

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan aman merupakan pangan yang bebas dari kontaminan dan tidak menimbulkan bahaya. Semua orang yang terlibat dalam proses pengolahan makanan harus dilatih tentang keamanan pangan untuk menciptakan dan menjaga kondisi higienis produk (Kurniawati et al., 2022). Keamanan pangan dapat tercipta melalui aktivitas sinergis untuk menjamin kebersihan bahan pangan, peralatan yang digunakan, lingkungan produksi dan pekerja dalam proses produksi yang dilakukan (Rohmah et al., 2018). Berdasarkan urgensi tersebut, pangan yang aman perlu diupayakan pada industri pangan termasuk pada industri yang terdapat di dalam sekolah yaitu *teaching factory* Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).

Peraturan Pemerintah (PP) No. 41 tahun 2015 menjelaskan bahwa pabrik dalam sekolah yang selanjutnya disebut *teaching factory* adalah sarana produksi yang dioperasikan berdasarkan prosedur dan standar bekerja yang sesungguhnya untuk menghasilkan produk sesuai dengan kondisi nyata industri. Sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas dan mutu produk, *teaching factory* SMK memerlukan suatu pedoman dalam menerapkan sanitasi pada proses produksinya. Selain dari aspek personal siswa dan bahan baku, aspek sanitasi peralatan berpengaruh terhadap mutu produk yang dihasilkan (Lelis, 2023).

Pada panduan *teaching factory* yang diterbitkan oleh Direktorat SMK tahun 2023 dijelaskan tentang peraturan pengelolaan ruang praktik. Peraturan tersebut menyebutkan bahwa *teaching factory* SMK mengembangkan dan melaksanakan acuan standar dan prosedur industri yang tercermin dengan adanya *Standard Operating Procedure* (SOP) Sanitasi peralatan yang telah disepakati dan ditandatangani. SOP kemudian disosialisasikan dan ditempelkan di tempat strategis supaya bisa diterapkan secara konsisten dan berkelanjutan.

Tata kelola penggunaan, pemakaian, dan pembersihan peralatan dijalankan secara konsisten dilaksanakan dengan SOP yang jelas. Peralatan ditempatkan sesuai aturan dan tata-letak (*layout*) prosedur produksi, dan kondisi peralatan dipantau supaya selalu dalam keadaan bersih dan siap pakai dilengkapi dengan sistem perawatan dan perbaikan serta sistem peminjaman/pengembalian (*inventory control*). Tata kelola penggunaan, pemakaian, dan pembersihan peralatan harus disesuaikan dengan jenis produk yang diproduksi pada pembelajaran *teaching factory* (Direktorat SMK, 2013).

Roti manis merupakan jenis produk yang di produksi rutin di *teaching factory* program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) SMKN 1 Kuningan. Semua siswa dari kelas X, XII dan XII mendapatkan jadwal piket produksi setiap harinya bergantian antar kelompok siswa, sehingga peralatan produksi roti manis rutin digunakan dan perlu diperhatikan pengelolaan sanitasinya baik sesudah maupun sebelum digunakan kembali. Hal ini dapat diketahui karena peneliti melaksanakan Program Penguatan Profesional Kependidikan (P3K) di SMKN 1 Kuningan pada bulan Agustus hingga September 2023.

Berdasarkan wawancara bersama teknisi *teaching factory* APHP SMKN 1 Kuningan diketahui bahwa selama ini *teaching factory* SMKN 1 Kuningan belum memiliki SOP sanitasi peralatan produksi roti manis. Siswa menjalankan sanitasi sesuai instruksi dari teknisi *teaching factory*, dengan instruksi yang bersifat tidak menentu (faktor manusiawi). Disamping itu, wawancara bersama siswa yang melaksanakan *teaching factory* produksi roti manis, diketahui bahwa terdapat siswa yang tidak mengetahui cara pembersihan peralatan yang digunakan. Kasus yang ditemukan oleh peneliti pada saat proses penimbangan adonan roti manis ditemukan adonan yang berbau tajam, ternyata kasus disebabkan oleh alat pemotong (*scraper*) adonan memiliki bau sabun pembersih yang menyengat dan masih belum kering namun langsung digunakan sehingga bau sabun menempel pada adonan yang bersentuhan langsung dengan alat pemotong (*scraper*) tersebut. Hasil wawancara bersama teknisi *teaching factory* menyebutkan bahwa kasus tersebut menyebabkan kegiatan produksi *teaching factory* tidak berjalan lancar dan dapat mempengaruhi waktu yang digunakan untuk

