

HUBUNGAN KESADARAN DAN KEPATUHAN HIGIENE SISWA KULINER SMK WIDYA PRAJA UNGARAN

Hygiene Awareness and Compliance Among Culinary Students at Widya Praja Ungaran Vocational School

Irma Winari^{*1}, Muhammad Ansori²

^{1,2}Universitas Negeri Semarang

^{*}Corresponding author, e-mail: irmawinari2004@students.unnes.ac.id

ABSTRACT

Food is a primary human need, therefore food hygiene and safety must be properly maintained, especially by food handlers. This study's goal is to explore the correlation between awareness and hygiene compliance of Culinary students. A quantitative approach was applied in this study through the use of a descriptive-correlational method designed to ascertain the correlation between awareness and hygiene compliance among culinary students. The research subjects consisted of 35 tenth-grade Culinary students of Widya Praja Vocational School selected through total sampling ($n = 31$). The research instrument includes a 24-item questionnaire to measure hygiene awareness and an observation sheet to assess hygiene behavior compliance. Instrument testing was conducted using SPSS version 27. The instrument was considered valid if r -count ($>0,355$) and reliable if Cronbach's Alpha $> 0,60$. The reliability test revealed Cronbach's Alpha value of 0,937, revealing that the instrument was reliable. The findings revealed that the average student's hygiene awareness score was 93%, while the average hygiene compliance score was 93,3%, both categorized as very high. Pearson correlation analysis showed an r value of 0,900 with a significance level of $p < 0,001$. These results reveal a very strong and significant correlation between hygiene awareness and hygiene behavior compliance. This study was limited to one school with a relatively small number of respondents and did not examine other factors that may influence a student's hygiene behavior.

Keyword: personal hygiene, hygiene compliance, culinary students

ABSTRAK

Makanan merupakan kebutuhan primer manusia sehingga aspek kebersihan dan keamanan pangan perlu diperhatikan, terutama oleh penjamah makanan. Pendekatan kuantitatif diaplikasikan pada studi ini melalui penerapan metode deskriptif korelasional yang ditujukan agar mengetahui hubungan antara kesadaran dengan kepatuhan higiene siswa kuliner. Subjek penelitian terdiri atas 35 siswa kelas X Kuliner SMK Widya Praja Ungaran yang ditetapkan melalui mengaplikasikan teknik total sampling ($n = 31$). Adapun instrumen yang diterapkan ialah angket kesadaran higiene sebanyak 24 pernyataan dan lembar observasi kepatuhan higiene. Uji instrumen dilakukan mengaplikasikan SPSS versi 27. Pada instrumen tergolong valid ketika r hitung ($> 0,355$) dan reliabel ketika Cronbach's Alpha tercatat $> 0,60$. Temuan uji reliabilitas didapati nilai Cronbach's Alpha tercatat 0,937 berikutnya instrumen tergolong reliabel. Temuan memperlihatkan rerata skor tingkat kesadaran higiene tercatat 93% dan rerata skor tingkat kepatuhan higiene tercatat 93,3% dengan kategori sangat tinggi. Pada temuan uji korelasi Pearson didapati nilai $r = 0,900$ di mana tercatat signifikansi $p < 0,001$. Temuan terkait menandakan adanya hubungan yang tergolong sangat kuat dan berlangsung signifikan antara kesadaran dengan kepatuhan higiene siswa. Penelitian ini terbatas dengan objek satu sekolah dengan jumlah responden yang terbilang relatif sedikit serta belum mengkaji faktor lain yang memengaruhi perilaku higiene siswa.

Kata kunci: higiene perorangan, kepatuhan kebtseersihan, siswa kuliner

How to Cite: Irma Winari^{*1}, Muhammad Ansori². 2026. Hubungan Kesadaran Dan Kepatuhan Higiene Siswa Kuliner Smk Widya Praja Ungaran. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 7 (2): pp. 430-437, DOI: 10.24036/jptbt.v7i2.27282



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

Merujuk pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan, setiap pengelolaan pangan harus mematuhi persyaratan kesehatan lingkungan, termasuk aspek higiene dan sanitasi, untuk mengurangi risiko penyakit dan melindungi kesehatan masyarakat. Lebih lanjut, Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja memutuskan mengenai tempat kerja wajib menerapkan standar keselamatan agar memberikan perlindungan bagi keselamatan dan kesehatan pekerja. Menurut *World Health Organization (WHO)*, sekitar 600 juta kasus penyakit bawaan makanan dan didapati tercatat 420 ribu kematian dalam skala global di tiap tahunnya. Pemberlakuan Undang-Undang keamanan dan standar makanan menandakan kepedulian pemerintah terhadap keamanan pangan. Intervensi bermanfaat bagi penambahan wawasan, peningkatan praktik keamanan, dan mewujudkan sikap positif (Dudeja et al., 2017)

