

**PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)
PEMBUATAN *COFFEE BUN* BERBASIS SKKNI
PADA *TEACHING FACTORY* APHP SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan Program Studi Teknologi Agroindustri



Oleh

Alifah Rosya Sofiana

NIM 2001552

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

2024

Pengembangan Standard Operating Procedure (SOP) Pembuatan Coffee Bun Berbasis SKKNI Pada Teaching Factory APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur

Oleh

Alifah Rosya Sofiana

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

© Alifah Rosya Sofiana 2024

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2024

Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN DAN PERSETUJUAN SKRIPSI

LEMBAR PENGESAHAN DAN PERSETUJUAN SKRIPSI

ALIFAH ROSYA SOFIANA

PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP)*
PEMBUATAN *COFFEE BUN* BERBASIS SKKNI PADA *TEACHING*
FACTORY APHP SMKN 2 CILAKU CIANJUR

Disetujui dan Disahkan oleh Pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Sri Handayani, M.Pd.

NIP. 196609301997032001

Pembimbing II




Dewi Nur Azizah, S.T.P., M.P.

NIP. 198001022015042002

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri



Dr. Mustika Nuramalia Handayani, S.T.P., M.Pd.

NIP. 198401252012122002

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul “Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pembuatan *Coffee Bun* Berbasis SKKNI Pada *Teaching Factory* SMKN 2 Cilaku Cianjur” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau adanya klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya.

Bandung, Agustus 2024

Alifah Rosya Sofiana

UCAPAN TERIMA KASIH

Bismillahirrahmanirrahim

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadirat Allah SWT. atas segala rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Proposal Penelitian ini dengan baik. Penulisan proposal ini merupakan salah satu syarat untuk pengajuan penyusunan skripsi dan mendapat gelar sarjana (S1) pada Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri FPTK UPI Bandung.

Pada menyusun penelitian ini, peneliti sebagai manusia biasa dengan segala kekurangan dan keterbatasan, sepenuhnya tidak sedikit kesulitan dan hambatan yang peneliti temukan dalam penyusunan laporan penelitian ini. Akan tetapi berkat pertolongan, bantuan, bimbingan dan petunjuk yang diperoleh dari berbagai pihak maka segala kesulitan dan hambatan tersebut dapat teratasi dan peneliti dapat menyelesaikan proposal penelitian ini dengan baik. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar besarnya kepada yang terhormat:

1. Dr. Sri Handayani, M.Pd. sebagai dosen pembimbing 1 skripsi yang telah meluangkan waktu dan pemikiran dalam proses pembuatan proposal skripsi ini serta memberikan masukan dan saran membangun kepada penulis selama pelaksanaan penulisan proposal skripsi ini.
2. Dewi Nur Azizah, S.T.P., M.P. sebagai dosen pembimbing 2 skripsi yang telah meluangkan waktu dan pemikiran dalam proses pembuatan proposal skripsi ini serta memberikan masukan dan perbaikan sehingga penulis mampu Menyusun proposal skripsi ini dengan baik.
3. Gilang Garnadi Suryadi, S.Si., M.T. sebagai dosen penguji 1 yang memberikan masukan dan kritik membangun untuk penulis agar dapat menyusun proposal skripsi dengan baik.
4. Dwi Lestari Rahayu, S.T.P., M.Si. sebagai dosen penguji 2 yang memberikan masukan dan kritik membangun untuk penulis agar dapat menyusun proposal skripsi dengan baik.
5. Dewi Cakrawati, Ph.D. sebagai dosen penguji 3 yang memberikan masukan dan kritik membangun untuk penulis agar dapat menyusun proposal skripsi dengan baik.

6. Dr. Yatti Sugiarti, M.P., sebagai ketua Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri masa bakti 2019-2023 yang telah mendukung penulis secara moril dalam melaksanakan penulisan proposal skripsi ini.
7. Dr. Mustika Nuramalia Handayani, S.T.P., M.Pd., sebagai ketua Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri masa bakti 2023-2027 yang telah mendukung penulis secara moril dalam melaksanakan penulisan proposal skripsi ini.
8. Pihak SMKN 2 Cilaku Cianjur terutama program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) yang bersedia untuk memberikan informasi dan kesempatan kepada penulis untuk dapat melaksanakan penelitian guna mendukung proses penyusunan skripsi penulis.
9. Orang tua penulis yang tidak bisa disebutkan atas bantuan dan dukungan yang luar biasa yang tidak bisa terlupakan selama proses pelaksanaan penulisan proposal skripsi penulis
10. Teman penulis yaitu Kamila Zahra Hanifa yang selalu menemani dan memberikan dukungan selama pelaksanaan penulisan proposal skripsi penulis.

Akhir kata semoga proposal penelitian ini bermanfaat sehingga dapat dipakai untuk menambah pengetahuan serta dapat dipakai sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya.