Lilis Rohayati, 2024

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

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

melakukan produksi roti manis. Kasus tersebut dapat mempengaruhi produk roti manis *teaching factory* yang dihasilkan, yaitu menyebabkan terdapat roti yang memiliki kriteria uji sensori tidak sesuai keinginan, yaitu aroma tidak sesuai standar karena berbau tajam sabun pencuci.

Kondisi *teaching factory* produksi roti manis yang belum berjalan maksimal, didukung oleh penelitian terdahulu yang melakukan analisa di *teaching factory* SMKN 1 Kuningan. Penelitian Lelis (2023), menjelaskan bahwa pelaksanaan *teaching factory* SMKN 1 Kuningan ditinjau dari komponen *input* yaitu sarana prasarana dan sumber daya manusia termasuk dalam kategori sesuai dengan ketentuan persyaratan *teaching factory*. Namun, belum adanya SOP kinerja. Hardiyanti (2014), melakukan penelitian mengenai “Penerapan Standar Kompetensi Sanitasi pada Pelaksanaan Unit Produksi Roti di SMKN 1 Kuningan”. Hasil penelitian Hardiyanti (2014) menjelaskan pengamatan tentang penerapan teknik sanitasi terhadap peralatan pada pelaksanaan unit produksi roti, diketahui bahwa masih ada beberapa kegiatan sanitasi pada peralatan pembuatan roti yang tidak dilakukan oleh siswa. Belum maksimalnya penerapan sanitasi karena sampai saat ini belum ada dan belum ditetapkannya SOP sanitasi peralatan pada produksi roti manis *teaching factory* APHP SMKN 1 Kuningan.

Berdasarkan latar belakang di atas SOP sanitasi peralatan berfungsi utama sebagai upaya konsistensi penjaminan mutu produk *teaching factory*. Di samping itu, pada wawancara dengan guru Mata Pelajaran Keamanan Pangan dapat diketahui bahwa “SOP Sanitasi juga dapat mengasah keterampilan siswa sebagai aspek penting dalam meningkatkan sumber daya manusia dilingkup sekolah. Keterampilan sanitasi perlu dimiliki oleh siswa. Keterampilan sanitasi bertujuan supaya siswa dapat bekerja sama dalam menjaga kebersihan lingkungan produksi yang di dalamnya terdapat peralatan yang digunakan untuk kegiatan produksi”.

Adanya SOP sanitasi peralatan menunjukkan bahwa siswa perlu memiliki *job role environment skills*, yaitu keterampilan untuk bekerja sama serta memelihara kenyamanan lingkungan kerja. Penilaian *job role environment skills* siswa dalam lingkup keterampilan sanitasi belum pernah dilakukan, sebelumnya penilaian keterampilan hanya dilakukan pada keterampilan membuat produk. Siswa perlu memahami konsep *teaching factory* tidak hanya mengimplementasikan pengetahuan cara memproduksi roti manis, tetapi terdapat keterampilan yang diharapkan dapat dimiliki siswa sebagai aspek penting wujud penilaian kompetensi (Rianti et al., 2018).

Job role environment skills merupakan salah satu dimensi kompetensi yang ditetapkan oleh Lembaga penelitian kompetensi *Australian Dep. Of Education and Training* (2006). Menurut Moehariono (2014), seorang siswa dalam menjalankan tugasnya pada simulasi industri *teaching factory* harus dimiliki 5 kompetensi yang serupa dengan lima dimensi kompetensi *Australian Dep. Of Education and Training*. Dimensi *job role environment skills* menjadi dimensi pelengkap dari lima dimensi keterampilan. Menurut Rianti (2018), sejatinya *job role environment skills* sudah dimiliki oleh siswa, namun keterampilan siswa perlu diasah sehingga dapat terus berkembang ketingkat yang lebih baik. *Job role environment skills* mengarahkan supaya siswa diharapkan mengikuti kebijakan dan prosedur tempat kerja. Selain itu, siswa perlu mengambil tanggung jawab untuk menyelesaikan pekerjaan dan memenuhi standar yang diharapkan dan berinteraksi secara efektif dengan siswa lain di tempat kerja (Rianti et al., 2018). Dengan adanya *job role environment skills* yang baik, siswa memiliki keterampilan yang dapat mengantisipasi kemungkinan kasus yang dapat mempengaruhi proses dan hasil produksi roti manis *teaching factory* APHP SMKN 1 Kuningan.

