

**PENGARUH PENGETAHUAN K3LH TERHADAP HASIL BELAJAR  
DASAR-DASAR KULINER DI KELAS X SMK**

**Lidia Apriani<sup>1</sup>, Sri Wahyu Andayani<sup>2</sup>, Anggri Sekar Sari<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga; <sup>2</sup> Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa  
E- mail: [buatlidya@gmail.com](mailto:buatlidya@gmail.com)

**INFO ARTIKEL**

**Sejarah Artikel**

Diterima:  
2 September 2024;  
Diperbaiki:  
10 November 2024;  
Diterima:  
1 Desember 2024  
Tersedia daring:  
21 Desember 2024.

**Kata kunci**

Pengetahuan K3LH,  
Praktik Dasar-Dasar  
Kuliner, Hasil Belajar

**ABSTRAK**

Penelitian ini untuk mencari tahu 1) tingkat pengetahuan K3LH Kelas X di SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta, 2) hasil belajar pada Dasar-Dasar Kuliner Kelas X di SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta, dan 3) pengaruh pengetahuan K3LH terhadap hasil belajar Dasar-Dasar Kuliner Kelas X di SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta. Penelitian ini adalah penelitian *ex-post facto*. Teknik pengumpulan data menggunakan angket dan dokumentasi. Uji reliabilitas menggunakan *Cronbach's Alpha* dengan nilai koefisien 0,955, hasil uji validitas data menunjukkan ada satu item yang dianggap tidak valid. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) tingkat pengetahuan K3LH siswa kelas X SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta sebagian besar dalam kategori tinggi dengan jumlah persentase yang diperoleh sebesar 60%; 2) Hasil belajar pada mata pelajaran dasar-dasar kuliner siswa kelas X SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta dalam kategori kompeten dengan jumlah persentase yang diperoleh sebesar 85%; dan 3) ada pengaruh positif dan signifikan pengetahuan K3LH terhadap hasil belajar dasar-dasar kuliner siswa kelas X SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta, dengan nilai  $r$  hitung (0,359) >  $r$  tabel (0,222), dan nilai determinan ( $R^2$ ) sebesar 0,129, sedangkan sisanya 87,1% dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak dibahas dalam penelitian ini.

**PENDAHULUAN**

Pendidikan pada dasarnya adalah suatu proses untuk membantu manusia dalam mengembangkan dirinya, sehingga mampu menghadapi segala perubahan dan permasalahan yang dihadapi. “Pendidikan merupakan sebuah proses yang dikenal dengan memanusiakan manusia, wajib hukumnya untuk menghormati hak asasi setiap manusia” (Pristiwanti, 2022, hlm. 7911). Bapak Pendidikan Nasional Indonesia Ki Hajar Dewantara mendefinisikan bahwa “pendidikan yaitu tuntutan di dalam hidup tumbuhnya anak-anak, adapun maksudnya, pendidikan menuntun segala kekuatan kodrat yang ada pada anak-anak itu agar mereka sebagai manusia dan sebagai anggota masyarakat dapat mencapai keselamatan dan kebahagiaan setinggi-tingginya”. “Pendidikan sangatlah menentukan kemajuan suatu bangsa karena pendidikan yang baik maka suatu bangsa akan memiliki karakter yang baik dan sumber daya manusia yang unggul” (Pristiwanti, 2022, hlm. 7911).

Tingkatan jenjang satuan pendidikan dimulai dari pendidikan anak usia dini hingga perguruan tinggi memiliki tujuan pembelajaran yang disesuaikan dengan usia dalam tingkatan pendidikan. Salah satu Lembaga pendidikan yang didirikan pemerintah adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).

Siswa SMK disiapkan untuk menjadi SDM yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja, jenjang pendidikan sekolah menengah kejuruan merupakan penyelenggara pendidikan dan pelatihan bagi peserta didik.

Pendidikan di SMK siswa tidak hanya diberikan kemampuan *hard skill* namun siswa juga dituntut mempunyai kemampuan *soft skill*, salah satunya adalah penerapan keselamatan dan kesehatan kerja. Seiring berkembangnya zaman, kemajuan teknologi dan ilmu pengetahuan membuat berbagai perusahaan menghadapi persaingan dalam dunia bisnis. Salah satu hal yang dapat dilakukan adalah dengan menggunakan teknologi canggih dalam proses produksi. Semakin canggih alat yang digunakan akan berpotensi menimbulkan kecelakaan kerja yang lebih besar.