Bandung, Agustus 2024

Penulis

**PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)
PEMBUATAN *COFFEE BUN* BERBASIS SKKNI PADA *TEACHING
FACTORY* APHP SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Alifah Rosya Sofiana (2001552)

ABSTRAK

Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pembuatan *coffee bun* perlu dilaksanakan karena diperlukannya panduan pelaksanaan produksi untuk mendukung pelaksanaan kegiatan *teaching factory* di SMKN 2 Cilaku Cianjur. Pelaksanaan *teaching factory* masih menggunakan lembar kerja yang belum memiliki rincian bahan dan langkah kerja yang lengkap sehingga dokumen SOP diharapkan mampu untuk meningkatkan kemampuan peserta didik dalam pelaksanaan *teaching factory*. Tujuan penelitian ini adalah 1) Mengetahui kelayakan SOP produksi *coffee bun* berbasis SKKNI yang dikembangkan untuk *teaching factory* prodi APHP di SMKN 2 Cilaku Cianjur; 2) Mengetahui kemampuan membuat *coffee bun* dan sikap kerja peserta didik dalam membuat *coffee bun* dengan menggunakan lembar kerja serta menggunakan SOP berbasis SKKNI; 3) Mengetahui ada tidaknya perbedaan kemampuan membuat *coffee bun* sikap kerja peserta didik antara yang menggunakan SOP dengan lembar kerja; 4) Mengetahui mutu produk *coffee bun* yang menggunakan lembar kerja dan menggunakan SOP berbasis SKKNI dilihat dari parameter uji organoleptik; 5) Mengetahui ada tidaknya perbedaan mutu produk secara organoleptik antara *coffee bun* yang menggunakan SOP berbasis SKKNI dan lembar kerja. Pelaksanaan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam penelitian ini menggunakan model *quasi experimental-nonequivalent control group design* dengan aspek kemampuan membuat *coffee bun*, sikap kerja, dan uji karakteristik organoleptik produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Standard Operating Procedure* (SOP) dinyatakan “Layak” oleh ahli bahasa dan dinyatakan “Sangat Layak” oleh ahli media, ahli materi, dan ahli *teaching factory*. Ada perbedaan dan peningkatan kemampuan membuat *coffee bun* serta sikap kerja peserta didik. Berdasarkan hasil penilaian kemampuan membuat *coffee bun* pada kelompok kontrol dan kelompok eksperimen mendapatkan kategori “Sangat Baik”, sedangkan hasil penilaian sikap kerja kelompok kontrol mendapatkan kategori “Baik” dan kelompok eksperimen mendapatkan kategori “Sangat Baik”. Produk *coffee bun* yang dihasilkan oleh kelompok eksperimen memiliki karakteristik organoleptik yang lebih baik dibandingkan dengan kelompok kontrol berdasarkan hasil penilaian organoleptik oleh observer.

Kata Kunci: Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP), *Coffee Bun*, *Standard Operating Procedure* (SOP), SKKNI, *Teaching Factory*

**DEVELOPMENT OF STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) FOR
MAKING COFFEE BUNS BASED ON SKKNI AT TEACHING FACTORY
APHP SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Alifah Rosya Sofiana (2001552)

ABSTRACT

The development of the Standard Operating Procedure (SOP) for making coffee buns is necessary to provide production guidelines to support the implementation of teaching factory activities at SMKN 2 Cilaku Cianjur. The current teaching factory implementation still uses worksheets that lack detailed ingredients and complete steps, so the SOP document is expected to enhance students' abilities in the teaching factory. The objectives of this research are: 1) To determine the feasibility of the SKKNI-based coffee bun production SOP developed for the APHP teaching factory program at SMKN 2 Cilaku Cianjur; 2) To assess students' ability and work attitude in making coffee buns using worksheets and the SKKNI-based SOP; 3) To determine whether there is a difference in students' ability and work attitude in making coffee buns between those using the SOP and those using worksheets; 4) To evaluate the quality of coffee bun products made using worksheets and the SKKNI-based SOP based on organoleptic test parameters; 5) To determine whether there is a difference in the organoleptic quality of coffee buns made using the SKKNI-based SOP and those made using worksheets. The implementation of the Standard Operating Procedure (SOP) in this research uses a quasi-experimental non-equivalent control group design model, focusing on the aspects of coffee bun making ability, work attitude, and organoleptic characteristics of the product. The results of the study indicate that the Standard Operating Procedure (SOP) was deemed "Feasible" by language experts and "Highly Feasible" by media experts, material experts, and teaching factory experts. There was a difference and improvement in the ability to make coffee buns and the work attitudes of the students. Based on the assessment results, the control and experimental groups received the category of "Very Good" in coffee bun making ability, while for work attitude, the control group was rated "Good" and the experimental group was rated "Very Good." The coffee bun products produced by the experimental group had better organoleptic characteristics compared to the control group based on the organoleptic assessment by observers.

