Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi

Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi
Volume 6 Number 2
ISSN: Print 2685-5372 – Online 2685-5380
DOI: 10.24036/jptbt.v6i2.26928
Received Juny 10, 2025; Revised July 15, 2025; Accepted August 13, 2025
Avalaible Online: http://boga.ppj.unp.ac.id/index.php/jptb

IMPLEMENTASI SISWA KELAS XI KULINER SMK NUSATAMA PADANG TERHADAP SANITASI HYGIENE DAN KESELAMATAN KESEHATAN KERJA PADA SAAT PRAKTIK MAKANAN ORIENTAL

(Implementation Of Class Xi Culinart Students Of Nusatama Padang Vocational School Regarding Sanitation, Hygiene, And Occupational Health And Safety During Oriental Food Practices)

Elda Febri Dollah [1], Cici Indriani[2] , Elida[3] , Juliana Siregar[4]
[1]Universitas Negeri Padang
*Corresponding author, e-mail: ciciandriani@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Vocational High Scholl are a formal educational pathway that focuses on practical skills relevant to industry needs. One such vocational high school in Padang City is SMK Nusatama Padang, which offers five programs, including culinary arts. Within the culinary arts program, one of the key subjects taught is Occupational Health and Safety and Sanitation. This study aims to describe the implementation of Sanitation, Hygiene, and Occupational Health and Safety (K3) by class XI Culinary students of SMK Nusatama Padang in the practice of oriental food subjects. This study was conducted at SMK Nusatama Padang on April 29 – May 29, 2025. This study used a qualitative approach with descriptive methods. The research subjects were 36 11th-grade Culinary students and the instructors who taught the subject. Data collection involved observation, interviews, and documentation. The focus of this study was the implementation of sanitation, hygiene, and K3 in the kitchen during students' culinary experiments. The results of the study through observations and interviews with culinary students showed that students' understanding of sanitation, hygiene, and K3 had shown a fairly good presentation and the subject teacher also stated that the implementation of sanitation, hygiene, and K3 had been running as much as 80%, but the implementation was not consistent. In the aspect of personal hygiene, students had not fully implemented personal hygiene standards, such as washing hands properly and using practical attributes according to procedures. In the aspect of kitchen hygiene, some students had maintained the cleanliness of the kitchen and equipment, but negligence was still found, especially in handling waste and storing food ingredients. As for the aspect of occupational safety (K3), students had known and used personal protective equipment (PPE), but were still often negligent in its application, and supporting facilities such as a first aid kit were not yet available in the practical kitchen. It can be concluded that although students' understanding was quite good, supervision and habituation of hygienic and safe behavior still needed to be improved to comply with culinary industry standards.

Keyword: *Sanitation Hygiene, Occupational Safety and Health, Oriental Food*

ABSTRAK

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu jalur pendidikan formal yang berfokus pada keterampilan praktis yang sesuai dengan kebutuhan industri. Salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang ada di Kota Padang adalah SMK Nusatama Padang yang memiliki lima program keahlian salah satunya program keahlian kuliner. Dalam program keahlian kuliner, salah satu mata pelajaran penting yang diajarkan adalah Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja.Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan penerapan Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) oleh siswa kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang dalam praktik mata pelajaran makanan oriental. Penelitian ini dilaksanakan di SMK Nusatama Padang pada tanggal 29 April – 29 Mei 2025. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Subjek penelitian adalah siswa kelas XI Kuliner yang berjumlah 36 orang serta guru produktif yang mengajar mata pelajaran tersebut. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Adapun fokus dari penelitian ini yaitu penerapan sanitasi hygiene dan K3 di dapur pada saat siswa praktik makanan oriental. Hasil penelitian melalui observasi dan wawancara penulis kepada siswa kuliner menunjukkan bahwa pemahaman siswa terhadap sanitasi hygiene dan K3 sudah menunjukan presentasi cukup baik dan guru mata pelajaran juga

