

**PENGEMBANGAN SOP SANITASI PERALATAN PRODUKSI ROTI MANIS  
*TEACHING FACTORY* UNTUK MENGEMBANGKAN  
*JOB ROLE ENVIRONMENT SKILLS* SISWA APHP SMKN 1 KUNINGAN**

**SKRIPSI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri



oleh

**LILIS ROHAYATI**

**NIM 2000206**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENIDIDIKAN INDONESIA**

**2024**

**PENGEMBANGAN SOP SANITASI PERALATAN PRODUKSI ROTI MANIS**  
***TEACHING FACTORY* UNTUK MENGEMBANGKAN**  
***JOB ROLE ENVIRONMENT SKILLS* SISWA APHP SMKN 1 KUNINGAN**

Oleh:

Lilis Rohayati

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Pendidikan pada Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

©Lilis Rohayati 2024

Universitas Pendidikan Indonesia

Juli 2024

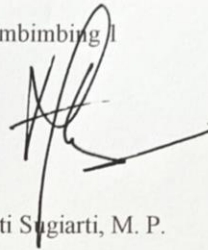
Hak Cipta dilindungi undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,  
Dengan dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa izin penulis

**LEMBAR PENGESAHAN DAN PERSETUJUAN SKRIPSI**  
LILIS ROHAYATI  
**PENGEMBANGAN SOP SANITASI PERALATAN PRODUKSI ROTI MANIS**  
***TEACHING FACTORY* UNTUK MENGEMBANGKAN**  
***JOB ROLE ENVIRONMENT SKILLS* SISWA APHP SMKN 1 KUNINGAN**

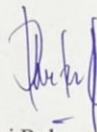
Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Yatti Sugiarti, M. P.  
NIP. 19631207 199303 2001

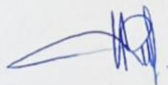
Pembimbing II



Dwi Lestari Rahayu, S. TP., M. Si.  
NIP. 19821222 201504 2002

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri



Dr. Mustika Nuramalia Handayani, S. TP., M. Pd.  
NIP. 19840125 201212 2002

## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pengembangan SOP Sanitasi Peralatan Produksi Roti Manis *Teaching Factory* untuk Mengembangkan *Job Role Environment Skills* Siswa APHP SMKN 1 Kuningan” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau penguntitan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau diklaim oleh pihak lain terhadap keaslian karya ini.

Bandung,            Juli 2024

Yang membuat pernyataan

Lilis Rohayati

NIM 2000206

## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim.

Puji syukur penulis panjatkan atas nikmat dan hidayah dari Allah *subhanahu wata'ala*, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan SOP Sanitasi Peralatan Produksi Roti Manis *Teaching Factory* untuk Mengembangkan *Job Role Environment Skills* Siswa APHP SMKN 1 Kuningan”. Skripsi ini disusun dalam rangka memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia. Kepenulisan ini disusun berdasarkan hasil kegiatan penelitian yang dilakukan penulis di SMKN 1 Kuningan. Kegiatan tersebut berlangsung selama bulan Mei 2024. Dengan begitu, melalui adanya penulisan ini diharapkan dapat memberi manfaat berupa wawasan baru ataupun sebagai sumber referensi bagi para pembaca.

Penulis mengakui penyelesaian skripsi ini tidak mampu untuk diselesaikan jika tidak mendapat bantuan, doa dan dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu, dengan penuh hormat penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada berbagai pihak yang telah kebersamai penulis untuk menyelesaikan kepenulisan ini. Terima kasih banyak penulis ucapkan kepada:

1. Dr. Yatti Sugiarti, M. P. sebagai Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan dukungannya dalam penyusunan skripsi ini, dari mulai perancangan penelitian hingga lengkap skripsi ini dapat dituntaskan.
2. Dwi Lestari Rahayu, S.T.P., M.Si. sebagai Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan dukungannya dalam penyusunan skripsi ini, dari mulai perancangan penelitian hingga lengkap skripsi ini dapat dituntaskan.
3. Dr. Mustika Nuramalia Handayani, S.T.P., M.P. sebagai Kepala Program Studi dan sekaligus sebagai penguji yang telah memberikan arahan dan dukungannya dalam

penuntasan skripsi ini sehingga mahasiswa dapat dengan penuh semangat menuntaskan kewajibannya.