Keywords: Agribusiness of Agricultural Product Processing (APHP), Coffee Bun, Standard Operating Procedure (SOP), SKKNI, Teaching Factory

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN DAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	i
PERNYATAAN.....	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Struktur Organisasi Proposal Skripsi	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 <i>Teaching Factory</i>	8
2.1.1 Komponen Pengembangan <i>Teaching Factory</i>	9
2.1.2 Langkah Pembelajaran <i>Teaching Factory</i> 6 Langkah (TF-6M).....	12
2.1.3 <i>Teaching Factory</i> SMKN 2 Ciluku Cianjur.....	14
2.2 <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>	15
2.2.1 Tujuan SOP.....	16
2.2.2 Manfaat SOP.....	16
2.2.3 Prinsip Penyusunan SOP	17
2.2.4 Format SOP	19
2.2.5 Dokumen SOP	20
2.3 SKKNI Produksi Roti.....	23
2.4 Sikap Kerja dan Kemampuan Psikomotorik Peserta Didik.....	27
2.5 Produksi <i>Coffee Bun</i>	30
2.5.1 Bahan-bahan Pembuatan <i>Coffee Bun</i>	31
2.5.2 Prinsip Pembuatan <i>Coffee Bun</i>	38

2.5.3 Parameter Mutu Produk <i>Coffee Bun</i> APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur	40
2.6 Penelitian Relevan	41
2.7 Posisi Penelitian	42
BAB III METODE PENELITIAN	44
3.1 Pengembangan SOP.....	44
3.1.1 Desain Penelitian.....	44
3.1.2 Partisipan.....	44
3.1.3 Populasi dan Sampel Penelitian	45
3.1.4 Instrumen Penelitian.....	45
3.1.5 Prosedur Penelitian.....	49
3.1.6 Analisis Data	51
3.2 Penerapan SOP Pembuatan <i>Coffee Bun</i> Berbasis SKKNI.....	52
3.2.1 Desain Penelitian.....	52
3.2.2 Partisipan.....	52
3.2.3 Populasi dan Sampel	53
3.2.4 Prosedur Penelitian.....	53
3.2.5 Instrumen Penelitian.....	54
3.2.6 Analisis Data	56
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	59
4.1 Pengembangan <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) Berbasis SKKNI... 59	
4.1.1 Tahap Analisis (<i>Analyze</i>)	59
4.1.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	63
4.1.3 Tahap Pengembangan (<i>Development</i>).....	73
4.1.4 Tahap Implementasi (<i>Implementation</i>)	85
4.1.5 Tahap Evaluasi (<i>Evaluation</i>).....	94
4.2 Penerapan <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) Pembuatan <i>Coffee Bun</i> Berbasis SKKNI pada <i>Teaching Factory</i> APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur. 96	
4.2.1 Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> dan Sikap Kerja pada Kelompok Kontrol	96
4.2.2 Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> dan Sikap Kerja pada Kelompok Eksperimen.....	108
4.2.3 Perbedaan Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> serta Sikap Kerja pada Kelompok Kontrol dan Kelompok Eksperimen.....	121
4.2.4 Hasil Produk <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol.....	159
4.2.5 Hasil Produk <i>Coffee Bun</i> Kelompok Eksperimen	163

4.2.6 Perbedaan Produk <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kelompok Eksperimen.....	167
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	171
5.1 Simpulan	171
5.2 Implikasi	172
5.3 Rekomendasi.....	173
DAFTAR PUSTAKA	174
LAMPIRAN.....	180

