



Pemahaman Mahasiswa Stiepar Yapari tentang Materi Pelatihan Pentingnya Kebersihan dalam Proses Memasak

Sean Miguel Boubon ^{1*}, Muhammad Abhell Rayhan Alfiqri ², Fairuz Machiavalli ³.

¹⁻³Prodi D-III Perhotelan, STIEPAR YAPARI Bandung

Email: Seanmiguelboubon@gmail.com ¹, muhammadbhellayhan@gmail.com ², fairuzvapro@gmail.com ³.

Korespondensi penulis : Seanmiguelboubon@gmail.com *

Abstract : *This study aims to measure the understanding of STIEPAR Yapari students regarding the training material on the importance of cleanliness in the cooking process. This training is given as part of strengthening student competencies in the field of tourism and hospitality, especially in the aspect of food sanitation. The method used was a quantitative survey with the distribution of questionnaires to the training participants. The results of the study showed that most students have a good level of understanding of hygiene materials, including the importance of washing hands, maintaining cooking utensils, and managing foodstuffs hygienically. These findings confirm that the training is effective in raising awareness of the importance of cleanliness as part of operational standards in the culinary and hospitality industry. This understanding also supports the creation of safe and quality food services. It is hoped that similar training can be carried out on an ongoing basis to strengthen student professionalism.*

Keywords: *hygiene, cooking process, training, students, food sanitation, STIEPAR Yapari.*

Abstrak : Penelitian ini bertujuan untuk mengukur pemahaman mahasiswa STIEPAR Yapari mengenai materi pelatihan pentingnya kebersihan dalam proses memasak. Pelatihan ini diberikan sebagai bagian dari penguatan kompetensi mahasiswa di bidang pariwisata dan perhotelan, khususnya pada aspek sanitasi makanan. Metode yang digunakan adalah survei kuantitatif dengan penyebaran kuesioner kepada peserta pelatihan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa memiliki tingkat pemahaman yang baik terhadap materi kebersihan, termasuk pentingnya mencuci tangan, menjaga alat masak, serta pengelolaan bahan makanan secara higienis. Temuan ini menegaskan bahwa pelatihan tersebut efektif dalam meningkatkan kesadaran akan pentingnya kebersihan sebagai bagian dari standar operasional dalam dunia industri kuliner dan perhotelan. Pemahaman ini juga mendukung terciptanya layanan makanan yang aman dan berkualitas. Diharapkan pelatihan serupa dapat dilakukan secara berkelanjutan untuk memperkuat profesionalisme mahasiswa.

Kata kunci: kebersihan, proses memasak, pelatihan, mahasiswa, sanitasi makanan, STIEPAR Yapari.

1. LATAR BELAKANG

Dalam industri kuliner dan perhotelan, aspek kebersihan merupakan fondasi utama yang tidak bisa diabaikan. Kebersihan dalam proses memasak tidak hanya berkaitan dengan penampilan makanan, tetapi juga menyangkut kesehatan konsumen. Kasus-kasus keracunan makanan, infeksi saluran pencernaan, dan penyebaran penyakit akibat kontaminasi makanan kerap terjadi karena rendahnya pemahaman tentang sanitasi. WHO (2020) mencatat bahwa sekitar 600 juta orang di dunia jatuh sakit setiap tahunnya akibat makanan yang terkontaminasi. Oleh karena itu, kebersihan bukan sekadar rutinitas teknis, melainkan bagian dari tanggung jawab profesional dalam pelayanan publik.

Mahasiswa STIEPAR Yapari sebagai calon tenaga kerja di bidang perhotelan dan pariwisata dituntut untuk memiliki kesadaran dan keterampilan yang memadai dalam hal kebersihan makanan. Mereka akan terjun ke dunia kerja yang menuntut standar kualitas tinggi, termasuk dalam hal sanitasi dan keamanan pangan. Menurut teori kompetensi yang dikemukakan oleh Spencer & Spencer (1993), individu yang kompeten tidak hanya memiliki pengetahuan, tetapi juga keterampilan dan sikap yang sesuai dengan tuntutan pekerjaan. Pelatihan menjadi sarana penting untuk membentuk kompetensi tersebut, khususnya dalam konteks higienitas dan keamanan makanan.

Pelatihan kebersihan dalam proses memasak bertujuan untuk memberikan pemahaman menyeluruh kepada mahasiswa mengenai praktik higienis, mulai dari mencuci tangan dengan benar, pemilahan bahan mentah, penggunaan alat masak bersih, hingga pengelolaan limbah dapur. Materi pelatihan ini biasanya mengacu pada standar nasional dan internasional seperti Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Menurut Mortimore dan Wallace (2013), HACCP merupakan sistem preventif yang dirancang untuk menjamin keamanan pangan melalui identifikasi dan pengendalian titik kritis dalam proses produksi makanan.

