

Implementasi Sanitasi *Hygiene* dalam Pembelajaran Praktikum Siswa Kuliner di SMKN 3 Malang

Primasyita Putri Aisyah Rani¹, Lismi Animatul Chisbiyah², Erna Tungga Dewi³

^{1,2} Program Studi Pendidikan Profesi Guru, Universitas Negeri Malang

³ SMKN 3 Malang

Surel : primasyita.putri.2531567@students.um.ac.id

Abstrak: Penelitian yang terlaksana bertujuan menganalisis implementasi sanitasi dan *hygiene* serta mencari tahu kendala yang siswa hadapi pada kegiatan praktikum pengolahan *stock* pada siswa SMK program keahlian kuliner. Peneliti menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan pengumpulan datanya menggunakan angket serta observasi. Subjek penelitiannya yakni siswa kelas X Kuliner Industri 1 di SMKN 3 Malang. Hasil penelitiannya yakni implementasi sanitasi serta *hygiene* siswa dikategorikan baik disertai mean skor 3,10 dan persentase sebesar 77,41%. Secara rinci, aspek kebersihan area kerja memperoleh persentase 76,07% (baik), penggunaan peralatan 73,21% (baik), penanganan bahan dan limbah 80,00% (baik), serta personal *hygiene* siswa sebesar 80,36% (baik). Walaupun begitu, masih dijumpai sejumlah masalah yang siswa hadapi, seperti kurangnya konsistensi dalam menjaga kebersihan, keterbatasan fasilitas, serta kurangnya pengawasan selama praktikum. Berdasar pada hasil penelitian, kesimpulannya yakni implementasi sanitasi dan *hygiene* dalam pembelajaran praktikum pengolahan *stock* telah terlaksana secara optimal baik, akan tetapi masih harus ditingkatkan melalui pembiasaan, peningkatan pengawasan, serta penyediaan fasilitas yang memadai. Penelitian yang terlaksana harapannya mampu dijadikan bahan evaluasi dalam peningkatan kualitas pembelajaran praktikum di SMK

Kata Kunci : Sanitasi, *hygiene*, praktikum, SMK kuliner

Abstract: *The research conducted aims to analyze the implementation of sanitation and hygiene and find out the obstacles faced by students in stock processing practicum activities for students of the culinary expertise program at vocational high schools. The researcher used a quantitative descriptive approach with data collection using questionnaires and observations. The research subjects were students of class X Culinary Industry 1 at SMKN 3 Malang. The results of the research are that the implementation of sanitation and hygiene of students is categorized as good with a mean score of 3.10 and a percentage of 77.41%. In detail, the aspect of work area cleanliness obtained a percentage of 76.07% (good), use of equipment 73.21% (good), handling of materials and waste 80.00% (good), and students' personal hygiene 80.36% (good). However, a number of problems were still encountered by students, such as a lack of consistency in maintaining cleanliness, limited facilities, and lack of supervision during the practicum. Based on the research results, the conclusion is that the implementation of sanitation and hygiene in stock processing practicum learning has been implemented optimally, but still needs to be improved through habituation, increased supervision, and the provision of adequate facilities. It is hoped that the research carried out can be used as evaluation material to improve the quality of practical learning in vocational schools.*

Keywords: *Sanitation, hygiene, practical work, culinary vocational school*

1. Pendahuluan

Pendidikan kejuruan merupakan jalur pendidikan dengan tujuan untuk mempersiapkan siswa supaya memiliki kompetensi kerja sesuai dengan kebutuhan dunia usaha serta perindustrian. Pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), khususnya program keahlian kuliner, pembelajaran tidak hanya menekankan penguasaan teori, tetapi juga keterampilan praktik dan pembentukan sikap kerja profesional. Melalui pembelajaran praktikum, siswa dilatih untuk menerapkan prosedur kerja sesuai standar industri agar memiliki kesiapan kerja yang baik (Anam et al., 2021). Dalam proses pembelajaran tersebut, siswa diharapkan mampu mengembangkan keterampilan teknis, kemampuan bekerja sama, kedisiplinan, serta tanggung jawab atas pekerjaan yang siswa lakukan. Perihal tersebut penting karena lulusan SMK kuliner dituntut memiliki kompetensi yang sesuai dengan standar kerja industri jasa boga maupun industri makanan lainnya.

Dalam bidang kuliner, sanitasi dan *hygiene* menjadi aspek penting yang harus diterapkan selama proses pengolahan makanan. Sanitasi berkaitan dengan pengendalian kebersihan lingkungan, peralatan, bahan makanan, dan proses pengolahan, sedangkan *hygiene* berkaitan dengan kebersihan individu dalam menangani makanan (Nitami et al., 2021). Penerapan sanitasi dan *hygiene* tujuannya yakni mencegah kontaminasi makanan yang berbahaya bagi kesehatan dan menjaga kualitas produk pangan yang dihasilkan (Desandri et al., 2024). Kontaminasi makanan dapat terjadi akibat kebersihan lingkungan yang kurang terjaga, penggunaan peralatan yang tidak bersih, bahan makanan yang terkontaminasi, maupun perilaku penjamah makanan yang tidak higienis. Oleh karena itu, penerapan sanitasi dan *hygiene* merupakan kompetensi penting yang harus dimiliki siswa SMK kuliner sebagai bekal menghadapi dunia kerja.