Dalam pembelajaran praktik pengolahan makanan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), penerapan *personal hygiene* merupakan pemahaman dan kemauan individu untuk menjaga kebersihan diri sesuai prinsip higiene saat melakukan pengolahan makanan. Kesadaran tersebut tercermin melalui pengetahuan, pemahaman, dan sikap individu terhadap pentingnya kebersihan diri dalam mencegah kontaminasi pangan. Sementara itu, kepatuhan higiene merupakan perilaku nyata individu dalam menerapkan prosedur kebersihan sesuai ketentuan yang berlaku selama proses pengolahan makanan. Dengan demikian, kesadaran berperan sebagai faktor internal yang dapat mendorong munculnya kepatuhan dalam praktik higiene.

Studi ini ditujukan agar: 1) Mengetahui tingkat kesadaran *personal hygiene*, 2) Mengetahui tingkat kepatuhan perilaku kebersihan, 3) Menganalisis hubungan antara tingkat kesadaran *personal hygiene* dengan kepatuhan perilaku kebersihan secara lebih spesifik. Sejalan dengan Salsabila et al. (2023) yang mengemukakan pengetahuan higiene sanitasi berpengaruh terhadap perilaku kebersihan siswa pada praktik pengolahan makanan.

Kesadaran terhadap *personal hygiene* dan keamanan pangan merupakan aspek krusial dalam industri kuliner, terutama bagi penjamah makanan. Pengetahuan terkait higiene sanitasi yang baik menjadi landasan awal bagi siswa SMK Kuliner dalam menjaga kebersihan diri saat mengolah makanan (Salsabila et al., 2023). Kondisi terkait didukung oleh temuan Zoubi et al. (2025) yang memaparkan tingkat pengetahuan dan sikap positif berkorelasi dengan kebersihan pribadi yang tinggi. Sosialisasi dan pelatihan mengenai pemahaman higiene sanitasi terbukti efektif meningkatkan kemampuan pengelolaan sanitasi pada siswa (Jannah et al., 2025; Kasmira, 2022)

Namun, terdapat kesenjangan antara pemahaman teoritis dengan praktik di lapangan. Penelitian Mustaffa et al. (2025) serta Sari (2019) menunjukkan bahwa pengetahuan tidak selalu menjadi sandaran penuh terhadap kepatuhan praktik kebersihan. Kesenjangan ini sering kali disebabkan oleh ketiadaan standar operasional prosedur (SOP) yang tegas, kurangnya tenaga pengawas, serta fasilitas laboratorium yang tidak memenuhi syarat Puspitasari et al. (2016); Sari et al. (2022) Lebih Lanjut, faktor lingkungan dan kebiasaan lama siswa sering menjadi faktor yang lebih dominan daripada pengetahuan teoritis (Maftukhah, 2024)

Temuan penelitian yang beragam tersebut menunjukkan adanya ketidakkonsistenan hasil penelitian mengenai hubungan antara kesadaran atau pengetahuan higiene dengan kepatuhan perilaku kebersihan. Di satu sisi, penelitian Zoubi et al. (2025); Jannah et al. (2025); Kasmira, (2022); Salsabila et al. (2023) mengindikasikan adanya keterkaitan positif antara aspek pengetahuan atau kesadaran dengan perilaku higiene. Di sisi lain, penelitian Mustaffa et al. (2025); Sari, (2019) memperlihatkan pengetahuan dengan tingkat yang tergolong baik belum tentu diiringi oleh kepatuhan perilaku yang baik. Kontradiksi temuan studi ini memperlihatkan korelasi yang berlangsung antara kesadaran dan kepatuhan higiene memerlukan pengkajian lebih lanjut, khususnya pada kejuruan bidang kuliner.

Merujuk temuan observasi awal yang berlangsung di SMK Widya Praja Ungaran, masih ditemukan siswa yang belum patuh terhadap penerapan higiene. Meski demikian SMK Widya Praja Ungaran telah menerapkan prosedur standar higiene sebelum kegiatan pengolahan makanan dimulai. Studi ini memperlihatkan terdapat asosiasi positif yang berlangsung signifikan antara kesadaran dengan kepatuhan higiene yang dilakukan oleh siswa kelas X Kuliner SMK Widya Praja Ungaran.

Pada studi terdahulu telah mengkaji keterkaitan antara pengetahuan dengan perilaku kebersihan, tetapi hasil yang diperoleh belum menunjukkan konsistensi. Sebagian penelitian mengindikasikan adanya korelasi nyata, sedangkan penelitian lain tidak berhasil membuktikan adanya hubungan. Studi yang secara khusus memfokuskan pada keterkaitan antara kesadaran *personal hygiene* dan kepatuhan perilaku kebersihan pada siswa SMK program keahlian kuliner masih terbatas dilakukan. Mengacu pada keterbatasan tersebut, studi ini dilaksanakan guna mengungkap secara lebih komprehensif mengenai hubungan kedua variabel pada siswa SMK bidang keahlian kuliner.

