

PENINGKATAN PEMAHAMAN *HYGIENE* DAN SANITASI SISWA SISWI KONSENTRASI KEAHLIAN KULINER SMK NEGERI 6 SEMARANG

Desika Nur Jannah¹, Muchammad Satrio Wibowo², Bram Arvianto³

¹Prodi Pariwisata, Universitas Semarang, desika@usm.ac.id

²Prodi Pariwisata, Universitas Semarang, m.satriowibowo@usm.ac.id

³Prodi Pariwisata, Universitas Semarang, bram@usm.ac.id

Abstrak

Sekolah adalah tempat berkumpulnya banyak siswa yang menghabiskan sebagian besar waktunya untuk belajar dan berinteraksi. Dalam konteks ini, kesehatan lingkungan sekolah menjadi salah satu prioritas utama yang harus dijaga. Penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik sangat penting untuk mencegah penularan penyakit dan menjaga kebersihan lingkungan belajar. Ketidalcukupan *hygiene* dan sanitasi dapat berdampak buruk pada kesehatan siswa, guru, dan anggota lainnya di sekolah. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini memiliki tujuan untuk memperkenalkan pengelolaan sanitasi dan *hygiene* kepada para siswa SMK Negeri 6 Semarang. Dengan diadakannya kegiatan tersebut, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan pengelolaan sanitasi dan *hygiene*. Hasil dari pengabdian masyarakat ini adalah sosialisasi dan pelatihan dapat meningkatkan pemahaman tentang sanitasi dan *hygiene* siswa dalam konsentrasi keahlian kuliner di SMK Negeri 6 Semarang.

Kata Kunci: *hygiene*, SMK, sanitasi

PENDAHULUAN

Sekolah adalah tempat berkumpulnya banyak siswa yang menghabiskan sebagian besar waktunya untuk belajar dan berinteraksi. Dalam konteks ini, kesehatan lingkungan sekolah menjadi salah satu prioritas utama yang harus dijaga. Penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik sangat penting untuk mencegah penularan penyakit dan menjaga kebersihan lingkungan belajar. Ketidalcukupan *hygiene* dan sanitasi dapat berdampak buruk pada kesehatan siswa, guru, dan anggota lainnya di sekolah (Mayasari, 2020; Rindra Savira et al., 2022; Sarinah Triastity, 2021; Suniarti et al., 2022; Suprobo et al., 2022; Triveni et al., 2023).

Meskipun demikian, masih banyak sekolah yang tidak memiliki akses yang baik terhadap air bersih dan fasilitas sanitasi yang layak. Kondisi ini meningkatkan resiko penyebaran penyakit menular seperti diare, infeksi saluran pernapasan, hingga penyakit kulit yang disebabkan oleh kurangnya kebersihan pribadi dan lingkungan. Penyakit-penyakit ini bukan hanya mengganggu kesehatan, tetapi juga dapat mempengaruhi kehadiran dan performa akademis siswa di sekolah (Ismail, 2021; Muis et al., 2024; Said et al., 2023).

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya 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 (Depkes RI, 2004). *Hygiene* diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada.

Hopkins berpendapat sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap kesehatan lingkungan. Menurut WHO, sanitasi adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang dapat berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan lingkungan hidup. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Jadi, dalam hal ini, istilah sanitasi ditujukan kepada lingkungannya (Nurmasari W., Gustin A. V., 2019).

Konsep dari *hygiene* dan sanitasi sendiri belum diterapkan secara detail dalam pengelolaannya ke masyarakat salah satu contoh adalah SMK Negeri 6 Semarang. SMK Negeri 6 Semarang merupakan salah satu SMK favorit di Kota Semarang yang terletak di Jl. Sidodadi Barat No. 8, Karangturi, Kec. Semarang Timur, Kota Semarang, Jawa Tengah 501247. Pengelolaan *hygiene* dan sanitasi sering kali terdengar dari berbagai tempat/industri, namun SMK Negeri 6 Semarang belum sepenuhnya menerapkan konsep maupun pengelolaan *hygiene* dan sanitasi ini. Sehingga manfaatnya belum dirasakan 100% oleh pihak sekolah maupun para siswa.