Pembelajaran di SMK kuliner didominasi oleh kegiatan praktikum yang memberikan pengalaman langsung kepada siswa dalam mengolah makanan. Kegiatan praktikum tidak hanya bertujuan untuk melatih keterampilan memasak, tetapi juga membentuk kebiasaan kerja yang sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP). Dalam pelaksanaannya, siswa dituntut mampu bekerja secara sistematis sejak tahap persiapan bahan, proses pengolahan, sampai penyajian makanan. Selain itu, siswa juga harus mampu menjaga kebersihan area kerja, menggunakan peralatan sesuai prosedur, serta menerapkan personal *hygiene* selama kegiatan praktik berlangsung. Pembiasaan tersebut penting dilakukan sejak dini agar siswa memiliki budaya kerja yang profesional ketika memasuki dunia industri kuliner.

Salah satu materi dasar yang dipelajari dalam pembelajaran praktikum kuliner adalah pengolahan *stock* (kaldu), yaitu cairan hasil ekstraksi dari perebusan tulang, daging, ikan, atau sayuran yang digunakan sebagai dasar berbagai olahan makanan (Gisslen, 2021). *Stock* merupakan komponen penting dalam dunia kuliner karena berfungsi sebagai dasar pembuatan sup, saus, dan berbagai hidangan lainnya. Kualitas *stock* sangat dipengaruhi oleh proses pengolahan yang benar, mulai dari pemilihan bahan, teknik perebusan, hingga proses penyaringan dan penyimpanan. Dalam proses pengolahan *stock*, terdapat beberapa tahapan yang berpotensi menimbulkan kontaminasi apabila tidak dilakukan sesuai prinsip sanitasi dan *hygiene*, seperti persiapan bahan, penggunaan peralatan, proses perebusan, hingga penyimpanan hasil olahan. Oleh karena itu, aplikasi sanitasi dan *hygiene* amat diperlukan agar keamanan serta kualitas pangan tetap terjaga.

Namun, kondisi di lapangan memperlihatkan bahwa penerapan sanitasi serta *hygiene* oleh siswa selama kegiatan praktikum belum sepenuhnya optimal. Masih terdapat

siswa yang kurang disiplin dalam menjaga kebersihan area kerja, tidak mencuci tangan sebelum praktik, kurang tepat dalam menggunakan alat pelindung diri (APD), serta belum optimal dalam membersihkan dan menyimpan peralatan praktik. Selain itu, faktor fasilitas seperti keterbatasan air bersih, kurang tersedianya sabun cuci tangan, dan kondisi tempat sampah juga dapat mempengaruhi penerapan sanitasi dan *hygiene* selama kegiatan praktikum berlangsung. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penerapan sanitasi dan *hygiene* dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik dari aspek perilaku siswa maupun lingkungan praktik.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa masih terdapat siswa yang belum menerapkan prinsip sanitasi dan *hygiene* secara konsisten dalam kegiatan praktik pengolahan makanan (Khalisa et al., 2023). Selain itu, tingkat pengetahuan sanitasi *hygiene* juga mempengaruhi perilaku kebersihan siswa selama praktikum. Semakin baik pengetahuan siswa tentang sanitasi *hygiene*, semakin baik pula perilaku *hygiene* yang ditunjukkan selama kegiatan praktikum (Salsabila et al., 2023). Akan tetapi, pengetahuan saja tidak cukup tanpa adanya pembiasaan dan pengawasan yang berkelanjutan selama proses pembelajaran (Gusneli et al., 2025). Oleh sebab itu, guru memiliki peran penting dalam membimbing, mengawasi, serta menanamkan kebiasaan kerja yang higienis kepada siswa selama kegiatan praktikum berlangsung.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan analisis mengenai implementasi sanitasi dan *hygiene* dalam pembelajaran praktikum pengolahan *stock* pada siswa SMK kuliner. Penelitian yang dilaksanakan tujuannya yakni melakukan analisis penerapan sanitasi serta *hygiene* siswa selama kegiatan praktikum serta mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam penerapannya. Analisis dilakukan melalui observasi terhadap kegiatan praktikum dan penyebaran angket kepada siswa untuk mengetahui kondisi penerapan sanitasi dan *hygiene* secara nyata di lapangan. Hasil penelitian yang terlaksana harapannya bisa dijadikan bahan evaluasi dalam peningkatan kualitas pembelajaran praktikum, khususnya dalam membentuk kebiasaan kerja yang higienis dan profesional sesuai dengan standar industri kuliner. Di samping perihal tersebut, penelitian ini harapannya mampu berkontribusi untuk meningkatkan kesadaran siswa mengenai pentingnya sanitasi dan *hygiene* sebagai bagian dari keamanan pangan dan kualitas hasil pengolahan makanan.