4. Dr. Eng. Puji Rahmawati, S.TP., M.Si. sebagai Dosen Penguji yang telah memberikan masukkannya untuk memantapkan kegiatan penelitian ataupun penyusunan kepenulisan skripsi.
5. Farhan Ilham W.R., M. Si. sebagai Dosen Penguji yang telah memberikan masukkannya untuk memantapkan kegiatan penelitian ataupun penyusunan kepenulisan skripsi.
6. Dini Nurbayani, S.Pd. sebagai Kepala Jurusan APHP SMKN 1 Kuningan yang telah memberikan izin dalam pelaksanaan kegiatan penelitian.
7. Guru-guru produktif di APHP SMKN 1 Kuningan telah memberikan bantuan dan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan penelitian.
8. Kedua orang tua, enam kakak, enam kakak ipar dan tiga belas keponakan penulis yang telah memberikan bantuan, dukungan dan motivasi penuh dari segala aspek, baik secara material ataupun moral sehingga penulis dapat bertahan dalam menuntaskan skripsi ini.
9. Seluruh rekan penulis: Wilda, Ulfi, Fauzan, Kang Hasan, Uyun dan teman-teman lainnya yang turut terlibat membersamai penulis hingga tuntasnya penulisan ini.
10. Seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu.

Penulis juga menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu, penulis dengan hati terbuka menerima masukan berupa saran ataupun kritik membangun sebagai upaya perbaikan penulisan kedepannya.

Bandung, Juli 2024

Penulis

**PENGEMBANGAN SOP SANITASI PERALATAN PRODUKSI ROTI MANIS  
TEACHING FACTORY UNTUK MENGEMBANGKAN  
JOB ROLE ENVIRONMENT SKILLS SISWA APHP SMKN 1 KUNINGAN**

Lilis Rohayati (2000206)

**ABSTRAK**

Belum terstrukturnya praktik sanitasi dalam produksi roti manis *teaching factory* APHP SMKN 1 Kuningan diduga menjadi penyebab dihasilkannya beberapa roti yang tidak sesuai standar seperti roti berbau sabun. Prosedur standar untuk praktik sanitasi peralatan yang ditulis dalam bentuk SOP diperlukan untuk mengatasi masalah tersebut dan untuk mengembangkan *job role environment skills* siswa sebagai salah satu keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja. Tujuan penelitian yaitu: 1) Mengetahui kelayakan SOP sanitasi peralatan produksi roti manis yang dikembangkan dan 2) Mengetahui tingkat *job role environment skills* siswa setelah menggunakan SOP sanitasi peralatan pada produksi roti manis *teaching factory*. Penelitian dilaksanakan dua tahap yakni: (1) tahap pengembangan SOP sanitasi peralatan produksi roti manis menggunakan metode ADDIE; dan (2) tahap penerapan SOP dalam kegiatan produksi roti manis *teaching factory*. Partisipan pada tahap satu adalah validator ahli materi, ahli bahasa, validator instrumen dan siswa kelas XII responden uji keterbacaan; partisipan tahap dua yaitu observer, validator instrumen *job role environment skills* dan siswa kelas XI yang melaksanakan jadwal *teaching factory*. Berdasarkan hasil validasi *expert judgement* ahli materi dan ahli bahasa, SOP yang dirancang dinyatakan “sangat layak”. Hasil observasi penerapan SOP menunjukkan seluruh SOP yang dikembangkan dapat diterapkan sangat baik oleh siswa. Produk roti manis yang dihasilkan pada penerapan SOP sanitasi peralatan memiliki karakteristik sesuai standar yaitu memiliki aroma khas roti manis dan tidak berbau tajam sabun pencuci. Penilaian observasi *job role environment skills* siswa pada penerapan SOP sanitasi peralatan menunjukkan tingkat *job role environment skills* siswa “sangat tinggi” menunjukkan indikator penilaian dapat terpenuhi.