Namun, pemahaman mahasiswa terhadap materi pelatihan tidak selalu seragam. Perbedaan latar belakang, pengalaman, dan motivasi belajar dapat memengaruhi sejauh mana pelatihan tersebut dapat dipahami dan diterapkan. Menurut teori konstruktivisme Vygotsky, setiap individu membangun pengetahuannya secara aktif berdasarkan pengalaman dan interaksi sosial. Hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan pelatihan tidak hanya bergantung pada materi, tetapi juga pada metode penyampaian yang kontekstual dan partisipatif.

Selain itu, meningkatnya tuntutan konsumen terhadap makanan yang sehat dan aman juga menjadi dorongan tersendiri bagi institusi pendidikan untuk menekankan aspek kebersihan. Konsumen saat ini semakin kritis terhadap proses produksi makanan, tidak hanya terhadap cita rasa dan penampilan, tetapi juga pada proses di balik dapur. Teori pelayanan prima (*service excellence*) dari Zeithaml, Bitner, dan Gremler (2018) menekankan pentingnya konsistensi kualitas dalam seluruh rantai layanan, termasuk dari dapur hingga penyajian.

Penelitian ini penting dilakukan sebagai bentuk akuntabilitas institusi pendidikan terhadap mutu pelatihan yang diberikan. Apakah materi pelatihan benar-benar dipahami oleh mahasiswa, atau hanya menjadi rutinitas tanpa dampak jangka panjang? Dengan mengetahui tingkat pemahaman mahasiswa, lembaga dapat memperkuat aspek pelatihan yang masih lemah, memperbaiki metode penyampaian, atau bahkan mengintegrasikan pelatihan dengan praktik kerja lapangan yang lebih realistis. Hal ini selaras dengan prinsip *continuous improvement* dalam pendidikan vokasi.

Melalui penelitian ini, diharapkan tercipta sinergi antara dunia pendidikan dan dunia industri. Mahasiswa tidak hanya menjadi lulusan dengan ijazah, tetapi juga individu yang siap bekerja secara profesional dan bertanggung jawab terhadap kualitas layanan, termasuk dalam hal kebersihan makanan. Dengan demikian, pelatihan kebersihan dalam proses memasak bukan hanya sebuah materi tambahan, tetapi bagian penting dari pembentukan karakter kerja yang unggul dan kompetitif.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei deskriptif. Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk menggambarkan tingkat pemahaman mahasiswa terhadap materi pelatihan kebersihan dalam proses memasak secara sistematis dan terukur. Menurut Sugiyono (2019), pendekatan kuantitatif cocok digunakan untuk meneliti gejala-gejala yang dapat diukur dan dianalisis menggunakan statistik, dengan tujuan menguji hipotesis atau menggambarkan kecenderungan tertentu dalam populasi.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh mahasiswa STIEPAR Yapari Bandung yang telah mengikuti pelatihan pentingnya kebersihan dalam proses memasak selama semester genap tahun akademik 2024/2025. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling, yaitu memilih responden secara sengaja berdasarkan kriteria tertentu, yaitu mahasiswa yang telah mengikuti dan menyelesaikan sesi pelatihan kebersihan makanan. Jumlah sampel yang digunakan sebanyak 60 mahasiswa.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket tertutup dengan skala Likert lima tingkat, yang memuat pernyataan-pernyataan mengenai pengetahuan, sikap, dan persepsi mahasiswa terhadap praktik kebersihan dalam proses memasak. Menurut Arikunto (2010), instrumen yang valid dan reliabel sangat penting dalam penelitian kuantitatif karena menjadi alat utama pengumpulan data yang akan dianalisis secara statistik.

Uji validitas dilakukan melalui analisis korelasi item-total menggunakan Pearson Product Moment, sedangkan reliabilitas instrumen diuji dengan metode Alpha Cronbach. Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis menggunakan statistik deskriptif berupa persentase dan rerata skor untuk melihat kecenderungan tingkat pemahaman mahasiswa. Interpretasi hasil dianalisis berdasarkan kategori pemahaman rendah, sedang, dan tinggi.

Metode survei ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk memperoleh gambaran yang luas dan objektif mengenai seberapa besar pengaruh pelatihan terhadap pemahaman mahasiswa. Hal ini sesuai dengan pendapat Sanapiah Faisal (1990) yang menyatakan bahwa pendekatan kuantitatif cocok digunakan dalam penelitian pendidikan untuk menggambarkan gejala sosial yang bisa dikalkulasi dan dibandingkan.