menyebutkan bahwa penerapan sanitasi hygiene dan K3 ini sudah berjalan sebanyak 80%, namun penerapannya belum konsisten. Pada aspek personal hygiene, siswa belum sepenuhnya menerapkan standar kebersihan pribadi, seperti mencuci tangan dengan benar dan penggunaan atribut praktik sesuai prosedur. Pada aspek kitchen hygiene, sebagian siswa telah menjaga kebersihan dapur dan peralatan, tetapi masih ditemukan kelalaian, terutama dalam penanganan limbah dan penyimpanan bahan makanan. Adapun pada aspek keselamatan kerja (K3), siswa telah mengenal dan menggunakan alat pelindung diri (APD), namun masih sering lalai dalam penerapannya, dan belum tersedia fasilitas penunjang seperti kotak P3K di dapur praktik. Dapat disimpulkan bahwa meskipun pemahaman siswa cukup baik, pengawasan dan pembiasaan perilaku higienis dan aman masih perlu ditingkatkan agar sesuai dengan standar industri kuliner.

Kata kunci: Sanitasi Hygiene, Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Makanan Oriental

How to Cite: Elda Febri Dollah[1], Cici Indriani[2], Elida[3], Juliana Siregar[4]. 2025. Implementasi Siswa Kelas Xi Kuliner Smk Nusatama Padang Terhadap Sanitasi Hygiene Dan Keselamatan Kesehatan Kerja Pada Saat Praktik Makanan Oriental. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6(2): pp. 277-283, DOI: 10.24036/jptbt.v6i2.26928

This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Pendidikan merupakan proses yang terstruktur dan berkelanjutan, yang tidak hanya bertujuan untuk mentransfer ilmu pengetahuan, tetapi juga mengembangkan seluruh potensi individu secara optimal. Proses ini mencakup penguatan aspek kognitif, afektif, dan psikomotorik guna menciptakan sumber daya manusia yang cerdas secara intelektual, matang secara emosional, serta memiliki karakter dan akhlak mulia. Hal ini sejalan dengan amanat Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yang menekankan pentingnya sinergi antara pendidikan formal, nonformal, dan informal dalam membentuk kompetensi peserta didik secara menyeluruh dan berkelanjutan.

Salah satu jalur pendidikan formal yang berperan strategis dalam mencetak tenaga kerja terampil dan siap pakai adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK memiliki orientasi khusus pada penguasaan keterampilan praktis dan vokasional yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja dan industri. SMK Nusatama Padang, sebagai salah satu lembaga pendidikan kejuruan di Kota Padang, memiliki lima program keahlian yang dirancang untuk mendukung pengembangan keterampilan peserta didik, salah satunya adalah program keahlian kuliner. Dalam program ini, mata pelajaran Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja (K3) menjadi komponen penting dalam kurikulum karena berfungsi sebagai fondasi utama dalam membentuk kesadaran dan kompetensi siswa dalam menjaga kebersihan, kesehatan, dan keselamatan di lingkungan dapur.

Pengetahuan tentang sanitasi dan hygiene sangatlah krusial bagi individu yang terlibat dalam pengolahan makanan. Materi ini mencakup pemahaman menyeluruh tentang cara memilih, menyimpan, mengolah, hingga menyajikan makanan secara aman dan higienis. Personal hygiene, seperti kebersihan diri dan penggunaan alat pelindung diri (APD), serta kitchen hygiene, yang menyangkut kebersihan lingkungan dapur dan peralatan, merupakan dua aspek utama yang harus diterapkan secara konsisten. Penerapan prinsip sanitasi dan hygiene ini menjadi sangat penting terutama dalam praktik pengolahan makanan oriental, yang sering kali melibatkan bahan-bahan segar dan teknik memasak yang kompleks. Kesalahan kecil dalam praktik kebersihan dapat berpotensi menyebabkan kontaminasi silang, keracunan makanan, hingga menurunkan kualitas cita rasa.

