

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Teaching factory merupakan salah satu model pembelajaran yang bertujuan untuk mempraktikkan keterampilan pembelajaran secara nyata, yaitu belajar bekerja sama secara kelompok, melatih komunikasi, dan mendapatkan pengalaman nyata sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja (Rohmah, *et al.*, 2019). Penerapan model pembelajaran *teaching factory* dianggap sebagai sebuah terobosan pembelajaran inovatif di lingkungan sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan guru dan peserta didik. *Teaching factory* melibatkan kerja sama industri dengan mitra, dimana unit produksi dijadikan sebagai sarana untuk mengembangkan usaha di sekolah. Optimalisasi penerapan *teaching factory* pada pembelajaran di sekolah diharapkan mampu mengembangkan kompetensi peserta didik sesuai dengan kebutuhan industri. Selain itu, manfaat lain yang diperoleh sekolah mencakup pengembangan kompetensi guru dan implementasi sistem pengembangan usaha berbasis profit (Nurtanto, *et al.*, 2017).

SMKN 2 Cilaku Cianjur memiliki program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) yang memproduksi beberapa produk olahan hewani, rempah herbal, dan nabati. Beberapa produk olahan tersebut, yaitu yoghurt, sosis ayam, bakso ayam, minuman herbal, dan berbagai varian roti manis. Salah satu varian roti manis yang diproduksi, yaitu *coffee bun*. Pelaksanaan *teaching factory* di SMKN 2 Cilaku Cianjur masih tergolong baru dikarenakan pelaksanaannya secara resmi diluncurkan pada bulan Agustus 2023. Pihak sekolah masih merintis pelaksanaan *teaching factory* sehingga masih belum terstruktur dan belum adanya panduan pelaksanaan produksi dalam kegiatan *teaching factory*. Oleh karena itu, diperlukan panduan agar proses produksi dapat berjalan dengan baik, yaitu tercapainya tujuan dalam pelaksanaan proses produksi secara efektif dan efisien.

Berdasarkan observasi, penulis menemukan bahwa pelaksanaan *teaching factory* pembuatan *coffee bun* masih belum tertata, baik dari segi pelaksanaan oleh peserta didik maupun guru. Hal ini didukung dengan hasil wawancara bersama

koordinator *teaching factory* APHP pada bulan Oktober 2023 di SMKN 2 Cilaku Cianjur bahwa pelaksanaan *teaching factory* masih menggunakan *jobsheet* (lembar kerja) dikarenakan baru dilaksanakannya program *teaching factory* di sekolah. *Jobsheet* tersebut masih kurang lengkap dilihat dari formulasi bahan kopi yang digunakan sebagai *topping* pada roti dan proses pembuatan *topping*-nya serta belum adanya prosedur sanitasi selama proses kerja dan penilaian mutu produk. Selain itu, kegiatan *teaching factory* dilaksanakan secara bergantian antar kelas setiap minggunya. Dengan demikian, produk roti *coffee bun* yang dihasilkan menjadi beragam dilihat dari penampakan, warna, tekstur, dan rasa. Oleh karena itu, diperlukan suatu standar pelaksanaan produksi salah satunya adalah *Standard Operating Procedure* (SOP) sebagai acuan untuk melaksanakan proses produksi *coffee bun* pada pembelajaran model *teaching factory*.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan dokumen tertulis yang mengatur tahapan proses kerja dan bersifat tetap, rutin, serta tidak berubah-ubah. Dokumen tertulis tersebut dijadikan standar bagi pelaksana dalam melaksanakan proses kerja tertentu (Budiharjo, 2014). Menurut Wahyuni & Parma (2020) fungsi SOP pada pelaksanaan kerja, yaitu memperlancar tugas pekerja dan sebagai dasar hukum apabila terjadi kesalahan, sehingga mampu untuk mengidentifikasi dan melacak hambatan yang dilalui secara jelas. Selain itu, SOP bertujuan untuk menjaga konsistensi capaian kerja sebagai parameter untuk menilai mutu dan menjamin penggunaan sumber daya secara efektif dan efisien. Pengembangan SOP dapat membantu menstandarisasi produk sesuai dengan standar mutu produk yang diacu, yaitu SNI roti manis nomor 8372:2018 dan membantu peserta didik lebih memahami alur kerja produksi, sehingga mengurangi kesalahan selama proses produksi. Adapun untuk memenuhi kebutuhan dan menyelaraskan kompetensi dengan kebutuhan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI), maka diperlukan pengembangan SOP yang berbasis Standar Kompetensi Kerja Nasional (SKKNI).