Dengan menggunakan metode ini, diharapkan hasil penelitian dapat memberikan kontribusi nyata terhadap pengembangan strategi pelatihan kebersihan makanan di lingkungan pendidikan tinggi vokasional, khususnya dalam konteks pembelajaran yang aplikatif dan berbasis kebutuhan industri.

3. PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa STIEPAR Yapari memiliki pemahaman yang baik terhadap materi pelatihan mengenai pentingnya kebersihan dalam proses memasak. Hal ini tercermin dari tingginya skor pada indikator pengetahuan dasar tentang sanitasi makanan, praktik mencuci tangan yang benar, serta pemilahan bahan makanan mentah dan matang. Temuan ini mengindikasikan bahwa pelatihan yang diberikan telah efektif dalam meningkatkan kesadaran mahasiswa terhadap standar kebersihan yang berlaku di industri perhotelan dan kuliner.

Pemahaman mahasiswa terhadap pentingnya mencuci tangan sebelum dan selama proses memasak menunjukkan bahwa materi pelatihan telah menyentuh aspek dasar kebersihan yang krusial. Dalam praktik dunia kerja, tindakan preventif seperti ini menjadi bagian dari standar operasional prosedur (SOP). Hal ini sesuai dengan prinsip Basic Food Hygiene yang dikemukakan oleh WHO (2020), bahwa cuci tangan merupakan langkah utama dalam mencegah kontaminasi silang.

Selain aspek teknis, sebagian besar mahasiswa juga memahami pentingnya menjaga peralatan masak tetap bersih dan bebas dari kontaminasi. Temuan ini sejalan dengan pendapat Sumardjo (2016) yang menekankan bahwa pemahaman mahasiswa terhadap kebersihan tidak hanya dilihat dari kemampuan teknis, tetapi juga dari kesadaran akan tanggung jawab etis dalam menjaga kesehatan konsumen. Artinya, pelatihan yang diberikan tidak hanya meningkatkan pengetahuan kognitif, tetapi juga menyentuh nilai-nilai sikap profesionalisme.

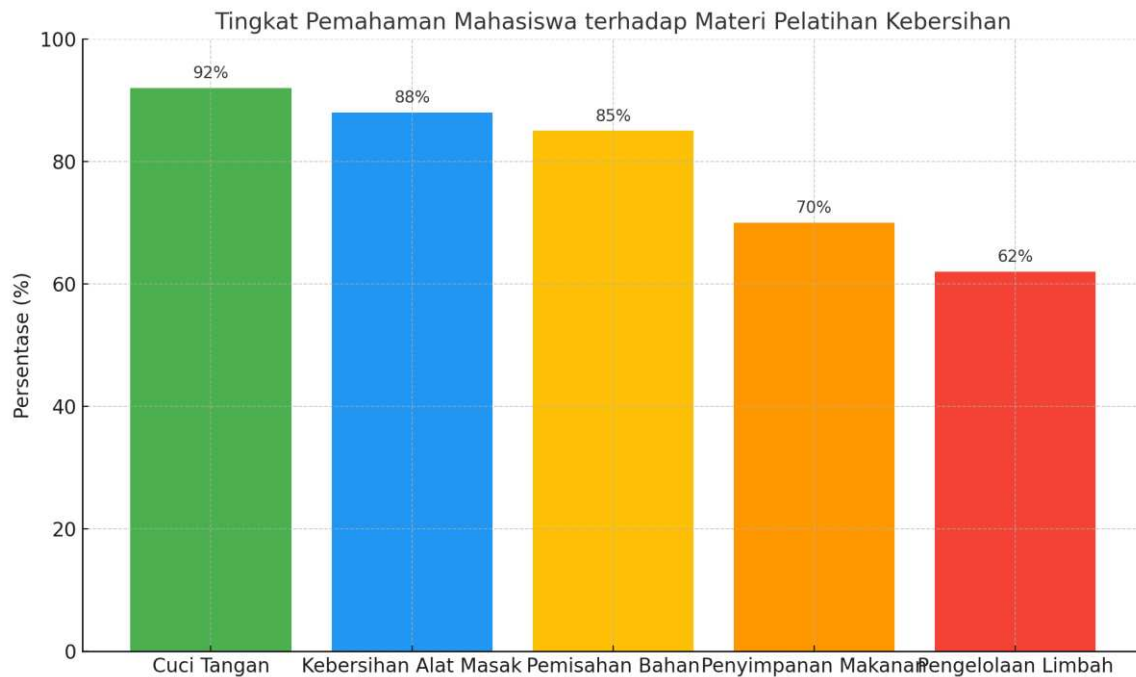
Namun, hasil juga menunjukkan bahwa beberapa mahasiswa masih mengalami kebingungan pada tahap pengelolaan limbah dapur dan penyimpanan makanan yang aman. Ini menandakan bahwa aspek pelatihan pada bagian akhir siklus memasak perlu diperkuat. Hal ini penting mengingat sisa makanan dan limbah organik dapat menjadi sumber kontaminasi