Pengelolaan adalah proses yang memberikan pengawasan pada semua hal yang terlibat dalam pelaksanaan kebijaksanaan dan pencapaian tujuan. Secara umum pengelolaan merupakan kegiatan merubah sesuatu hingga menjadi baik berat memiliki nilai-nilai yang tinggi dari semula. Pengelolaan dapat juga diartikan sebagai untuk melakukan sesuatu agar lebih sesuai serta cocok dengan kebutuhan sehingga lebih bermanfaat.

Dengan diperkenalkannya pengelolaan *hygiene* dan sanitasi ke SMK Negeri 6 Semarang pihak sekolah dapat memanfaatkan pengelolaan tersebut untuk meningkatkan kenyamanan proses praktek belajar mengajar. Namun khusus untuk para siswa, dapat

meningkatkan kenyamanan dan kebersihan dalam praktek yang dapat dirasakan manfaatnya baik untuk siswa/siswi maupun untuk masyarakat luas.

Oleh karena itu, pengabdian yang akan dilaksanakan ini memiliki tujuan untuk memberikan pelatihan pengelolaan *hygiene* dan sanitasi bagi para siswa/siswi SMK Negeri 6 Semarang. Sehingga para siswa/siswi memiliki keamauan serta kesadaran diri dalam mengelola *hygiene* dan sanitasi serta dapat diterapkan dirasakan manfaatnya bagi masyarakat luas.

METODE

Metode yang digunakan dalam “Peningkatan Pemahaman *Hygiene* dan Sanitasi Siswa Siswi Konsentrasi Keahlian Kuliner SMK Negeri 6 Semarang” akan diberikan dalam bentuk pelatihan secara langsung. Untuk lokasi yang akan dituju dalam Pengabdian kepada Masyarakat ini berada di SMK Negeri 6 Semarang, Jl. Sidodadi Barat No. 8, Karangturi, Kec. Semarang Timur, Kota Semarang, Jawa Tengah 50124 yang nantinya akan berlangsung selama 3 bulan. Kemudian metode pelaksanaannya digunakan dengan cara ceramah, asistensi praktek langsung dan yang terakhir adalah evaluasi dengan cara memberikan kuesioner. Evaluasi tersebut akan menggunakan eksperimen yaitu adanya *pretest* dan *posttest*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan para siswa/siswi mengenai pengelolaan *hygiene* dan sanitasi. Sehingga dapat meningkatkan pengelolaan para siswa/siswi dalam konsentrasi keahlian kuliner untuk menerapkan praktek pengelolaan *hygiene* dan sanitasi yang dapat dimanfaatkan di SMK Negeri 6 Semarang. Berikut adalah penjelasan mengenai pentingnya *hygiene* dan sanitasi dalam bidang kuliner:

- a. Mencegah Penyakit dan Keracunan Makanan: *Hygiene* dan sanitasi yang baik adalah langkah penting untuk mencegah penyebaran penyakit dan keracunan makanan. Dalam bidang kuliner, kebersihan yang ketat dalam pengelolaan makanan, termasuk pemilihan bahan baku yang aman, pengolahan yang higienis, dan pengendalian suhu

- yang tepat, dapat mengurangi risiko kontaminasi dan penyebaran bakteri, virus, atau parasit yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada wisatawan.
- b. Meningkatkan Kualitas Produk dan Layanan: Praktik *hygiene* dan sanitasi yang baik akan berdampak langsung pada kualitas produk dan layanan yang disajikan oleh pelaku usaha kuliner. Penggunaan bahan baku segar dan berkualitas, penyimpanan yang tepat, serta pengolahan makanan yang higienis akan memastikan rasa, aroma, dan tekstur yang optimal pada hidangan. Selain itu, tempat makan yang bersih, termasuk kebersihan meja, peralatan, dan sanitasi tempat kerja secara umum, akan memberikan pengalaman yang menyenangkan dan nyaman bagi para pengunjung.
 - c. Membangun Kepercayaan dan Reputasi: Praktik *hygiene* dan sanitasi yang baik adalah fondasi untuk membangun kepercayaan dan reputasi yang baik bagi usaha kuliner. Wisatawan cenderung memilih tempat makan yang terkenal akan kebersihan dan kualitas makanannya. Dengan menerapkan standar *hygiene* yang tinggi, pelaku usaha kuliner dapat memberikan jaminan kepada pengunjung bahwa hidangan yang disajikan aman, higienis, dan memenuhi standar kebersihan yang diperlukan.
 - d. Kepatuhan Terhadap Regulasi dan Standar: *Hygiene* dan sanitasi dalam usaha kuliner juga penting dalam rangka memenuhi peraturan dan standar yang berlaku. Pemerintah dan lembaga terkait memiliki pedoman yang mengatur praktik *hygiene* dan sanitasi dalam usaha kuliner. Dengan mematuhi regulasi dan standar ini, pelaku usaha kuliner dapat memastikan keberlangsungan operasional usaha kulinernya, serta memperoleh izin dan sertifikasi yang diperlukan.
 - e. Meningkatkan Kebersihan Lingkungan: Selain kebersihan dalam pengelolaan makanan dan sanitasi tempat kerja, praktik *hygiene* dan sanitasi juga berkontribusi pada kebersihan lingkungan di sekitar usaha kuliner. Pengelolaan limbah yang baik, pengendalian hama dan serangga, serta tindakan pembersihan yang rutin akan menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan, serta mencegah kontaminasi yang dapat merusak keindahan dan citra suatu tempat tersebut.

