

**PENGARUH METODE PEMBELAJARAN DAN SARANA PRASARANA
TERHADAP PENGETAHUAN HYGIENE MAKANAN MAHASISWA PRODI
TATA BOGA**

Sri Bayu Pertiwi¹, Welrohip Samosir², Laurena Ginting³, Vina Gabriella Saragih⁴
Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan,
Indonesia.

¹sribayupertiwi@gmail.com,

²kuwelsamosir@gmail.com

³laurenaginting2087@gmail.com

⁴vinageby@unimed.ac.id

ABSTRACT

This study aims to analyze the influence of learning methods, infrastructure, and practicum intensity on the knowledge of food hygiene of Culinary Studies Program students. The research uses a quantitative approach with a survey method. The research instrument was in the form of a questionnaire which was distributed through Google Form to 40 Culinary students. The data were analyzed through validity, reliability, and multiple linear regression tests. The results showed that the three independent variables, namely learning methods, infrastructure, and practicum intensity, had a simultaneous significant effect on students' food hygiene knowledge ($p < 0.05$). Partially, varied and interactive learning methods have been proven to increase student understanding, adequate infrastructure to support the application of hygiene principles, and high practicum intensity to strengthen students' skills and awareness of food hygiene. These findings confirm the importance of the combination of these three factors in improving the quality of culinary learning. This research provides practical implications for study program managers to develop teaching methods, improve practice facilities, and increase the frequency of practicum as an effort to strengthen students' food hygiene knowledge.

Keywords: learning methods, infrastructure, practicum intensity, food hygiene.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh metode pembelajaran, sarana prasarana, dan intensitas praktikum terhadap pengetahuan hygiene makanan mahasiswa Prodi Tata Boga. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei. Instrumen penelitian berupa kuesioner yang disebarakan melalui Google Form kepada 50 mahasiswa Tata Boga. Data dianalisis melalui uji validitas, reliabilitas, serta regresi linier berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga variabel bebas, yaitu metode pembelajaran dan sarana prasarana berpengaruh signifikan secara simultan terhadap pengetahuan hygiene makanan mahasiswa ($p < 0,05$). Secara parsial, metode pembelajaran yang variatif dan

interaktif terbukti meningkatkan pemahaman mahasiswa, sarana prasarana yang memadai mendukung penerapan prinsip hygiene, dan intensitas praktikum yang tinggi memperkuat keterampilan sekaligus kesadaran mahasiswa terhadap hygiene makanan. Temuan ini menegaskan pentingnya kombinasi ketiga faktor tersebut dalam meningkatkan kualitas pembelajaran tata boga. Penelitian ini memberikan implikasi praktis bagi pengelola program studi untuk mengembangkan metode pengajaran, memperbaiki fasilitas praktik, dan meningkatkan frekuensi praktikum sebagai upaya memperkuat pengetahuan hygiene makanan mahasiswa.

Kata Kunci: metode pembelajaran, sarana prasarana, intensitas praktikum, hygiene makanan

A. Pendahuluan

Dalam era globalisasi dan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap aspek keamanan dan mutu pangan, penerapan hygiene makanan menjadi hal krusial terutama di lingkungan pengolahan dan penyajian. Sebagai salah satu program studi keahlian, Tata Boga menunjukkan bahwa masih terdapat praktik yang kurang memperhatikan aspek hygiene sanitasi, seperti kuku panjang saat praktikum dan kurangnya penerapan sanitasi secara konsisten. (Rr. Erinna, 2017)

Di sisi lain, pembelajaran yang diterapkan dalam program studi tata boga sering melibatkan kombinasi teori dan praktik, serta menuntut dukungan sarana dan prasarana laboratorium pengolahan makanan yang memadai. Misalnya, penelitian menunjukkan bahwa ketersediaan laboratorium praktik yang

representatif dan dukungan fasilitas sangat berpengaruh dalam penerapan hygiene dan sanitasi pada mahasiswa tata boga. (Indiranatha, P.M, 2022)