BAHAN DAN METODE

Pendekatan kuantitatif ialah pendekatan yang diaplikasikan pada studi ini melalui penerapan metode deskriptif korelasional dalam menelaah korelasi yang berlangsung antarvariabel. Merujuk uraian dari Sugiyono (2020) memaparkan penelitian kuantitatif ialah metode riset yang bertumpu pada filsafat positivisme, diaplikasikan dalam menelaah suatu sampel khusus, instrumen menjadi alat pengumpulan data, kemudian sifat analisis data berupa kuantitatif statistik, yang ditujukan dalam menguji hipotesis. Berdasarkan dimensi waktu pengambilan data, studi ini mengaplikasikan desain *Cross-Sectional*, yakni pengumpulan data dilangsungkan dalam satu waktu khusus tanpa berlangsung pengamatan berulang pada responden. Studi ini dilaksanakan di SMK Widya Praja Ungaran pada Februari hingga April 2026.

Populasi penelitian mencakup semua siswa kelas X Kuliner SMK Widya Praja Ungaran tahun ajaran 2025/2026. Jumlah sampel yang diterapkan tercatat 35 siswa yang ditetapkan dengan mengaplikasikan teknik total sampling, berikutnya semua anggota populasi berperan selaku responden riset. Kelas X Kuliner yang ada di SMK Widya Praja Ungaran terdiri atas dua kelas. Kelas pertama yang berjumlah 31 siswa digunakan untuk uji coba instrumen penelitian, sedangkan kelas kedua yang berjumlah 35 siswa digunakan sebagai subjek penelitian utama. Pemisahan subjek uji coba dan subjek penelitian dilakukan untuk menghindari penggunaan responden yang sama pada tahap pengembangan instrumen dan pengumpulan data utama, sehingga kualitas instrumen dan objektivitas hasil penelitian dapat terjaga.

Sukendra dan Atmaja (2020) menyatakan instrumen penelitian dibentuk agar menguji suatu penelitian khusus yang tidak mampu diaplikasikan oleh penelitian lain, berikutnya peneliti menyiapkan sendiri instrumen yang akan diterapkan. Variabel kesadaran higiene (X) diukur mengaplikasikan angket skala Likert yang memuat lima poin, yakni: Selalu (SL), Sering (SR), Kadang-kadang (KD), Jarang (JR), dan Tidak Pernah (TP). Cakupan instrumen awal memuat 30 butir pernyataan yang dikembangkan merujuk pada indikator pengetahuan dan sikap higiene. Indikator pengetahuan higiene meliputi pemahaman siswa mengenai prinsip kebersihan diri dalam pengolahan makanan, sedangkan indikator sikap higiene mencakup kesadaran, kepedulian, dan kesiapan siswa dalam menerapkan praktik higiene selama kegiatan pengolahan makanan berlangsung.

Sementara itu, variabel kepatuhan higiene (Y) diukur melalui observasi langsung di laboratorium saat siswa melakukan praktik pengolahan makanan. Lembar observasi ini divalidasi oleh tiga orang ahli (*expert judgment*) untuk memastikan kesesuaian isi dan kelayakan penggunaan sebelum pengambilan data lapangan. Indikator kepatuhan higiene meliputi penggunaan alat pelindung diri (APD) secara lengkap sesuai ketentuan praktik serta sikap kebersihan yang ditunjukkan selama proses pengolahan makanan, seperti menjaga kebersihan diri dan mematuhi prosedur higiene yang berlaku di laboratorium praktik. Berdasarkan hasil validasi ahli, instrumen observasi dinyatakan layak diaplikasikan selaku alat pengumpulan data sesudah dilakukan perbaikan sesuai dengan saran ahli. Selain itu, observasi dilakukan oleh dua observer yang telah memperoleh pedoman penilaian yang sama guna menjaga konsistensi pengamatan.