Selain aspek kebersihan dan kesehatan, keselamatan kerja atau K3 juga merupakan bagian yang tidak terpisahkan dalam proses pembelajaran di dapur. Siswa harus memahami potensi risiko yang ada, seperti penggunaan alat tajam, paparan suhu tinggi, dan permukaan lantai yang licin, serta mampu menerapkan prosedur kerja yang aman untuk meminimalkan kecelakaan kerja. Penerapan prinsip-prinsip K3 ini juga sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SMK3), yang mewajibkan semua lingkungan kerja, termasuk laboratorium praktik pendidikan, untuk menjamin keselamatan peserta didik sebagai bagian dari pelatihan keterampilan profesional.

Dari latar belakang yang telah diuraikan di atas, peneliti tertarik mengambil judul "Penerapan Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang Pada Mata Pelajaran Praktek Makanan Oriental".

BAHAN DAN METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif mampu menghasilkan hasil penelitian berupa deskripsi mendalam tentang ucapan, tulisan, atau perilaku yang diamati dalam lingkup terentu yang dilihat dari sudut pandang yang komprehensif (Luthfiyah,2017). Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif, yang digunakan untuk penyelidikan dan mendeskripsikan secara mendalam tentang penerapan sanitasi hygiene dan keselamatan kesehatan kerja siswa kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang pada mata pelajaran praktik makanan oriental. Metode penelitian kualitatif sering disebut metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (natutal setting). Jadi penelitian kualitatif ini adalah penelitian yang bertujuan untuk mengungkapkan fenomena tentang implementasi sanitasi hygiene dan K3 pada saat praktik makanan oriental di SMK Nusatama Padang. Penelitian ini menyajikan interaksi antara subjek penelitian dengan peneliti. Lokasi yang dipilih peneliti adalah Workshop Tata Boga SMK Nusatama Padang dan observasi berlangsung selama satu bulan dilkakukan 2 kali setiap minggu pada saat siswa melaksanakan praktik makanan oriental. Menurut (Sugiono, 2019) dalam penelitian kualitatif yang menjadi instrument atau alat penelitian adalah peneliti itu sendiri dan dibantu dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk mendapatkan informasi yang lebih jelas dan akurat. Informan dalam penelitian ini adalah guru dan siswa kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang. Untuk validasi instrument penulis adaptasi dari penelitian *Juwitalia Widaswara.*

Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data menggunakan moetode penelitian lapangan (field research). Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu wawancara, observasi, dokumentasi. Teknik Pemerikasaan Keabsahan Data menggunakan triangulasi. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan tiga macam triangulasi, yaitu: triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan triangulasi waktu. Teknik analisis data meliputi pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan klasifikasi data.

HASIL DAN PEMEBAHASAN

1. Kebersihan Diri (Personal Hygiene) Pada Praktik Mengolah Makanan Oriental Kelas Sebelas Kuliner di SMK Nusatama Padang

a. Penerapan Sanitasi Hygiene dan K3 Sebelum Melaksanakan Praktek Makanan Oriental Siswa Kelas Sebelas Kuliner SMK Nusatama Padang

Berdasarkan hasil wawancara dengan siswa kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang, diketahui bahwa hanya sebagian dari mereka yang telah mengenal dan menerapkan prinsip sanitasi hygiene dan keselamatan kerja (K3) sebelum mendapatkan pembelajaran formal. Siswa yang lebih sadar terhadap pentingnya sanitasi dan K3 umumnya menunjukkan minat tinggi terhadap dunia kuliner dan secara aktif mencari informasi terkait.