Berdasarkan urgensi di atas, peneliti bermaksud mengembangkan SOP sanitasi peralatan produksi roti manis di *teaching factory* APHP SMKN 1 Kuningan dan menganalisa tingkat perkembangan *job role environment skills* siswa setelah menerapkan SOP Sanitasi pada produksinya.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kelayakan SOP sanitasi peralatan produksi roti manis yang dikembangkan menggunakan model ADDIE pada *teaching factory* APHP SMKN 1 Kuningan?
2. Bagaimana tingkat *job role environment skills* siswa APHP setelah menggunakan SOP sanitasi peralatan pada produksi roti manis *teaching factory* SMKN 1 Kuningan?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui kelayakan SOP sanitasi peralatan produksi roti manis yang dikembangkan menggunakan model ADDIE pada *teaching factory* APHP SMKN 1 Kuningan
2. Mengetahui tingkat *job role environment skills* siswa APHP setelah menggunakan SOP sanitasi peralatan pada produksi roti manis *teaching factory* SMKN 1 Kuningan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Secara Teoritis
Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, gambaran dan informasi mengenai SOP sanitasi *teaching factory* produksi roti manis dan penilaian *job role environment skills* pada siswa SMK. Hasil penelitian juga diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian lainnya yang serupa.
2. Manfaat Praktis
 - a. Bagi Universitas Pendidikan Indonesia
Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, gambaran dan informasi mengenai hal-hal yang berhubungan dengan SOP sanitasi peralatan *teaching factory* produksi roti manis, penilaian *job role environment skills* siswa dan sumber ilmiah bagi penelitian sejenis.

b. Bagi Program Studi

Penelitian ini dapat dijadikan pedoman serta informasi terkait sejauh mana kompetensi profesional kependidikan mahasiswa Prodi Pendidikan Teknologi Agroindustri dan dapat menjadi data dalam pembaharuan proses pembelajaran yang sesuai dengan kebutuhan sehingga dapat menghasilkan calon tenaga kependidikan yang kompeten.

c. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini dapat dijadikan sumber referensi untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan SOP sanitasi peralatan *teaching factory* produksi roti manis dan penilaian *job environment skills* siswa.

d. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai ilmu pengetahuan tambahan serta mampu mengetahui pengembangan SOP sanitasi peralatan *teaching factory* produksi roti manis untuk meningkatkan *job environment skills* siswa SMK program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP).

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan pada penelitian ini adalah:

- BAB I : Berisi mengenai latar belakang penelitian, identifikasi masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian serta struktur organisasi skripsi.
- BAB II : Berisi mengenai teori yang digunakan dalam penelitian sebagai dasar penelitian dan penguatan hasil dari temuan peneliti. Didalamnya terdapat posisi penelitian yaitu persamaan dan perbedaan penelitian ini dari penelitian terdahulu yang relevan.
- BAB III : Berisi tentang penjelasan metode yang diterapkan dalam penelitian yang terdiri dari desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian serta metode analisa data.

BAB IV : Berisi tentang hasil penelitian yang terdiri dari hasil SOP yang dikembangkan menggunakan metode ADDIE beserta penjelasannya dan hasil analisa tingkat *job role environment skills* siswa melalui observasi pada pelaksanaan penerapan SOP sanitasi peralatan yang telah dikembangkan.

BAB V : Simpulan, implikasi, dan rekomendasi. Pada bab ini disajikan penafsiran dan pemaknaan dari hasil analisis temuan serta hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian yang ditemukan.