Pengolahan data mengaplikasikan perangkat lunak SPSS versi 27. Uji instrumen dilakukan melalui analisis validitas menggunakan kriteria r hitung $>$ r tabel dan uji reliabilitas mengaplikasikan rumus *Cronbach's Alpha*. Pengujian kesepakatan antar observer pada instrumen observasi dilakukan menggunakan koefisien *Cohen's Kappa*. Untuk analisis data, dilangsungkan uji prasyarat yakni uji normalitas sebagai penentuan jenis statistik yang digunakan. Uji normalitas dilakukan atas skor total variabel kesadaran dan kepatuhan higiene menggunakan metode *One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test* pada taraf signifikansi 0,05. Berikutnya uji hipotesis dilangsungkan oleh uji korelasi *Pearson* untuk melihat keeratan hubungan yang berlangsung antarvariabel pada tingkat signifikansi $\alpha = 0,05$.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Temuan didapat melalui penyebaran angket kesadaran higiene dan observasi kepatuhan higiene siswa kelas X Kuliner di SMK Widya Praja Ungaran. Data yang terkumpul kemudian dianalisis untuk menggambarkan tingkat kesadaran higiene, kepatuhan higiene, serta hubungan antara kedua variabel. Penentuan kategori dilakukan berdasarkan rentang skor yang didapat responden dan tergolong menjadi lima kategori, yang memuat sangat rendah, rendah, sedang, tinggi dan sangat tinggi.

Sebelum dilakukan pengolahan data lebih lanjut, data penelitian lebih awal diuji oleh uji prasyarat analisis dengan memuat uji validitas, reliabilitas, dan normalitas. Temuan uji validitas memperlihatkan dari 30 butir pernyataan, tercatat 24 item tergolong valid. Selain itu, hasil validasi antar observer menggunakan *Cohen's Kappa* memperoleh nilai tercatat 0,858 yang tergolong kategori kesepakatan sangat kuat. Uji reliabilitas didapati nilai *Cronbach's Alpha* tercatat 0,937 berikutnya instrumen tergolong reliabel. Selanjutnya, temuan dari uji normalitas memperlihatkan nilai signifikansi tercatat 0,115 ($>0,05$), berikutnya distribusi data tergolong normal dan mencapai syarat bagi analisis korelasi.

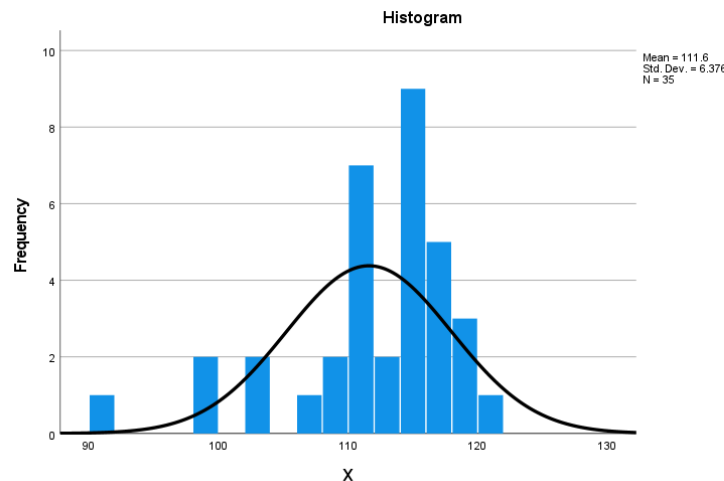
Berikut Tabel 1. yang memuat distribusi frekuensi tingkat kesadaran higiene siswa

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Kelas Interval Variabel Kesadaran Higiene (X)

Kategori	Hasil Data		Persentase %
	Kelas Interval	Frekuensi	
Sangat Rendah	91-96	1	2,86
Rendah	97-102	2	5,71
Sedang	103-108	3	8,57
Tinggi	109-114	14	40,00
Sangat Tinggi	115-120	15	42,86
Jumlah		35	100

Sumber: data primer (2026).

Merujuk tabel 1, tampak mayoritas kategori siswa tergolong tinggi dan sangat tinggi. Hasil tersebut memperlihatkan siswa telah mempunyai kesadaran yang terbilang baik ketika menjaga kebersihan diri pada saat aktivitas pengolahan makanan berlangsung. Berikut Gambar 1. yang memuat sebaran data.

**Gambar 1.** Histogram Frekuensi Kelas Interval Variabel Kesadaran (X)

Tingginya tingkat kesadaran higiene menunjukkan bahwa siswa telah memahami pentingnya menjaga kebersihan diri sebagai bagian dari keamanan pangan. Temuan ini selaras bersama studi Zoubi et al. (2025) yang menguraikan mengenai mahasiswa kuliner umumnya memiliki tingkat pengetahuan higiene yang tinggi, terutama pada praktik dasar seperti mencuci tangan. Tingginya kesadaran tersebut dapat dipengaruhi oleh proses pembelajaran yang diperoleh siswa selama kegiatan teori maupun praktik, sehingga siswa memahami pentingnya penerapan higiene ddalam mencegah kontaminasi pangan dan menjaga keamanan produk yang dihasilkan. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa siswa pada kategori yang tergolong sedang sampai rendah. Situasi ini memperlihatkan tingkat kesadaran siswa tidak sepenuhnya merata. Mustaffa et al. (2025) menyatakan bahwa meskipun pengetahuan cenderung baik, masih terdapat kesenjangan pemahaman yang memerlukan penguatan melalui edukasi dan pembiasaan secara konsisten.