Sebelum dan sesudah sosialisasi disampaikan kepada Siswa Siswi Konsentrasi Keahlian Kuliner SMK Negeri 6 Semarang dengan tema sebagai berikut:

- a. Praktik higienis dalam pengelolaan makanan: pemilihan dan penyimpanan bahan baku yang aman, persiapan makanan yang higienis, pengolahan dan penyajian makanan yang higienis, serta pengendalian suhu dan waktu dalam memasak.
- b. Kebersihan personal dalam usaha kuliner: perawatan kesehatan diri, penggunaan peralatan pelindung diri, serta kesehatan staff dan karyawan.
- c. Sanitasi dalam dunia kuliner: kebersihan lingkungan kerja, pembersihan dan disinfeksi peralatan, serta pengelolaan limbah.
- d. Pengendalian hama dan serangga dalam usaha kuliner: identifikasi dan pencegahan serangga, penggunaan pestisida yang aman, serta pengelolaan sampah dan sarang serangga.

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan oleh dua orang tim pengabdian dari Universitas Semarang. Pada materi yang disampaikan yakni mengenai pentingnya sanitasi dan *hygiene* terhadap makanan guna menjaga kualitas makanan dan kebersihan makanan. Selanjutnya kegiatan ini diisi oleh sesi diskusi mengenai kendala-kendala yang ditemukan dalam pelaksanaan sanitasi dan *hygiene* makanan. Dalam proses diskusi tersebut ditemukan bahwa fasilitas yang disediakan oleh pihak sekolah belum memadai sehingga pelaksanaan proses sanitasi dan *hygiene* belum dapat dilaksanakan dengan maksimal.

Kemudian selama proses materi yang disampaikan meliputi pengertian kebersihan dan sanitas, manfaat menjaga dan memelihara kebersihan dan sanitasi tempat kerja, cara dan standar pemeliharaan kebersihan dan sanitasi tempat kerja. Tempat kerja dan aturan kebersihan dan sanitasi restoran, tingkat kebersihan yang berhubungan dengan kesehatan, dan *pretest* sebelum presentasi materi, dan penyelesaian *posttest* setelah presentasi materi.

Sebagai variasi pelatihan, terdapat video cuci tangan yang benar dan mudah. Hal ini mudah dipahami dan dapat dengan mudah juga untuk siswa siswi untuk mencontohnya dalam kehidupan sehari-hari. Siswa kemudian dapat mengikuti petunjuk proses cuci tangan yang benar dan benar. Hadirnya ajaran cuci tangan memungkinkan siswa untuk belajar lebih banyak tentang cara dan urutan cuci tangan yang tepat dan benar. Terdapat empat pertanyaan yang sama untuk sesi *pretest* dan *posttest*. *Pretest* digunakan untuk

melihat pemahaman siswa siswi SMK 6 Semarang mengenai materi kebersihan dan sanitasi. *Posttest* digunakan untuk melihat ada atau tidaknya peningkatan pemahaman siswa siswi SMK 6 Semarang setelah materi dipaparkan.