**Kata Kunci:** *Job Role Environment Skills*, Roti Manis, Sanitasi Peralatan, *Standard Operating Procedure* (SOP).

**DEVELOPMENT OF SANITARY SOP OF SWEET BREAD  
PRODUCTION EQUIPMENT TEACHING FACTORY  
TO DEVELOP JOB ROLE ENVIRONMENT SKILLS STUDENTS OF  
APHP SMKN 1 KUNINGAN**

Lilis Rohayati (2000206)

**ABSTRACT**

*The unstructured sanitation practices in the production of sweet bread at the teaching factory APHP SMKN 1 Kuningan are suspected to be the cause of the production of several breads that do not meet standards, such as bread have smells of soap. Standard procedures for equipment sanitation practices written in the form of SOPs are needed to overcome this problem and to develop students' job role environment skills as one of the skills needed in the world of work. The objectives of the study were: 1) To determine the feasibility of the developed SOP for equipment sanitation for sweet bread production and 2) To determine the level of students' job role environment skills after using the SOP for equipment sanitation in the production of sweet bread at the teaching factory. The study was conducted in two stages, namely: (1) the stage of developing the SOP for equipment sanitation for sweet bread production using the ADDIE method; and (2) the stage of implementing the SOP in the production activities of sweet bread at the teaching factory. Participants in the first stage were expert validators of material, language experts, instrument validators and grade XII students who responded to the readability test; participants in the second stage were observers, validators of the job role environment skills instrument and grade XI students who carried out the teaching factory schedule. Based on the results of the expert judgment validation of material experts and language experts, the designed SOP was declared "very feasible". The results of the observation of the implementation of the SOP showed that all the SOPs developed could be implemented very well by students. The sweet bread products produced in the application of equipment sanitation SOP have characteristics according to standards, namely having a distinctive aroma of sweet bread and no sharp odor of washing soap. The assessment of students' job role environment skills observations in the application of equipment sanitation SOP shows that the level of students' job role environment skills is "very high" indicating that the assessment indicators can be met.*

**Keywords:** *Job Role Environment Skills, Sweet Bread, Equipment Sanitation, Standard Operating Procedure (SOP).*



## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN DAN PERSETUJUAN SKRIPSI .....	i
LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
ABSTRAK .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	15
1.1 Latar Belakang .....	15
1.2 Rumusan Masalah .....	18
1.3 Tujuan Penelitian .....	19
1.4 Manfaat Penelitian .....	19
1.5 Struktur Organisasi Skripsi .....	20
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	21
2.1 <i>Teaching Factory</i> SMK .....	21
2.1.1 Tujuan dan Prinsip <i>Teaching Factory</i> .....	22
2.1.2 Penataan Peralatan <i>Teaching Factory</i> SMK .....	23
2.2 <i>Standard Operating Procedure (SOP) Teaching Factory</i> SMK .....	24
2.2.1 Urgensi dan Tujuan SOP pada <i>Teaching Factory</i> .....	24
2.2.2 Proses Penyusunan SOP.....	26
2.2.3 Validasi SOP .....	29
2.2.4 Komponen SOP .....	30
2.3 Penerapan Sanitasi pada Produksi Pangan Olahan .....	32
2.4 <i>Job Role Environment Skills</i> .....	35
2.4.1 Indikator Penilaian <i>Job Role Environment Skills</i> .....	37
2.4.2 Penilaian <i>Job Role Environment Skills</i> .....	38
2.5 Studi Penelitian Terdahulu .....	39