2. Metode Penelitian

Peneliti menggunakan pendekatan kuantitatif serta penelitiannya berjenis deskriptif dengan tujuan mendeskripsikan implementasi sanitasi serta *hygiene* dalam pembelajaran praktikum pengolahan *stock* pada siswa SMK kuliner. Penelitian dilaksanakan di SMKN 3 Malang pada kelas X Kuliner Industri 1 program keahlian kuliner pada bulan April 2026. Subjek penelitian berjumlah 35 siswa yang dipilih menggunakan teknik sampling jenuh, sehingga seluruh anggota populasi dijadikan sebagai sampel penelitian. Penelitian deskriptif digunakan untuk menggambarkan kondisi penerapan sanitasi dan *hygiene* siswa selama kegiatan praktikum berlangsung tanpa memberikan perlakuan tertentu terhadap subjek penelitian. Data yang diperoleh diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai tingkat implementasi sanitasi dan *hygiene* dalam kegiatan praktikum pengolahan *stock*.

Metode pengumpulan datanya peneliti laksanakan dengan observasi, angket, serta dokumentasi. Observasinya peneliti gunakan dengan tujuan mengobservasi penerapan

sanitasi serta *hygiene* siswa dengan langsung selama kegiatan praktikum pengolahan *stock* berlangsung menggunakan lembar observasi yang peneliti susun berdasar pada indikator penelitian. Angket peneliti gunakan dengan tujuan mengetahui kendala yang dihadapi siswa dalam menerapkan sanitasi dan *hygiene* selama kegiatan praktikum, dokumentasi peneliti gunakan menjadi data pendukung berbentuk foto kegiatan serta arsip penelitian. Instrumen penelitiannya terdiri dari lembar observasi dan angket dengan menggunakan skala Likert 4 poin. Indikator implementasi sanitasi dan *hygiene* yang diamati meliputi kebersihan area kerja, penggunaan peralatan, penanganan bahan dan limbah, serta *personal hygiene* siswa. Data yang diperoleh peneliti analisis menggunakan statistik deskriptif berbentuk skor rata-rata serta persentase untuk mengetahui tingkat implementasi sanitasi dan *hygiene* dalam pembelajaran praktikum pengolahan *stock*. Data yang peneliti peroleh selanjutnya peneliti analisis dengan metode deskriptif kuantitatif. Analisis data hasil observasi, dan angket siswa dihitung dengan memakai rumus berikut ini:

$$\text{Persentase} = \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{skor tertinggi}} \times 100\%$$

Sesudah diperoleh hasil persentase berupa angka, maka akan diperoleh kesimpulan terkait hasil tersebut dengan kriteria *likert* pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Kriteria *Likert* Interpretasi Skor

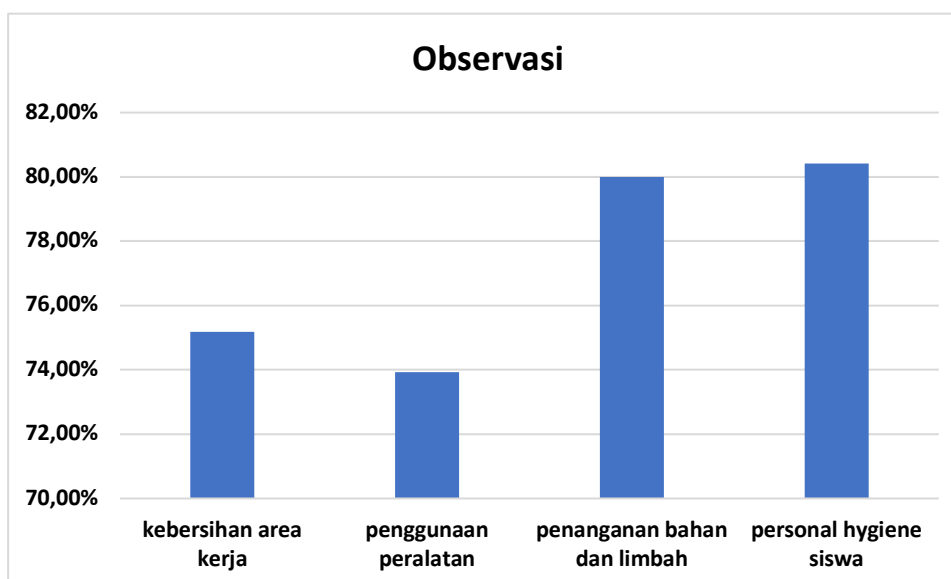
Keterangan	Skor
Sangat Baik	81%-100%
Baik	61%-80%
Cukup	41%-60%
Kurang	21%-40%
Sangat Kurang	0%-20%