Mayoritas siswa mulai mengenal konsep sanitasi hygiene dan K3 saat duduk di kelas X, di mana materi tersebut diajarkan pada awal semester sebagai dasar sebelum praktik dapur dimulai. Pemahaman awal ini diberikan untuk membekali siswa dengan standar kebersihan, keamanan pangan, dan prosedur keselamatan kerja guna mencegah kontaminasi makanan, menjaga kesehatan konsumen, serta meminimalkan risiko kecelakaan selama kegiatan praktik

b. Kebersihan Hidung dan Telinga Pada Praktik Mengolah Makanan Oriental Kelas Sebelas Kuliner SMK Nusatama Padang

Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan bahwa kebersihan hidung masih kurang diperhatikan oleh sebagian siswa kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang saat melaksanakan praktik pengolahan makanan oriental. Beberapa siswa teramati menyentuh area hidung di dekat bahan makanan tanpa mencuci tangan terlebih dahulu, yang secara tidak langsung meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi silang. Hal ini menjadi perhatian serius karena makanan oriental umumnya menggunakan banyak rempah-rempah yang memiliki aroma kuat, sehingga potensi keberadaan kontaminan mikrobiologis bisa tersembunyi dan sulit terdeteksi secara indrawi. Sesuai dengan rekomendasi dari World Health Organization (WHO) dan Food Standards Agency (UK), tindakan menyentuh area wajah, terutama hidung, harus segera diikuti dengan mencuci tangan menggunakan sabun agar mencegah penyebaran patogen ke bahan makanan.

Di sisi lain, aspek kebersihan telinga siswa cenderung lebih terjaga. Hal ini disebabkan oleh kebiasaan siswa perempuan yang menggunakan hijab dan siswa laki-laki yang mengenakan penutup kepala (hairnet) selama praktik di dapur. Tidak ditemukan perilaku menyentuh atau mengorek telinga saat praktik berlangsung, dan secara umum siswa menjaga kebersihan telinga mereka dengan baik, termasuk di luar lingkungan praktik. Upaya ini menunjukkan bahwa pemahaman siswa terhadap pentingnya perlindungan area kepala dan wajah sudah cukup baik, setidaknya pada aspek yang terlihat secara langsung dan bersifat visual.

c. Kebersihan Kepala dan Rambut

Siswa kelas XI Kuliner menunjukkan disiplin dalam menjaga kebersihan kepala dan rambut. Mereka secara konsisten menggunakan penutup kepala seperti hairnet untuk mencegah rambut jatuh ke makanan selama praktik. Siswa juga terbiasa mencuci rambut secara teratur, mengingat jadwal praktik yang padat 3–4 kali dalam seminggu. Kebersihan rambut penting untuk mencegah rasa gatal yang bisa memicu siswa menggaruk kepala, yang berisiko menyebabkan kotoran atau ketombe jatuh ke makanan. Studi ilmiah juga menunjukkan bahwa mikrobioma kulit kepala dapat memengaruhi kebersihan rambut. Oleh karena itu, menjaga rambut tetap bersih, rapi, dan tertutup merupakan bagian penting dari penerapan personal hygiene sesuai standar HACCP dan Food Code.

d. Kebersihan Diri Sebelum Masuk Praktik

Sebelum memasuki ruang praktik, siswa XI Kuliner memulai dengan berdoa dan menerima arahan dari guru mengenai materi serta pengingat pentingnya menjaga kebersihan diri. Siswa diharuskan mandi sebelum berangkat ke sekolah, menggunakan seragam yang bersih, memakai penutup kepala, dan menjaga kuku tetap pendek tanpa cat kuku atau kuku palsu. Siswa juga dilarang memakai perhiasan serta wajib menutup luka dengan plester tahan air. Namun, hasil observasi menunjukkan bahwa belum semua siswa mencuci tangan dengan sabun sesuai standar sebelum praktik. Hal ini menunjukkan bahwa kesadaran terhadap personal hygiene belum sepenuhnya tertanam, padahal kebersihan diri merupakan langkah awal dalam mencegah kontaminasi mikroba saat pengolahan makanan oriental.

