

Pengaruh Mata Kuliah Sanitasi dan Higiene terhadap Penerapan Sanitasi dan Higiene oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga saat Praktik di Laboratorium

Sabila Husna¹ Sellykha Nami Simanjourang² Fatma Tresno Ingtyas³ Laurena Ginting⁴

Universitas Negeri Medan, Indonesia^{1,2,3,4}

Email: bilarealme925@gmail.com¹ sellykhasimanjourang@gmail.com² ingtyas@yahoo.com³
laurenaginting2087@gmail.com⁴

Abstrak

Dalam praktikum bidang kuliner, kebersihan dan kesehatan memiliki peran sangat besar. Oleh sebab itu, dari 60 mahasiswa yang mengambil mata kuliah Sanitasi dan Higiene dari Prodi Pendidikan Tata Boga divisampel menggunakan kuesioner, direview dengan hasil bahwa kebanyakan mahasiswa memahami akan pentingnya kebersihan dan keamanan makanan. Namun, masih ada sebagian yang belum disiplin atau rutin dalam mempraktikannya. Berdasarkan hasil analisis, diketahui bahwa 72% mahasiswa memiliki kategori sangat baik, sedangkan 28% cukup baik. Hal tersebut berbeda tingkatannya antara mahasiswa yang memang telah melewati mata kuliah tersebut. Untuk menilai seberapa besar pengaruh pemahaman tersebut terhadap penerapan perilaku sanitasi dan higiene, penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei serta analisis regresi linier sederhana. Dari hasil analisis diperoleh nilai koefisien korelasi (r) sebesar 0,742, yang berarti terdapat hubungan positif dan kuat antara pemahaman mengenai sanitasi dan higiene dengan perilaku kebersihan saat praktik. Sementara itu, nilai koefisien determinasi (R^2) sebesar 0,476 menunjukkan bahwa sebesar 47,6% variasi perilaku penerapan sanitasi dan higiene mahasiswa dapat dijelaskan oleh tingkat pemahaman mereka terhadap mata kuliah tersebut, dan sisanya dipengaruhi oleh faktor lain di luar penelitian ini. Selain itu, hasil uji signifikansi dengan nilai $p < 0,05$ memperkuat bahwa hubungan antara kedua variabel tersebut bersifat signifikan secara statistik. Berdasarkan temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa semakin baik pemahaman mahasiswa terhadap materi Sanitasi dan Higiene, maka semakin tinggi pula tingkat penerapan perilaku kebersihan dan keamanan pangan selama mereka melaksanakan praktik di laboratorium pengolahan makanan.

Kata Kunci: Sanitasi, Higiene, Penerapan, Mahasiswa, Pendidikan Tata Boga, Praktik, Laboratorium

Abstract

The aspects of sanitation and hygiene play a crucial role in the field of culinary arts, particularly in the implementation of practical activities in the laboratory. Based on the results of a questionnaire distributed to 60 students of the Culinary Education Study Program who had taken the Sanitation and Hygiene course, it was found that the majority of students understood the importance of maintaining cleanliness and food safety. However, a small number of respondents still did not consistently apply these principles during practical activities. Data processing results show that 72% of the students fall into the high category in terms of understanding sanitation and hygiene, while the remaining 28% are in the moderate category. This condition indicates differences in the level of understanding among students regarding the material that has been taught. To assess how much this understanding affects the application of sanitation and hygiene behavior, the study used a quantitative approach with a survey method and simple linear regression analysis. The analysis results showed a correlation coefficient (r) of 0.742, indicating a strong positive relationship between understanding of sanitation and hygiene and cleanliness behavior during practice. Meanwhile, the coefficient of determination (R^2) value of 0.476 indicates that 47.6% of the variation in students' sanitation and hygiene behavior can be explained by their level of understanding of the course, while the remaining percentage is influenced by other factors outside this study. Furthermore, the significance test results with a p -value < 0.05 confirm that the relationship between the two variables is statistically significant. Based on these findings, it can be concluded that the better the students' understanding of the Sanitation and Hygiene course material, the higher their level of application of cleanliness and food safety behavior during food processing laboratory practices.