Sumber: (Riduwan, 2018)

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil Implementasi Sanitasi *Hygiene* pada Praktikum Pengolahan *Stock*

Data hasil penelitian diperoleh dari hasil persentase observasi implementasi sanitasi *hygiene* yang dilakukan selama kegiatan praktikum pengolahan *stock* pada siswa kelas X Kuliner Industri 1 SMKN 3 Malang. Observasi dilakukan secara langsung selama proses praktikum berlangsung dengan penggunaan lembar observasi berdasar pada indikator sanitasi dan *hygiene*. Adapun aspek yang diamati meliputi kebersihan area kerja, penggunaan peralatan, penanganan bahan dan limbah, serta *personal hygiene* siswa. Hasil persentase observasi implementasi sanitasi *hygiene* pada praktikum pengolahan *stock* disajikan di Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Nilai Presentase Hasil Observasi

Hasil penelitian mengenai implementasi sanitasi dan *hygiene* dalam kegiatan praktikum pengolahan *stock* menunjukkan bahwa secara umum penerapan sanitasi dan *hygiene* oleh siswa diklasifikasikan baik. Perihal tersebut nampak dari seluruh aspek observasi yang memperoleh persentase di atas 70%. Kondisi ini memperlihatkan mayoritas siswa punya kesadaran untuk menerapkan prinsip sanitasi dan *hygiene* selama kegiatan praktikum berlangsung. Penerapan sanitasi dan *hygiene* yang baik sangat penting dalam kegiatan pengolahan makanan karena dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang serta menjaga kualitas dan keamanan pangan yang dihasilkan. Menurut Nitami et al. (2021), sanitasi dan *hygiene* dalam pengolahan makanan bertujuan menjaga kebersihan lingkungan, peralatan, serta penjamah makanan agar makanan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, WHO (2022) menjelaskan bahwa penerapan kebersihan dalam pengolahan makanan merupakan langkah penting untuk mencegah kontaminasi pangan dan penyakit bawaan makanan.

Aspek kebersihan area kerja memperoleh persentase sebesar 75,18% (dikategorikan baik). Hasil ini bisa diartikan mayoritas siswa telah mampu menjaga kebersihan meja praktik, area pengolahan, serta lingkungan sekitar selama kegiatan praktikum berlangsung. Siswa terlihat membersihkan area kerja sebelum dan sesudah praktik serta menjaga agar bahan makanan tidak tercecer di area praktik. Namun demikian, berdasar pada hasil observasi masih dijumpai sejumlah siswa yang kurang konsisten dalam menjaga kerapian area kerja, seperti membiarkan sisa bahan atau peralatan berada di meja praktik terlalu lama sebelum dibersihkan. Selain itu, terdapat beberapa kelompok yang kurang sigap membersihkan area kerja setelah proses pengolahan selesai. Kondisi ini memperlihatkan bahwa kesadaran siswa atas pentingnya kebersihan area kerja sudah cukup baik, tetapi masih perlu pembiasaan serta pengawasan supaya bisa dilakukan dengan cara lebih konsisten. Kebersihan area kerja menjadi salah satu indikator penting dalam penerapan sanitasi karena area praktik yang bersih dapat meminimalkan risiko kontaminasi makanan selama proses pengolahan berlangsung. Area kerja yang kurang bersih berpotensi menjadi tempat berkembangnya mikroorganisme yang dapat mempengaruhi kualitas makanan. Hal tersebut sejalan dengan pendapat

Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 yang menyebut lingkungan pengolahan makanan harus dijaga kebersihannya untuk mencegah pencemaran makanan selama proses produksi berlangsung. Oleh karena itu, siswa perlu dibiasakan untuk menjaga kebersihan area kerja sejak awal hingga akhir kegiatan praktikum agar terbentuk budaya kerja yang profesional sesuai standar industri kuliner.

Pada aspek penggunaan peralatan diperoleh persentase sebesar 73,93% dengan kategori baik. Meskipun masih termasuk kategori baik, persentase tersebut merupakan nilai terendah dibandingkan aspek lainnya. Hasil ini menunjukkan bahwa penerapan sanitasi pada penggunaan peralatan masih perlu ditingkatkan. Berdasarkan hasil observasi, sebagian siswa telah menggunakan peralatan sesuai fungsi dan membersihkan alat setelah digunakan. Akan tetapi, masih dijumpai sejumlah siswa yang kurang teliti saat mencuci dan menata kembali peralatan praktik. Beberapa siswa juga terlihat meletakkan peralatan yang sudah digunakan bercampur dengan alat yang masih bersih sehingga berpotensi menyebabkan kontaminasi silang. Selain itu, terdapat siswa yang belum terbiasa membersihkan alat secara menyeluruh, terutama pada alat yang digunakan untuk mengolah bahan mentah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemahaman siswa mengenai pentingnya sanitasi peralatan masih perlu diperkuat. Peralatan yang tak dibersihkan secara baik bisa menjadi sumber kontaminasi mikroorganisme yang membahayakan keamanan pangan. Menurut Andayani dan Setyaningsih (2021), penerapan standar operasional prosedur *hygiene* dan sanitasi pada penggunaan peralatan sangat penting untuk menjaga keamanan pangan selama proses pengolahan makanan. Oleh karena itu, guru perlu memberikan pengawasan dan penekanan lebih terhadap prosedur pencucian dan penyimpanan peralatan praktik agar siswa terbiasa menerapkan standar sanitasi sesuai prosedur kerja industri.