Gambar 1. Pemeriksaan kuku sebelum memulai praktek

e. Penggunaan Atribut Lengkap

Penggunaan atribut lengkap saat praktik makanan oriental sangat penting untuk menjaga kebersihan dan keselamatan kerja. Atribut yang digunakan meliputi chef jacket, apron, dasi, penutup kepala, sarung tangan, dan sepatu anti selip. Meskipun sebagian besar siswa mematuhi aturan ini, masih ditemukan siswa yang tidak menggunakan atribut lengkap, seperti tidak memakai dasi, menggunakan rok, atau tidak mengenakan sepatu safety. Pakaian yang tidak bersih atau tidak sesuai standar dapat menjadi sumber kontaminasi. Menurut para ahli, penggunaan atribut yang tepat tidak hanya mencerminkan etika profesi, tetapi juga menjadi pelindung utama dari risiko kontaminasi silang dan cedera di dapur, khususnya dalam praktik memasak oriental yang melibatkan suhu tinggi dan teknik cepat.

Gambar 2. Contoh siswa yang telah menggunakan atribut lengkap

f. Teguran Guru karena Pelanggaran Personal Hygiene

Dalam praktiknya, masih ada siswa kelas XI Kuliner yang kurang disiplin dalam menjaga personal hygiene, sehingga mendapat teguran dari guru. Teguran biasanya diberikan karena siswa tidak mencuci tangan, tidak menjaga kebersihan pakaian, atau tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan. Selain itu, beberapa siswa mencicipi makanan menggunakan sendok yang sudah masuk ke mulut tanpa mencucinya terlebih dahulu, lalu menggunakan sendok yang sama untuk mencicipi hidangan lain. Perilaku ini sangat berisiko karena dapat menyebabkan kontaminasi silang dan penyebaran bakteri patogen seperti E. coli, Salmonella, dan Staphylococcus aureus. Oleh karena itu, pemahaman siswa terhadap pentingnya hygiene dalam praktik pengolahan makanan perlu terus ditingkatkan.

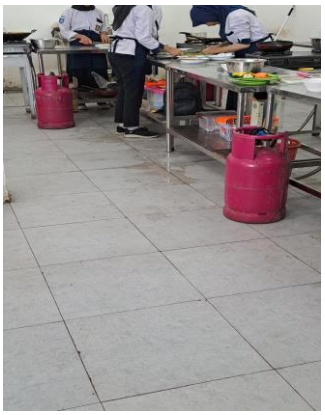
2. Kebersihan Dapur (Kitchen Hygiene) Pada Praktik Mengolah Makanan Oriental Kelas Sebelas Kuliner di SMK Nusatama Padang

a. Cara Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang Menjaga Kebersihan Area Kerja Pada Saat Praktik Makanan Oriental

Siswa kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang menunjukkan kesadaran yang cukup baik dalam menjaga kebersihan area kerja saat praktik makanan oriental. Mereka terbiasa membersihkan meja kerja sebelum dan sesudah digunakan, memakai celemek serta penutup kepala, dan secara rutin mencuci serta menyimpan peralatan masak seperti pisau, wajan, dan kukusan bambu sesuai fungsinya. Kebiasaan ini mencerminkan pemahaman terhadap prinsip sanitasi makanan, meskipun konsistensinya masih perlu ditingkatkan terutama ketika praktik berlangsung dalam kondisi ramai atau terburu-buru. Hal ini sejalan dengan pendapat para ahli yang menyebut bahwa pemahaman hygiene adalah faktor penting dalam praktik kuliner yang aman dan berkualitas.

b. Hal Dilakukan Siswa Kelas XI Kuliner Jika Ada Tumpahan Bahan Makanan di Lantai Dapur Saat Praktik Makanan Oriental