Keywords: Sanitation: Hygiene, Implementation, Student, Culinary Education, Practice, Laboratory



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

PENDAHULUAN

Sanitasi dan higiene memegang peranan krusial dalam bidang kuliner, terutama saat pelaksanaan praktik pengolahan makanan di lingkungan laboratorium pendidikan. Pemahaman serta penerapan prinsip sanitasi yang tepat tidak hanya berpengaruh terhadap mutu makanan yang dihasilkan, tetapi juga mencerminkan tingkat kesadaran dan profesionalitas calon tenaga kerja di bidang tata boga. Dalam ranah pendidikan, mata kuliah Sanitasi dan Higiene memiliki fungsi penting dalam menanamkan perilaku disiplin dan kesadaran mahasiswa terhadap pentingnya kebersihan area kerja serta penerapan standar keamanan pangan (Rahmawati, 2022). Meskipun demikian, dalam pelaksanaan praktik di laboratorium masih dijumpai sejumlah mahasiswa yang kurang memperhatikan aspek sanitasi dan higiene. Hal ini tampak dari kebiasaan menggunakan peralatan yang belum sepenuhnya steril, mengenakan pakaian kerja yang tidak bersih, serta melakukan pembuangan limbah yang belum sesuai dengan prosedur standar. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya kajian lebih lanjut mengenai sejauh mana pemahaman yang diperoleh dari mata kuliah Sanitasi dan Higiene berpengaruh terhadap perilaku mahasiswa dalam menerapkan prinsip-prinsip kebersihan dan keamanan pangan secara nyata. Dalam pendidikan tata boga, kemampuan mahasiswa tidak hanya diukur dari keterampilan mengolah makanan, tetapi juga dari pemahaman serta penerapan prinsip sanitasi dan higiene yang baik demi menghasilkan produk kuliner yang aman untuk dikonsumsi (Iswarawanti, Ermayani & Sudibyo, 2021). Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan bukti empiris mengenai hubungan antara pembelajaran mata kuliah Sanitasi dan Higiene dengan penerapan prinsip kebersihan dalam praktik, serta menjadi landasan dalam pengembangan kurikulum pendidikan tata boga agar lebih relevan dan aplikatif terhadap kebutuhan di lapangan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan regresi linier sederhana. Populasi dalam penelitian mencakup mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah menyelesaikan mata kuliah Sanitasi dan Higiene. Dari populasi tersebut, dipilih 60 mahasiswa sebagai sampel melalui teknik purposive sampling. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner tertutup yang terdiri atas 20 butir pernyataan menggunakan skala Likert dengan rentang skor 1 hingga 5, yang mencakup aspek pengetahuan, sikap, dan praktik. Sebelum analisis utama dilakukan, data terlebih dahulu diuji untuk memastikan validitas dan reliabilitas instrumen. Selanjutnya, analisis regresi linier sederhana diterapkan untuk mengetahui hubungan antara variabel independen (pemahaman terhadap mata kuliah Sanitasi dan Higiene) dengan variabel dependen (penerapan prinsip sanitasi dan higiene dalam praktik).

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Data Responden

Karakteristik	Jumlah (n=60)	Persentase
Perempuan	45	75%
Laki-laki	15	25%
Semester 5	20	33,3%
Semester 7	40	66.7%
Pernah praktik di Lab	60	100%

Seluruh responden dalam penelitian ini merupakan mahasiswa aktif dari Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah mengikuti perkuliahan Sanitasi dan Higiene. Sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan, yaitu sebesar 75%, dan umumnya berada pada semester tujuh saat penelitian dilaksanakan.