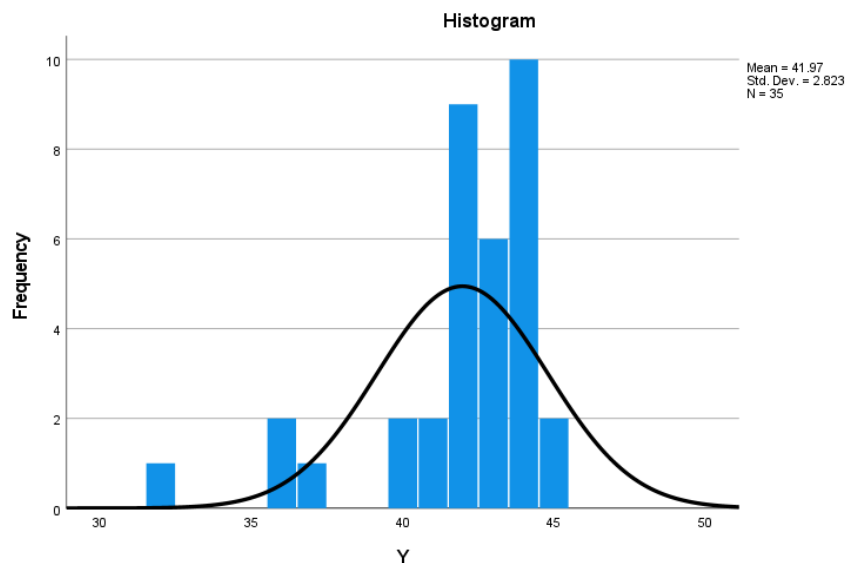
Selanjutnya, berikut Tabel 2. memuat distribusi frekuensi kepatuhan perilaku kebersihan siswa.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Kelas Interval Variabel Kepatuhan Higiene (Y)

Kategori	Hasil Data		Persentase %
	Kelas Interval	Frekuensi	
Sangat Rendah	32-34	1	2,86
Rendah	35-37	3	8,57
Sedang	38-40	2	5,71
Tinggi	41-43	16	45,71
Sangat Tinggi	44-45	13	37,14
Jumlah		35	100

Sumber: data primer (2026).

Merujuk tabel 2, tampak tingkat kepatuhan perilaku kebersihan siswa didominasi kategori tinggi dan sangat tinggi. Sebaran data tersebut juga diperjelas melalui Gambar 2.



Gambar 2. Histogram Frekuensi Kelas Interval Variabel Kepatuhan(Y)

Temuan terkait memperlihatkan mayoritas siswa telah mampu menerapkan perilaku kebersihan secara baik selama praktik pengolahan makanan. Kondisi ini mencerminkan adanya kedisiplinan siswa dalam menerapkan standar kebersihan di laboratorium praktik. Hasil kajian ini menunjukkan kesamaan dengan penelitian Ramadhani et al. (2025) yang memperlihatkan proses implementasi personal hygiene yang berlangsung dengan konsisten mampu mendukung sterilitas proses pengolahan makanan. Tingginya tingkat kepatuhan siswa diduga tidak sekadar dipicu oleh pemahaman mengenai higiene, namun juga oleh penerapan tata tertib laboratorium, pembiasaan selama kegiatan praktik, serta pengawasan guru yang dilaksanakan secara berkelanjutan.

Meskipun tingkat kepatuhan tergolong tinggi, masih ditemukan sebagian kecil siswa pada kategori tergolong sedang sampai rendah. Situasi terkait memperlihatkan kepatuhan perilaku dipicu oleh sejumlah faktor, misalnya pengawasan, kedisiplinan, dan lingkungan praktik. Jeinie (2021) menyatakan bahwa pemahaman konsep higiene saja belum cukup tanpa adanya pengawasan yang konsisten. Oleh karena itu, penguatan kontrol dan pembiasaan tetap diperlukan untuk menjaga konsistensi perilaku kebersihan siswa.

Hubungan antara kesadaran higiene dengan kepatuhan higiene dianalisis mengaplikasikan uji korelasi Pearson yang dibantu oleh SPSS versi 27. Di bawah ini Tabel 3. yang berisi temuan uji korelasi.

Tabel 3. Uji Korelasi *Pearson*

		Correlations	
		X	Y
X	Pearson Correlation	1	0,900
	Sig. (2-tailed)		<0,001
	N	35	35
Y	Pearson Correlation	0,900	1
	Sig. (2-tailed)	<0,001	
	N	35	35

Sumber: data primer (2026).