Tim pengabdian kepada masyarakat meminta peserta untuk mengisi *form pretest* dan *posttest* dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 1 Hasil *Pretest* Pemahaman *Hygiene* dan Sanitasi Siswa

No.	Pertanyaan	Jumlah Responden	%
1.	Ciri-ciri kesehatan sanitasi dan <i>hygiene</i>	8	21%
2.	Komponen Lingkungan Sehat	10	26%
3.	Tunjukkan Penyakit Akibat Lingkungan Tidak Sehat	18	47%
4.	Tunjukkan Manfaat Menjaga Kesehatan Lingkungan	16	42%

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa hanya 8 dari 38 siswa atau sekitar 21% siswa yang memiliki pemahaman yang baik mengenai ciri-ciri kesehatan sanitasi dan *hygiene*. Lalu sekitar 26% atau 10 dari 38 siswa yang memiliki pemahaman mengenai komponen dari lingkungan yang sehat. Pemahaman mengenai penyakit yang terjadi akibat dari lingkungan yang tidak sehat diketahui oleh siswa sekitar 47% atau 18 dari 38 siswa. Kemudian yang terakhir yakni pemahaman mengenai manfaat menjaga kesehatan lingkungan hanya sekitar 42% atau sekitar 16 dari 38 siswa yang memahami hal tersebut. Berdasarkan hasil *pretest* tersebut, maka peneliti melakukan sosialisasi atau pelatihan guna meningkatkan pemahaman siswa mengenai sanitasi dan *hygiene* dalam bidang kuliner. Kemudian hasil dari *posttest* adalah sebagai berikut:

Tabel 2 Hasil *Posttest* Pemahaman *Hygiene* dan Sanitasi Siswa

No	Pertanyaan	Jumlah Responden	%
1.	Ciri-ciri kesehatan sanitasi dan <i>hygiene</i>	33	86%
2.	Komponen Lingkungan Sehat	29	76%
3.	Tunjukkan Penyakit Akibat Lingkungan Tidak Sehat	36	94%
4.	Tunjukkan Manfaat Menjaga Kesehatan Lingkungan	34	89%

Berdasarkan hasil dari *posttest* yang telah dilakukan, terjadi peningkatan yang signifikan dalam pemahaman siswa mengenai sanitasi dan *hygiene* dalam bidang kuliner.

Hal tersebut menunjukkan bahwa materi sosialisasi dan juga pelatihan memberikan penjelasan yang jelas dan efektif dalam pentingnya sanitasi dan *hygiene* dalam bidang kuliner. Hal tersebut ditunjukkan dengan adanya peningkatan jumlah responden menjadi 86% atau sekitar 33 dari 38 siswa yang memiliki pemahaman mengenai ciri-ciri kesehatan sanitasi dan *hygiene*. Kemudian sekitar 76% atau 29 dari 38 siswa yang memiliki pemahaman mengenai komponen lingkungan sehat. Lalu mengenai pemahaman munculnya penyakit akibat dari lingkungan yang tidak sehat sebesar 94% atau sekitar 36 dari 38 siswa. Selanjutnya yakni pemahaman mengenai manfaat dari menjaga kesehatan lingkungan meningkat menjadi 89% atau sekitar 34 dari 38 siswa yang memiliki pemahaman mengenai hal tersebut.

Luaran yang diharapkan dari program Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut yang terdapat dalam tabel di bawah ini:

Tabel 3. Rencana Capaian Luaran

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian
Luaran Wajib		
1	Publikasi ilmiah pada Jurnal berISSN/Prosiding jurnal Nasional	<i>Published</i>
2	Publikasi pada media masa cetak/online/repocitory	Terbit
3	Peningkatan daya saing (peningkatan kualitas, kuantitas, serta nilai tambah barang, jasa, diversifikasi produk, atau sumber daya lainnya)	Ada
4	Peningkatan penerapan iptek di masyarakat (mekanisasi, IT, dan manajemen)	Tidak Ada
5	Perbaikan tata nilai masyarakat (senibudaya, sosial, politik, keamanan, ketentraman, pendidikan, kesehatan)	Tidak Ada
6	Video Pengabdian	Unggah <i>Youtube</i>
Luaran Tambahan		
1	Publikasi di jurnal internasional	Tidak Ada
2	Jasa; rekayasa sosial, metode atau sistem, produk/barang	Bahan Ajar
3	Inovasi Baru TTG	Tidak Ada
4	Hak kekayaan intelektual (Paten, Paten sederhana, Hak Cipta, Merek dagang, Rahasia dagang, Desain Produk Industri, Perlindungan Varietas 3) Tanaman, Perlindungan Desain Topografi Sirkuit Terpadu)	HKI <i>Granted</i>
5	Buku berISBN	Tidak Ada

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan peningkatan pemahaman *hygiene* dan sanitasi siswa siswi konsentrasi keahlian kuliner SMK Negeri 6 Semarang adalah sosialisasi dan pelatihan dapat meningkatkan pemahaman tentang sanitasi dan *hygiene* siswa dalam konsentrasi keahlian kuliner di SMK Negeri 6 Semarang.

