

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Hasil dari penelitian ini adalah dihasilkannya produk berupa dokumen *Standard Operating Procedure* (SOP) pembuatan *coffee bun* berbasis SKKNI pada *teaching factory* APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur yang telah dikembangkan melalui tahap validasi oleh beberapa ahli. Tahap validasi tersebut dilakukan sehingga dokumen SOP layak untuk digunakan dan dapat diterapkan pada praktik produksi pembuatan *coffee bun*. Adapun kesimpulan pada pelaksanaan penelitian yaitu:

1. Dokumen SOP pembuatan *coffee bun* telah dinyatakan “Layak” oleh ahli bahasa dan dinyatakan “Sangat Layak” oleh ahli media, ahli materi, dan ahli *teaching factory*.
2. Berdasarkan penilaian observer kelompok kontrol yang menggunakan lembar kerja memperoleh kategori “Sangat Baik” pada penilaian kemampuan membuat *coffee bun* dan “Baik” pada penilaian sikap kerja
3. Berdasarkan penilaian observer kelompok eksperimen yang menggunakan dokumen SOP memperoleh kategori “Sangat Baik” pada penilaian kemampuan membuat *coffee bun* dan “Sangat Baik” pada penilaian sikap kerja.
4. Ada perbedaan pada kemampuan membuat *coffee bun* dan sikap kerja peserta didik antara kelompok kontrol yang menggunakan lembar kerja dan kelompok eksperimen yang menggunakan dokumen SOP pembuatan *coffee bun* yang dikembangkan oleh peneliti.
5. Mutu produk *coffee bun* pada kelompok kontrol yang menggunakan lembar kerja dilihat dari karakteristik organoleptik yaitu, 1) penampakan *topping* berlebihan, *topping* yang gosong, dan ukuran roti yang berbeda; 2) pori-pori roti merata namun roti kurang mengembang; 3) warna roti sesuai dan warna *topping* merata; 4) aroma roti sesuai khas *coffee bun*; 5) Tekstur roti kurang baik karena belum mengembang dengan sempurna; 6) rasa roti khas *coffee bun* (dominan rasa kopi).

6. Mutu produk *coffee bun* pada kelompok eksperimen yang menggunakan dokumen SOP dilihat dari karakteristik organoleptik yaitu, 1) secara keseluruhan produk sudah menarik dan seragam; 2) pori-pori roti merata dan terbentuk serat roti; 3) warna roti coklat matang dan warna *topping* merata; 4) aroma roti sesuai khas *coffee bun*; 5) tekstur roti lembut dan tidak mudah hancur; 6) rasa roti khas *coffee bun* (dominan rasa kopi).
7. Ada perbedaan pada produk *coffee bun* kelompok eksperimen dan kelompok kontrol. Kelompok eksperimen yang menggunakan dokumen SOP memiliki karakteristik organoleptik yang lebih baik dibandingkan dengan kelompok kontrol yang menggunakan lembar kerja.

5.2 Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, dan kesimpulan pengembangan SOP pembuatan *coffee bun* berbasis SKKNI, maka implikasi yang dapat diberikan pada penelitian ini yaitu:

1. Dokumen SOP pembuatan *coffee bun* berbasis SKKNI memiliki langkah kerja yang rinci dan lengkap yaitu disertai dengan simbol dan diagram alir yang mudah diikuti dan dilaksanakan oleh peserta didik. Dokumen SOP ini telah memuat tahapan pembuatan *coffee bun* yang berbasis SKKNI.
2. Dokumen SOP ini berfokus pada salah satu produk *teaching factory* APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur yaitu produk *coffee bun*. Produk *coffee bun* merupakan salah satu varian roti yang diproduksi pada *teaching factory* APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur. Dokumen SOP ini dikembangkan untuk dapat mendukung pelaksanaan produksi *coffee bun* pada kegiatan *teaching factory*.
3. Dokumen SOP pembuatan *coffee bun* berbasis SKKNI ini telah dikembangkan sesuai dengan skema pelaksanaan *teaching factory* TF-6M.
4. Pada penelitian ini sebelum menerapkan dokumen SOP peneliti tidak mengadakan orientasi terlebih dahulu dengan peserta didik sehingga memerlukan waktu yang lebih banyak untuk dapat memberikan pengarahan terlebih dahulu kepada peserta didik. Peserta didik masih belum familiar

dengan dokumen SOP sehingga memerlukan waktu untuk memberikan pengarahan hingga peserta dapat mengerti dalam menggunakan dokumen SOP.

5.3 Rekomendasi

Berikut merupakan rekomendasi yang dapat peneliti ajukan untuk pengembangan dokumen SOP pembuatan *coffee bun* agar dapat lebih baik untuk kedepannya, yaitu:

1. Bagi peserta didik, diharapkan dapat menggunakan dokumen SOP berbasis SKKNI ini sebagai bahan pembelajaran dan pedoman dalam pelaksanaan produk di *teaching factory* sehingga mampu melaksanakan praktik secara optimal dan mengasah kompetensi dunia industri.
2. Bagi guru, diharapkan dapat mengembangkan dokumen SOP untuk produk lain yang diproduksi pada kegiatan *teaching factory* APHP SMKN 2 Cilaku Cianjur.
3. Bagi sekolah, sebaiknya penggunaan dokumen SOP ini dapat dilaksanakan secara penuh yaitu melaksanakan seluruh langkah *teaching factory* TF-6M untuk menyelaraskan pengalaman praktik peserta sesuai dengan standar kerja yang berlaku.
4. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat melakukan orientasi terlebih dahulu kepada peserta terkait penggunaan dokumen SOP sehingga peserta didik dapat melaksanakan proses praktik menggunakan dokumen SOP dengan baik dan meminimalisir munculnya pertanyaan.