Temuan yang didapati dari uji korelasi Pearson memperlihatkan nilai koefisien korelasi tercatat $r = 0,900$ di mana didapati signifikansi $p < 0,001$. Merujuk temuan ini memperlihatkan adanya korelasi yang tergolong sangat kuat dan berlangsung signifikan antara kesadaran higiene bersama kepatuhan higiene siswa. Merujuk temuan terkait, Hipotesis Nol (H_0) ditolak dan Hipotesis Alternatif (H_a) diterima.

Pada temuan ini menandakan semakin tinggi kesadaran siswa terhadap pentingnya personal hygiene, maka semakin tinggi pula kepatuhan siswa dalam menerapkan perilaku kebersihan selama praktik pengolahan makanan. Hasil penelitian ini mendukung temuan Salsabila et al. (2023) yang menguraikan

mengenai pengetahuan higiene sanitasi menyajikan pengaruh yang berlangsung signifikan atas perilaku kebersihan siswa. Lebih lanjut, Zoubi et al. (2025) pun menguraikan adanya hubungan positif antara pengetahuan dan praktik higiene pada mahasiswa kuliner.

Korelasi yang tergolong sangat kuat antara kesadaran higiene dan kepatuhan higiene memperlihatkan pemahaman siswa mengenai pentingnya kebersihan diri berperan dalam membentuk perilaku selama praktik pengolahan makanan. Siswa yang memiliki kesadaran higiene yang tinggi cenderung memahami risiko kontaminasi pangan, dampak kebersihan terhadap kualitas makanan, serta konsekuensi yang dapat ditimbulkan apabila prosedur higiene tidak diterapkan dengan baik. Pemahaman tersebut mendorong siswa untuk lebih patuh dalam menggunakan alat pelindung diri, menjaga kebersihan diri, dan mengikuti prosedur higiene selama kegiatan praktik berlangsung.

Meskipun demikian, hubungan yang kuat tidak menunjukkan bahwa seluruh siswa memiliki pola perilaku yang sama. Dalam praktiknya masih dimungkinkan terdapat siswa yang memiliki kesadaran higiene yang baik tetapi belum menerapkannya secara konsisten selama praktik pengolahan makanan. Sebaliknya, terdapat pula siswa yang menunjukkan perilaku patuh karena adanya pengawasan guru atau aturan laboratorium, meskipun tingkat kesadaran pribadinya belum sepenuhnya optimal. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa perilaku higiene siswa bukan sebatas dilatarbelakangi oleh faktor internal berupa kesadaran individu, namun juga dilatarbelakangi oleh faktor eksternal misalnya pengawasan, budaya disiplin laboratorium, dan fasilitas sanitasi yang tersedia.

Temuan ini juga dapat menjelaskan mengapa masih ditemukan sejumlah kecil siswa pada kategori kesadaran atau kepatuhan yang lebih rendah dibandingkan mayoritas responden. Perbedaan tingkat kesadaran dan kepatuhan tersebut menunjukkan bahwa proses pembentukan perilaku higiene memerlukan dukungan yang berkelanjutan melalui edukasi, pembiasaan, pengawasan, serta penyediaan lingkungan praktik yang mendukung penerapan higiene secara konsisten.

Meskipun Mustaffa et al. (2025) menyebutkan bahwa hubungan pengetahuan dan praktik dapat dipengaruhi oleh faktor situasional, temuan studi ini memperlihatkan lingkungan praktik dan pengawasan yang baik mampu mendukung implementasi perilaku kebersihan secara nyata.

Temuan ini menyajikan manfaat praktis di lingkup pendidikan vokasi kuliner, terkhusus sebagai bahan evaluasi bagi sekolah dalam meningkatkan penerapan perilaku higiene siswa selama praktik pengolahan makanan. Tingginya hubungan antara kesadaran dengan kepatuhan higiene menunjukkan bahwa pembentukan kesadaran siswa perlu menjadi perhatian utama dalam proses pembelajaran praktik. Temuan ini juga dapat menjadi dasar bagi guru dan pengelola laboratorium untuk memperkuat pembiasaan, pengawasan, serta edukasi terkait higiene sanitasi. Selain itu, penelitian ini relevan sebagai referensi bagi penelitian di bidang pendidikan tata boga dan keamanan pangan, terutama yang berkaitan dengan perilaku higiene siswa pada pendidikan kejuruan.

KESIMPULAN

Studi ini menguraikan ditemukannya korelasi yang tergolong sangat kuat dan berlangsung signifikan antara kesadaran higiene bersama kepatuhan higiene siswa kelas X Kuliner SMK Widya Praja Ungaran, di mana didapati nilai korelasi tercatat $r = 0,900$ dan $p < 0,001$. Tingkat kesadaran higiene siswa maupun kepatuhan higiene siswa berada pada kategori yang tergolong sangat tinggi. Temuan terkait memperlihatkan semakin baik kesadaran siswa terhadap pentingnya higiene, maka semakin baik pula penerapan perilaku kebersihan selama praktik pengolahan makanan.