Aspek penanganan bahan dan limbah memperoleh persentase sebesar 80,00% dengan kategori baik. Hasil ini membuktikan siswa telah cukup baik untuk menangani bahan makanan serta membuang limbah pada tempat yang sesuai selama kegiatan praktikum berlangsung. Berdasarkan hasil observasi, sebagian besar siswa telah mencuci bahan sebelum diolah, memisahkan bahan yang masih digunakan dengan limbah, serta membuang sampah sisa pengolahan pada tempat sampah yang tersedia. Siswa juga terlihat cukup berhati-hati dalam menangani bahan makanan agar tidak terkontaminasi selama proses pengolahan *stock* berlangsung.

Meskipun demikian, masih terdapat beberapa siswa yang kurang memperhatikan pemisahan limbah organik dan nonorganik selama kegiatan praktikum. Selain itu, terdapat siswa yang masih menumpuk sisa bahan di area kerja sebelum membuangnya ke tempat sampah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penanganan limbah selama praktikum sudah berjalan cukup baik, tetapi masih memerlukan peningkatan kedisiplinan dan pembiasaan agar pengelolaan limbah dapat dilakukan secara lebih efektif dan higienis. Penanganan bahan dan limbah yang baik sangat penting untuk menjaga kebersihan lingkungan praktik serta mencegah munculnya bau, kotoran, maupun kontaminasi yang dapat mempengaruhi kualitas makanan. Menurut Gisslen (2021), penanganan bahan makanan dalam proses pengolahan harus dilakukan secara higienis untuk menjaga mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan.

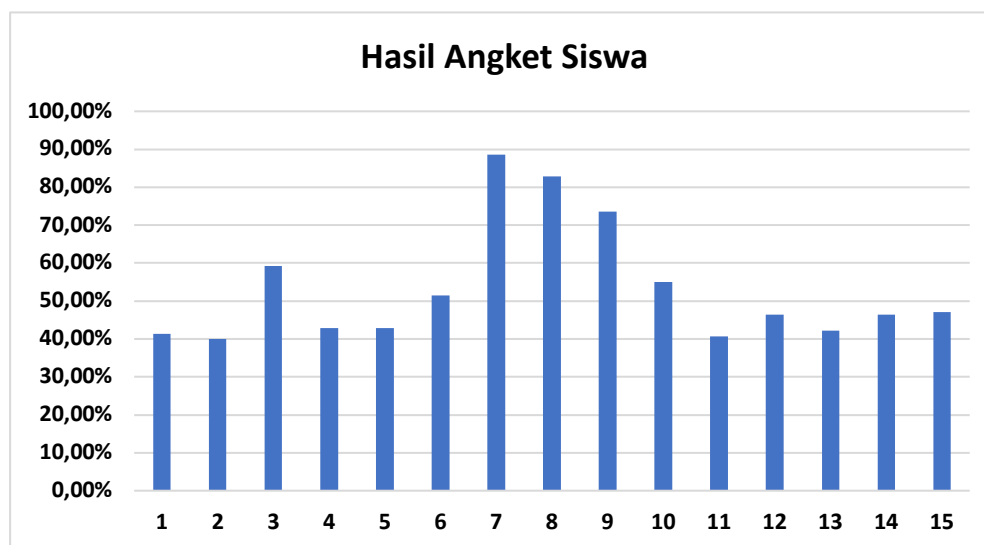
Aspek personal hygiene siswa memperoleh persentase tertinggi yaitu sebesar 80,41% yang berkategori baik. Hasilnya membuktikan mayoritas siswa telah menerapkan kebersihan diri dengan baik selama kegiatan praktikum berlangsung. Berdasarkan hasil