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Unit kompetensi Pilihan Produksi <i>Coffee Bun</i> Berdasarkan SKKNI Nomor KEP.45/MEN/11/2009.....	25
Tabel 2.2	Karakteristik Organoleptik Produk <i>Coffee Bun</i> APHP SMKN 2 Cilaku	40
Tabel 3.1	Kriteria Penilaian Skala Likert.....	45
Tabel 3.2	Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahli Materi.....	46
Tabel 3.3	Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahli <i>Teaching Factory</i>	46
Tabel 3.4	Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahli Bahasa.....	47
Tabel 3.5	Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahli Media	47
Tabel 3.6	Kisi-kisi Instrumen Lembar Respon Peserta Didik.....	48
Tabel 3.8	Kriteria Persentase Kelayakan untuk Para Ahli dan Peserta Didik....	52
Tabel 3.9	Kriteria Penilaian Skala Likert.....	54
Tabel 3.10	Kisi-kisi Lembar Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Peserta Didik.....	54
Tabel 3.11	Kisi-Kisi Lembar Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik	56
Tabel 3.12	Kategori Penilaian Peserta Didik	57
Tabel 3.13	Kriteria Uji Organoleptik	58
Tabel 4.1	<i>Story Board</i> Dokumen SOP Pembuatan <i>Coffee Bun</i>	65
Tabel 4.2	Rancangan Tampilan Dokumen SOP Pembuatan <i>Coffee Bun</i> Berbasis SKKNI.....	66
Tabel 4.3	Konten Dokumen SOP Pembuatan <i>Coffee Bun</i> Berbasis SKKNI	69
Tabel 4.4	Unit Kompetensi SKKNI yang Diacu dalam Dokumen SOP Pembuatan <i>Coffee Bun</i> Berbasis SKKNI.....	73
Tabel 4.5	Rekapitulasi Hasil Validasi Ahli Bahasa	74
Tabel 4.6	Komentar, Saran, dan Kesimpulan Ahli Bahasa.....	74
Tabel 4.7	Rekapitulasi Hasil Validasi Ahli Media.....	75
Tabel 4.8	Komentar, Saran, dan Kesimpulan Ahli Media	75
Tabel 4.9	Perbaikan Dokumen SOP Berdasarkan Revisi Ahli Media	76
Tabel 4.10	Rekapitulasi Hasil Validasi Ahli Materi	77
Tabel 4.11	Komentar, Saran, dan Kesimpulan Ahli Materi.....	77
Tabel 4.12	Rekapitulasi Hasil Validasi Ahli <i>Teaching Factory</i>	77
Tabel 4.13	Komentar, Saran, dan Kesimpulan Ahli <i>Teaching Factory</i>	78
Tabel 4.14	Perbaikan Dokumen SOP Berdasarkan Revisi Ahli <i>Teaching Factory</i>	78
Tabel 4.15	Rekapitulasi Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> (Kelompok Uji Coba).....	86
Tabel 4.16	Komentar dan Saran Observer (Kelompok Uji Coba)	87
Tabel 4.17	Perbaikan Dokumen SOP Berdasarkan Revisi Observer Pada Pelaksanaan Uji Coba.....	87

Tabel 4.18	Rekapitulasi Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik (Kelompok Uji Coba)	89
Tabel 4.19	Komentar dan Saran Observer Pada Penilaian Sikap Kerja (Uji Coba)	89
Tabel 4.20	Penilaian Karakteristik Organoleptik Kelompok Uji Coba.....	90
Tabel 4.21	Rekapitulasi Hasil Penilaian Respon Peserta Didik	90
Tabel 4.22	Komentar dan Saran Peserta Didik	91
Tabel 4.23	Rekapitulasi Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol	97
Tabel 4. 24	Komentar dan Saran Observer Pada Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> (Kelompok Kontrol).....	99
Tabel 4.25	Rekapitulasi Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Kontrol	105
Tabel 4.26	Komentar dan Saran Observer Pada Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik (Kelompok Kontrol).....	106
Tabel 4.27	Rekapitulasi Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Eksperimen.....	109
Tabel 4.28	Komentar dan Saran Observer Pada Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> (Kelompok Eksperimen)	111
Tabel 4. 29	Rekapitulasi Penilaian Sikap Kerja Kelompok Eksperimen	117
Tabel 4.30	Komentar dan Saran Observer Pada Penilaian Sikap Kerja (Kelompok Eksperimen)	118
Tabel 4.31	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Persiapan Kerja	124
Tabel 4.32	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Persiapan Awal Bahan Baku	126
Tabel 4.33	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Proses Pencampuran	127
Tabel 4.34	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Proses Pengistirahatan	129
Tabel 4.35	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Penimbangan Adonan.....	130
Tabel 4.36	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Proses Fermentasi	132
Tabel 4.37	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Proses Pembuatan dan Pemberian Topping	132
Tabel 4.38	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Proses Pemanggangan	134
Tabel 4.39	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Proses Pendinginan.....	135
Tabel 4.40	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Proses Pemeriksaan Kualitas <i>Coffee Bun</i>	136

Tabel 4.41	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Proses Pengemasan Secara Manual	137
Tabel 4.42	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kontrol Eksperimen Aspek Proses Pembersihan dan Sanitasi Setelah Produksi	139
Tabel 4.43	Perbedaan Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Pada Kelompok Kontrol dan Kelompok Eksperimen	140
Tabel 4.44	Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Kontrol dan Kelompok Eksperimen Aspek Kedisiplinan	151
Tabel 4.45	Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Kontrol dan Kelompok Eksperimen Aspek Integritas.....	152
Tabel 4.46	Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Kontrol dan Kelompok Eksperimen Aspek Komunikasi	154
Tabel 4.47	Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Kontrol dan Kelompok Eksperimen Aspek Keamanan Kerja.....	155
Tabel 4.48	Perbedaan Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Kontrol dan Kelompok Eksperimen.....	156
Tabel 4.50	Hasil Penilaian Karakteristik Organoleptik <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol	159
Tabel 4.51	Hasil Penilaian Karakteristik Organoleptik <i>Coffee Bun</i> Kelompok Eksperimen.....	163
Tabel 4.52	Hasil Penilaian Karakteristik Organoleptik <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol dan Kelompok Eksperimen.....	168