Permendiknas Nomor 40 tahun 2008 tentang Standar Sarana Prasarana untuk Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) pasal 4 Peraturan Menteri (2008, hal. 4) “Dijelaskan bahwa Penyelenggaraan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) wajib menerapkan standar sarana dan prasarana Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri ini, selambat-lambatnya 5 (lima) tahun setelah Peraturan Menteri ini ditetapkan”.

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan tugas semua orang yang bekerja, baik siswa pada saat praktik. “Siswa merupakan aset yang paling berharga bagi sekolah, oleh sebab itu siswa dapat melaksanakan pekerjaan dengan aman dan produktif maka siswa harus waspada dan berusaha agar selalu dalam keadaan selamat dan sehat dalam bekerja” (Mardhiyana dan Badraningsih, 2016, hlm. 4).

Pengetahuan tentang keselamatan dan kesehatan kerja yang diajarkan oleh guru adalah untuk menjaga keselamatan dan kesehatan siswa pada saat bekerja di sekolah maupun di dalam dunia industri dan menghindarkan siswa terhadap resiko kecelakaan kerja yang mungkin terjadi. Untuk itu, setiap tempat kerja hendaknya perlu menerapkan keselamatan dan kesehatan kerja terutama di SMK, khususnya dalam pembelajaran praktek siswa berhadapan dengan bahan, peralatan, dan perlengkapan kerja yang memiliki potensi bahaya. Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan Hidup (K3LH) adalah suatu program suatu instansi yang bertujuan agar pekerja dapat dengan aman dan selamat dalam bekerja melalui upaya pencegahan kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja.

Kurikulum SMK telah memiliki spektrum mata pelajaran yang terkait dengan K3LH yang termuat di dalam mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner, mata Pelajaran ini berfungsi untuk memberikan motivasi dan meningkatkan minat belajar peserta didik sebagai bekal untuk mempelajari materi pada kompetensi keahlian berikutnya. Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sewon Yogyakarta merupakan salah satu SMK yang mempunyai program bidang keahlian tata boga. Pada bidang ini, para siswa diarahkan menjadi pekerja yang profesional di dapur yang berhubungan langsung dengan bahan makanan, peralatan, mesin-mesin dan ruang pengolahan. Maka dari itu siswa diberikan mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner, sehingga siswa diberikan dasar pemahaman tentang K3LH sebelum mereka praktik di dapur boga.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, SMKN 1 Sewon telah memasukan materi prosedur K3LH yang diajarkan pada kelas X semester satu. Waktu pembelajaran praktik penerapan materi yang sudah dipelajari sangatlah penting, penerapan merupakan suatu proses penerapan konsep agar mencapai tujuan yang ditetapkan. Penerapan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah saat siswa memperoleh pengetahuan K3LH di kelas X semester satu, kemudian siswa akan menilai atau merespon dengan cara menolak atau menerima pengetahuan tersebut, dan terwujud dalam tindakan yang berulang-ulang sehingga akan terbentuk perilaku. Perilaku sendiri terdiri dari sikap, dan tindakan sehingga tercapainya suatu hal yang diinginkan dalam penerapan K3LH yaitu terhindar dari kecelakaan kerja.

Hasil observasi yang dilakukan di SMKN 1 Sewon, 90% siswa sudah melebihi KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal), namun pada kenyataannya siswa belum menerapkan K3LH dengan baik dan benar karena masih tingginya kecelakaan yang terjadi saat melakukan praktikum. Selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Tri Mardhiyana yang melakukan penelitian sikap dan tindakan K3 pada praktik boga dasar di SMK Muhammadiyah 1 Moyudan Sleman Yogyakarta dimana “Perilaku siswa dalam penerapan K3 belum berjalan baik, terlihat saat praktik masih ada beberapa siswa yang

mengabaikan K3, serta mengabaikan potensi bahaya yang ada” (Mardihyana dan Badraningsih, 2026, hlm. 5).

