

Hasil yang didapatkan dari uji reliabilitas adalah besaran Cronbach's Alpha pada variabel pengetahuan sanitasi *hygiene* (x) sebesar 0,980 dan variabel keterampilan penanganan limbah hasil praktik (Y) sebesar 0,993. Nilai seluruh variabel $> 0,60$, sehingga dengan demikian instrumen penelitian dapat dikatakan reliabel.

Setelah dilakukan uji normalitas dapat dinilai signifikansi untuk variabel pengetahuan (X) yakni 0,108 dan keterampilan yaitu 0,115. Data dapat dinyatakan berdistribusi normal apabila taraf signifikan lebih besar dari taraf signifikansi 0,05. Menurut Ghozali (2018:161), uji normalitas bertujuan untuk menguji apakah dalam model regresi, variabel pengganggu atau residual memiliki distribusi normal. Ada dua cara untuk mendeteksi apakah residual berdistribusi normal atau tidak, yaitu dengan analisis grafik dan uji statistik. Jadi dapat dikatakan bahwa data diatas terdistribusi normal.

Menurut Sugiyono dan Susanto (2015:323) uji linearitas dapat dipakai untuk mengetahui apakah variabel terikat dengan variabel bebas memiliki hubungan linear atau tidak secara signifikan. Hasil dari uji linieritas adalah ditunjukkan nilai signifikansi *deviation from linearity* yaitu $0,576 > 0,05$, dapat dinyatakan bahwa variabel pengetahuan sanitasi *hygiene* (X) terdapat hubungan yang linear terhadap keterampilan penanganan limbah hasil praktik (Y).

b. Uji Regresi Linier Sederhana

Didasarkan dari hasil pengujian yang sudah dilakukan terhadap variabel Pengetahuan Sanitasi *Hygiene* (X) dengan variabel Keterampilan Penanganan Limbah Hasil Praktik (Y) dinyatakan bahwa variabel X memberikan pengaruh yang signifikan terhadap variabel Y karena mempunyai nilai signifikansi kurang dari 0,05.

Hasil perhitungan dengan menggunakan uji analisis regresi sederhana menunjukkan nilai $F_{hitung} = 22.295$ dengan tingkat signifikansi sebesar $0,00 < 0,05$, yang berarti H_0 ditolak sehingga memperlihatkan bahwa ada pengaruh variabel pengetahuan sanitasi *hygiene* (X) terhadap variabel keterampilan penanganan limbah (Y).

Angka koefisien regresi dari pengetahuan sanitasi *hygiene* (X) yaitu diperoleh sebesar 0,372. Hasil tersebut menunjukkan bahwa jika variabel X atau pengetahuan sanitasi *hygiene* mengalami kenaikan sebesar satu satuan maka akan meningkatkan variabel Y yakni keterampilan penanganan limbah sebesar 0,372 atau 37,2%. Karena nilai koefisien regresi bernilai positif maka dengan begitu dari perhitungan tersebut dapat dilihat bahwa terdapat pengaruh positif yang signifikan antara pengetahuan sanitasi hygiene makanan terhadap keterampilan penanganan limbah hasil praktik tata boga.

Hasil ini sejalan dengan penelitian sejenis yang dilakukan Atika Salsabila (2023) sebelumnya yang menemukan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan dan positif pada variabel pengetahuan sanitasi hygiene terhadap variabel perilaku kebersihan siswa. Penelitian lain yang sepadan dengan hasil tersebut juga dilakukan Anggraeni (2016) yang menemukan bahwa Pengetahuan sanitasi dan hygiene berpengaruh positif dan signifikan terhadap sikap siswa kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta di Laboratorium Boga. Selain itu, sekolah dianggap memegang peranan yang sangat penting dan berpengaruh dalam meningkatkan perubahan sikap siswa dibanding faktor yang lain, karena lingkungan sekolah merupakan tempat siswa menuntut ilmu dan mengembangkan potensinya sehingga nantinya mampu menjadi warga masyarakat yang baik.