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Sistematika Dokumen SOP.....	21
Gambar 3.1	Langkah Model Pengembangan ADDIE	44
Gambar 3.2	Format Desain SOP	50
Gambar 3.4	Eksperimen <i>Nonequivalent Control Group Design</i>	52
Gambar 4.1	Rancangan Komponen Isi Dokumen SOP Pembuatan <i>Coffee Bun</i> .	64
Gambar 4.2	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol	121
Gambar 4.3	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Eksperimen	122
Gambar 4.5	Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Kontrol	149
Gambar 4.6	Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Eksperimen	149

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Langkah Kerja Pembuatan <i>Coffee Bun</i> APHP SMKN 2 Ciluku Cianjur	180
Lampiran 2.	Hasil Validasi Ahli Bahasa.....	181
Lampiran 3.	Rekapitulasi Data Hasil Validasi Ahli Bahasa	184
Lampiran 4.	Hasil Validasi Ahli Media	185
Lampiran 5.	Rekapitulasi Data Hasil Validasi Ahli Media	188
Lampiran 6.	Hasil Validasi Ahli Materi.....	189
Lampiran 7.	Rekapitulasi Data Hasil Validasi Ahli Materi	192
Lampiran 8.	Hasil Validasi Ahli <i>Teaching Factory</i>	193
Lampiran 9.	Rekapitulasi Data Hasil Validasi Ahli <i>Teaching Factory</i>	196
Lampiran 10.	Hasil Respon Peserta Didik	197
Lampiran 11.	Rekapitulasi Data Hasil Respon Peserta Didik	199
Lampiran 12.	Hasil Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Uji Coba...	201
Lampiran 13.	Rekapitulasi Data Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Uji Coba	207
Lampiran 14.	Hasil Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Uji Coba.....	211
Lampiran 15.	Rekapitulasi Data Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Uji Coba.....	215
Lampiran 16.	Hasil Penilaian Karakteristik Organoleptik Kelompok Uji Coba	217
Lampiran 17.	Rubrik Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Peserta Didik	222
Lampiran 18.	Rubrik Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik	229
Lampiran 19.	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol.....	232
Lampiran 20.	Rekapitulasi Data Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Kontrol	238
Lampiran 21.	Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Kontrol...	242
Lampiran 22.	Rekapitulasi Data Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Kontrol.....	246
Lampiran 23.	Hasil Penilaian Karakteristik Organoleptik Kelompok Kontrol .	248
Lampiran 24.	Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Eksperimen	253
Lampiran 25.	Rekapitulasi Data Hasil Penilaian Kemampuan Membuat <i>Coffee Bun</i> Kelompok Ekperimen	259
Lampiran 26.	Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Eksperimen	263
Lampiran 27.	Rekapitulasi Data Hasil Penilaian Sikap Kerja Peserta Didik Kelompok Eksperimen	267
Lampiran 28.	Hasil Penilaian Karakteristik Organoleptik Kelompok Eksperimen	269
Lampiran 29.	Dokumentasi Pelaksanaan Kelompok Uji Coba.....	274
Lampiran 30.	Dokumentasi Pelaksanaan Kelompok Kontrol.....	276

Lampiran 31. Dokumentasi Pelaksanaan Kelompok Eksperimen	278
Lampiran 32. Dokumentasi Kegiatan Penilaian Pelaksanaan Penerapan Dokumen SOP Oleh Observer	280

DAFTAR PUSTAKA

- Adriana, B. (2023). Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Produksi Roti Manis Berbasis SKKNI di *Bandoengsche Melk Centrale* (BMC) PT Agronesia. S1 thesis, Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163-167.
- Andriani, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha *Home Industry*. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2), 52-62.
- Arif, D. Z. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal* (PFTJ), 5(3), 180-189.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Assah, Y. F. (2018). Variasi Campuran Minyak Kelapa Sawit dan *Virgin Coconut Oil* Pada Pembuatan Mentega Putih. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 141-148.
- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 2(2).
- Aulina, C. N. (2012). Pengaruh permainan dan penguasaan kosakata terhadap kemampuan membaca permulaan anak usia 5-6 tahun. *PEDAGOGIA: Jurnal Pendidikan*, 1(2), 131-144.
- Aulia, N. A. (2023). Pengaruh Sikap Kerja dan Etos Kerja Terhadap Kinerja Pegawai di Kantor Pengadilan Negeri Medan (Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Sumatera Utara).
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). SNI 01-7152-2006 tentang Bahan Tambahan Pangan-Persyaratan Perisa dan Penggunaan dalam Produk Pangan.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). SNI 2970:2015 tentang Susu Bubuk.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 8372:2018 tentang Roti Manis.
- Bloom, et al. (1956). *Taxonomy of Educational Objectives, Handbook I: Cognitive Domain*. London: Longman Group LTD.
- Budihardjo, I. M. (2014). Panduan Praktis Menyusun SOP. Raih Asa Sukses (Penebar Swadaya Grup): Jakarta.
- Darmawan, D. D., Rivalzi, R., Sandi, S. P. H., & Hidayaty, D. E. (2023). Perencanaan Sistem Order Dalam Pelayanan Melalui Aplikasi *Delivery Order* Di Roti'O. *ETNIK: Jurnal Ekonomi dan Teknik*, 2(7), 604-610.
- Darmayanti, Y. (2017). Pengaruh Lingkungan Kerja Dan Standar Operasional Prosedur Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Pengawas Urusan Gerbong