mikroba jika tidak dikelola dengan benar. Sebagaimana diungkapkan oleh Nugraheni (2018), pengelolaan akhir dalam proses memasak seringkali luput dari perhatian, padahal justru menjadi titik kritis yang menentukan keamanan pangan secara keseluruhan.

Dari segi metode pelatihan, sebagian besar mahasiswa menilai bahwa metode demonstrasi dan praktik langsung lebih mudah dipahami dibandingkan metode ceramah. Hal ini menguatkan teori pembelajaran konstruktivistik, seperti yang dikemukakan oleh Suparno (2001), bahwa pengetahuan akan lebih bermakna jika diperoleh melalui pengalaman langsung dan refleksi pribadi. Oleh karena itu, model pelatihan berbasis praktik (*experiential learning*) perlu terus dikembangkan untuk menjembatani pemahaman teoritis dan kemampuan teknis mahasiswa.

Faktor lain yang turut mendukung keberhasilan pelatihan adalah keterlibatan aktif mahasiswa selama proses belajar. Mahasiswa yang lebih antusias, aktif bertanya, dan terlibat dalam simulasi cenderung menunjukkan pemahaman yang lebih tinggi. Temuan ini menunjukkan bahwa keberhasilan pelatihan bukan hanya bergantung pada materi dan metode, tetapi juga pada motivasi internal peserta. Ini memperkuat pernyataan oleh Mulyasa (2009) bahwa motivasi belajar merupakan elemen penting dalam keberhasilan proses pendidikan vokasi.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pelatihan pentingnya kebersihan dalam proses memasak telah memberikan dampak positif terhadap pemahaman mahasiswa. Namun demikian, terdapat ruang untuk peningkatan, terutama dalam hal penyampaian materi yang lebih menyeluruh serta penekanan pada aspek akhir dari siklus dapur seperti penanganan limbah dan penyimpanan makanan. Evaluasi berkala dan penyesuaian terhadap dinamika kebutuhan industri juga diperlukan agar pelatihan ini tetap relevan dan aplikatif.



Berikut adalah grafik visual yang menampilkan tingkat pemahaman mahasiswa terhadap berbagai aspek materi pelatihan kebersihan dalam proses memasak.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pelatihan mengenai pentingnya kebersihan dalam proses memasak telah memberikan dampak positif terhadap pemahaman mahasiswa STIEPAR Yapari. Sebagian besar mahasiswa menunjukkan pemahaman yang tinggi pada aspek dasar kebersihan seperti mencuci tangan, menjaga kebersihan alat masak, dan memisahkan bahan makanan mentah dan matang. Namun, masih terdapat kelemahan pada aspek penyimpanan makanan dan pengelolaan limbah dapur, yang perlu mendapatkan perhatian lebih dalam pelatihan selanjutnya.