2.6 Posisi Penelitian .....	42
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>44</b>
3.1 Tahap Pengembangan SOP Sanitasi Peralatan Produksi Roti Manis <i>Teaching Factory</i> .....	44
3.1.1 Desain Penelitian .....	44
3.1.2 Partisipan .....	45
3.1.3 Populasi dan Sampel .....	45
3.1.4 Instrumen Penelitian .....	45
3.1.5 Prosedur Pengembangan SOP .....	49
3.1.6 Analisis Data Validasi Pengembangan SOP .....	50
3.2 Penerapan SOP Sanitasi Peralatan Produksi Roti Manis dan Pengukuran <i>Job Role Environment Skills</i> Siswa .....	51
3.2.1 Desain Penelitian .....	51
3.2.2 Partisipan .....	51
3.2.3 Populasi dan Sampel .....	52
3.2.4 Instrumen Penelitian .....	52
3.2.5 Prosedur Penelitian .....	60
3.2.6 Analisa Data .....	61
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>64</b>
4.1 Pengembangan SOP Sanitasi Peralatan Produksi Roti Manis <i>Teaching Factory</i> .....	64
4.1.1 Temuan .....	64
1. Analisis ( <i>Analysis</i> ) .....	64
2. Desain ( <i>Design</i> ) .....	67
3. Pengembangan ( <i>Develop</i> ) .....	81
4. Implementasi ( <i>Implementation</i> ) .....	84
5. Evaluasi ( <i>Evaluation</i> ) .....	84
4.1.2 Pembahasan .....	84
4.2 Penerapan SOP Sanitasi Peralatan untuk Mengembangkan <i>Job Role Environment Skills</i> Siswa .....	88
4.2.1 Temuan .....	89

1. Hasil Observasi Keterlaksanaan penerapan SOP Sanitasi Peralatan Produksi Roti Manis .....	89
2. Hasil Observasi <i>Job Role Environment Skills Siswa</i> pada penerapan SOP Sanitasi Peralatan Produksi Roti Manis .....	94
4.2.2 Pembahasan .....	105
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI .....	110
5.1 Simpulan .....	110
5.2 Implikasi .....	110
5.3 Rekomendasi .....	111
DAFTAR PUSTAKA .....	110

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Daftar Simbol Diagram Alir .....	16
Tabel 2.2 Indikator <i>Job Role Environment Skills</i> TAEDEL415 .....	38
Tabel 3.1 Kriteria Skala Likert Validasi Ahli dan Siswa .....	46
Tabel 3.2 Kisi-Kisi Instrumen Validasi Ahli Materi .....	46
Tabel 3.3 Kisi-Kisi Validasi Ahli Bahasa .....	47
Tabel 3.4 Kisi-Kisi Validasi Instrumen Angket Peserta Didik .....	48
Tabel 3.5 Kisi-Kisi Lembar Penilaian Peserta Didik .....	48
Tabel 3.6 Interpretasi Skala Kelayakan SOP .....	51
Tabel 3.7 Kisi-Kisi Instrumen Validasi Instrumen Lembar Observasi Keterlaksanaan SOP Sanitasi Peralatan .....	52
Tabel 3.8 Kisi-Kisi Validasi Instrumen Soal Tes Tulis .....	53
Tabel 3.9 Kisi-Kisi Instrumen Validasi Instrumen Lembar Observasi Keterlaksanaan SOP Sanitasi Peralatan .....	54
Tabel 3.10 Interpretasi Penilaian Keterlaksanaan SOP Sanitasi Peralatan .....	54
Tabel 3.11 Kisi-Kisi Penilaian <i>Job Role Environment Skills</i> .....	55
Tabel 3.12 Rubrik Penilaian <i>Job Role Environment Skills</i> .....	57
Tabel 3.13 Kategori Keterlaksanaan penerapan SOP sanitasi peralatan .....	61
Tabel 3.14 Presentase dan Kategori N-Gain .....	62
Tabel 3.15 Konversi Presentase Skor Observasi Penilaian <i>Job Role Environment Skills</i> .....	62
Tabel 3.16 Kategori Rata-Rata Keefektivan .....	63
Tabel 4.1 Tampilan SOP .....	68
Tabel 4.2 Daftar Judul dan Konten SOP .....	74
Tabel 4.3 Komentar, Saran, dan Kesimpulan Validasi Instrumen Uji Keterbacaan .	76
Tabel 4.4 Perbaikan Lembar Uji Keterbacaan siswa .....	77
Tabel 4.5 Komentar, Saran, dan Kesimpulan Validasi Instrumen Uji Keterbacaan .	82
Tabel 4.6 Perbaikan SOP berdasarkan Hasil Validasi Ahli Bahasa .....	83
Tabel 4.7 Komentar, Saran, dan Kesimpulan Validasi Instrumen Uji Keterbacaan .	83

