

PENDAPAT SUPERVISOR TENTANG PENERAPAN SANITASI HIGIENE OLEH MAHASISWA PADA PELAKSANAAN PRAKTEK INDUSTRI

Chairunnisa¹, Sri Subekti², Ai Nurhayati²

Abstrak: Penelitian ini di latar belakang oleh pentingnya penerapan sanitasi higiene dalam penyelenggaraan makanan terutama dalam jumlah besar seperti yang dilakukan oleh mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri untuk menghindari terjadinya *foodborne disease*. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh informasi atau gambaran mengenai pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene yang dilakukan oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2009 saat menjalankan Praktek Industri. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan sampel total sebanyak 30 responden. Instrumen penelitian menggunakan angket tertutup. Hasil penelitian menunjukkan pendapat supervisor pada kegiatan persiapan pengolahan mahasiswa sebagian selalu menggunakan pakaian kerja yang bersih, pada kegiatan pengolahan makanan mahasiswa sebagian besar termasuk dalam kategori selalu dalam hal tidak merokok pada saat pengolahan makanan dan pada kegiatan penyajian makanan mahasiswa lebih dari setengahnya selalu mencuci tangan setelah menyelesaikan seluruh proses meliputi persiapan pengolahan dan penyajian. Berdasarkan penelitian bahwa perlu adanya perhatian dan peningkatan yang meliputi penggunaan pisau yang berbeda pada saat memotong bahan yang berbeda meliputi memotong sayuran, bahan baku hewani dan bumbu, tidak diperbolehkan untuk banyak berbicara pada saat mengolah makanan dan penggunaan alat bantu *cake tonk* pada saat memindahkan makanan dalam wadah kemas.

Kata Kunci: Pendapat, Penerapan, Sanitasi, Higiene, Praktek Industri

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Jurusan PKK terdiri dari tiga Program Studi (Prodi) yaitu Prodi Pendidikan Tata Boga, Prodi Pendidikan Tata Busana dan Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga memfokuskan diri dalam mencetak lulusan yang ahli dalam bidang Pendidikan Tata Boga. Dalam Kurikulum UPI (2012:266) Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga harus menempuh beberapa mata kuliah yaitu Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Profesi (MKP), Mata Kuliah Keahlian Profesi (MKKP), Mata Kuliah Latihan Profesi (MKLP) dan Mata

Kuliah Keahlian Bidang Studi (MKK-BS) sebagai persiapan dalam bekerja baik dalam bidang pendidikan maupun dalam bidang industri.

Praktek Industri merupakan salah satu mata kuliah yang terdapat dalam Mata Kuliah Profesi (MKP), mata kuliah ini dilaksanakan pada semester 7 dengan bobot 3 sks. Penerapan sanitasi dan higiene pada pelaksanaan Praktek Industri yang dilakukan oleh mahasiswa dituliskan dalam Pedoman Praktek Industri Tata Boga (2013:8) sebagai berikut:

1. Bahan baku produksi

¹ Chairunnisa Alumni Prodi Pendidikan
Tata Boga Departemen. PKK FPTK UPI

² Sri Subekti dan Ai Nurhayati Dosen Prodi
Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

2. Penimbangan bahan makanan
3. Persiapan pembuatan produk
4. Pembuatan adonan
5. Pencetakan adonan
6. Pemasakan adonan
7. Persiapan pengepakan produk
8. Pengepakan produk
9. Penyimpanan sementara produk
10. Pendistribusian produk

Kegiatan yang dilaksanakan meliputi kegiatan perencanaan, pengolahan dan penyajian. Sanitasi higiene sangat penting terutama bagi industri jasa boga karena terkait dengan penyediaan makanan secara massal. Praktek industri dilaksanakan pada usaha jasa boga seperti Katering, Restoran, Hotel dan Instalasi Gizi Rumah Sakit yang termasuk usaha jasa boga.