- Sukacinta (Pug Sct) Pt. Kereta Api Indonesia (Persero) Kabupaten Lahat. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Dan Bisnis (JPEB)*, 5(1), 63-72.
- Deglas, W. (2023). Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (PE), Polypropylene (PP), High Density Polyethylene (HDPE), dan Overheated Polypropylene (OPP) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Agrofood*, 5(1), 33-42.
- Desiarna, S., Nafila, U., Dafis, S., Putri, T. A., Halimah, S., & Mukhlis, M. (2022). *Analysis of the Feasibility of Language in Indonesian Textbooks Class X Curriculum 2013 Published by the Ministry of Education and Culture 2017 on the Level of Student Interest in Learning*. *Sajak: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Sastra, Bahasa, dan Pendidikan*, 1(2), 110-118.
- Dick, W., Carey, L., dan Carey, J.O. (2014). *The Systematic Design of Instruction*. Pearson Education Limited: Edinburgh.
- Dini, A., Jayanti, J., & Suryani, I. (2023). Pengembangan Media Papan Pintar (PAPIN) Matematika Materi Pengurangan Dikelas III Sekolah Dasar. *JS (JURNAL SEKOLAH)*, 7(4), 642-650.
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. (2017). *Tatakelola Pelaksanaan Teaching Factory*. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan RI: Jakarta Pusat.
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. (2018). *Panduan Penilaian Hasil Belajar dan Pengembangan Karakter pada Sekolah Menengah Kejuruan*. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan RI: Jakarta Pusat.
- Dwilestari, N. A. (2019). *Pengembangan Standard Operating Procedure (SOP) Teaching Factory Produk Kopi Arabika Berbasis SKKNI di SMK PP Negeri Lembang*. S1 thesis, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Fajriansyah, F. (2016). *Hygiene dan sanitasi pengolahan roti pada pabrik roti Paten Bakery*. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 116-120.
- Febrianti, E., Wahyuningtyas, N., & Ratnawati, N. (2021). Pengembangan Multimedia Interaktif "SCRIBER" untuk Peserta Didik Sekolah Menengah Pertama. *Edukasi: Jurnal Pendidikan*, 19(2), 275-289.
- Fitrihana, N. (2018). *Rancangan Pembelajaran Teaching Factory di SMK Tata Busana*. *Home Economics Journal*, 2(2), 56-64.
- Gozali, G., Dardiri, A., & Soekopitojo, S. (2018). Penerapan *Teaching Factory* Jasa Boga Untuk Meningkatkan Kompetensi Entrepreneur Siswa Sekolah Menengah Kejuruan. *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, 2(1), 46-50.
- Hadiati, S., Anita, A., & Pramuda, A. (2020). Pengembangan Instrumen Penilaian Afektif Pada Asisten Praktikum Laboratorium Fisika. *Radiasi: Jurnal Berkala Pendidikan Fisika*, 13(2), 35-39.
- Halawa, M. (2021). *TA: Proses Pembuatan Roti Sobek di CV Roti Permata* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung).