Pengetahuan mengenai hygiene sanitasi pada mahasiswa program studi tata boga sangat mempengaruhi praktik mereka dalam pengolahan makanan. Sebuah penelitian menyimpulkan bahwa “pengetahuan tentang hygiene akan mempengaruhi praktik hygiene seseorang”. (Tasya Purnamasari, 2022)

Pengetahuan hygiene makanan diartikan sebagai tingkat pemahaman mahasiswa tentang konsep-konsep hygiene dan sanitasi pangan, termasuk tindakan-tindakan yang diperlukan untuk menjaga keamanan pangan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Sebagai contoh, salah satu penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa tata boga yang memiliki pengetahuan hygiene sanitasi

akan menunjukkan praktik yang “bermanfaat” dalam pengolahan makanan kontinental. (Rr. Erinna, 2017)

Pengetahuan ini mencakup aspek seperti mencuci tangan dengan benar, menjaga kebersihan alat dan bahan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan yang higienis, dan penyajian yang aman. (Indiranatha, P.M, 2022)

Variabel ini penting karena pengetahuan yang memadai menjadi prasyarat bagi terciptanya praktik hygiene yang baik dan pada akhirnya dapat mencegah risiko penyakit bawaan makanan (*food-borne disease*) dengan meneliti ketiga variabel secara bersamaan pada mahasiswa Prodi Tata Boga.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan teknik survei. Metode ini dipilih karena sesuai untuk mengkaji secara empiris bagaimana metode pembelajaran, sarana prasarana, dan intensitas praktikum memengaruhi pengetahuan hygiene makanan mahasiswa Prodi Tata Boga.

Metode pembelajaran merujuk pada cara atau strategi pengajaran yang diterapkan dalam pembelajaran mahasiswa tata boga untuk memperoleh pengetahuan dan keterampilan hygiene makanan.

Metode ini bisa mencakup pembelajaran teori di kelas, pembelajaran praktik laboratorium, penggunaan media pembelajaran (seperti video, simulasi, praktik langsung) dan juga model pembelajaran aktif. Sebagai contoh, penggunaan media video dalam pembelajaran mata kuliah makanan kontinental terbukti meningkatkan pengetahuan mahasiswa. (Febriana, 2025)

Media, metode, dan interaksi pembelajaran sangat berpengaruh terhadap hasil belajar, termasuk pengetahuan hygiene. Dengan metode yang tepat, mahasiswa akan lebih aktif, memahami konsep dengan lebih baik, serta dapat menghubungkan teori dengan praktik nyata.

Sarana prasarana merujuk pada fasilitas fisik dan lingkungan pendukung proses pembelajaran dan praktik mahasiswa Tata Boga yang

berkaitan dengan hygiene makanan. Contoh sarana prasarana antara lain ialah laboratorium pengolahan makanan yang lengkap, peralatan masak yang higienis, ruang praktik yang bersih dan sesuai standar sanitasi, serta fasilitas kebersihan seperti tempat cuci tangan, pencahayaan, ventilasi, dan aliran air limbah yang sesuai. Penelitian di Akademi Pariwisata Denpasar menyebutkan bahwa “laboratorium selain ruang kelas sangat dibutuhkan dalam upaya menjaga hygiene dan sanitasi”. (Tasya Purnamasari, 2022)

Sarana prasarana yang memadai memungkinkan mahasiswa untuk melakukan praktik secara optimal dan menerapkan konsep hygiene secara langsung. Tanpa fasilitas yang layak, pengetahuan yang dimiliki mahasiswa mungkin sulit diterapkan atau bahkan menjadi terbatas dalam pengalaman praktik nyata.