Identifikasi dan Perumusan Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Banyaknya penyakit yang dapat ditimbulkan dari kontaminasi pada makanan.
2. Kurangnya pengetahuan dan kesadaran penjamah (pengolah makanan) akan pentingnya sanitasi higiene. Misalnya banyak kejadian *foodborne disease*.
3. Kurangnya keterampilan tenaga pengolah makanan yang akan menyebabkan makanan menjadi kurang saniter.

Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini dapat dibatasi permasalahannya sebagai berikut:

- a. Bagaimana pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada persiapan meliputi Bahan Baku Produksi, Penimbangan Bahan Makanan dan Persiapan

Pembuatan Produk yang dilakukan mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri?

- b. Bagaimana pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada pengolahan makanan meliputi Teknik Pemasakan dan Proses Pemasakan yang dilakukan mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri?
- c. Bagaimana pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada penyajian makan meliputi Persiapan Pengemasan Produk, Pengemasan Produk, Penyimpanan Sementara Produk dan Pendistribusian Produk yang dilakukan mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri?

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran mengenai pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene yang dilakukan oleh mahasiswa praktikan Program Studi Pendidikan Tata Boga saat menjalankan Praktek Industri.

KAJIAN PUSTAKA

Sanitasi pangan merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan dalam industri pangan karena banyak sekali lingkungan manusia, baik yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan penyediaan makanan bagi manusia. Menurut Said, A (2007:2) "Sanitasi dapat didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai penyakit tersebut". Selanjutnya Depkes RI (2004)

mengungkapkan pengertian sanitasi sebagai berikut:

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar tidak dibuang sembarangan.

Dari beberapa pengertian sanitasi diatas dapat disimpulkan bahwa sanitasi merupakan usaha pencegahan penyakit dengan cara memperhatikan sumber kontaminasi yang berhubungan dengan kebersihan bahan makanan, kebersihan dalam pengolahan makanan, kebersihan area pengolahan makanan, kebersihan orang yang terlibat dalam proses pemasakan makanan dan lain sebagainya.

Pengertian Higiene Menurut Depkes RI (2004) "Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan". Sudiara, *et al.* (1995:39) mengemukakan pengertian higiene yaitu:

Higiene adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan penyakit. Di satu pihak higiene mempelajari masalah kesehatan yang menyangkut masalah siklus hidup bakteri, kondisi yang menguntungkan bakteri untuk berkembang biak, pencemaran dan perusakan yang ditimbulkan dan lain-lain. Dipihak lain higiene membicarakan masalah pencegahan kontaminasi penyakit dan

perusakan, yang menyangkut pencegahan bakteri berkembang biak, pencegahan konfirmasi, pencegahan perusakan dan lain sebagainya."

Menurut pendapat diatas bahwa untuk menghasilkan makanan yang sehat dan aman perlu memperhatikan faktor higiene.

Menurut Depkes RI (2004) "Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan".

Berdasarkan pengertian higiene diatas dapat disimpulkan bahwa higiene merupakan ilmu yang berkaitan dengan masalah kesehatan dan upaya untuk mencegah timbulnya penyakit yang disebabkan oleh tumbuhnya bakteri yang merugikan. Higiene lebih kepada kebersihan pada diri orang yang berhubungan baik secara langsung maupun tidak langsung dengan bahan makanan maupun makanan jadi.

Pengertian Higiene dan Sanitasi Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Pasal 1 Ayat 4 yaitu "Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi". Sedangkan cakupan persyaratan sanitasi higiene Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 /MENKES/ PER/ VI/ 2011 BAB II meliputi bangunan, fasilitas

sanitasi, peralatan, ketenagaan, makanan dan pemeriksaan sanitasi higiene.

Sanitasi higiene pada pelaksanaan Praktek Industri meliputi 3 hal utama yaitu sanitasi higiene pada persiapan, sanitasi higiene pada pengolahan dan sanitasi higiene pada penyajian yang berkaitan dengan 4 upaya pengendalian faktor resiko terjadinya kontaminasi makanan yang telah disebutkan diatas yaitu bahan makanan, orang/tenaga penjamah makanan, tempat/area kerja dan peralatan yang digunakan.