Dalam praktik di dapur, respons siswa terhadap tumpahan bahan makanan di lantai masih kurang optimal. Penelitian menunjukkan bahwa siswa cenderung mengabaikan kebersihan lantai dan lebih fokus pada area meja kerja. Tumpahan makanan sering tidak segera dibersihkan hingga ada teguran dari guru. Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman kitchen hygiene mereka belum sepenuhnya baik, meskipun guru telah berupaya mengingatkan secara rutin. Tindakan cepat terhadap tumpahan sangat penting karena berpengaruh pada keselamatan kerja dan mencegah kontaminasi, sesuai prinsip HACCP dan pedoman WHO. Oleh karena itu, penguatan praktik kebersihan melalui pembiasaan dan pengawasan guru masih sangat dibutuhkan.



Gambar 3. Genangan air yang tidak segera dibersihkan

c. Pengetahuan Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang Mengenai Cara Penyimpanan Bahan Makanan Mentah Dan Bahan Matang Dengan Benar Di Dapur Praktik Makanan Oriental

Pengetahuan siswa tentang penyimpanan bahan makanan mentah dan matang cukup baik, terutama dalam hal memisahkan wadah penyimpanan dan menggunakan penutup rapat untuk mencegah kontaminasi silang. Namun, praktik di lapangan menunjukkan bahwa masih ada siswa yang belum konsisten, seperti meletakkan bahan matang di bawah bahan mentah di lemari pendingin. Padahal, penyimpanan yang tidak benar dapat menyebabkan risiko keracunan makanan, terutama dalam makanan oriental yang menggunakan bahan segar dan mudah rusak. Untuk itu, pemahaman zona penyimpanan dan suhu penyimpanan harus terus ditingkatkan melalui demonstrasi visual dan evaluasi rutin agar siswa benar-benar menerapkan standar keamanan pangan.

d. Penerapan Kebersihan Dapur Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang Menurut Pandangan Guru Mata Pelajaran Selama Praktik Makanan Oriental

Hasil wawancara dengan Yola Novia Putri selaku guru mata pelajaran menyampaikan bahwa penerapan kebersihan dapur oleh siswa sudah mulai berjalan baik, dengan estimasi keberhasilan sekitar 80% (Wawancara, 8 Mei 2025). Kesadaran siswa terhadap kebersihan dapur mulai terlihat, meskipun masih terdapat kendala seperti sikap terburu-buru dan kurangnya rasa tanggung jawab. Guru menekankan pentingnya pembiasaan dan pengawasan dalam membentuk karakter disiplin dan tanggung jawab siswa. Praktik kebersihan dapur dalam pembelajaran kuliner juga sejalan dengan pendekatan experiential learning yang mengandalkan pengalaman langsung, refleksi, dan evaluasi. Dengan demikian, penerapan kebersihan dapur bukan hanya menjadi rutinitas, tapi bagian dari pembentukan sikap profesional dalam dunia kerja kuliner.

3. Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang Pada Praktik Pengolahan Makanan Oriental

a. Alat Pelindung Diri (APD) Yang Digunakan Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang Pada Praktik Pengolahan Makanan Oriental

Penggunaan APD oleh siswa kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang sudah mencakup kelengkapan dasar seperti chef jacket, apron, celana panjang praktik, masker, sarung tangan, penutup kepala, dan sepatu anti selip. APD ini berperan penting untuk melindungi dari bahaya dapur seperti percikan minyak, luka bakar, dan kontaminasi. Namun, penerapan APD belum konsisten. Beberapa siswa tidak memakai masker, melepas sepatu saat praktik, atau tidak memakai sarung tangan karena merasa tidak nyaman. Hal ini menunjukkan perlunya peningkatan kesadaran dan pengawasan terhadap penggunaan APD. Berdasarkan Permenaker No. 5 Tahun 2018, penggunaan APD merupakan kewajiban dalam lingkungan kerja, termasuk pendidikan vokasi. Edukasi dan disiplin pemakaian APD secara berkelanjutan sangat penting untuk membentuk kebiasaan kerja yang aman dan profesional.