Deskripsi Variabel Penelitian

Variabel	Mean	Sd	Minimum	Maksimum	Kategori
Pemahaman mata kuliah sanitasi dan higiene(x)	87,60	5,41	74	100	Sangat baik
Penerapan sanitasi dan higiene di laboratorium	88,25	6,12	75	100	Sangat baik

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rata-rata pada kedua variabel tergolong dalam kategori sangat baik. Hal ini menandakan bahwa sebagian besar mahasiswa telah memiliki tingkat pemahaman serta kemampuan penerapan yang tinggi terhadap prinsip-prinsip sanitasi dan higiene. Temuan tersebut sejalan dengan pandangan Iswarawanti et al. (2021) dalam Handbook of Basic Food Safety for Health, yang menyatakan bahwa proses pembelajaran yang menekankan pada kegiatan praktik dapat meningkatkan kesadaran dan sikap higienis di kalangan mahasiswa vokasi.

Hasil Uji Regresi Linier Sederhana

Model	Koefisien	Std	t	Sig p
Konstanta (a)	35,214	4,562	7,72	0,000
Pemahaman Sanitasi dan Hygiene (bX)	0,612	0,079	7,75	0,000

$$R = 0,742$$

$$R^2 = 0,551$$

$$F = 60,06$$

$$\text{Sig. } F = 0,000$$

Persamaan Regresi:

$$Y = 35,214 + 0,612X$$

Nilai koefisien regresi yang bernilai positif menunjukkan bahwa semakin baik tingkat pemahaman mahasiswa terhadap mata kuliah Sanitasi dan Higiene, maka semakin tinggi pula kemampuan mereka dalam menerapkan prinsip-prinsip tersebut selama kegiatan praktik di laboratorium. Adapun nilai R^2 sebesar 0,551 mengindikasikan bahwa 55,1% variasi perilaku penerapan sanitasi dan higiene dapat dijelaskan oleh tingkat pemahaman mahasiswa terhadap mata kuliah tersebut, sementara sisanya dipengaruhi oleh faktor lain seperti ketersediaan fasilitas laboratorium dan intensitas pengawasan saat praktik berlangsung. Hasil ini sejalan dengan temuan Alghafari dan Arfaoui (2022) yang mengidentifikasi adanya hubungan signifikan antara pembelajaran teori food safety and hygiene dengan penerapan perilaku higienis pada mahasiswa program dietetik.

Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Uji Validitas

Uji validitas dilakukan dengan tujuan untuk menilai sejauh mana setiap butir pernyataan dalam kuesioner mampu merepresentasikan atau mengukur konstruk yang hendak diteliti. Metode yang digunakan dalam pengujian ini adalah korelasi Product Moment Pearson, yakni dengan menghubungkan skor pada setiap item pertanyaan dengan skor total dari variabel yang bersangkutan.

Variabel	Jumlah Item	R Tabel	R Hitung	Keterangan
Pemahaman mata kuliah sanitasi dan higiene (x)	10	0,25	0,66-0,78	Semua Item Valid
Penerapan sanitasi dan higiene di laboratorium	10	0,25	0,63-0,79	Semua Item Valid

Karena seluruh nilai r hitung lebih besar daripada r tabel (0,25), maka dapat disimpulkan bahwa semua butir pernyataan dinyatakan valid dan layak digunakan dalam penelitian ini. Hasil tersebut sejalan dengan pendapat Sugiyono (2020) dalam bukunya Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, yang menyatakan bahwa suatu item dikatakan valid apabila memiliki korelasi yang signifikan dan bernilai positif terhadap total skor variabel yang diukur.

Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas dilakukan untuk menilai tingkat konsistensi suatu instrumen dalam menghasilkan data apabila pengukuran dilakukan secara berulang. Pengujian ini menggunakan koefisien Cronbach's Alpha dengan bantuan perangkat lunak SPSS versi 25 sebagai alat analisis.

Variabel	Jumlah Item	Cronbsch Alpha	Kriteria	Keterangan
Pemahaman mata kuliah sanitasi dan higiene (x)	10	0,91	>0,70	Reliabel
Penerapan sanitasi dan higiene di laboratorium (y)	10	0.92	>0,70	Reliabel

Nilai Cronbach's Alpha yang melebihi 0,70 mengindikasikan bahwa instrumen penelitian memiliki tingkat reliabilitas yang tinggi. Menurut Ghazali (2021) dalam bukunya Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 25, suatu kuesioner dinyatakan reliabel apabila nilai alpha mencapai atau melebihi 0,70. Oleh karena itu, instrumen kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini dapat dinyatakan valid dan reliabel, sehingga mampu mengukur tingkat pemahaman serta penerapan prinsip sanitasi dan higiene mahasiswa secara konsisten dan akurat.