Saran

Berdasarkan dari pengabdian masyarakat yang telah dilakukan di SMK Negeri 6 Semarang, dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Sanitasi dan *hygiene* perlu dipertahankan dan diterapkan pada setiap mata pelajaran.
2. Melihat adanya penurunan pemahaman peserta pada beberapa pertanyaan setelah pelatihan, penting untuk melakukan evaluasi mendalam terhadap materi yang disampaikan. Identifikasi bagian-bagian yang kurang efektif atau membingungkan, dan perbaiki serta tingkatkan materi tersebut agar lebih mudah dipahami oleh peserta.
3. Penting untuk melakukan monitoring dan evaluasi lanjutan terhadap praktik kebersihan dan sanitasi di SMK Negeri 6 Semarang.
4. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian ini sehingga dapat menjadi bahan evaluasi bagi instansi terkait.

DAFTAR PUSTAKA

- Ismail, M. J. (2021). Pendidikan Karakter Peduli Lingkungan Dan Menjaga Kebersihan Di Sekolah. *Guru Tua : Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran*, 4(1), 59–68. <https://doi.org/10.31970/gurutua.v4i1.67>
- Mayasari, D. (2020). Peningkatan Sistem Sanitasi Melalui Pembangunan Sarana Akses Cuci Tangan Dan Pengelolaan Sampah Serta Edukasi Kebersihan Di Sekolah Madrasah Ibtidaiyah Al Huda Bekasi. *Terang*, 3(2), 126–135. <https://doi.org/10.33322/terang.v3i2.939>
- Muis, M. A., Zahra, F., & Madany, A. (2024). Menjaga Kebersihan Lingkungan Sekolah Dalam Perspektif Islam. *IJEDR: Indonesian Journal of Education and Development Research*, 2(1), 493–496. <https://doi.org/10.57235/ijedr.v2i1.1807>
- Rindra Savira, R., Desfita, S., Zaman, M. K., Puspita Sari, N., & Rasyid, Z. (2022). Personal Hygiene Analysis of Students and Environmental Sanitation of State Elementary School 06 Perawang Barat. *Jurnal Olahraga Dan Kesehatan (ORKES)*, 1(2), 437–444. <https://doi.org/10.56466/orkes/vol1.iss2.36>

- Said, S., Mustanir, A., Dema, H., Ar, T., & Ramadhan, M. R. (2023). *Peningkatan Pengetahuan dan Kesadaran Siswa Tentang Gerakan Cuci Tangan Pakai Sabun SD Negeri 2 Timoreng Panua Kabupaten Sidrap Persiapan Pelaksana an Evaluasi Rencana Tindak Lanjut*. 25(2), 224–229.
- Sarinah Triastity. (2021). Hubungan Pengetahuan Sanitasi dan Higiene dengan Perilaku Kesehatan Kerja Beautician di Salon Kecantikan di Kota Sukabumi. *Jurnal Tata Rias*, 11(2), 36–45. <https://doi.org/10.21009/11.2.4.2009>
- Suniarti, I., Nengsih, N. A., & Nugraha, M. D. (2022). Faktor- faktor yang berhubungan dengan personal hygiene pada anak sekolah di Sekolah Dasar Negeri 1 Cibinong Kabupaten Kuningan Tahun 2022. *Jurnal Stikkes Kuningan*, 2(2), 1–11.
- Suprobo, N. R., Putri Novembriani, R., Danik Kurniawati, E., & Kirana Hasanah, W. (2022). Edukasi Kebersihan Diri (Personal Hygiene) pada Anak untuk Meningkatkan Kebersihan Diri Anak. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 2(1), 25–32. <https://doi.org/10.29407/dimastara.v2i1.19288>
- Triveni, Rici Gusti Maulani, & Nuari Andolina. (2023). Hygiene Sanitasi Terhadap Kejadian Wasting Pada Bayi Usia 0-59 Bulan. *Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(1), 320–323. <https://doi.org/10.35473/proheallth.v5i1.2096>