b. Pernahkah Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang Mengalami Kecelakaan Kerja Ringan Pada Saat Praktik Pengolahan Makanan Oriental, Bagaimana Penanganannya

Kecelakaan kerja ringan seperti luka sayat akibat pisau, terkena percikan minyak panas, dan terpeleset di dapur pernah dialami oleh beberapa siswa saat praktik makanan oriental. Sayangnya, penanganan yang dilakukan masih terbatas karena sekolah belum menyediakan kotak P3K. Siswa biasanya menutup luka dengan hansaplas yang dibawa sendiri dari rumah atau hanya mencuci luka dengan air. Beberapa siswa bahkan tidak melaporkan kejadian tersebut karena merasa malu atau takut dimarahi guru. Kondisi ini menandakan pentingnya fasilitas dan pelatihan tanggap darurat di sekolah. Mengacu pada Permenaker No. 5 Tahun 2018, lingkungan pendidikan vokasi harus menyediakan sarana keselamatan kerja seperti APD, pelatihan K3, dan fasilitas P3K untuk melindungi siswa dari risiko kerja.

c. Cara Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang Menangani Peralatan Dapur Yang Tajam Atau Panas Pada Saat Praktik Pengolahan Makanan Oriental Agar Tidak Mencelakai Diri Sendiri Dan Teman

Sebagian besar siswa telah memahami cara menangani peralatan dapur tajam dan panas dengan aman, seperti memastikan area kerja kering, menyimpan alat tajam di tempat aman, serta menggunakan teknik memotong yang benar. Mereka juga saling mengingatkan ketika ada yang membawa alat panas atau tajam untuk menghindari kecelakaan. Namun, masih ditemukan siswa yang lalai, seperti meninggalkan pisau di pinggir meja dengan posisi berbahaya. Hal ini menandakan bahwa meskipun pemahaman keselamatan kerja sudah diajarkan, masih diperlukan pembiasaan dan pengawasan yang ketat agar prosedur keselamatan menjadi bagian dari budaya kerja siswa di dapur.

d. Pandangan Guru Mata Pelajaran Tentang Penerapan Aturan Keselamatan Kerja Oleh Siswa di Dapur Pada Saat Praktik Makanan Oriental

Guru mata pelajaran menilai bahwa penerapan K3 oleh siswa sudah menunjukkan kemajuan, terutama dalam penggunaan APD dan pemahaman prinsip-prinsip dasar keselamatan. Namun, masih terdapat kendala dalam konsistensi, seperti siswa melepas APD sebelum praktik selesai atau kurangnya kedisiplinan dalam membersihkan area kerja. Guru menegaskan bahwa kepatuhan siswa sangat bergantung pada pengawasan langsung. Ketika diawasi, siswa cenderung patuh, tetapi ketika tidak, kesadaran mereka menurun. Oleh karena itu, guru menyarankan penerapan sistem penilaian berbasis K3 agar siswa tidak hanya fokus pada hasil masakan, tetapi juga memperhatikan aspek keselamatan dan kebersihan sebagai bagian penting dari pembelajaran praktik.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dideskripiskan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa. Penerapan personal hygiene siswa kelas XI Kuliner SMK Nusatama Padang masih belum maksimal. Sebagian siswa sudah memahami prinsip kebersihan pribadi, namun masih ditemukan praktik yang tidak sesuai standar seperti menyentuh wajah, tidak mencuci tangan, atau tidak memakai atribut lengkap. Diharapkan siswa dapat meningkatkan kesadaran dan kedisiplinan dalam menerapkan personal hygiene dan K3 sebelum, selama, maupun sesudah praktik. Penerapan kitchen hygiene menunjukan bahwa siswa mulai memiliki kesadaran menjaga kebersihan area kerja dan peralatan, tetapi belum konsisten terutama pada saat berlangsung dalam kondisi yang sangat sibuk. Penanganan terhadap tumpahan dan penyimpnan bahan makanan belum dilakukan dengan disiplin tinggi apabila siswa juga jauh dari pengawasan guru. Sebaiknya setelah penelitian ini dilakukan guru diharapkan dapat meningkatkan intensitas pengawasan dan memberikan evaluasi berkala pada proses dan penerapan standar sanitasi hygiene dan keselamatan kesehatan kerja.Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) susah dikenalkan dengan baik, tetapi implementasi belum optimal. Masih terdapat pelanggaran penggunaan APD, serta belum tersedianya fasilitas pendukung seperti kotak P3K di dapur praktik. Kesadaran siswa terhadap prosedur keselamatan masih bergantung pada pengawasan guru. Bagi sekolah sangat penting untuk menyediakan fasilitas pendukung P3K, APD yang memadai, dan media edukatif untuk mendukung praktik yang aman dan higienis. Kurikulum praktik juga perlu diperkuat dengan pendekatan PBL agar siswa lebih aktif mengidentifikasi resiko dan menemukan solusinya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari segala kelemahan dan keterbatasannya, dan dalam menyelesaikan jurnal ini, beliau banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Ucapan terima kasih disampaikan kepada teman-teman yang telah membantu, dosen pembimbing, dan semua pihak terkait. Dan yang terpenting, ucapan terima kasih disampaikan kepada orang tua atas doa dan dukungannya.