Terdapat sejumlah keterbatasan pada kajian ini sebab sebatas dilaksanakan pada satu sekolah yang mempunyai responden dengan jumlah relatif terbatas, berikutnya temuan yang didapat belum berhasil digeneralisasikan lebih luas. Selain itu, pengukuran kesadaran higiene menggunakan angket memungkinkan adanya subjektivitas jawaban dari responden, dan studi ini belum mengkaji faktor lain yang dapat memengaruhi perilaku higiene siswa.

Hasil penelitian ini menunjukkan pentingnya penguatan pembiasaan, pengawasan, dan edukasi higiene secara berkelanjutan dalam pembelajaran praktik kuliner. Meskipun tingkat kesadaran dan kepatuhan higiene siswa tergolong tinggi, konsistensi perilaku kebersihan tetap perlu didukung melalui lingkungan praktik yang disiplin dan fasilitas sanitasi yang memadai.

DAFTAR REFERENSI

- Al Zoubi, M. R., Alzoubi, M., Hussein, N., Albtoush, I., Naqrash, M., Alshwaiyat, N., ... Abdelaliem, S. M. F. (2025). Evaluating knowledge attitudes and hygiene practices of food safety among culinary art and hospitality management students. *Scientific Reports*, 15(1), 1–12. <https://doi.org/10.1038/s41598-025-13807-5>
- Dudeja, P., Singh, A., Sahni, N., Kaur, S., & Goel, S. (2017). Effectiveness of an intervention package on knowledge, attitude, and practices of food handlers in a tertiary care hospital of north India: A before