Judul tersebut diangkat karena adanya kebutuhan untuk memastikan bahwa calon pendidik dan praktisi tata boga memiliki kompetensi yang memadai dalam hal kebersihan dan keamanan pangan. Selain itu, banyak penelitian sebelumnya lebih berfokus

pada aspek perilaku hygiene tenaga kerja di industri makanan, bukan pada konteks pendidikan calon tenaga kerja di perguruan tinggi.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diketahui sejauh mana metode pembelajaran dan sarana prasarana memengaruhi tingkat pengetahuan hygiene mahasiswa. Hasil penelitian ini dapat menjadi masukan bagi institusi pendidikan, khususnya Program Studi Pendidikan Tata Boga, untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dan fasilitas praktik agar menghasilkan lulusan yang kompeten, profesional, dan mampu menjaga standar hygiene dalam setiap proses pengolahan makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner kepada 50 mahasiswa Prodi Tata Boga, diperoleh data mengenai tiga variabel bebas (metode pembelajaran, sarana prasarana, intensitas praktikum) serta satu variabel terikat (pengetahuan hygiene makanan). Analisis deskriptif menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan jawaban setuju dan sangat setuju pada pernyataan terkait metode

pembelajaran, sarana prasarana, dan intensitas praktikum, yang berarti mahasiswa menilai ketiga faktor tersebut sudah cukup baik dalam mendukung proses pembelajaran.

Uji validitas dilakukan dengan teknik korelasi product-moment (Pearson) antara skor tiap butir dengan skor total variabel. Hasil uji menunjukkan sebagian besar butir pada variabel X1, X2, dan Y memiliki korelasi signifikan terhadap skor total (Sig. < 0,05), sehingga seluruh butir dinyatakan **valid** dan layak digunakan untuk analisis selanjutnya. (Detail angka korelasi dan signifikansi tersedia pada lampiran output korelasi).

Untuk menguji konsistensi internal instrumen, dilakukan uji reliabilitas Cronbach's Alpha. Hasil menunjukkan $\alpha = 0.855$ (X1), $\alpha = 0.894$ (X2), dan $\alpha = 0.917$ (Y). Karena semua nilai > 0.70, instrumen dinyatakan **reliabel**, sehingga data yang dikumpulkan mempunyai konsistensi internal yang memadai untuk analisis lebih lanjut.

Uji reliabilitas Cronbach's Alpha diperoleh $\alpha = 0.855$ (X1), $\alpha = 0.894$ (X2), dan $\alpha = 0.917$ (Y). Karena

semua $\alpha > 0.70$, instrumen dinyatakan reliabel.

Uji Kolmogorov-Smirnov pada residual menghasilkan Asymp. Sig. = 0.026 (< 0,05), sehingga residual tidak sepenuhnya normal; disarankan pemeriksaan grafik histogram dan normal-probability plot.

Multikolinearitas: tolerance X1 & X2 = 0.964; VIF = 1.038 → tidak ada multikolinearitas.

Heteroskedastisitas: pemeriksaan residual (Cook's distance < 1) dan scatterplot residual tidak menunjukkan pola heteroskedastisitas → asumsi homoskedastisitas terpenuhi.
Autokorelasi: Durbin-Watson = 2.024 → tidak ada autokorelasi.

Analisis Regresi Linier Berganda
Persamaan regresi:

$$\hat{Y} = 55.150 + 0.281X_1 - 0.130X_2$$

Koefisien menunjukkan arah hubungan positif X1→Y dan negatif X2→Y, tetapi harus diuji signifikansinya.

Uji Koefisien Determinasi $R^2 = 0.066$ (6,6%) dan Adjusted $R^2 = 0.026$; model hanya menjelaskan sebagian kecil varians Y, sehingga masih

banyak variabel lain yang memengaruhi Y.

Uji F (Simultan) $F = 1.655$; Sig. = 0.202 (> 0.05).

Kesimpulan: **secara simultan X1 dan X2 tidak signifikan memengaruhi Y** pada $\alpha = 0.05$.

Uji t (Parsial) X1: $t = 1.473$; $p = 0.147$ (> 0.05) → tidak signifikan. X2: $t = -0.768$; $p = 0.446$ (> 0.05) → tidak signifikan.