Ditunjukkan bahwa nilai R yaitu sebesar 0,436 dan *R Square* (koefisien determinasi) adalah 0,419. Hasil perhitungan itu memperlihatkan besaran pengaruh variabel bebas (X) terhadap variabel terikat (Y). Besarnya nilai *R Square* 0,419 sama dengan 41,9%. Dapat disimpulkan bahwa variabel independen yaitu pengetahuan sanitasi *hygiene* memiliki pengaruh sebesar 41,9%, yang mana dapat diartikan apabila interval korelasinya kurang dari 50% maka variabel X memiliki tingkat hubungan yang rendah dengan variabel Y. Sedangkan 58,1% sisanya dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti pada penelitian ini.

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.

SIMPULAN

1. Dari hasil perhitungan SPSS diperoleh rata-rata skor pengetahuan sanitasi dan hygiene sebesar 79,66 atau dibulatkan sehingga rata-rata nilai pengetahuan sanitasi dan hygiene berada pada interval $76,67 < X \leq 83,33$ dan rata-rata skor keterampilan penanganan limbah

sebesar 87,31 sehingga rata-rata nilai keterampilan berada pada $86,00 < X \leq 90,00$. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan sanitasi dan higiene siswa kelas X di SMK Negeri 3 Kediri dalam kategori sedang.