-
- and after comparison study. *Medical Journal Armed Forces India*, 73(1), 49–53. <https://doi.org/10.1016/j.mjafi.2016.10.002>
- Jannah, D. N., Wibowo, M. S., & Arvianto, B. (2025). Peningkatan Pemahaman Hygiene Dan Sanitasi Siswa Siswi Konsentrasi Keahlian Kuliner Smk Negeri 6 Semarang. *Jurnal Pengabdian DIMASTIK*, 3(1), 8–16. <https://doi.org/10.26623/dimastik.v3i1.10822>
- Jeinie, M. (2021). *Universiti Teknologi Mara the Behaviour of Culinary Arts Interns in Relation To Food Safety and Hygiene Practices* (Perpustakaan Tan Abdul Razak UiTM; M. H. Bin Jeinie, Ed.). Perpustakaan Tan Abdul Razak UiTM. Retrieved from <https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/60716/>
- Kasmira, V. (2022). Hubungan Pengetahuan, Peran Fungsi Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal Higiene Di Instalasi Gizi RS Tugu Ibu Depok. *Skripsi Universitas Binawan*. Retrieved from <https://repository.binawan.ac.id/2074/>
- Maftukhah, N. (2024). Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan (Food Handler) Di Pasar Retail Jakabaring Palembang. *Journal Health Applied Science and Technology*, 2(1), 20–26. <https://doi.org/10.52523/jhast.v2i1.35>
- Mustaffa, F. H., & Zakariah, S. H. (2025). Research and Innovation In Technical and Ritvet Relationships between Knowledge , Attitudes and Practices of Food Safety and Hygiene among Culinary Students at UTHM. *RESEARCH AND INNOVATION IN TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND TRAINING*, 5(2), 169–176. <https://doi.org/https://doi.org/10.30880/ritvet.2025.05.02.021> Article
- Puspitasari, Y., & Mariah, S. (2016). Penerapan Higiene dan Sanitasi di Laboraturium Tata Boga. *Jurnal.Ustjogja.Ac.Id/Index.Php/Keluarga*, Vol. 2 Nom. Retrieved from <https://jurnal.ustjogja.ac.id/index.php/keluarga/article/view/1940/1100>
- Ramadhani, F. H., Purwidiani, N., Sutiadiningsih, A., & Handajani, S. (2025). Penerapan Personal Higiene pada Pengolahan Makanan di Main Kitchen Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya Universitas Negeri Surabaya , Indonesia Main kitchen Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya merupakan penjamah makannya . *Jurnal Yudistira : Publikasi Riset Ilmu Pendidikan Dan Bahasa*, 3(2), 63–81. <https://doi.org/https://doi.org/10.61132/yudistira.v3i2.1650>
- Salsabila, A. A., Miranti, M. G., Pangesthi, L. T., & Sulandari, L. (2023). Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Higiene Terhadap Perilaku Kebersihan Siswa Smk Program Keahlian Kuliner Dalam Praktik Pengolahan Makanan. *Dewantara: Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora*, 2(2), 01–15. <https://doi.org/10.30640/dewantara.v2i2.1006>
- Sari, A. K., & Mualim. (2022). Study Personal Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Jasa Boga Kota Bengkulu Study of Personal Hygiene and Sanitation Facilities Catering Services Bengkulu City. *Journal of Nursing and Public Health*, 10(2), 163–167.
- Sari, R. Y. (2019). Penerapan Sanitasi Higiene Terhadap Prestasi Pengolahan. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 1–14.
- Al Zoubi, M. R., Alzoubi, M., Hussein, N., Albtoush, I., Naqrash, M., Alshwaiyat, N., ... Abdelaliem, S. M. F. (2025). Evaluating knowledge attitudes and hygiene practices of food safety among culinary art and hospitality management students. *Scientific Reports*, 15(1), 1–12. <https://doi.org/10.1038/s41598-025-13807-5>
- Dudeja, P., Singh, A., Sahni, N., Kaur, S., & Goel, S. (2017). Effectiveness of an intervention package on knowledge, attitude, and practices of food handlers in a tertiary care hospital of north India: A before and after comparison study. *Medical Journal Armed Forces India*, 73(1), 49–53. <https://doi.org/10.1016/j.mjafi.2016.10.002>
- Jannah, D. N., Wibowo, M. S., & Arvianto, B. (2025). Peningkatan Pemahaman Hygiene Dan Sanitasi Siswa Siswi Konsentrasi Keahlian Kuliner Smk Negeri 6 Semarang. *Jurnal Pengabdian DIMASTIK*, 3(1), 8–16. <https://doi.org/10.26623/dimastik.v3i1.10822>
- Jeinie, M. (2021). *Universiti Teknologi Mara the Behaviour of Culinary Arts Interns in Relation To Food Safety and Hygiene Practices* (Perpustakaan Tan Abdul Razak UiTM; M. H. Bin Jeinie, Ed.). Perpustakaan Tan Abdul Razak UiTM. Retrieved from <https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/60716/>
- Kasmira, V. (2022). Hubungan Pengetahuan, Peran Fungsi Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal Higiene Di Instalasi Gizi RS Tugu Ibu Depok. *Skripsi Universitas Binawan*. Retrieved from <https://repository.binawan.ac.id/2074/>
- Maftukhah, N. (2024). Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan (Food Handler) Di Pasar Retail Jakabaring Palembang. *Journal Health Applied Science and Technology*, 2(1), 20–26. <https://doi.org/10.52523/jhast.v2i1.35>
- Mustaffa, F. H., & Zakariah, S. H. (2025). Research and Innovation In Technical and Ritvet Relationships between Knowledge , Attitudes and Practices of Food Safety and Hygiene among Culinary Students at UTHM. *RESEARCH AND INNOVATION IN TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION AND*
-

-
- TRAINING*, 5(2), 169–176. <https://doi.org/https://doi.org/10.30880/ritvet.2025.05.02.021> Article
- Puspitasari, Y., & Mariah, S. (2016). Penerapan Higiene dan Sanitasi di Laboraturium Tata Boga. *Jurnal.Ustjogja.Ac.Id/Index.Php/Keluarga*, Vol. 2 Nom. Retrieved from <https://jurnal.ustjogja.ac.id/index.php/keluarga/article/view/1940/1100>
- Ramadhani, F. H., Purwidiani, N., Sutiadiningsih, A., & Handajani, S. (2025). Penerapan Personal Higiene pada Pengolahan Makanan di Main Kitchen Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya Universitas Negeri Surabaya , Indonesia Main kitchen Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya merupakan penjamah makannya . *Jurnal Yudistira : Publikasi Riset Ilmu Pendidikan Dan Bahasa*, 3(2), 63–81. <https://doi.org/https://doi.org/10.61132/yudistira.v3i2.1650>
- Salsabila, A. A., Miranti, M. G., Pangesthi, L. T., & Sulandari, L. (2023). Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Higiene Terhadap Perilaku Kebersihan Siswa Smk Program Keahlian Kuliner Dalam Praktik Pengolahan Makanan. *Dewantara : Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora*, 2(2), 01–15. <https://doi.org/10.30640/dewantara.v2i2.1006>
- Sari, A. K., & Mualim. (2022). Study Personal Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Jasa Boga Kota Bengkulu Study of Personal Hygiene and Sanitation Facilities Catering Services Bengkulu City. *Journal of Nursing and Public Health*, 10(2), 163–167.
- Sari, R. Y. (2019). Penerapan Sanitasi Higiene Terhadap Prestasi Pengolahan. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 1–14.