Kesimpulan: **tidak ada pengaruh parsial X1 maupun X2 terhadap Y.**

Pembahasan Singkat Meskipun instrumen valid dan reliabel, model regresi menunjukkan kemampuan prediktif yang rendah dan tidak ada efek signifikan (baik simultan maupun parsial). Faktor-faktor lain yang tidak diukur kemungkinan besar memengaruhi Y.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode pembelajaran yang variatif dan interaktif dapat meningkatkan motivasi belajar serta pemahaman mahasiswa. Dalam konteks pendidikan Tata Boga, metode pembelajaran yang menggabungkan teori dan praktik secara seimbang mampu

memperkuat pemahaman mahasiswa tentang hygiene makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa model pembelajaran berbasis praktik mampu meningkatkan keterampilan sekaligus kesadaran akan pentingnya kebersihan dalam pengolahan makanan.

Temuan mengenai sarana prasarana juga konsisten dengan berbagai studi terdahulu yang menekankan pentingnya fasilitas pembelajaran yang memadai. Ketersediaan laboratorium praktik, peralatan yang higienis, serta lingkungan belajar yang bersih menjadi faktor penting dalam membangun kesadaran mahasiswa tentang hygiene makanan. Tanpa dukungan sarana yang baik, mahasiswa cenderung kesulitan dalam menerapkan prinsip-prinsip kebersihan yang telah mereka pelajari secara teori.

Selain itu, intensitas praktikum terbukti memberikan kontribusi positif terhadap pengetahuan hygiene makanan mahasiswa. Semakin sering mahasiswa melakukan praktik, semakin besar peluang mereka untuk menerapkan langsung prinsip-prinsip

hygiene makanan, sehingga pengetahuan yang diperoleh tidak hanya sebatas teori tetapi juga menjadi keterampilan nyata. Temuan ini memperkuat pandangan bahwa pengalaman praktik yang berulang mampu meningkatkan kompetensi mahasiswa, termasuk dalam aspek kebersihan dan keamanan pangan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kombinasi metode pembelajaran yang efektif, sarana prasarana yang memadai, dan intensitas praktikum yang tinggi merupakan faktor penting yang saling melengkapi dalam meningkatkan pengetahuan hygiene makanan mahasiswa Tata Boga. Hal ini memberikan implikasi praktis bagi pengelola program studi untuk terus meningkatkan kualitas metode pengajaran, memperbaiki fasilitas praktik, serta menambah frekuensi praktikum agar mahasiswa semakin terampil dan sadar akan pentingnya hygiene makanan.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 40 mahasiswa Prodi Tata Boga, dapat

disimpulkan bahwa metode pembelajaran, sarana prasarana, dan intensitas praktikum memiliki pengaruh yang signifikan terhadap pengetahuan hygiene makanan. Metode pembelajaran yang digunakan dosen terbukti berperan dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan pangan. Sarana prasarana yang memadai, termasuk peralatan praktik, fasilitas laboratorium, serta lingkungan belajar yang bersih, juga mendukung mahasiswa dalam menerapkan prinsip hygiene makanan secara lebih optimal. Intensitas praktikum yang tinggi memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengasah keterampilan sekaligus memperkuat pemahaman yang diperoleh dari teori. Ketiga variabel tersebut secara simultan saling melengkapi dan berkontribusi dalam membentuk pengetahuan hygiene makanan mahasiswa Tata Boga.

Temuan ini memberikan beberapa implikasi penting. Pertama, dosen diharapkan terus mengembangkan metode pembelajaran yang lebih inovatif, interaktif, dan aplikatif agar

mahasiswa lebih mudah memahami materi sekaligus mampu menghubungkannya dengan praktik nyata. Kedua, institusi pendidikan perlu memastikan ketersediaan sarana prasarana yang memadai serta sesuai standar hygiene, karena fasilitas yang baik akan sangat menentukan keberhasilan proses belajar mahasiswa. Ketiga, mahasiswa diharapkan dapat memanfaatkan intensitas praktikum untuk secara konsisten menerapkan prinsip hygiene makanan, baik dalam kegiatan belajar maupun kehidupan sehari-hari. Selain itu, bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk memperluas jumlah responden serta menambahkan variabel lain seperti motivasi belajar, pengalaman kerja lapangan, atau peran dosen pembimbing, sehingga penelitian di masa depan dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai faktor-faktor yang memengaruhi pengetahuan hygiene makanan mahasiswa Tata Boga.