observasi, mayoritas siswa telah mencuci tangan sebelum praktik, menggunakan seragam praktik, celemek, serta penutup kepala sesuai ketentuan. Selain itu, sebagian besar siswa juga terlihat menjaga kebersihan diri selama proses pengolahan makanan, seperti tidak menyentuh makanan secara langsung dengan tangan yang kotor dan menjaga kerapian pakaian praktik. Tingginya persentase pada aspek personal hygiene menunjukkan bahwa siswa sudah mempunyai pemahaman cukup baik mengenai pentingnya kebersihan diri dalam kegiatan pengolahan makanan. Personal hygiene ialah faktor penting untuk menjaga keamanan pangan karena penjamah makanan bisa mengontaminasi bila tidak menjaga kebersihan diri dengan optimal. Hal tersebut didukung oleh studi Salsabila et al. (2023) yang menyebut pengetahuan sanitasi hygiene mampu mempengaruhi perilaku kebersihan siswa selama praktik pengolahan makanan. Tapi masih dijumpai sejumlah siswa yang kurang disiplin menggunakan alat pelindung diri secara lengkap atau melepas penutup kepala saat praktikum berlangsung. Oleh karena itu, diperlukan pembiasaan dan pengawasan secara berkelanjutan agar penerapan personal hygiene dapat dilakukan secara konsisten oleh seluruh siswa.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi sanitasi dan *hygiene* dalam kegiatan praktikum pengolahan *stock* pada siswa SMK program keahlian kuliner telah berjalan dengan baik. Hasil tersebut menunjukkan bahwa siswa telah mampu menerapkan prinsip-prinsip sanitasi dan *hygiene* selama kegiatan praktikum berlangsung, baik dalam menjaga kebersihan area kerja, penggunaan peralatan, penanganan bahan dan limbah, maupun personal hygiene. Namun demikian, masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, khususnya pada penggunaan peralatan dan konsistensi menjaga kebersihan area kerja. Hasil penelitian ini sejalan dengan pendapat Anam et al. (2021) yang menyatakan bahwa pembelajaran praktik di bidang kuliner tidak hanya bertujuan mengembangkan keterampilan memasak, tetapi juga membentuk sikap kerja profesional melalui penerapan *hygiene* dan sanitasi selama praktik berlangsung. Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa penerapan sanitasi dan *hygiene* tidak hanya dipengaruhi oleh pengetahuan siswa, tetapi juga oleh kebiasaan, kedisiplinan, serta pengawasan selama kegiatan praktikum berlangsung. Oleh karena itu, diperlukan upaya yang berkelanjutan dari guru dan sekolah dalam membentuk budaya kerja yang higienis melalui pembiasaan, pengawasan, serta penyediaan fasilitas praktik yang memadai. Dengan penerapan sanitasi dan *hygiene* yang baik, siswa diharapkan mampu memiliki kompetensi kerja yang profesional dan sesuai dengan standar keamanan pangan di dunia industri kuliner.

Hasil Analisis kendala yang dihadapi siswa dalam menerapkan sanitasi dan *hygiene* pada pembelajaran praktikum pengolahan *stock*

Hasil angket kendala implementasi sanitasi *hygiene* pada praktikum pengolahan *stock* tersaji pada Gambar 2



Gambar 2. Diagram Nilai Presentase Hasil Angket Siswa

Analisis kendala penerapan sanitasi dan *hygiene* dilakukan melalui penyebaran angket kepada 35 siswa kelas X Kuliner Industri 1 SMKN 3 Malang. Angket terdiri atas 15 pertanyaan yang berkaitan dengan kendala pribadi, fasilitas praktik, pengelolaan waktu, serta lingkungan praktikum selama kegiatan pengolahan *stock* berlangsung. Hasil angket kemudian dianalisis dalam bentuk persentase untuk mengetahui kendala yang paling sering dialami siswa. Berdasarkan hasil angket, kendala tertinggi terdapat pada pertanyaan nomor 7 yaitu “Sabun untuk mencuci tangan tidak selalu tersedia saat praktikum” dengan persentase sebesar 88,57%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa ketersediaan fasilitas kebersihan masih menjadi kendala utama dalam penerapan sanitasi dan *hygiene* selama praktikum. Menurut Nitami et al. (2021), fasilitas sanitasi seperti sabun cuci tangan, air bersih, dan sarana kebersihan lainnya merupakan komponen penting dalam menjaga *hygiene* pengolahan makanan karena berpengaruh terhadap kebersihan penjamah makanan dan keamanan pangan. Hal tersebut sejalan dengan WHO (2022) yang menjelaskan bahwa fasilitas sanitasi dan kebersihan tangan merupakan bagian penting dalam mencegah kontaminasi pangan selama proses pengolahan makanan berlangsung.

Selain itu, pertanyaan nomor 8 mengenai kondisi peralatan praktikum yang kurang bersih atau kurang layak digunakan memperoleh persentase sebesar 82,86%. Hal ini menunjukkan bahwa fasilitas dan kebersihan peralatan praktik masih perlu diperhatikan agar penerapan sanitasi dapat berjalan optimal. Andayani dan Setyaningsih (2021) menyatakan bahwa peralatan yang tidak bersih dapat menjadi sumber kontaminasi silang yang mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan yang diolah. Kondisi tersebut juga didukung oleh Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 yang menjelaskan bahwa peralatan pengolahan makanan harus selalu dalam keadaan bersih dan layak pakai

agar tidak menimbulkan pencemaran makanan. Oleh karena itu, kondisi peralatan praktik yang layak dan higienis menjadi faktor penting dalam mendukung penerapan sanitasi selama praktikum.