Standar Kompetensi Kerja Nasional (SKKNI) berdasarkan Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI Nomor KEP.45/MEN/II/2009 merupakan rumusan kemampuan kerja yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang relevan dengan perusahaan. Penggunaan

SKKNI berperan penting dalam menyiapkan SDM yang berkualitas guna memenuhi kebutuhan pasar dunia kerja. Hubungan timbal balik diperlukan dari pihak DUDI dan Lembaga Pendidikan untuk menjamin kesinambungan dan kemajuan DUDI di Indonesia. Standar kualifikasi tersebut diwujudkan dalam SKKNI yang merupakan refleksi atas kompetensi yang diharapkan dapat dimiliki oleh para pekerja. Pengembangan SOP pembuatan *coffee bun* ini menggunakan unit kompetensi bidang industri pangan dan teknologi hasil pertanian. Pengembangan SOP ini dapat diimplementasikan pada kegiatan *teaching factory* pada program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) SMKN 2 Cilaku Cianjur.

Penelitian Adriana (2023) menunjukkan bahwa pengembangan SOP produksi roti manis berbasis SKKNI di *Bandoengche Melk Centrale* PT Agronesia menunjukkan hasil positif yang mana pegawai mampu membuat roti manis dengan kualitas yang seragam. Roti yang dihasilkan memiliki volume yang mengembang dengan baik; warna keemasan dan mengkilat pada bagian luar roti serta berwarna putih cerah pada bagian dalam roti; tekstur roti yang dihasilkan lembut, lentur, dan tidak mudah hancur; serta memiliki rasa manis dan aroma khas roti manis. Implementasi SOP produksi roti manis berbasis SKKNI menunjukkan bahwa roti yang dihasilkan memiliki karakteristik mutu yang sesuai dengan SNI roti manis 8372:2018. SOP produksi roti manis tersebut dinilai sangat layak untuk membantu meningkatkan hasil produksi roti manis di *Bandoengche Melk Centrale* PT Agronesia.

Penelitian lain oleh Pertiwi (2019) menunjukkan bahwa pengembangan SOP produksi roti manis berbasis SKKNI di *teaching factory* SMKN 1 Cibadak yang kemudian diterapkan pada pelaksanaan proses produksi sehingga peserta didik menjadi lebih fokus tanpa harus bertanya pada asisten produksi. Hal ini menunjukkan bahwa dokumen SOP mampu menjadikan peserta didik untuk lebih mandiri karena telah diterapkannya pedoman selama pelaksanaan proses produksi. Implementasi SOP berbasis SKKNI di SMKN 1 Cibadak menunjukkan bahwa dapat memenuhi kompetensi dan memberi pedoman kepada peserta didik sesuai dengan tahapan kerja. Penggunaan SKKNI dalam dokumen SOP ini bermanfaat

untuk mengukur dan mengembangkan kemampuan peserta didik untuk dapat beradaptasi dengan dunia kerja.