Temuan ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik terbukti efektif dalam meningkatkan kesadaran dan kompetensi higienitas mahasiswa. Oleh karena itu, penguatan kurikulum dan peningkatan kualitas metode pelatihan, termasuk penambahan simulasi atau praktik lapangan, sangat disarankan agar mahasiswa lebih siap menghadapi tuntutan dunia industri perhotelan dan kuliner yang menekankan pada keamanan dan kebersihan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afni, R., Tambunan, S. M., Manurung, R., Tambunan, S. G., & Nirmala, Y. (2024). Manajemen pariwisata dan perhotelan. *Cattleya Darmaya Fortuna*.
- Afrito, D., & Isnaini, H. (2024). The influence of Gaul language on the use of Indonesian among students of STIEPAR Yapari, Bandung City. *Tourism and Community Review: An International Journal*, 1(2), 14–19.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta.
- Arini, N. N., Putra, I. N. D., & Bhaskara, G. I. (2021). Promosi pariwisata Bali Utara berbasis sastra melalui novel *Aku Cinta Lovina dan Rumah di Seribu Ombak*. *Jurnal JUMPA*, 8(1), 305–331.
- Diayudha, L. (2020). Industri perhotelan di Indonesia pada masa pandemi Covid-19: Analisis deskriptif. *FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accommodation Industry, Entertainment Services*, 3(1).
- Edison, E., Kurnia, M. H., & Indrianty, S. (2020). Strategi pengembangan daya tarik wisata alam Sanghyang Kenit Desa Rajamandala Kulon Bandung Barat. *Tourism Scientific Journal*, 6(1), 96–109.
- Faisal, S. (1990). *Penelitian kualitatif: Dasar-dasar dan aplikasinya*. YA3.
- Isnaini, H., Permana, I., & Lestari, R. D. (2022). Mite Sanghyang Kenit: Daya tarik wisata alam di Desa Rajamandala Kulon Kabupaten Bandung Barat. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality, and Destination*, 1(2), 64–68.
- Jatinurcahyo, R., & Yulianto. (2021). Menelusuri nilai budaya yang terkandung dalam pertunjukan tradisional wayang. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 12(2), 159–165.
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). *HACCP: A practical approach* (3rd ed.). Springer.
- Mulyasa, E. (2009). *Manajemen dan kepemimpinan kepala sekolah*. Bumi Aksara.
- Nugraheni, T. A. (2018). Analisis praktik kebersihan dapur dalam penyajian makanan sehat di sekolah dasar. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(2), 123–130. <https://doi.org/10.25182/jgp.2018.13.2.123-130>
- Nura`ini, A. (2021). Apresiasi sastra dan persepsi mahasiswa pascasarjana Linguistik Terapan Universitas Negeri Yogyakarta terhadap pentingnya sastra dalam kehidupan bermasyarakat. *PENAOQ: Jurnal Sastra, Budaya dan Pariwisata*, 2(1), 31–44. <https://doi.org/10.51673/penaq.v2i1.614>
- Parahita, R., Widiartha, I. B. K., & Zubaidi, A. (2017). Sistem informasi perhotelan berbasis web service: Studi kasus di Pulau Lombok. *Journal of Computer Science and Informatics Engineering (J-Cosine)*, 1(1), 46–52.
- Prianka, W. G., & Par, M. (2023). Industri perhotelan. In *Pengantar bisnis pariwisata: Perhotelan, food and beverage service, dan pengembangan destinasi wisata* (p. 59).

- Rihardi, E. L. (2021). Pengembangan manajemen sumber daya manusia sebagai sebuah keunggulan kompetitif pada industri pariwisata dan perhotelan. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 2(1), 10–20.
- Saputra, A. W., & Rustiati. (2021). Menelaah potensi sastra pariwisata di Telaga Sarangan. *Klausa: Journal of Linguistics, Literature, and Language Learning*, 5(2), 111–132.
- Spencer, L. M., & Spencer, S. M. (1993). *Competence at work: Models for superior performance*. John Wiley & Sons.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sumardjo. (2016). Pendidikan kebersihan makanan dalam perspektif etika profesi. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 22(1), 88–94.
- Suparno, P. (2001). *Filsafat konstruktivisme dalam pendidikan*. Kanisius.
- Suryawin, P. C., Wijaya, M., & Isnaini, H. (2022). Tindak tutur (speech act) dan implikatur dalam penggunaan bahasa. *Sinar Dunia: Jurnal Riset Sosial Humaniora dan Ilmu Pendidikan*, 1(3), 29–36.
- Suwithi, N. W. (2008). *Akomodasi perhotelan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Syafrimansyah, S. (2023). Strategi manajemen perhotelan untuk meningkatkan kualitas layanan. *AL-MIKRAJ: Jurnal Studi Islam dan Humaniora*, 4(1), 1319–1325. <https://doi.org/10.52437/al-mikraj.v4i1.1645>
- Utami, A. R., & Farida, F. (2019). Analisis daya tarik unggulan ekowisata Dusun Bambu Bandung, Jawa Barat. *Jurnal Industri Pariwisata*, 2(1), 21–26.
- Utami, D. A. P., & Kusmiatun, A. (2021). Eksplorasi folklor Kampung Pitu Nglanggeran (Kajian sastra dengan pendekatan pariwisata). *Widyaparwa*, 49(2), 432–444. <https://doi.org/10.26499/wdprw.v49i2.794>
- WHO. (2020). Food safety. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- Wildani, I., & Isnaini, H. (2022). Meningkatkan potensi dan kompetensi siswa sekolah dasar pada Program Kampus Mengajar. *Journal of Empowerment: Universitas Suryakencana Cianjur*, 3(2), 151–162.
- Zeithaml, V. A., Bitner, M. J., & Gremler, D. D. (2018). *Services marketing: Integrating customer focus across the firm* (7th ed.). McGraw-Hill Education.