Praktek Industri merupakan suatu mata kuliah yang harus dilalui oleh seluruh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI dengan bobot 3 sks dimana 1 sks diisi dengan teori perkuliahan dan 2 sks dilaksanakan di industri tempat pelaksanaan praktek industri.

Pelaksanaan Praktek Industri dilaksanakan di lapangan dan mahasiswa ikut serta dalam proses yang dilaksanakan di dalamnya. Pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada pelaksanaan Praktek Industri meliputi persiapan, pengolahan dan penyajian makanan yang dikaitkan dengan 4 faktor pengendalian kontaminasi makanan yang meliputi higiene perorangan, bahan makanan, tempat/area kerja dan sanitasi peralatan yang digunakan.

Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia cukup besar, terlihat dari masih tingginya penyakit infeksi seperti tipus, kolera, disentri, tbc dan lain sebagainya. Oleh karena itu pekerja yang menangani makanan harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah

kontaminasi pada makanan yang ditangani. Hal yang harus diperhatikan dalam kegiatan pengolahan makanan baik dalam proses persiapan pengolahan makanan, pengolahan makanan hingga penyajian makanan salah satunya adalah higiene perorangan (*personal hygiene*) dimana kontaminasi makanan banyak disebabkan oleh kurang pahaman penjamah makanan dalam proses persiapan, penanganan bahan makanan hingga makanan yang siap disajikan. Seperti yang dikemukakan oleh Fathonah, S. (2005:11):

Higiene perorangan adalah sikap bersih perilaku penjamah/penyelenggara makanan agar makanan tidak tercemar. Beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain pemeriksaan kesehatan, pencucian tangan, kesehatan rambut, kebersihan hidung, mulut, gigi dan telinga, kebersihan pakaian dan kebiasaan hidup yang baik.

Higiene perorangan perlu diterapkan pada setiap kegiatan yang meliputi persiapan, pengolahan dan penyajian makanan

Perusahaan industri pada bidang makanan pada masa ini semakin berkembang, hal ini dapat dilihat dari banyaknya industri bidang makanan yang bermunculan pada saat ini. Persiapan merupakan suatu kegiatan awal yang dilakukan pada seluruh perusahaan industri dalam menjalankan kegiatannya. Dalam melakukan persiapan baik pada persiapan bahan, alat, pengolahan maupun penyajian, sanitasi higiene merupakan hal penting yang harus diperhatikan karena berhubungan langsung dengan bahan makanan. Sanitasi higiene pada proses persiapan yang dilakukan ditempat pelaksanaan Praktek Industri terdiri dari

sanitasi hygiene personal, sanitasi hygiene bahan makanan, sanitasi hygiene tempat/area kerja dan sanitasi hygiene peralatan pada persiapan bahan baku produksi, penimbangan bahan baku dan persiapan pembuatan produk.

Pengolahan makanan merupakan proses utama yang dilakukan dalam industri makanan, seperti tertulis pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/VI/2011 BAB III poin 3 yaitu “Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap”. Pada pelaksanaan Praktek Industri mahasiswa ikut membantu pengolahan makanan yang dilakukan oleh industri yang digunakan sebagai tempat pelaksanaan Praktek Industri Bidang Boga. Proses pengolahan yang diikuti oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2009 yaitu meliputi teknik pemasakan dan proses pemasakan dimana dalam kedua hal ini sanitasi hygiene sangat penting untuk diperhatikan agar makanan yang disajikan kemudian terhindar dari penyakit yang dapat disebabkan oleh makanan. Sanitasi hygiene yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan terdiri dari hygiene perorangan (*personal hygiene*), sanitasi hygiene bahan makanan, sanitasi hygiene area kerja dan sanitasi hygiene peralatan yang digunakan pada pengolahan makanan.