Kendala lain juga terlihat pada pertanyaan nomor 9 mengenai tempat sampah yang kurang memadai dengan persentase sebesar 74,29%. Kondisi tersebut dapat mempengaruhi kebersihan area praktik selama kegiatan berlangsung. Tempat sampah yang terbatas menyebabkan sisa bahan dan limbah praktik menumpuk di area kerja sehingga dapat menimbulkan lingkungan yang kurang higienis. Menurut Desandri et al. (2024), lingkungan pengolahan makanan yang kurang bersih dapat meningkatkan risiko kontaminasi mikroorganisme pada makanan. Selain itu, Mallapiang dan Herianto (2024) menjelaskan bahwa pengelolaan limbah dan sanitasi lingkungan yang baik sangat penting untuk menjaga kebersihan area pengolahan pangan serta mencegah pencemaran selama proses produksi makanan berlangsung.

Sementara itu, pertanyaan nomor 3 tentang penggunaan alat pelindung diri (APD) yang dirasa kurang nyaman memperoleh persentase sebesar 60,00%. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian siswa masih merasa kurang nyaman menggunakan celemek maupun penutup kepala selama praktikum. Padahal, penggunaan APD merupakan bagian penting dari personal hygiene yang bertujuan untuk melindungi makanan dari kontaminasi yang berasal dari tubuh penjamah makanan. Hal tersebut sejalan dengan pendapat Khalisa et al. (2023) yang menyatakan bahwa penerapan sanitasi *hygiene* dalam praktik pengolahan makanan dipengaruhi oleh kepatuhan siswa dalam menggunakan perlengkapan praktik dan menjaga kebersihan diri selama kegiatan berlangsung. Moehyi (2021) juga menjelaskan bahwa penggunaan pakaian kerja dan alat pelindung diri merupakan bagian penting dalam menjaga *hygiene* penjamah makanan.

Pada aspek pengelolaan waktu, pertanyaan nomor 10 mengenai keterbatasan waktu praktikum memperoleh persentase sebesar 55,71%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian siswa lebih fokus menyelesaikan praktik dibandingkan memperhatikan kebersihan. Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan sanitasi dan *hygiene* sering kali dianggap sebagai kegiatan tambahan yang membutuhkan waktu lebih lama selama proses praktik berlangsung. Selain itu, pertanyaan nomor 6 mengenai ketersediaan air bersih memperoleh persentase sebesar 51,43%, yang menunjukkan bahwa fasilitas pendukung sanitasi masih perlu ditingkatkan. Air bersih memiliki peran penting dalam proses pencucian bahan, peralatan, maupun kebersihan diri selama pengolahan makanan berlangsung. Apabila ketersediaan air bersih terbatas, maka penerapan sanitasi akan sulit dilakukan secara optimal. Menurut Gisslen (2021), kebersihan dalam proses pengolahan makanan harus diterapkan pada seluruh tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan, penggunaan peralatan, hingga penyimpanan hasil olahan untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan.

Beberapa kendala lain memperoleh persentase yang relatif lebih rendah, seperti lupa mencuci tangan sebelum praktikum sebesar 42,86%, kurang terbiasa menjaga kebersihan sebesar 40,00%, serta kurangnya pengawasan guru sebesar 42,86%. Hal tersebut menunjukkan bahwa kendala yang berasal dari perilaku siswa tetap ada, namun tidak sebesar kendala fasilitas dan lingkungan praktik. Menurut Salsabila et al. (2023), perilaku sanitasi dan *hygiene* siswa dipengaruhi oleh pengetahuan, kebiasaan, serta pembiasaan yang dilakukan selama kegiatan pembelajaran praktik. Selain itu, Yunus et al. (2022) menjelaskan bahwa perilaku *hygiene* penjamah makanan dipengaruhi oleh tingkat

kesadaran dan pembiasaan selama kegiatan pengolahan makanan berlangsung. Oleh karena itu, pembentukan perilaku higienis perlu dilakukan secara terus-menerus melalui pembiasaan dan pengawasan selama praktikum berlangsung.