Tabel 4.8 Hasil <i>pre-test</i> dan <i>post-test</i> siswa disertai uji N-Gain .....	95
Tabel 4.9 Hasil Efektivitas SOP .....	104

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Siklus Penyusunan SOP .....	27
Gambar 3.1	<i>Flowchart</i> Model ADDIE .....	44
Gambar 4.1	Hasil Validasi Instrumen Uji Keterbacaan Siswa .....	76
Gambar 4.2	Hasil Validasi Instrumen Lembar Soal Peserta Didik .....	79
Gambar 4.3	Hasil Validasi Instrumen Lembar Observasi Penerapan SOP Sanitasi Peralatan .....	79
Gambar 4.4	Hasil Validasi Instrumen Lembar Observasi .....	80
Gambar 4.5	Hasil Validasi Ahli Materi .....	81
Gambar 4.6	Hasil Validasi Ahli Bahasa .....	82
Gambar 4.7	Hasil Uji Keterbacaan Oleh Siswa .....	84
Gambar 4.8	Hasil Observasi Keterlaksanaan Penerapan SOP Pada Alat dan Fasilitas Lab .....	89
Gambar 4.9 (a)	Siswa Melakukan Tahapan Mengambil Peralatan Kecil Dari Meja Kerja .....	90
Gambar 4.9 (b)	Siswa melaksanakan tahapan sanitasi peralatan kecil .....	80
Gambar 4.9 (c)	Siswa melakukan tahapan meletakkan kembali peralatan kecil di rak penyimpanan .....	80
Gambar 4.10 (a)	Siswa Bekerja Sama Mendiskusikan Pembagian Tugas Sanitasi Meja .....	90
Gambar 4.10 (b)	Siswa melaksanakan tahapan SOP sanitasi meja kerja .....	80
Gambar 4.11 (a)	Siswa Melaksanakan Tahapan Penakaran Sabun Pembersih .....	91
Gambar 4.11 (b)	Siswa Melaksanakan Tahapan SOP Pengenceran Sabun Pembersih dan Diobservasi oleh Observer .....	81
Gambar 4.12 (a)	Siswa Melaksanakan Tahapan Sanitasi Loyang Penyangga Oven .....	91
Gambar 4.12 (b)	Siswa Melaksanakan Tahapan Sanitasi Bagian dalam Oven .....	81
Gambar 4.12 (c)	Siswa Melakukan Tahapan Sanitasi Permukaan Luar Oven .....	81
Gambar 4.13 (a)	Tahapan Pemindahan <i>Proofer</i> Ke Tempat Pencucian .....	92
Gambar 4.13 (b)	Siswa Melaksanakan Tahapan SOP Sanitasi <i>Proofer</i> .....	82