Setelah makanan selesai diolah, makanan selanjutnya akan didistribusikan kepada konsumen. Pada pelaksanaan Praktek Industri yang dilakukan oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga 2009 di industri jasa boga pendistribusian

makanan dilakukan hingga penyajian kepada konsumen dan pengepakan makanan yang akan disimpan terlebih dahulu sebelum di distribusikan kepada konsumen. Sanitasi hygiene yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan terdiri dari hygiene perorangan (*personal hygiene*), sanitasi hygiene bahan makanan, sanitasi hygiene area kerja dan sanitasi hygiene peralatan yang digunakan pada pengolahan makanan.

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode ini digunakan penulis untuk memperoleh gambaran umum tentang masalah yang sedang dihadapi dan menganalisisnya, sehingga kemudian dapat dicari pemecahan masalah mengenai “Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Hygiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri”.

Populasi dalam penelitian ini yaitu supervisor usaha boga yang dijadikan tempat pelaksanaan praktek industri mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2009 yang jumlahnya 30 orang. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel jenuh. Penelitian dilaksanakan di tempat pelaksanaan Praktek Industri Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga 2009 yang tersebar pada wilayah Bandung.

Analisis Data

Pengolahan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara mentabulasi data kemudian dipersentasekan dengan menggunakan rumus persentase yang

dikemukakan oleh Sudjana, N (2011:129)

$$p = \frac{f}{n} \times 100 \%$$

dan kemudian ditafsirkan. Teknik pengumpulan data menggunakan angket tertutup dan teknik pengolahan data menggunakan rumus persentase.

HAIL PENELITIAN

Hasil yang didapatkan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa pada pelaksanaan Praktek Industri dilapangan, tidak seluruhnya mahasiswa selalu menerapkan apa yang penulis tanyakan didalam angket.

Pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada persiapan pengolahan makanan saat pelaksanaan Praktek Industri, menunjukkan presentase tertinggi 83% mahasiswa selalu menggunakan pakaian kerja yang bersih. Menurut pendapat sebagian besar supervisor mahasiswa selalu menggunakan pakaian kerja yang bersih. Pakaian kerja yang digunakan oleh mahasiswa sebagai tenaga penjamah makanan perlu diperhatikan karena pakaian yang bersih akan memperkecil adanya kemungkinan kontaminasi makanan yang akan terjadi. Selain itu, pakaian kerja yang digunakan berfungsi untuk melindungi tubuh penjamah makanan tersebut, sebagaimana dikemukakan oleh Sudira (1995:75)

Pakaian yang seharusnya digunakan adalah pakaian yang berlempang. Pakaian kerja dibedakan dengan pakaian harian, disarankan diganti setiap hari. Bahan atau kain yang digunakan dalam membuat pakaian di dapur sebaiknya memenuhi syarat kesehatan sebagai

berikut: dapat menyerap dengan baik, ringan dan nyaman, kuat, mudah dicuci serta berwarna putih

Pakaian kerja dipilih yang berwarna putih atau terang dimaksudkan agar kotoran yang mungkin terdapat pada pakaian dan berpotensi untuk mengkontaminasi makanan dapat dengan mudah terlihat sehingga lebih mudah dalam membersihkannya. Pada pelaksanaan Praktek Industri dilapangan, tidak seluruh mahasiswa menggunakan pakaian kerja yang bersih sesuai dengan yang seharusnya, hal ini dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan apabila tidak diperbaiki. Sedangkan untuk presentase terendah pada persiapan pengolahan makanan yaitu 23% mahasiswa selalu menggunakan pisau yang berbeda pada saat memotong bahan yang berbeda (memotong sayuran, bahan baku hewani dan bumbu). Penggunaan pisau yang berbeda dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang. Kontaminasi silang merupakan bagian yang sering terjadi pada industri makanan akibat kurang dipahaminya masalah ini (Winarno F.G. 2002:36). Sehabis digunakan untuk memotong bahan hewani, pisau harus dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan untuk memotong bahan sayuran dan bahan lainnya. Kesadaran mahasiswa sebagai penjamah makanan dalam hal ini sangat kurang sehingga mahasiswa tidak selalu melakukannya melainkan kadang-kadang melakukannya. Pada pelaksanaan Praktek industri mahasiswa sangat kurang memperhatikan penggunaan pisau yang berbeda pada setiap jenis bahan makanan. Hal ini harus sangat diperhatikan karena makanana akan terkontaminasi dengan

penggunaan pisau yang sama pada jenis makanan yang berbeda.

Pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada pengolahan makanan saat pelaksanaan Praktek Industri, menunjukkan presentase terbesar 87% mahasiswa tidak pernah merokok dalam proses pengolahan makanan, Hal ini memang seharusnya diterapkan pada proses pengolahan makanan, karena apabila merokok pada proses pengolahan makanan, kemungkinan pencemaran makanan akan lebih besar. Seperti yang dikemukakan oleh Fathonah,S (2005:18) “Perokok mungkin menyentuh bibir dan ludahnya dapat dipindahkan melalui jari dan dapat mengkontaminasi makanan”. Pada pelaksanaan Praktek Industri dilapangan, belum seluruhnya mahasiswa tidak merokok pada saat proses pengolahan makanan, hal ini harus diperhatikan untuk menghindari kontaminasi pada makanan yan dapat terjadi. Sedangkan presentase terendah dalam proses pengolahan makanan yaitu 23% mahasiswa tidak pernah berbicara pada proses pengolahan makanan. Berbicara pada saat pengolahan makanan merupakan salah satu hal yang termasuk kebiasaan buruk tenaga penjamah makanan. Berbicara didepan makanan memiliki kemungkinan besar mencemari makanan melalui kuman yang terdapat dalam mulut penjamah makanan. Pada pelaksanaan Praktek Industri dilapangan hanya sebagian kecil mahasiswa yang termasuk kedalam kriteria selalu tidak banyak berbicara pada proses pengolahan, hal ini perlu untuk diperhatikan karena dapat mengkontaminasi makanan. Kesadaran

mahasiswa untuk tidak melakukan hal ini perlu untuk lebih ditingkatkan.

Pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada persiapan pengolahan makanan saat pelaksanaan Praktek Industri, menunjukkan presentase terbesar 73% mahasiswa selalu mencuci tangan setelah menyelesaikan seluruh proses (persiapan, pengolahan dan penyajian). Setelah menyelesaikan seluruh proses tenaga penjamah makanan harus mencuci tangan untuk membersihkan kembali dirinya dari seluruh kegiatan yang dilakukan dalam proses persiapan, pengolahan dan penyajian makanan. Kesadaran mahasiswa sebagai tenaga penjamah makanan dalam hal ini sudah cukup baik tetapi masih harus ditingkatkan agar sanitasi higiene dalam penyajian makanan semakin terjaga dan memperkecil kemungkinan kontaminasi pada proses penyajian makanan. Pada pelaksanaan Praktek Industri dilapangan tidak seluruhnya mahasiswa melakukan pencucian tangan setelah selesai melaksanakan seluruh proses, kesadaran mahasiswa akan hal ini masih perlu ditingkatkan. Sedangkan presentase terkecil untuk kegiatan penyajian makanan yaitu 40% mahasiswa selalu menggunakan alat bantu *cake tonk* pada saat memindahkan makanan dalam wadah kemas. Penggunaan alat bantu dimaksudkan agar makanan tidak terkena sentuhan secara langsung dengan bagian tubuh tenaga penjamah makanan sehinggann makanan tidak mudah rusak. Pada pelaksanaan Praktek Industri dilapangan, tidak seluruhnya mahasiswa selalu menggunakan alat bantu *cake tonk*. Hal ini harus diperhatikan agar mahasiswa lebih menyadari pentingnya penggunaan alat

bantu dalam memegang makanan agar tidak terjadinya kontaminasi pada makanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat dikemukakan adalah:

1. Pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada persiapan pengolahan makanan saat pelaksanaan Praktek Industri, menunjukkan presentase tertinggi 83% mahasiswa selalu menggunakan pakaian kerja yang bersih. sedangkan untuk presentase terendah pada persiapan pengolahan makanan yaitu 23% mahasiswa selalu menggunakan pisau yang berbeda pada saat memotong bahan yang berbeda (memotong sayuran, bahan baku hewani dan bumbu).
2. Pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada pengolahan makanan saat pelaksanaan Praktek Industri, menunjukkan presentase terbesar 87% mahasiswa tidak pernah merokok dalam proses pengolahan makanan dan presentase terendah dalam proses pengolahan makanan yaitu 23% mahasiswa tidak pernah berbicara pada proses pengolahan makanan.
3. Pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada persiapan pengolahan makanan saat pelaksanaan Praktek Industri, menunjukkan presentase terbesar 73% mahasiswa selalu mencuci tangan setelah menyelesaikan seluruh proses (persiapan, pengolahan dan penyajian).

Presentase terkecil untuk kegiatan penyajian makanan yaitu 40% mahasiswa selalu menggunakan alat bantu *cake tonk* pada saat memindahkan makanan dalam wadah kemas.

Saran

Saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Dosen Pengampu Mata Kuliah Mikrobiologi Sanitasi dan Higiene
Berdasarkan kesimpulan dan data hasil penelitian, peneliti memberikan saran kepada dosen praktikum Tata Boga, diharapkan agar hasil penelitian ini menjadi bahan perbaikan untuk kualitas pribadi mahasiswa dalam menerapkan apa yang telah didapatkan dalam praktikum Tata Boga, hal-hal yang menjadi penelitian ini dapat diterapkan dan ditingkatkan. Berdasarkan penelitian bahwa perlu adanya perhatian dan peningkatan yang meliputi penggunaan pisau yang berbeda pada saat memotong bahan yang berbeda (memotong sayuran, bahan baku hewani dan bumbu), tidak diperbolehkan untuk banyak berbicara pada saat mengolah makanan dan penggunaan alat bantu *cake tonk* pada saat memindahkan makanan dalam wadah kemas.
2. Dosen Pembimbing Praktek Industri
Dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada mahasiswa praktikan terkait semua hal yang berkaitan dengan Praktek Industri. Adapun hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan masukan untuk evaluasi bagi dosen pembimbing

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2009 khususnya dan bagi dosen pembimbing praktikan berikutnya untuk selalu menekankan sanitasi hygiene dalam persiapan, pengolahan dan penyajian makanan pada saat pelaksanaan Praktek Industri.

3. Supervisor

Supervisor adalah orang yang menilai dan bekerjasama secara langsung dengan mahasiswa praktikan di tempat pelaksanaan Praktek Industri. Diharapkan hasil penelitian ini menjadi bahan masukan dalam meningkatkan sanitasi dan hygiene pada tempat pelaksanaan Praktek Industri, dimana supervisor dapat mengingatkan mahasiswa apabila melakukan hal yang tidak sesuai dengan apa yang seharusnya dilaksanakan untuk menjaga sanitasi dan hygiene terhadap makanan.

Sudjana, N. (2011). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Universitas Pendidikan Indonesia. (2013). *Pedoman Praktek Industri Bidang Boga*. Bandung: Direktorat Akademik Universitas Pendidikan Indonesia.

Universitas Pendidikan Indonesia. (2012). *Kurikulum Universitas Pendidikan Indonesia 2012*. Bandung : Tidak diterbitkan.

Winarno, F.G., dan Surono, (2002), *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*, Bogor : M-Brio Press.

DAFTAR PUSTAKA

- DepKes RI. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPM dan PL.
- Fathonah, 2005. *Hygiene Sanitasi Makanan*. UNNES press. Semarang
- Keputusan Menteri Kesehatan RI. (2003). *Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta.
- Said, A. (2007). *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja*. Jakarta: PT. Sinar Wadja Lestari.
- Sudiara *et.al.* (1995). *Higiene dan Sanitasi*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.