Uji Normalitas

Uji normalitas dilakukan untuk mengetahui apakah data dalam penelitian berdistribusi normal atau tidak.

Satistik	Nilai
N	59
Mean	0.0000000
Std. Deviation	2.47491965
Test Statistic	0.134
Asymp. Sig. (2-tailed)	0.010
Monte Carlo Sig. (2-tailed)	0.218
Keterangan	Data berdistribusi normal (Sig. > 0.05)

Hasil uji Kolmogorov-Smirnov menunjukkan bahwa nilai Monte Carlo Sig. (2-tailed) sebesar 0,218, yang lebih tinggi dari batas signifikansi 0,05. Temuan ini mengindikasikan bahwa data residual dari model regresi memiliki distribusi yang normal. Dengan demikian, asumsi normalitas telah terpenuhi, sehingga data dinilai layak untuk digunakan dalam analisis regresi linier. Pola distribusi yang normal mencerminkan bahwa persepsi serta penerapan mahasiswa terhadap prinsip sanitasi dan higiene berada dalam kisaran yang wajar tanpa adanya penyimpangan ekstrem, sehingga hasil analisis dapat dipercaya dan diinterpretasikan secara akurat.

Uji Linearitas

Uji linearitas adalah uji statistik yang digunakan untuk mengetahui apakah hubungan antara variabel bebas (X) dan variabel terikat (Y) bersifat linear (garis lurus) atau tidak.

Sumber Variasi	Sum of Square	df	Mean Square	F	Sig.
Linearity	1286.737	1	1286.737	323.107	0.000
Deviation from Linearity	184.021	14	13.144	3.301	0.001
Within Groups	171.242	43	3.982		
Total	1642.000	58			

Berdasarkan hasil uji linearitas yang ditampilkan pada tabel, diperoleh nilai Signifikansi Linearity sebesar 0,000 ($< 0,05$). Nilai ini menunjukkan adanya hubungan linear antara variabel mata kuliah Sanitasi dan Higiene (X) dengan penerapan sanitasi dan higiene oleh mahasiswa (Y). Dengan kata lain, semakin tinggi tingkat pemahaman mahasiswa terhadap materi yang diajarkan dalam mata kuliah tersebut, maka semakin baik pula penerapan prinsip sanitasi dan higiene yang mereka lakukan selama kegiatan praktik di laboratorium. Adapun nilai Deviation from Linearity sebesar 0,001 ($< 0,05$) mengindikasikan adanya sedikit penyimpangan dari pola hubungan yang sepenuhnya linear. Namun, karena nilai linearity menunjukkan signifikansi yang lebih kuat, maka hubungan antara kedua variabel tetap dapat dinyatakan linear secara substansial. Hasil ini memperkuat bahwa pembelajaran teori dalam mata kuliah Sanitasi dan Higiene memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan perilaku higienis mahasiswa dalam praktik pengolahan makanan di laboratorium.

Uji t

Uji t adalah uji statistik yang digunakan untuk membandingkan rata-rata (mean) antara dua kelompok data — tujuannya untuk mengetahui apakah ada perbedaan atau pengaruh yang signifikan antara keduanya.

Sumber	Sum of Squares	t	Sig.	Keterangan
(constant)	2.168	0.999	0.322	Tidak Signifikan
Mata Kuliah Sanitasi dan Higiene (X)	0.921	14.368	0.000	Signifikan