- Hasibuan, H. A., Akram, A., Putri, P., Rangkuti, B. T., & Mentari, E. C. (2018). Pembuatan Margarin Dan Baking Shortening Berbasis Minyak Sawit Merah dan Aplikasinya Dalam Produk Bakery. *Agritech*, 38(4), 353-363.
- Hemeto, M. R., Moniaga, V. R., & Ngangi, C. R. (2021). Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi Koya di Desa Kelurahan Koya Kecamatan Tondano Selatan Kabupaten Minahasa (*Analyzing The Benefits Of Koya Coffee Processing Business In Koya Village Tondano Selatan Sub-District Minahasa Regency*). *Agri-Sosioekonomi*, 17(1), 77-84.
- Hendrasty, H.K. & Santoso, U. (2024). All About Bakery: Semua yang Harus Kamu Tahu tentang Bakery. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Hidayat, D. (2011). Model Pembelajaran *Teaching Factory* Untuk Meningkatkan Kompetensi Siswa Dalam Mata Pelajaran Produktif. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 17(4).
- Huda, K., & Sholeh, R. (2019). Pengaruh Pelatihan, Motivasi dan Lingkungan Kerja terhadap Kinerja Karyawan pada PT. Sumber Rukun Mandiri Mojokerto. *INOBIS: Jurnal Inovasi Bisnis Dan Manajemen Indonesia*, 2(3), 369-381.
- Husen, A., Indriwati, S. E., & Lestari, U. (2017). Peningkatan Kemampuan Berpikir Kritis dan Keterampilan Proses Sains Siswa SMA Melalui Implementasi *Problem Based Learning* Dipadu *Think Pair Share*. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, Dan Pengembangan*, 2(6), 853-860.
- Jamilah, J., & Khaerunnisa, K. (2019). Aplikasi Tepung Kelapa Dalam Produk Roti Manis. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), 1-10.
- Junita, T. D. (2017). Peranan SOP Pada Organisasi Pemerintahan Kota Surabaya Dalam Peningkatan Kepuasan Pelayanan Kepada Masyarakat (Studi Di Bagian Umum Dan Protokol Pemerintahan Kota Surabaya). *JPAP: Jurnal Penelitian Administrasi Publik*, 3(2), 858-863.
- Khoirunissa, A. S. (2023). Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Produksi Minuman Jahe Instan Pada *Teaching Factory* SMK PPN Tanjungsari. S1 thesis, Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung.
- Linawati, A., Fitonis, T. V., & Utomo, A. P. Y. (2022). Analisis Kalimat Berdasarkan Tata Bahasa Struktural dalam Cerita Pendek Berjudul Robohnya Surau Kami karya AA Navis: Sentence Analysis Based on Structural Grammar in a Short Story entitled The Collapse of Our Surau by AA Navis. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Bahasa*, 1(1), 138-152.
- Lutfitaningrum, L. (2018). Pengembangan Modul Pembelajaran Penataan Barang Dagangan Kompetensi Dasar SOP Penataan Produk Kelas XI Pemasaran SMK Negeri 1 Jombang. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN)*, 6(2).
- Maf'ula, A., Hastuti, U. S., & Rohman, F. (2017). Pengembangan Media Flipbook Pada Materi Daya Antibakteri Tanaman Berkhasiat Obat. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, dan Pengembangan*, 2(11), 1450-1455.

- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI. (2009). Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI tentang Penetapan SKKNI Sektor Industri Pengolahan Subsektor Industri Pangan dan Minuman Bidang Teknologi Hasil Pertanian Subbidang Industri Pangan. Nomor: KEP.45/MEN/II/2009.
- Mustafa, A., Malihah, L., Zabidi, H., & Anwar, M. K. (2024). Peran Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja Dalam Mencegah Kecelakaan Kerja. *Management Studies and Business Journal (PRODUCTIVITY)*, 1(1), 8-17.
- Nikmah, M. F., & Rosidah, R. (2023). The Influence of Soybean Flour Substitution on Community Acceptance and the Protein and Dietary Fiber Content of Roti Bun. *Food Science and Culinary Education Journal*, 12(1), 21-28.
- Nugraha, C. A., & Suhardini, A. D. (2021). Etika Komunikasi Siswa Kepada Guru Dalam Perspektif Aktivitas Kelompok Remaja Islam Di SMA PGII 2 Bandung. *Jurnal Riset Pendidikan Agama Islam*, 27-35.
- Nur'aini, F. (2020). Panduan Lengkap Menyusun SOP & KPI. Anak Hebat Indonesia: Yogyakarta.
- Nurpiena, S. A., Wihidayat, E. S., & Budianto, A. (2021). *Developing Indonesia Sign Language (BISINDO) Application with Android Based for Learning Sign Language*. *Journal of Informatics and Vocational Education*, 4(1).
- Nurtanto, M., Ramdani, S. D., & Nurhaji, S. (2017). Pengembangan Model *Teaching Factory* di Sekolah Kejuruan. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan FKIP (Vol. 1, No. 2)*.
- Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Republik Indonesia Nomor 35 Tahun 2012 tentang Pedoman Penyusunan Standar Operasional Prosedur Administrasi Pemerintahan.
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020, February). Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. In *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS) (Vol. 1, No. 1, pp. 649-654)*.
- Qolby, B. S. (2014). Uji Mann Whitney Dalam Statistika Non Parametrik Perbedaan Tingkat Penggunaan Kendaraan Umum Dengan Kendaraan Pribadi.
- Rahmah, N., & Fitria, I. (2022). Penerapan *Problem Based Learning (PBL)* Berbasis Diskusi Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Peserta Didik SMK Negeri Alu Kab Polewali Mandar Sulawesi Barat. *Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Pembelajaran*, 4(2), 203-212.
- Rahmah, S. (2018). Perancangan *Standard Operating Procedure (SOP)* Sebagai Pedoman Pelaksanaan *Teaching Factory* 6 Langkah (TF-6M) dalam Mata Pelajaran Pengolahan Diversifikasi Hasil Perikanan Di SMK Negeri 1 Mundu Cirebon. S1 thesis, Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung.
- Rahman, M. H., Iriani, T., dan Widiasanti, I. (2020). Analisis Ranah Psikomotor Kompetensi Dasar Teknik Pengukuran Tanah Kurikulum SMK Teknik