2. Didasarkan dari hasil pengujian yang sudah dilakukan terhadap variabel Pengetahuan Sanitasi Hygiene (X) dengan variabel Keterampilan Penanganan Limbah Hasil Praktik (Y) dinyatakan bahwa variabel X memberikan pengaruh yang signifikan terhadap variabel Y karena hasil perhitungan dengan menggunakan uji analisis regresi sederhana menunjukkan nilai $F_{hitung} = 22,295$ dengan tingkat signifikansi sebesar $0,00 < 0,05$. Nilai koefisien regresi 0,372 atau bernilai positif maka dengan begitu dari perhitungan tersebut dapat dilihat bahwa terdapat pengaruh positif yang signifikan antara pengetahuan sanitasi higiene makanan terhadap keterampilan penanganan limbah hasil praktik tata boga dan besarnya nilai R^2 sama dengan 41,9%. Dapat disimpulkan bahwa variabel independen yaitu pengetahuan sanitasi hygiene memiliki pengaruh sebesar 41,9%, yang mana dapat diartikan apabila interval korelasinya kurang dari 50% maka variabel X memiliki tingkat hubungan yang rendah dengan variabel Y. Sedangkan 58,1% sisanya dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti pada penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Christiana Mayang. 2016. *Hubungan Pengetahuan Sanitasi Dan Higiene Dengan Sikap Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta Di Laboratorium Boga*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Arikunto, Suharsimi. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Armando, Rochim, 2014. *Penanganan dan Pengelolaan Sampah*. Jakarta, Penebar Swadaya.
- Ayuningtyas, Regina Amaris. 2019. *Penerapan Prinsip 3R (Reduce, Reuse, Recycle) dalam Pengelolaan Sampah di Restoran Cepat Saji KFC Yogyakarta dalam Era Go-Food*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Fajar Hendro Utomo. 2009. *Arah Pengembangan Sekolah Menengah Kejuruan Bisnis dan Manajemen Berbasis Sektor Perdagangan di Kabupaten Tulungagung*.
- Ghozali, Imam. 2018. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 25*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro: Semarang.
- Gill, S., 2014. "Anaerobic Bacterial Degradation Of Kitchen Waste -A Review. *Int. J. Res. Dev. Pharm. L.*" *Sci. International Journal of Research and Development in Pharmacy and Life Sciences*, 3(2), 850– 854.
- Gordon, Davis. 1999. *Kerangka Dasar Sistem Informasi Manajemen*. Jakarta: PT. Pustaka Binaman Presindo.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. .2020. "Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta". *Jurnal Volume 6 No. 2*, Hal 103–109.
- Handajani, S., dkk. 2022. "Education on Sanitation and Hygiene Knowledge on Food Vendors in Semolowaru Culinary Tourism Center (CTC) Surabaya." *Pendampingan 61 Optimalisasi Media Sosial Sebagai Sarana Pemasaran Produk*, Volume 2 No. 2, Hal. 288–306.
- Hasibuan, Rosmidah. 2016. "Analisis Dampak Limbah/Sampah Rumah Tangga terhadap Pencemaran Lingkungan Hidup." *Jurnal Ilmiah "Advokasi"* Vol. 04. No. 01.
- Juhaina, E. 2020. "Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi padapenjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit." *Electronical Journal Scientific of Environment Health and Diseases*, Volume 1, 32–44.
- Mellyanawaty, M., dkk. 2018. "Sosialisasi Pengelolaan Limbah Dapur Serta Program 3R (Reuse, Reduce, Recycle) Bagi Pemilik Rumah Makan dan Jasa Boga di Wilayah Kota Tasikmalaya." *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Volume 1 No. 2, Hal 53–62.
- Nuryadi, dkk. 2017. *Dasar-Dasar Statistik Penelitian*. Yogyakarta: SIBUKU MEDIA.
- Oemar Hamalik. 2001. *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Putri, Santi dan Retnanin,. 2020. Gambaran Pengetahuan Remaja Tentang Risiko Pernikahan Dini di SMAN 2 Wonosari Gunungkidul. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Puspitasari, Y., & Mariah, S. (2016). "Penerapan Higiene dan Sanitasi di Laboraturium Tata Boga". Jurnal. Keluarga, Vol. 2. Rauf, R. 2013. Sanitasi dan HACCP. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Riyadi S. 1984. Ilmu Kesehatan Masyarakat. Surabaya: Usana Offset Printing.
- 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.
- Salsabila, Atika. "Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Higiene Terhadap Perilaku Kebersihan Siswa SMK Program Keahlian Kuliner Dalam Praktik Pengolahan Makanan". Dewantara : Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora Vol.2, No.2 Juni 2023
- Sari, Indah P.T.P. 2013. "Pendidikan Kesehatan Sekolah Sebagai Proses Perubahan Perilaku Siswa". Jurnal Pendidikan Jasmani Indonesia Volume 9, Nomor 2.
- Soemarjadi. 1992. Pendidikan Keterampilan. Jakarta: Depdikbud.
- Soedarmadji, Slamet. 2007. Resiko Bahaya dalam Keamanan Pangan dan Faktor Penyebabnya. Jakarta: WKNPG V, LIPPI.
- Siswoyo, Dwi., dkk. 2007. Ilmu Pendidikan. Yogyakarta: UNY Press. Suharnan. 2005. Psikologi Kognitif. Surabaya: Srikandi
- Sunarsih, Lilis Endang. 2018. Penanggulangan Limbah. Yogyakarta: Deepublish.
- Sumiati, T. 2013. Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1. Kemendikbud direktorat pembinaan SMK.
- Tarwoto & Wartonah. 2006. "Kebutuhan dasar manusia dan proses keperawatan." Edisi 3 Salemba Medika, Jakarta.
- Utomo, Fajar Hendro. 2009. Arah Pengembangan Sekolah Menengah Kejuruan Bisnis dan Manajemen Berbasis Sektor Perdagangan di Kabupaten Tulungagung.
- Wahyuni, H., dkk. (2021). Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen Pada Tahun 2021. Jurnal Poltekes Surabaya.
- Woolfolk, Anita. 2009. Educational Psychology Active Learning Edition. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Yusuf, A. 2021. "Edukasi Pengetahuan Sanitasi pada Produksi Kerupuk Ikan di UD Sumber Rejeki Surabaya." Volume 5 No. 1, Halaman 240–247.