Berdasarkan latar belakang yang ada, melihat permasalahan yang terjadi, peneliti tertarik untuk mengetahui seberapa besar pengaruh pengetahuan K3LH terhadap hasil belajar peserta didik sesuai dengan judul Pengaruh Pengetahuan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan Hidup (K3LH) Terhadap Hasil Belajar Dasar-Dasar Kuliner Di Kelas X Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sewon Yogyakarta Tahun Pelajaran 2023/2024.

## METODE

Penelitian ex-post facto adalah penelitian ini. Populasi penelitian adalah peserta didik kelas X SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta yang berjumlah 216 orang. 54 peserta didik dipilih sebagai sampel dengan metode pengambilan sampel berdasarkan rumus Suharsimi Arikunto. Teknik dokumentasi dan angket digunakan dalam metode pengumpulan data.

Enam puluh peserta didik kelas X SMK Negeri 1 Sewon Yogyakarta yang tidak menjadi sampel tetapi masih berada dalam populasi yang sama digunakan untuk menguji validitas dan reliabilitas angket. Dengan menggunakan rumus Cronbach's Alpha dan rumus korelasi Product Moment, data diuji validitas dan reliabilitasnya. Satu item dianggap tidak valid. Uji prasyarat analitik, seperti uji normalitas dan linearitas, dilakukan sebelum uji korelasi product moment, yang digunakan dalam tahap pengujian hipotesis pada prosedur analisis data.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Deskripsi data variabel pengetahuan K3LH dan hasil belajar dasar-dasar kuliner kelas X Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon, dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Rangkuman Data Penelitian

Variabel	Skor observasi				Skor ideal				Median	Modus
	Skor max	Skor min	Mean	SD	Skor max	Skor min	Mean	SD		
X	136	34	85	17	136	34	85	17	113,09	125,39
Y	92	84	88	1,34	100	0	50	16,7	85,6	84,31

Hasil perhitungan deskripsi skor observasi dideskripsikan melalui tabel distribusi frekuensi dan kategori skor sebagai berikut.

Deskripsi frekuensi data K3LH (X) dilakukana dengan cara menghitung jumlah kelas menggunakan rumus stueges yaitu  $K = 1 + 3,3 \log N$  dan menghitung rentang data. Berdasarkan rumus diatas, jumlah kelas interval data pengetahuan K3LH adalah  $K = 1 + 3,3 (54) = 6,713$  (dibulatkan menjadi 7) dan panjang kelasnya adalah  $\frac{Rentang R}{k} = \frac{136-34}{7} = 14,5$  (dibulatkan menjadi 15)

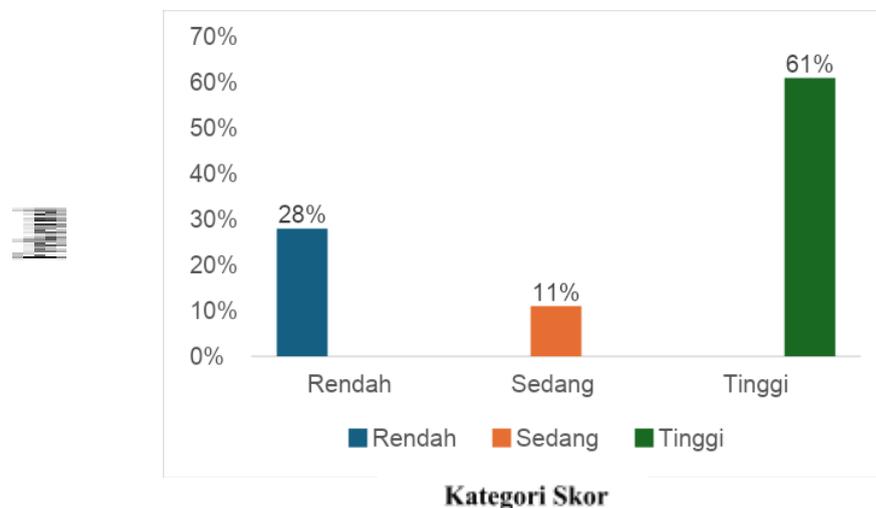
Pengetahuan K3LH (X)