Gambar 4.14 (a) Siswa Melaksanakan Tahapan Melepas <i>Bowl</i> Dan Pengaduk .....	92
Gambar 4.14 (b) Siswa melaksanakan tahapan sanitasi bowl dan pengaduk .....	82
Gambar 4.14 (c) Siswa meletakkan kembali bowl dan pengaduk di rak penyimpanan .....	82
Gambar 4. 15 (a) Siswa Melaksanakan Tahapan Sanitasi Bagian Dalam Kulkas ....	93
Gambar 4. 15 (b) Siswa Melaksanakan Sanitasi Bagian Luar Kulkas .....	83
Gambar 4. 15 (c) Siswa Menyusun Kembali Bahan dengan Rapi .....	83
Gambar 4. 16 (a) Siswa Melaksanakan Tahapan Pengambilan Loyang Telah Digunakan .....	93
Gambar 4. 16 (b) Siswa melaksanakan tahapan sanitasi loyang .....	83
Gambar 4. 16 (c) Siswa menyusun loyang bersih pada rak penyimpanan .....	83
Gambar 4.17 Hasil Observasi <i>Job Role Environment Skills</i> Siswa Pada Penerapan SOP Sanitasi Peralatan Kecil .....	96
Gambar 4.18 Hasil Observasi <i>Job Role Environment Skills</i> Siswa pada Penerapan SOP Sanitasi Peralatan Kecil .....	97
Gambar 4.19 Hasil Observasi <i>Job Role Environment Skills</i> Siswa .....	98
Gambar 4.20 Hasil Observasi <i>Job Role Environment Skills</i> Siswa .....	99
Gambar 4.21 Hasil Observasi <i>Job Role Environment Skills</i> Siswa .....	100
Gambar 4.22 Hasil Observasi <i>Job Role Environment Skills</i> Siswa .....	101
Gambar 4.23 Hasil Observasi <i>Job Role Environment Skills</i> Siswa .....	102
Gambar 4.24 Hasil Observasi <i>Job Role Environment Skills</i> Siswa .....	103
Gambar 4.25 Produk Roti Manis pada Penerapan SOP Sanitasi Peralatan .....	104

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabulasi data hasil validasi ahli materi .....	115
Lampiran 2. Lembar Hasil Validasi Instrumen Lembar Uji Keterbacaan Siswa .....	113
Lampiran 3. Lembar Hasil Validasi Instrumen Lembar Soal Peserta Didik .....	116
Lampiran 4. Lembar Hasil Validasi Instrumen Observasi Penerapan SOP .....	120
Lampiran 5. Lembar Hasil Validasi Instrumen Lembar Observasi <i>Job Role</i> <i>Environment Skills</i> Siswa .....	124
Lampiran 6. Hasil Validasi Ahli Materi .....	128
Lampiran 7. Hasil Validasi Ahli Bahasa .....	134
Lampiran 8. Lembar <i>Checklist</i> Sanitasi Peralatan .....	137
Lampiran 9. Lembar Inventaris Bahan .....	138
Lampiran 10. Lembar Hasil <i>Pre-test</i> dan <i>Post-test</i> .....	152
Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian.....	162



## DAFTAR PUSTAKA

- Amina. (2016). Model Project Based Learning untuk meningkatkan kemampuan berfikir kreatif peserta didik. *Jurnal Pendidikan dan pembelajaran Ekonomi Akuntansi (JP2EA)*. 5(2)128
- Andayani, S. W., & Setyaningsih, R. (2021). *Efektivitas Penggunaan Standar Operasional Prosedur Hiegiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan*. 7(1), 8–14. <https://doi.org/2579-3624>
- Anggraena, Y., Ginanto, D., Felicia, N., Andiarti, A., Herutami, I., Alhapip, L., Iswoyo, S., Hartini, Y., & Mahardika, R. L. (2017). Panduan Pembelajaran dan Asesmen. *Badan Standar, Kurikulum, Dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Republik Indonesia*, 123.
- Anjani, W. S., Arumsari, C., & Imaddudin, A. (2020). Pelatihan Self Management Untuk Meningkatkan Disiplin Belajar Siswa. *Journal of Innovative Counseling : Theory, Practice & Research*, 4, 41–56.
- Arini, N. K., Syahrudin, H., & Sudatha, I. G. W. (2017). Pengaruh Model Pembelajaran Addie Terhadap Keterampilan Berpikir Kritis dalam Pembelajaran IPA Siswa Kelas V Di Desa Pedaw. *Mimbar Pgsd Undiksha*, 1(1), 1–10.
- Australian Dep. of Education and Training*. (2022). Complete a practicum in a vocational education and training environment (TAEDEL415). [online] diakses dari: <https://training.gov.au/Training/Details/TAEDEL415>
- Direktorat PSMK. (2023). Panduan *Teaching factory*. [online] diakses dari: [https://kurikulum.kemdikbud.go.id/file/1706840070\\_manage\\_file.pdf](https://kurikulum.kemdikbud.go.id/file/1706840070_manage_file.pdf).
- Estiasih, T. (2017). Peningkatan Kinerja Pada Proses Produksi Olahan Berbasis Apel Di Ukm Tm Mandiri Dan Mulyo Agro Mandiri, Kota Batu. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 188–195. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i2.907>