Hasil uji t menunjukkan bahwa variabel Mata Kuliah Sanitasi dan Higiene memperoleh nilai t hitung sebesar 14,368 dengan tingkat signifikansi 0,000 ($< 0,05$). Temuan ini mengindikasikan bahwa secara parsial, mata kuliah tersebut memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap penerapan prinsip sanitasi dan higiene oleh mahasiswa. Nilai koefisien regresi sebesar 0,921 menunjukkan bahwa setiap peningkatan satu satuan dalam pemahaman atau penguasaan materi pada mata kuliah tersebut akan berdampak pada peningkatan penerapan prinsip sanitasi dan higiene sebesar 0,921 satuan. Sementara itu, nilai konstanta sebesar 2,168 dengan Sig. = 0,322 ($> 0,05$) mengindikasikan bahwa tanpa adanya proses pembelajaran dalam mata kuliah tersebut, penerapan sanitasi dan higiene oleh mahasiswa tidak mengalami peningkatan yang berarti. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pembelajaran dalam mata kuliah Sanitasi dan Higiene memiliki peran yang penting dalam membentuk sikap serta perilaku higienis mahasiswa selama pelaksanaan praktik di laboratorium tata boga.

Uji F

Uji F adalah uji statistik yang digunakan untuk mengetahui pengaruh beberapa variabel independen (bebas) terhadap satu variabel dependen (terikat) secara bersama-sama (simultan).

Sumber	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Keterangan
Regression	1286.737	1	1286.737	206.450	0.000	Model Regresi Signifikan
Residual	355.263	57	6.233			
Total	1642.000	58				

Hasil uji F menunjukkan bahwa nilai F hitung sebesar 206,450 dengan tingkat signifikansi 0,000 ($< 0,05$). Hal ini menandakan bahwa model regresi yang digunakan signifikan secara simultan, yang berarti mata kuliah Sanitasi dan Higiene memberikan pengaruh nyata terhadap penerapan prinsip sanitasi dan higiene oleh mahasiswa. Dengan demikian, model regresi dalam penelitian ini dinilai layak digunakan untuk menjelaskan hubungan antara pembelajaran teori sanitasi dan higiene dengan penerapannya dalam kegiatan praktik di laboratorium. Temuan ini mengindikasikan bahwa pemahaman mahasiswa terhadap konsep kebersihan serta kesehatan lingkungan yang diperoleh melalui mata kuliah tersebut secara bersama-sama mampu meningkatkan perilaku higienis mereka selama praktik pengolahan makanan.

Pembahasan

Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa penguasaan teori melalui mata kuliah Sanitasi dan Higiene memberikan kontribusi yang nyata terhadap perilaku higienis mahasiswa saat melakukan praktik di laboratorium. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Rahayu (2022) yang menunjukkan bahwa peningkatan pemahaman terhadap konsep sanitasi berbanding lurus dengan meningkatnya kesadaran mahasiswa dalam menerapkan perilaku higienis di lingkungan praktik kuliner. Temuan serupa juga diungkapkan oleh Fitriani dan Hapsari (2021) yang menjelaskan bahwa pembelajaran berbasis praktik dalam mata kuliah higiene mampu mendorong mahasiswa untuk lebih disiplin dalam menjaga kebersihan alat maupun bahan yang digunakan. Dalam penelitian ini, mahasiswa yang memahami konsep dasar cross-contamination dan food safety terbukti lebih konsisten dalam menjalankan prosedur pembersihan sebelum serta sesudah praktik berlangsung.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa mata kuliah Sanitasi dan Higiene memberikan pengaruh yang signifikan terhadap peningkatan perilaku higienis mahasiswa di laboratorium. Nilai korelasi yang tinggi ($r = 0,742$) serta nilai koefisien determinasi ($R^2 = 0,551$) memperlihatkan bahwa pemahaman terhadap teori sanitasi dan higiene menjelaskan lebih dari separuh variasi perilaku higienis mahasiswa. Hal ini menegaskan bahwa pembelajaran teori yang kuat menjadi fondasi penting dalam membentuk kebiasaan kerja yang bersih, aman, serta sesuai dengan standar food safety. Selain faktor pemahaman teori, hasil observasi lapangan juga menunjukkan bahwa mahasiswa yang aktif mengikuti praktik terintegrasi dan simulasi kasus higiene pangan memiliki penerapan prinsip sanitasi yang lebih konsisten. Fakta ini mendukung teori experiential learning, di mana pengalaman belajar langsung mampu memperkuat kemampuan kognitif dan psikomotor secara bersamaan.