DAFTAR REFERENSI

Anderson, T. (2017). *The Importance of Personal Hygiene for Health and Confidence. New York: Healthyway Publishing.*

Arik Agustina. 2020. *Manajemen Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan kerja.* Bali: IPB Internasional Press Unit Penerbit dan Publikasi.

Atika, Salsabilla, dkk. 2023. "*Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Hygiene Terhadap Perilaku Kebersihan Siswa SMK Program Keahlian Kuliner Dalam Praktik Pengolahan Makanan"*. Jurnal Dewantara 2 No. 2: 2-4.

Bell, J. (2006). *Doing Your Research Project: A Guide for First-time Researchers in Education, Health and Social Science.* London: Open Universcity Press.

Chen, Y. (2020). *Healthy Hair and Skin: Daily Care Practices.* Los Angeles:SkinScience Press.

Ghony, M. D. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif.* Yogyakarta: Ar Ruzz Media.

Gibson, R. L., & Mitchell, M. H. (2011). Introduction to Counseling and Guidance. Boston: Pearson Education, Inc.

Ni Wayan, dkk. 2023. "Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Pada U MKM Setan Bali". *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat* 7 No. 2: 316-317.]

Novita Pratiwi, dkk. 2023. "Penerapan Standard Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Food an Beverage Service Department Sheraton Taoyuan Hotel Taiwan". *Jurnal Mahba* 4 No 2: 113-116.

Prakas, E. Y. (2021). *Application of Behavioral Science in Health Practices*. Jakarta: Nusantara Medika

Putri, S. A., & Ramadhani, D. (2022). *Implementasi Prinsip HACCP dalam Praktik Tata Boga di SMK.* Jurna Pendidikan Tata Boga, 14(2)

Purba, R., Simajuntak, M., & Sihombing, H. (2019). *Metode penelitian Kualitatif dan Kuantitatif.* Medan: Pustaka Bangsa Press.

Simamarta, M., Sembiring, (Fauziah, 2022)B. K., & Harahap, A. A. (20210. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif* Medan: Perdana Publishing

Sugiono. (2015). Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Bandung:Alfabeta

Sugiono. (2018). Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D. Bandung:Alfabeta.

Surachman, D. (2023). *Manajemen Sanitasi dan Hygiene di Industri Kuliner Makanan.* Jakarta: Bumi Aksara

Winci. (2020). *Teknik Observasi dalam Penelitian Kualitatif.* Jakarta: Media Edukasi.