- Hardiyanta, R. A. P., & Solikin, M. (2019). *Analisis hasil uji sertifikasi kompetensi otomotif 55. 1(2)*, 55–70.
- Hardiyanti, S. (2014). Penerapan “Standar Kompetensi Menerapkan Sanitasi Di Lingkungan Perusahaan Pengolahan Hasil Pertanian” Pada Pelaksanaan Unit Produksi Roti Di Smkn 1 Kuningan. [Skripsi]. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Hartanto, H. A. (2017). Mengukur *Key Performance Indicator* Tingkat Kepatuhan Dalam Melaksanakan Standar Operasional Prosedur Dengan Pendekatan Ontologi (Doctoral Dissertation, Institut Teknologi Sepuluh Nopember).
- Hasanah, H. (2017). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21. <https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- Hidayanti, N. N., Nuruddin, M., & Hidayat, H. (2022). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) proses produksi pada TEFA (Teaching Factory) (Studi Kasus: Smk Manbaul Ulum). *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 2(2), 301. <https://doi.org/10.30587/justicb.v2i2.3673>
- Hussein Fattah. 2017. *Kepuasan Kerja dan Kinerja Pegawai*. Yogyakarta: Elmatera.
- Izzaty, R. E., Astuti, B., & Cholimah, N. (2014). Mudah Menyusun SOP (Standard Operating Procedure). *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 4, 5–24.
- Khaerudin. (2016). Teknik Penskoran Tes Obyektif Model Pilihan Ganda. *Jurnal Madaniyah*, 2(XI), 185–204.
- Kurniawati, E., Wibisono, Y., Anwar, S., & Yudiastuti, S. (2022). Penerapan SOP Higiene dan Sanitasi di *Teaching Factory* (Tefa) Canning Politeknik Negeri Jember (Polije). *Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu : Kolaborasi Multidisiplin Ilmu Untuk Bangkit Lebih Kuat Di Era Merdeka Belajar*, 3(1), 241–249.

- Lelis. (2023). *EVALUASI PENERAPAN MODEL PEMBELAJARAN TEACHING FACTORY UNIT PRODUKSI ROTI DI SMKN 1 KUNINGAN* Lelis (pp. 31–41).
- Maguire, A. (2023). Dimensi kompetensi *on Target Work Skills*, 1–9. <https://ontargetworkskills.com/2023/09/18/what-are-the-dimensions-of-competency/>
- Patel, K.T. & N. P. Chotai. (2011). *Documentation and Records: Harmonized GMP Requirements. Journal of Young Pharmacist*s. 3(2): 138-150.
- Rahim, Abd. Rahman., & Radjab, Enny. (2017). *Manajemen Strategi*. Makassar: Lemabaga Perpustakaan dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Reniningsih, Erida. (2011). Peningkatan Kemampuan Kerjasama Siswa Melalui Group Investigation Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Di Smk Sahid Surakarta. [Skripsi]. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Reza dan Netriwati. (2022). Pengaruh Model Pembelajaran Problem based learning Dengan Pendekatan Metakognitiif Terhadap Kemampuan Berpikir Kritis Dan Pemahaman Konsep Matematika. *Jurnal Edutech Undiksha*. Vol. 5, Nomor 3
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang Implementation of Sanitation and Food Safety of Beans-Based Healthy Drinks Production at The Jukajo Sukses Mulia Home Industry in Tangerang Regency. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 1–9.
- Rifka R.N. (2017) *Step by Step Lancar Membuat SOP*. Depok : Huta Publisher.
- Robert Williams, Eifert, J., & Ponder, M. (2016). *IMPORTANCE OF SANITATION AND ALLERGEN PREVENTIVE CONTROLS VALIDATION* (Vol. 4, Issue 1) [Virginia Polytechnic Institute and State University].