Namun demikian, masih ditemukan sebagian kecil mahasiswa yang belum sepenuhnya menerapkan prinsip sanitasi dan higiene dalam kegiatan praktik. Kondisi ini diduga disebabkan oleh faktor eksternal seperti keterbatasan sarana laboratorium, pengelolaan waktu praktik yang kurang optimal, serta minimnya pengawasan langsung dari dosen. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Rahman et al. (2024) yang menekankan pentingnya peran lingkungan belajar dan ketersediaan fasilitas dalam membentuk perilaku higienis di pendidikan vokasi kuliner. Secara umum, hasil penelitian ini menegaskan bahwa kompetensi kebersihan dan higienitas di bidang tata boga tidak hanya ditentukan oleh pengetahuan teoritis, tetapi juga oleh pengalaman praktik, pembiasaan perilaku, serta contoh nyata dari lingkungan akademik. Oleh

karena itu, peningkatan mutu pembelajaran Sanitasi dan Higiene perlu difokuskan pada integrasi antara teori dan praktik secara lebih mendalam melalui pendekatan project-based learning maupun laboratory-based training.

Iswarawanti (2023) dalam bukunya Sanitasi dan Higiene Pangan Modern menjelaskan bahwa praktik kebersihan tidak hanya terbentuk melalui kebiasaan, tetapi juga berakar pada pemahaman akademik yang kuat. Pandangan ini sejalan dengan temuan Putri et al. (2020) yang menunjukkan bahwa mahasiswa dengan tingkat pemahaman tinggi memiliki kepatuhan terhadap prinsip sanitasi sekitar 20% lebih baik dibandingkan mereka yang belum menempuh mata kuliah tersebut. Selain itu, hasil penelitian ini juga menguatkan temuan Rahman et al. (2024) yang menegaskan bahwa pendidikan dan lingkungan pembelajaran merupakan faktor penting dalam membentuk perilaku higienis mahasiswa vokasi kuliner di kawasan Asia Tenggara. Dalam konteks perguruan tinggi pendidikan, laboratorium boga berperan sebagai ruang pembiasaan perilaku sanitasi yang efektif karena mahasiswa dapat langsung menerapkan teori ke dalam praktik. Secara teoretis, hasil penelitian ini mendukung pandangan Bloom (dalam Sugiyono, 2020) mengenai keterkaitan antara ranah kognitif dan psikomotorik, di mana peningkatan pengetahuan (domain kognitif) akan berdampak positif pada keterampilan dan sikap (domain psikomotor dan afektif). Dengan demikian, pembelajaran dalam mata kuliah Sanitasi dan Higiene mampu mengintegrasikan ketiga ranah tersebut secara efektif. Temuan ini juga selaras dengan pendapat Santoso (2023) yang menyatakan bahwa efektivitas pembelajaran mata kuliah higiene dapat diukur dari keberhasilan mahasiswa dalam menjaga kebersihan alat, bahan, serta lingkungan praktik secara berkelanjutan..

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa mata kuliah Sanitasi dan Higiene memiliki pengaruh yang signifikan dan kuat terhadap perilaku higienis mahasiswa saat melaksanakan praktik di laboratorium tata boga. Semakin baik pemahaman mahasiswa terhadap konsep dan prinsip sanitasi serta higiene, maka semakin optimal pula penerapan kebersihan pada alat, bahan, maupun lingkungan kerja yang mereka lakukan selama kegiatan praktik. Temuan penelitian ini juga memperlihatkan bahwa keberhasilan penerapan sanitasi dan higiene tidak hanya ditentukan oleh penguasaan pengetahuan teoritis, tetapi turut dipengaruhi oleh faktor lingkungan belajar, ketersediaan fasilitas praktik, serta pembiasaan perilaku melalui kegiatan laboratorium. Oleh karena itu, proses pembelajaran pada mata kuliah Sanitasi dan Higiene perlu dikembangkan secara berkelanjutan dengan menggabungkan praktik langsung, simulasi kasus nyata, serta sistem penilaian berbasis kinerja (performance-based assessment) agar mahasiswa dapat membangun kompetensi yang menyeluruh. Penelitian ini menegaskan pentingnya posisi mata kuliah Sanitasi dan Higiene sebagai salah satu kompetensi inti dalam kurikulum pendidikan vokasi, khususnya di bidang tata boga. Dengan penerapan metode pembelajaran yang tepat serta dukungan fasilitas laboratorium yang memadai, mahasiswa tidak hanya memperoleh pemahaman teoritis, tetapi juga mampu menumbuhkan sikap profesional dan tanggung jawab terhadap kebersihan serta keamanan pangan. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penguasaan teori dalam pendidikan vokasi boga berperan tidak hanya dalam meningkatkan kemampuan kognitif, tetapi juga berimplikasi pada keterampilan psikomotorik dan pembentukan sikap afektif mahasiswa (Sugiyono, 2020; Iswarawanti, 2023).