Rangkuman hasil perhitungan kategori variabel pengetahuan K3LH (X) selengkapnya dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Kategori Pengetahuan K3LH (X)

No	Kategori	Interval Skor	Frekuensi	Relatif
1	Rendah	34-67	15	28%
2	Sedang	68-102	6	11%
3	Tinggi	103-136	33	61%
Total			54	100%

Berdasarkan Tabel 2, terdapat tiga puluh tiga responden dengan kategori tinggi dengan interval antara 103 - 136, enam responden dengan kategori sedang dengan interval 68 – 102, dan lima belas responden dengan kategori rendah dengan interval antara 34 - 67, dengan frekuensi relatif 61%. Dengan frekuensi relatif sebesar 61%, pengetahuan K3LH termasuk dalam kategori tinggi, hal ini masuk akal berdasarkan analisis data. Histogram pada Gambar 1 memberikan penjelasan tambahan mengenai tabel kategori di atas.



Gambar 1. Histogram Kategori Pengetahuan K3LH

Alasan mengapa pemahaman K3LH di SMKN 1 Sewon dalam kategori sangat tinggi dengan frekuensi relatif 61%. Berdasarkan analisis data, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan K3LH dalam kategori tinggi dikarenakan siswa memahami materi K3LH dengan baik.

*Sanitasi hygiene* dan keselamatan kerja memiliki hubungan yang sangat erat. Menurut Chatun dan Andayani (2015, hlm. 2) "*hygiene* dan *sanitasi* makanan adalah dua prinsip pengelolaan atau penyelenggaraan makanan yang sehat". Setyawanti dan Andayani (2015, hlm. 131) juga berkata bahwa "*sanitasi* adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut". Arifin dan Wijayanti (2019, hlm. 443) mengatakan bahwa "*hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu. Misalnya mencuci tangan, mencuci piring, dan membuang bagian makanan yang rusak". Menurut UU RI No.18 Tahun 2012 *sanitasi* pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya pencemaran biologis, kimia, dan benda lain. Pedoman persyaratan *hygiene* dan *sanitasi* makanan jajanan diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene Sanitasi* Makanan Jajanan. Beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan meliputi penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, penyajian, sarana penjaja, dan lokasi penjualan. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Variabel pemahaman *sanitasi hygiene* dan K3LH kategori tinggi karena siswa memiliki kesadaran dan menerapkan *sanitasi hygiene* dan memperhatikan keselamatan kerja saat proses pengolahan makanan. Hal ini didukung dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Salsabila (2023) dengan judul penelitian pengaruh pengetahuan *sanitasi hygiene* terhadap perilaku kebersihan siswa SMK program keahlian kuliner dalam praktik pengolahan makanan, yang menunjukkan bahwa *hygiene* dan *sanitasi* yang menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan siswa baik, dari pemberian 34 soal terhadap 54 siswa tentang pengetahuan *sanitasi hygiene* terdapat 33 siswa dalam kategori sangat tinggi, 6 siswa dalam kategori tinggi, dan 15 siswa berada pada kategori cukup tinggi hal ini yang menunjukkan tingkat pengetahuan siswa baik.

#### Hasil Belajar Dasar-Dasar Kuliner (Y)

Hasil kategori data hasil belajar dasar-dasar kuliner selengkapnya dapat dilihat pada tabel 3.

**Tabel 3. Kategori Hasil Belajar Dasar-Dasar Kuliner (Y)**

No	Kategori	Interval Skor	Frekuensi	Relatif
1	Kompeten	76-87	45	83%
2	Sangat Kompeten	90 - 100	9	17%
Jumlah			54	100%

Tabel 3 menunjukkan sebanyak 9 responden berada pada kategori sangat kompeten pada interval 90 - 100 dengan frekuensi relatif 17%, dan sebanyak 45 responden berada pada kategori kompeten dengan frekuensi relatif 83%. Dengan frekuensi relatif 83%, dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil belajar K3LH pada mata pelajaran dasar-dasar kuliner dalam kategori kompeten. Histogram pada Gambar 2 menjelaskan tabel kategori hasil belajar K3LH pada mata pelajaran dasar-dasar kuliner.