<https://vtechworks.lib.vt.edu/bitstreams/64605b49-d7dd-4af0-ad31-79572a334b9a/download>

- Rohmah, J., Rini, C. S., & Cholifah, S. (2018). Kontaminasi *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan di Kantin Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. *Medicra (Journal of Medical Laboratory Science/Technology)*, 1(1), 15. <https://doi.org/10.21070/medicra.v1i1.1521>
- Rusdi, M. (2020). Nilai Kompetensi Terhadap Kualitas Pelayanan Di Kecamatan Maritengngae Kabupaten Sidenreng Rappang. *Al Qisthi: Jurnal Sosial Dan Politik*, VIII(1), 1–15.
- Sari, P., Kasman, P., & Ali, H. (2022). Literature Review Factors Affecting Decision Making and Career Planning: Environment, Experience and Skill. *Dinasti International Journal of Digital Business Management*, 3(2), 219–231. <https://www.dinastipub.org/DIJDBM/article/view/1121>
- Spencer, M. Lyle & Spencer, M. Signe., 1993. *Competence at Work.*, Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Sholikhah, A. (2016). ST A TISTIK DESKRIPTIF A TIF Amiroton Sholikhah. *Komunika*, 10(2), 342–362.
- Subagjo, Adjab. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogya Karta: Graha Ilmu.
- Sugiono. (2015). *Komunikasi Antar Pribadi*. Semarang: UNNES PRESS
- Sudiyono, S. S. (2020). Teaching Factory Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Lulusan Di Smk. *Jurnal Penelitian Kebijakan Pendidikan*, 12(2), 159–181. <https://doi.org/10.24832/jpkp.v12i2.271>
- Suharti, S., & Rumsari, E. T. (2021). Pengaruh Sistem Pengendalian Internal dan Kompetensi terhadap Peningkatan Akuntabilitas Pemerintah Desa. *Competitive*, 16(2), 95–104.

- Sulastri, D., Billah, M. T., Kusnadi, D., Surialaga, J., Bogor, N., & Barat, J. (2021). 3) *I,2,3*. 2(4), 1287–1298.
- Suparyanto dan Rosad, Gabriele, Pramularso, E. Y., Izzaty, R. E., Astuti, B., Cholimah, N., Suryadi, M. I., Iii, B. A. B., Penelitian, A. J., Sugihartini, N., Yudiana, K., Studi, P., Fakultas, M., Dan, E., Bosowa, U., Ii, B. A. B., Pustaka, T. T., Kurniawati, E., Wibisono, Y., ... Menengah, S. (2015). Penerapan SOP Higiene dan Sanitasi di *Teaching Factory* (Tefa) Canning Politeknik Negeri Jember (Polije). *Widya Cipta*, 1(1), 1–10. <https://doi.org/10.15575/jipai.v1i1.11042>
- Tambunan, M Rudi. (2013). *Pedoman Penyusunan Standard Operating Prosedur*, Edisi 2013. Jakarta: Penerbit Maiesta.
- United States Enviromental Protection Agency. (2007). Guidance for Preparing Standard Operating Procedures (SOPs). *Epa*, 600(April), 1–55. <http://www.epa.gov/QUALITY/qs-docs/g6-final.pdf>
- Wibowo. (2017). *Manajemen Kinerja-Edisi Kelima*. Depok: PT Grafinda Pustaka.
- Yuliani, F., & Herlina, L. (2015). Pengembangan Buku Saku Materi Pemanasan Global untuk SMP. *Unnes Journal of Biology Education*. 4 (1): 104-110.