Secara keseluruhan, hasil angket menunjukkan bahwa kendala penerapan sanitasi dan *hygiene* dalam praktikum pengolahan *stock* dipengaruhi oleh faktor fasilitas, lingkungan praktik, kebiasaan siswa, serta keterbatasan waktu praktikum. Hasil penelitian ini sejalan dengan pendapat Anam et al. (2021) yang menyatakan bahwa penerapan sanitasi dan *hygiene* dalam pembelajaran praktik tidak hanya dipengaruhi oleh kemampuan siswa, tetapi juga oleh dukungan fasilitas dan pengawasan selama kegiatan praktik berlangsung. Selain itu, Sugiyono (2022) menjelaskan bahwa faktor lingkungan dan fasilitas belajar dapat mempengaruhi perilaku dan hasil pembelajaran peserta didik. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan fasilitas sanitasi, pengawasan guru, dan pembiasaan perilaku higienis agar penerapan sanitasi dan *hygiene* dapat dilakukan secara lebih optimal selama kegiatan praktikum berlangsung.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa implementasi sanitasi dan *hygiene* dalam pembelajaran praktikum pengolahan *stock* pada siswa kelas X Kuliner Industri 1 SMKN 3 Malang berada pada kategori baik. Hasil observasi menunjukkan bahwa seluruh aspek sanitasi dan *hygiene* memperoleh persentase di atas 70%, dengan aspek personal hygiene memperoleh persentase tertinggi sebesar 80,41%, diikuti penanganan bahan dan limbah sebesar 80,00%, kebersihan area kerja sebesar 75,18%, serta penggunaan peralatan sebesar 73,93%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar siswa telah mampu menerapkan prinsip kebersihan dan keamanan pangan selama kegiatan praktikum berlangsung.

Meskipun demikian, masih ditemukan beberapa kendala dalam penerapan sanitasi dan *hygiene*, terutama pada ketersediaan fasilitas sanitasi, kondisi peralatan praktik, serta keterbatasan tempat sampah dan air bersih. Selain faktor fasilitas, kendala juga dipengaruhi oleh kebiasaan siswa, penggunaan alat pelindung diri yang belum konsisten, keterbatasan waktu praktikum, serta kurangnya pengawasan selama kegiatan praktik berlangsung. Secara keseluruhan, implementasi sanitasi dan *hygiene* telah berjalan dengan baik, namun masih perlu ditingkatkan melalui penyediaan fasilitas yang memadai, peningkatan pengawasan, serta pembiasaan perilaku higienis secara berkelanjutan agar siswa memiliki kompetensi kerja profesional sesuai standar industri kuliner.

5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Program Pendidikan Profesi Guru Universitas Negeri Malang (PPG UM) serta SMKN 3 Malang yang telah memberikan dukungan, fasilitas, dan kesempatan sehingga penelitian ini dapat terlaksana dengan baik. Dukungan dan kerja sama yang diberikan sangat membantu dalam proses pengumpulan data serta pelaksanaan penelitian selama kegiatan praktikum berlangsung.

Daftar Pustaka

- Andayani, S. W., & Setyaningsih, R. (2021). Efektivitas penggunaan standar operasional prosedur *hygiene* dan sanitasi pengolahan makanan. *Science Tech: Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*.
<https://jurnal.ustjogja.ac.id/index.php/sciencetech/article/view/8378>
- Anam, M., Setioko, M. D., & Rahmadian, A. (2021). Penerapan *hygiene*, sanitasi, dan keselamatan kerja di dapur. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*.
<https://stiepari.org/index.php/wrd/article/view/180>
- Creswell, J. W. (2021). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (6th ed.). SAGE Publications.
- Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, T. S. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*.
<https://jurnal.umus.ac.id/index.php/JIGK/article/view/1614>
- Gisslen, W. (2021). *Professional cooking* (10th ed.). John Wiley & Sons.
- Gusneli, Y., Fitriani, R., & Handayani, S. (2025). Pembiasaan perilaku *hygiene* sanitasi dalam pembelajaran praktik tata boga di SMK. *Jurnal Pendidikan Vokasi Kuliner*.
<https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jpvk>
- Khalisa, S., Bahar, A., Romadhoni, I. F., & Miranti, M. G. (2023). Pengaruh pengetahuan sanitasi *hygiene* terhadap keterampilan penanganan limbah hasil praktik kelas tata boga SMKN 3 Kediri. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*.
<https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp/article/view/18276>
- Mallapiang, N., & Herianto, D. (2024). *Hygiene* dan sanitasi sarana pengolahan pangan. *Journal of Career Development*. <https://journal.amkop.id/index.php/jcd/article/view/190>
- Moehyi, S. (2021). *Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja boga*. PT Gramedia.
- Nitami, M., Situngkir, D., & Veronika, E. (2021). Analisis *hygiene* sanitasi tempat pengolahan makanan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*.
<https://jikm.upnvj.ac.id/index.php/home/article/view/335>
- Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasaboga. (2011). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/163705/permenkes-no-1096menkespervi2011>
- Riduwan. (2018). *Skala pengukuran variabel-variabel penelitian*. Alfabeta.
- Salsabila, A., Miranti, M. G., Pangesthi, L. T., & Sulandari, L. (2023). Pengaruh pengetahuan sanitasi *hygiene* terhadap perilaku kebersihan siswa SMK program keahlian kuliner dalam praktik pengolahan makanan. *Jurnal Dewantara*.
<https://jurnaluniv45sby.ac.id/index.php/Dewantara/article/view/1006>
- Sugiyono. (2022). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- World Health Organization. (2022). *Food safety manual and five keys to safer food*. World Health Organization. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639>