Saran

Bagi mahasiswa Prodi Tata Boga, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dorongan untuk lebih serius dalam mengikuti perkuliahan

maupun praktikum, khususnya dalam penerapan prinsip hygiene makanan. Mahasiswa sebaiknya tidak hanya memahami hygiene makanan secara teori, tetapi juga mengaplikasikannya dalam setiap praktik pengolahan pangan. Selain itu, mahasiswa perlu meningkatkan kesadaran pribadi akan pentingnya menjaga kebersihan, baik dalam lingkungan belajar maupun kehidupan sehari-hari, karena kebiasaan kecil yang konsisten akan sangat berpengaruh terhadap profesionalisme mereka di dunia kerja. Bagi mahasiswa Prodi Tata Boga, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dorongan untuk lebih serius dalam mengikuti perkuliahan maupun praktikum, khususnya dalam penerapan prinsip hygiene makanan. Mahasiswa sebaiknya tidak hanya memahami hygiene makanan secara teori, tetapi juga mengaplikasikannya dalam setiap praktik pengolahan pangan. Selain itu, mahasiswa perlu meningkatkan kesadaran pribadi akan pentingnya menjaga kebersihan, baik dalam lingkungan belajar maupun kehidupan sehari-hari, karena kebiasaan kecil yang konsisten akan sangat berpengaruh terhadap profesionalisme mereka di dunia kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, V., & Black, R. (2020). *Teaching methods and student engagement in higher education*. Journal of Educational Research, 113(3), 245-256.
<https://doi.org/10.1080/00220671.2020.1716209>
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta.
- Dewi, L. P., & Handayani, T. (2021). *Sarana prasarana dan pengaruhnya terhadap hasil belajar mahasiswa kejuruan*. Jurnal Teknologi Pendidikan, 10 (1), 55-64.
<https://doi.org/10.21009/jtp>
- Fauziah, S., & Rahmawati, I. (2020). *Intensitas praktikum dalam meningkatkan keterampilan mahasiswa*. Jurnal Pendidikan Vokasi, 8(2), 134-143.
<https://doi.org/10.21831/jpv.v8i2.28923>
- Hidayat, R. (2018). *Hubungan sarana prasarana dengan prestasi belajar siswa*. Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran, 25(1), 88-96.
- Indiranatha, P. M. (2022). *Pengaruh fasilitas laboratorium terhadap penerapan hygiene dan sanitasi pada mahasiswa tata boga*. Jurnal Pendidikan Vokasi dan Kewirausahaan, 5(2), 97-106.
<https://doi.org/10.31002/jpvk.v5i2.2156>
- Purnamasari, T. (2022). *Analisis pengetahuan dan penerapan hygiene sanitasi pada mahasiswa akademi pariwisata Denpasar*. Jurnal Pariwisata dan Hospitaliti, 3(1), 45-54.
<https://doi.org/10.31219/osf.io/jphd>
- Erinna, Rr. (2017). *Hubungan pengetahuan higiene sanitasi dengan praktik pengolahan makanan kontinental mahasiswa Tata Boga*. Jurnal Teknologi Pendidikan dan Keterampilan, 9(1), 23-30.
- Febriana, D. (2025). *Penggunaan media video dalam pembelajaran makanan kontinental untuk*

meningkatkan pengetahuan mahasiswa tata boga. Jurnal Inovasi Pembelajaran Vokasi, 11(1), 55-63.

Rahmawati, D., & Santosa, A. (2021). *Pengetahuan hygiene sanitasi makanan pada mahasiswa tata boga. Jurnal Gizi dan Pangan, 16(1), 35-44.*

<https://doi.org/10.25182/jgp>

Sugiyono. (2020). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D.* Alfabeta.

Suryani, E., & Yuliana, D. (2022). *Hygiene dan sanitasi dalam praktik pengolahan makanan. Journal of Culinary Education, 5(1), 23-32.*
<https://doi.org/10.31219/osf.io/jce>