**Gambar 2. Histogram Kategori Hasil Belajar K3LH pada Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner (Y)**

Hasil dari data pengolahan data menunjukkan persentase keseluruhan tergolong pada kategori kompeten dengan frekuensi relatif 83%. Persentase diatas menunjukkan bahwa pemahaman sanitasi hygiene, keselamatan kerja, dan lingkungan hidup dari hasil belajar siswa kelas X di SMK N 1 Sewon cukup baik terutama saat memahami materi yang disampaikan dan saat penerapan praktik boga dasar dasar peserta didik mengenakan pakaian praktik dengan lengkap dan bersih, menggunakan alat yang

bersih, mencuci tangan sebelum dan sesudah pengolahan, alat yang digunakan dicuci sebelum digunakan, peralatan penyajian bersih, menjaga kebersihan tangan dan kuku, menyediakan tempat sampah dan meninggalkan area kerja dalam keadaan rapi dan bersih.

Hal ini diperkuat dengan pendapat Setyaningsih dan Andayani (2020) yang mengemukakan bahwa masih banyak mahasiswa yang kurang memahami tentang higiene dan sanitasi proses pengolahan makanan. Hal ini terlihat dari kemampuan higiene dan sanitasi, keselamatan kerja, dan lingkungan hidup saat pelaksanaan praktek masih tergolong cukup dalam penerapan higiene dan sanitasi keselamatan kerja, dan lingkungan hidup. Kurangnya pemahaman tentang higiene dan sanitasi pada praktik dikarenakan tingkat Pendidikan, dimana peserta didik masih menduduki tingkat X yang mana disini masih awal-awal peserta didik masuk ke dapur mereka masih dalam tahapan penyesuaian dan mengenal sehingga dalam kegiatan praktik masih banyak untuk belajar dan pembiasaan dalam penerapan *higiene* dan *sanitasi* di dapur. Hal ini menunjukkan pemahaman peserta terhadap K3LH sudah baik, namun dalam penerapannya saat sedang praktik di laboratorium, belum sepenuhnya sesuai dengan teori yang telah disampaikan dan dipelajari.

### Diskusi

Hubungan pengetahuan K3LH dengan hasil belajar K3LH pada mata pelajaran dasar-dasar kuliner Pengujian hipotesis menggunakan teknik analisis korelasi *Product Moment*. Hasil pengujian hipotesis dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Hasil Uji Korelasi *Product Moment*

Variabel	$r_{hitung}$ ( <i>rx</i> <i>xy</i> )	$r_{tabel}$ ( <i>N</i> =60, $\alpha$ =5%)	Koefisien Determinan ( $R^2$ )	Keterangan
X --> Y	0,359	0,222	0,129	Ada pengaruh ( $r_{xy} > r_{tabel}$ )

Berdasarkan tabel 3 di atas, berdasarkan hasil uji hipotesis menggunakan korelasi *Product Moment*, diperoleh nilai  $r_{hitung}$  sebesar  $0,359 > 0,222$ . Keterangan diatas dapat diinterpretasikan bahwa ada pengaruh positif dan signifikan pengetahuan K3LH terhadap hasil belajar K3LH pada mata

Pelajaran dasar-dasar kuliner karena  $r_{hitung} > r_{tabel}$  yang diperoleh diatas  $r_{tabel}$  pada taraf signifikan 5%. Dapat diinterpretasikan bahwa ada hubungan positif dan signifikan antara variabel pengetahuan K3LH terhadap hasil belajar mata pelajaran dasar-dasar kuliner karena  $r_{hitung}$  yang diperoleh di atas  $r_{tabel}$  pada taraf signifikan 5%. SMK Negeri 1 Sewon jurusan Tata Boga terdapat mata pelajaran dasar-dasar kuliner. Sebaliknya semakin rendah pengetahuan K3LH maka semakin rendah juga hasil belajar dari praktik dasar-dasar kuliner. Hal yang dikemukakan oleh (Hapnita,2017) bahwasanya “pencapaian hasil belajar pada setiap siswa berbeda-beda. Banyak faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan siswa dalam mencapai hasil belajar diantaranya faktor internal dan faktor eksternal”.

Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa tinggi rendahnya hasil belajar siswa dipengaruhi oleh beberapa faktor yang ada, faktor tersebut sangat mempengaruhi dalam pencapaian tujuan pembelajaran oleh siswa. Pengetahuan K3LH sangat dibutuhkan oleh siswa dalam kegiatan praktik. Siswa yang memiliki pengetahuan baik dapat menerapkannya dalam kegiatan praktik mengenai penerapan keselamatan kerja, *heigines* dan *sanitasi*.

Besarnya sumbangan yang diberikan oleh variabel X terhadap variabel Y adalah sebesar 12,9%, sedangkan sisanya 87,1%, dipengaruhi oleh faktor lain, seperti “Pendidikan, pengalaman, usia, dan informasi” (Slamento dalam Anggriyani, 2020). Hal ini terjadi dimana siswa memahami materi K3LH dengan sangat baik namun dalam kegiatan penilaian praktek siswa masih belum menerapkan keselamatan kerja, *heigines*, dan *sanitasi* dalam kegiatan praktik di laboratorium.

## **KESIMPULAN**

Terdapat pengaruh positif dan signifikan pengetahuan K3LH sebagian besar dalam katagori tinggi. Hasil belajar dasar-dasar kuliner peserta didik kelas X SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta. Hal ini ditunjukkan dengan nilai  $r_{hitung} = 0,359 > r_{tabel} = 0,222$ . Kesimpulan tersebut dapat diambil berdasarkan hasil analisis pada pembahasan sebelumnya. Pengetahuan kelas X SMK Negeri 1 Sewon tentang K3LH pada mata pelajaran dasar-dasar kuliner termasuk dalam kategori kompeten dengan nilai frekuensi relatif 33,33%.

Beberapa rekomendasi dapat dibuat berdasarkan temuan penelitian dan kesimpulan yang telah dibahas sebelumnya. Dengan melengkapi fasilitas yang diperlukan, sekolah disarankan untuk tetap memberikan bimbingan dan arahan kepada peserta didik. Disarankan agar peserta didik untuk lebih fokus dalam menerapkan pengetahuan K3LH dalam kegiatan praktik, mengikuti prosedur praktik yang diterapkan di dapur praktik, sehingga tidak terjadi hal yang tidak diinginkan saat melakukan praktik. Disarankan agar guru dapat meningkatkan pembelajaran dengan selalu mengingatkan K3LH saat kegiatan praktik, dan melakukan penilaian penerapan K3LH di dapur saat peserta didik melakukan praktik sehingga peserta didik terbiasa dengan penerapan K3LH.