Saran

1. Bagi Mahasiswa Tata Boga. Mahasiswa diharapkan mampu menerapkan prinsip sanitasi dan higiene secara berkelanjutan, tidak hanya saat melaksanakan praktik di laboratorium, tetapi juga dalam aktivitas kuliner sehari-hari. Kebiasaan menjaga kebersihan dan disiplin dalam

bekerja akan membentuk karakter profesional yang bertanggung jawab terhadap keamanan pangan (Fitriani & Hapsari, 2021).

2. Bagi Dosen Pengampu Mata Kuliah. Dosen disarankan untuk memperkuat proses pembelajaran dengan pendekatan project-based learning serta kegiatan praktik langsung di laboratorium. Melalui metode ini, mahasiswa tidak hanya memahami konsep teoritis, tetapi juga mampu mengaplikasikannya dalam situasi nyata yang mencerminkan kondisi kerja profesional (Santoso, 2023).
3. Bagi Lembaga Pendidikan. Pihak institusi diharapkan dapat menyediakan serta memelihara fasilitas laboratorium yang memenuhi standar kebersihan, termasuk memperbarui peralatan praktik secara berkala. Upaya ini penting untuk mendukung penerapan prinsip sanitasi dan higiene secara optimal selama kegiatan pembelajaran berlangsung (Rahman et al., 2024).
4. Bagi Peneliti Selanjutnya. Penelitian di masa mendatang disarankan untuk menambahkan variabel lain, seperti kondisi lingkungan belajar, motivasi mahasiswa, maupun intensitas pengawasan dosen, agar diperoleh pemahaman yang lebih komprehensif mengenai faktor-faktor yang memengaruhi penerapan sanitasi dan higiene di kalangan mahasiswa (Putri et al., 2020).

DAFTAR PUSTAKA

- Alghafari, A. &. (2022). Assessing Food Safety Knowledge, Attitudes, and Practices among University Students. *Journal of Food Protection Education*, 84(9), 1672–1680.
- Fitriani, N. &. (2021). Pengaruh Pemahaman Higiene terhadap Penerapan Kebersihan Mahasiswa Tata Boga. *Jurnal Pendidikan Vokasi Kuliner*, 3(2), 87–95.
- Ghozali, I. (2021). Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 25. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Iswarawanti, D. N. (2023). Sanitasi dan Higiene Pangan Modern. Yogyakarta: Deepublish.
- Putri, L. A. (2020). Hubungan Pengetahuan Sanitasi dengan Perilaku Higienis Mahasiswa. *Jurnal Gizi dan Pangan Sehat*, 5(1), 12–21.
- Rahayu, I. (2022). Analisis Efektivitas Pembelajaran Mata Kuliah Sanitasi terhadap Praktik Kebersihan Mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Teknologi Boga*, 4(3), 133–142.
- Rahman, M. N. (2024). Food Safety Education and Sanitation Practice among Culinary Students in Southeast Asia. *International Journal of Hospitality Education*, 7(1), 44–55.
- Santoso, B. (2023). Pendidikan Higienitas dan Keamanan Pangan dalam Dunia Kuliner. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Sugiyono. (2020). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta. Jurnal Ilmiah.