Penggunaan SOP berbasis SKKNI berdasarkan penelitian terdahulu menunjukkan bahwa SOP dapat membantu dalam menstandarisasi produk *coffee bun*, meningkatkan mutu hasil produksi *teaching factory*, dan mampu mengembangkan kemampuan peserta didik dalam pelaksanaan produksi di *teaching factory* APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur. Berdasarkan latar belakang masalah yang telah disampaikan, maka penulis terdorong untuk melaksanakan penelitian dengan judul “**Pengembangan Standard Operating Procedure (SOP) Pembuatan Coffee Bun Berbasis SKKNI Pada Teaching Factory APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur**”.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan, rumusan masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana kelayakan SOP pembuatan *coffee bun* berbasis SKKNI yang dikembangkan untuk *teaching factory* prodi APHP di SMKN 2 Cilaku Cianjur?
2. Bagaimana kemampuan membuat *coffee bun* dan sikap kerja peserta didik dalam membuat *coffee bun* dengan menggunakan lembar kerja dari sekolah?
3. Bagaimana kemampuan membuat *coffee bun* dan sikap kerja peserta didik dalam membuat *coffee bun* dengan menggunakan SOP berbasis SKKNI yang dikembangkan?
4. Apakah terdapat perbedaan kemampuan membuat *coffee bun* dan sikap kerja peserta didik antara yang menggunakan SOP dengan lembar kerja?
5. Bagaimana mutu produk *coffee bun* yang menggunakan lembar kerja sekolah dilihat dari parameter uji organoleptik?
6. Bagaimana mutu produk *coffee bun* yang menggunakan SOP berbasis SKKNI dilihat dari parameter uji organoleptik?
7. Apakah terdapat perbedaan mutu produk secara organoleptik antara *coffee bun* yang menggunakan SOP berbasis SKKNI dan lembar kerja?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan, tujuan dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

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 dari sekolah.
3. Mengetahui kemampuan membuat *coffee bun* dan sikap kerja peserta didik dalam membuat *coffee bun* dengan menggunakan SOP berbasis SKKNI yang dikembangkan.
4. Mengetahui ada tidaknya perbedaan kemampuan membuat *coffee bun* dan sikap kerja peserta didik antara yang menggunakan SOP dengan lembar kerja.
5. Mengetahui mutu produk *coffee bun* yang menggunakan lembar kerja dilihat dari parameter uji organoleptik.
6. Mengetahui mutu produk *coffee bun* yang menggunakan SOP berbasis SKKNI dilihat dari parameter uji organoleptik.
7. Mengetahui ada tidaknya perbedaan mutu produk secara organoleptik antara *coffee bun* yang menggunakan SOP berbasis SKKNI dan lembar kerja.

1.4 Manfaat Penelitian

1) Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, gambaran, dan informasi mengenai hal-hal yang berhubungan dengan *teaching factory* mengenai SOP berbasis SKKNI serta hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk peneliti lainnya.

2) Manfaat Praktis

a. Bagi Peserta Didik APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur

Penelitian ini dapat membantu peserta didik dalam melaksanakan kegiatan *teaching factory* sehingga mempermudah selama proses pembelajaran berlangsung. Dokumen SOP yang dikembangkan oleh peneliti diharapkan mampu meningkatkan

kemampuan peserta didik dalam pelaksanaan proses produksi *coffee bun* pada pelaksanaan *teaching factory*.

b. Bagi Guru APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur

Penelitian ini dapat membantu guru APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur untuk menggunakan dokumen SOP sebagai acuan dalam pelaksanaan produksi *coffee bun* pada kegiatan *teaching factory*.

c. Bagi SMKN 2 Cilaku Cianjur

Penelitian ini dapat membantu pihak sekolah untuk menggunakan dokumen SOP sebagai acuan dalam pelaksanaan kegiatan *teaching factory* pada program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP).

d. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai ilmu pengetahuan tambahan serta mampu mengetahui SOP *teaching factory* berbasis SKKNI dan penerapannya ke dalam kurikulum pembelajaran di SMK.

1.5 Struktur Organisasi Proposal Skripsi

Sistematika penulisan pada proposal skripsi ini adalah:

- BAB I : Pada bab ini berisi mengenai pemaparan latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi proposal skripsi.
- BAB II : Pada bab ini berisi mengenai teori yang akan digunakan dalam penelitian ini sebagai dasar dan penguatan hasil dari temuan peneliti.
- BAB III : Pada bab ini berisi mengenai desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
- BAB IV : Pada bab ini berisi mengenai temuan berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data serta pembahasan mengenai temuan penelitian guna menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

BAB V : Pada bab ini berisi mengenai uraian simpulan terhadap hasil analisis temuan yang dilaksanakan oleh peneliti serta implikasi dan rekomendasi untuk penelitian selanjutnya.