- Konstruksi dan Properti. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 17(1), 53-63.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Rifka, R. N. (2017). *Step by Step Lancar Membuat SOP*. Penerbit Nauli Media.
- Rohmah, W., Sari, D. E., & Wulansari, A. (2019). Pembelajaran Berbasis *Teaching Factory* di SMK Negeri 2 Surakarta. *Jurnal Pendidikan Ilmu Sosial*, 29(2), 78-85.
- Rosyida, A., & Suhartini, R. (2021). Efektifitas Model Pembelajaran *Teaching Factory* Dalam Meningkatkan Karakter Wirausaha Siswa SMK. *Jurnal Online Tata Busana*, 10(02), 91-101.
- Sakinah, L., Rahmawati, N., & Salman, H. (2020). Pelatihan Desain Grafis Menggunakan Aplikasi Canva Tingkat SMK di SMKN 1 Gunung Putri Bogor. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 476-480.
- Satria, T. G., & Egok, A. S. (2020). Pengembangan Etnosains Multimedia Learning Untuk Meningkatkan Kognitif Skill Siswa Sd Di Kota Lubuklinggau. *Jurnal Basicedu*, 4(1), 13-21
- Siregar, S. (2011). *Statistika Deskriptif Untuk Penelitian*. PT Rajagrafindo Persada: Jakarta.
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti (*Determining of Yeast Concentration on Bread Making*). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 71-77.
- Subekti, S. (2017). Kepuasan Penumpang Terhadap Pelayanan Terminal Domestik di Bandar Udara Adi Sucipto Yogyakarta. *Warta Penelitian Perhubungan*, 29(2), 277-288.
- Sufren., & Natanael, Y. (2014). *Belajar Otodidak SPSS Pasti Bisa*. Jakarta: PT Gramedia.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmaputri, A. (2021). Pengembangan *E-Jobsheet* Untuk Meningkatkan Keterampilan Siswa Pada Praktikum Pembuatan Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil/VCO*). S1 thesis, Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung
- Syahrizal, S. (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 132-136.
- Syam, S. (2020). Pengaruh Efektifitas Dan Efisiensi Kerja Terhadap Kinerja Pegawai Pada Kantor Kecamatan Banggae Timur. *Jurnal Ilmu Manajemen Profitability*, 4(2), 128-152.

- Sylvia, S. (2020). Implementasi Metode 5S Sebagai Usulan Perbaikan dan Pengembangan Manajemen Operasional dan Area Kerja di CV. Gatsu Jaya Perkasa Abadi. *Journal of Industrial Engineering & Management Research*, 1(3), 306-312.
- Tanjung, Z., & Amelia, S. (2017). Menumbuhkan Kepercayaan Diri Siswa. *JRTI (Jurnal Riset Tindakan Indonesia)*, 2(2)
- Vhalery, R., Setyastanto, A. M., & Leksono, A. W. (2022). Kurikulum Merdeka Belajar Kampus Merdeka: Sebuah Kajian Literatur. *Research and Development Journal of Education*, 8(1), 185-201.
- Wahyuni, I. A. P. P. S., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen *Food and Beverage Service* The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 20-28.
- Widodo, R., Harijanto, S. D., & Rosida, D. A. (2014). Aspek Mutu Produk Roti Tawar Untuk Diabetesi Berbahan Baku Tepung Porang dan Tepung Suweg. *Jurnal Agroknow*, 2(1), 1-12.
- Wijaya, C. dan Manurung, O. (2021). Produktivitas Kerja: Analisis Faktor Budaya Organisasi, Kepemimpinan Spriritual, Sikap Kerja, dan Motivasi untuk Hasil Kerja Optimal. Kencana: Jakarta.
- Winsulangi, F. A. A. (2019). Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten dari Tepung Beras Merah dan Tepung Tapioka (Kajian Proporsi Tepung dan Pengaruh Proporsi Telur yang Berbeda).
- Yana, S. (2015). Analisis pengendalian mutu produk roti pada nusa indah bakery Kabupaten Aceh Besar. *Industrial Engineering Journal*, 4(1).
- Zahra, P.R. (2023). Pengembangan *E-Jobsheet* Produk *Nata De Coco* Berbasis SKKNI Pada *Teaching Factory* SMK Negeri 1 Cibadak. S1 thesis, Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung.
- Zakiah, Z., & Khairi, F. (2019). Pengaruh kemampuan kognitif terhadap prestasi belajar matematika siswa kelas V SDN Gugus 01 Kecamatan Selaparang. *El Midad: Jurnal Jurusan PGMI*, 11(1), 85-100.
- Zaini, H. (2015). Karakteristik Kurikulum 2013 dan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP). *El-Idare: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 1(01), 15-31.