## REFERENSI

- [1] Alam, S., Anwar, B., & Adam, H. A. (2020). *Pengaruh Perilaku Kesehatan Dan Keselamatan Kerja (K3) Di Bengkel Terhadap Hasil Belajar Praktik Pemesinan Siswa Kelas XI SMK Negeri 10 Makassar*. Journal: Eprints Universitas Negeri Makassar, 1–14.
- [2] Arifin, M. H., & Wijayanti, Y. (2019). *Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah*. Journal: HIGEIA, 3(3), 442–453. doi: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/higeia>
- [3] Asyrifah, Z.W, & Putri, N.M. (2022). *Studi Ex Post Facto: Apakah Kecerdasan Emosional Berkontribusi terhadap Prestasi Belajar Matematika Siswa?* Journal: Journal Focus Action of Research Mathematic (Factor M), 4(2), 123–138. doi: [https://doi.org/10.30762/factor\\_m.v4i2.4093](https://doi.org/10.30762/factor_m.v4i2.4093)
- [4] Atika Salsabila A., Mauren Gita Miranti, Lucia Tri Pangesthi, & Lilis Sulandari. (2023). *Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Higiene Terhadap Perilaku Kebersihan Siswa Smk Program Keahlian Kuliner Dalam Praktik Pengolahan Makanan*. Dewantara : Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora, 2(2), 01–15. doi: <https://doi.org/10.30640/dewantara.v2i2.1006>
- [5] Darwis, A. M., Wira, A., Latief, L., Kesehatan, B., Masyarakat, F. K., & Hasanuddin, U. (2020). *Events Of Work Accidents In The Printing Industry Makassar City*. Journal: unhas, 3(2), 155–163. doi: <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jkmmunhas/article/download/10430/5390/31283>
- [6] Dedy, Y.S, Dessy, S.W, Wayan, A.S. (2022). *Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Berbasis Discovery Learning Pada Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner Kelas X di SMK Negeri 2 Singaraja*. Journal: Jurnal Pendidikan Matematika, 6(3), 2428–2441.
- [7] Esi, Purwaningsih, E., & Okianna. (2016). *Peranan guru sebagai fasilitator dan motivator dalam meningkatkan hasil belajar di kelas XI SMK*. Jurnal: Pendidikan Dan Pembelajaran, 5(10), 1–14. doi: <http://jurnal.untan.ac.id/index.php/jpdpb/article/view/17132/14624>
- [8] Hapnita, W., Abdullah, R., Gusmaretta, Y., & Rizal, F. (2017). *Faktor Internal Dan Eksternal Yang Dominan Siswa Kelas Xi Teknik Gambar Bangunan Smk N 1 Padang Tahun 2016 / 2017*. Journal: Journal of Civil Engineering and Vocational Education, 5(1), 2175–2182 .
- [9] Hazizi, L. U. (2023). *Hubungan Status Sosial Ekonomi Orang Tua dengan Hasil Belajar Siswa Kelas X Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner di SMK Negeri 6 Padang*. Skripsi. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
- [10] Kosilah, & Septian. (2020). *Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Assure Dalam Meningkatkan Hasil Belajar Siswa*. Journal: Inovasi Pendidikan, 1(6), 1139–1148. doi: <https://doi.org/10.47492/jip.v1i6.214>
- [11] Lumban Gaol, P., Saragih, T., & Hasibuan, P. S. (2022). *Keselamatan, Kesehatan Kerja Dan Lingkungan Hidup (K3lh) Pada Proyek Supermarket Jl. Sisingamangaraja XII KM. 3,3*. Journal: Visi Eksakta, 3(1), 59–70. doi: <https://doi.org/10.51622/eksakta.v3i1.571>
- [12] Mardayani, S., Syahril, S., & Rizal, F. (2019). *Pengembangan Perangkat Pembelajaran Menggunakan Model Problem Based Learnin*. Journal: Pendidikan Teknologi Kejuruan, 2(1), 9–15. doi: <https://doi.org/10.24036/jptk.v2i1.4623>
- [13] Mardhiyana, T., & Badraningsih. (2016). *Sikap dan Tindakan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Siswa Kelas X SMK Muhammadiyah 1 Moyudan pada Praktik Tata Boga*. E-Journal: Student Pend-Teknik Boga-S1, 5(3), 1–8. doi: <http://journal.student.uny.ac.id/ojs/index.php/boga/article/view/3163>
- [14] Pristiwanti, D., Badariah, B., Hidayat, S., & Dewi, R. S. (2022). *Pengertian Pendidikan*. Journal: Pendidikan Dan Konseling (JPDK), 4(6), 1707–1715.

- [15] Siswanto, B. T. (2016). *The Teaching And Learning Of Automotive Electrical*. Journal: Pendidikan Vokasi, 6(1).
- [16] Sulasmi, E. (2020). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Prestasi Belajar Ditinjau Dari Aspek Manajemen Minat Belajar Siswa*. Jurnal: Manajemen Pendidikan Dasar, Menengah Dan Tinggi (JMP-DMT), 1(1), 10–17. doi: <http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/JMP-DMT/article/view/3920>
- [17] Tasya, N., & Abadi, A. P. (2019). *Faktor Penyebab Rendahnya Hasil Belajar Siswa*. Journal: Sesiomedika, 660–662.
- [18] Wahyuni, N., Suyadi, B., & Hartanto, W. (2018). *Pengaruh Keselamatan Dan Kesehatan Kerja (K3) Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Pada Pt. Kutai Timber Indonesia*. Journal: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi Dan Ilmu Sosial, 12(1), 99. doi: <https://doi.org/10.19184/jpe.v12i1.7593>
- [19] Yuliandi, C. D., & Ahman, E. (2019). *Penerapan Keselamatan Dan Kesehatan Kerja (K3) Di Lingkungan Kerja Balai Inseminasi Buatan (Bib) Lembang*. Journal: manajerial, 18(2), 98–109. doi: <https://doi.org/10.17509/manajerial.v18i2.18761>