

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Penelitian

Sekolah menengah merupakan tingkatan pendidikan formal pada jenjang menengah sebagai pendidikan yang harus ditempuh untuk melanjutkan ke jenjang pendidikan lebih tinggi dan merupakan lanjutan dari pendidikan dasar. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai salah satu bentuk dari pendidikan kejuruan pada tingkat menengah dalam penyelenggaraan pendidikan formal memiliki tujuan untuk mempersiapkan peserta didik pada keahlian terapan pekerjaan tertentu (Soemarsono, 2018). Dalam usaha mencapai tujuan dari Sekolah Menengah Kejuruan, konsep pembelajaran *teaching factory* yang mengacu pada kondisi nyata dunia industri diterapkan untuk menunjang aktualisasi kegiatan pembelajaran sekolah untuk mempersiapkan peserta didik pada program keahlian tertentu seperti program keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP). Salah satu sekolah yang melaksanakan *teaching factory* pada program keahlian APHP ialah SMKN Pertanian Pembangunan Lembang. Di sekolah tersebut, pelaksanaan *teaching factory* dilakukan oleh peserta didik dengan memproduksi berbagai produk, salah satunya adalah produk yoghurt.

Produk yoghurt menjadi produk yang rutin diproduksi oleh *teaching factory* SMKN PP Lembang bersama produk roti, namun produk yoghurt belum memiliki sertifikat izin edar. Adanya sertifikat izin edar pada produk akan membuat produk mendapatkan kepercayaan lebih dari konsumen dan menjamin keamanan serta meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Hal tersebut sejalan dengan pernyataan Dewi, dkk. (2023) bahwa izin edar produk memiliki peran dalam memberi keunggulan pada suatu unit produksi karena akan lebih mendapatkan kepercayaan konsumen, menjamin keamanan produk, dan meningkatkan kualitas produk.

Dalam mendapatkan izin edar produk pangan, unit produksi *teaching factory* harus memiliki panduan mutu penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai salah satu persyaratannya. Panduan mutu merupakan pedoman yang

Dyva Mustika Faujania, 2024  
PENGEMBANGAN PANDUAN MUTU PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)  
*TEACHING FACTORY* PRODUKSI YOGHURT SMKN PP LEMBANG  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

menjelaskan seperti apa proses produksi harus dilaksanakan agar berjalan secara sistematis dan terdokumentasi untuk memastikan produk yang dihasilkan aman, bermutu, dan layak dikonsumsi. Menurut Swainson (2018), dokumen panduan mutu keamanan pangan berisi struktur operasional, tanggung jawab dan prosedur yang diperlukan untuk secara konsisten memastikan keamanan, kualitas dan legalitas produk. Berdasarkan informasi yang dirilis oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melalui situs resmi milik Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan (2024), panduan mutu pada sebuah unit produksi pangan terdiri dari *Standard Operating Procedure* (SOP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dan formulir pencatatan. Dokumen SOP dan SSOP memuat tujuan, ruang lingkup, penanggung jawab, acuan, prosedur proses, dan dokumen terkait. Sementara itu, pada formulir pencatatan berisi tabel yang diisi dengan *checklist* ataupun catatan mengenai pelaksanaan dari SOP dan SSOP yang terkait. Dalam penelitian Habibi, dkk. (2023) menunjukkan bahwa penyusunan panduan mutu dengan acuan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan dilengkapi dengan dokumen pelengkap berupa *Standard Operating Procedure* (SOP), Instruksi Kerja (IK) dan formulir kendali mutu mendukung implementasi dari sistem manajemen mutu sebagai pemenuhan syarat pengajuan Standar Nasional Indonesia (SNI) produk sekaligus syarat memperoleh izin edar BPOM.

Berdasarkan hasil wawancara, observasi, dan penelaahan dokumen yang tersedia pada unit produksi yoghurt di *teaching factory* SMKN PP Lembang pada bulan Februari 2024, diketahui bahwa pada dokumen-dokumen yang termasuk dalam panduan mutu seperti SOP proses produksi yoghurt yang dimiliki masih ditemukan beberapa kekurangan dari yang seharusnya dipersyaratkan untuk mengajukan izin edar produk pangan yaitu dokumen masih berbentuk langkah kerja (LK) dan belum sesuai dengan yang dipercontohkan oleh BPOM. Selain itu, rangkaian prosedur pada kegiatan produksi yoghurt juga belum dilengkapi dengan prosedur *personal hygiene* serta prosedur sanitasi ruangan dan peralatan. Berdasarkan hal tersebut, untuk mendukung upaya *teaching factory* dalam memenuhi persyaratan mendapatkan izin edar pada produk yoghurt, maka pada penelitian ini panduan mutu pada proses produksi, sanitasi fasilitas dan peralatan, serta *personal hygiene* dikembangkan. Panduan mutu untuk proses produksi,

sanitasi fasilitas dan peralatan, serta *personal hygiene* dalam kegiatan produksi yoghurt dipilih untuk dikembangkan karena ketiganya merupakan kegiatan utama produksi serta merupakan kegiatan inti rutin yang dilakukan oleh peserta didik dalam pelaksanaan produksi yoghurt di *teaching factory*.

Produk yoghurt yang dihasilkan di *teaching factory* SMKN PP Lembang juga pernah mengalami masalah saat produksi yaitu kegagalan produk dan menerima keluhan dari pelanggan sehingga untuk menjamin kembali proses produksi agar aman dan menghasilkan produk yang konsisten maka diperlukan adanya panduan mutu penerapan GMP yang terdiri dari SOP, SSOP, dan formulir pencatatan yang dipahami oleh seluruh pihak yang terlibat dengan proses produksi agar penerapan GMP termasuk aspek hygiene dan sanitasi dapat dilakukan secara kontinyu. Menurut Uliyanti dan Wardanu (2024), produsen pangan termasuk unit produksi di SMK memiliki tanggung jawab untuk menghasilkan makanan yang aman dan bermutu melalui pemahaman dan keterampilan mengenai GMP. Adanya panduan mutu bertujuan untuk mempermudah peserta didik, guru pembimbing produksi, dan pihak-pihak yang terkait selama kegiatan produksi dalam menerapkan GMP di unit produksi yoghurt *teaching factory* SMKN PP Lembang. Oleh karena itu, peneliti terdorong untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengembangan Panduan Mutu Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) *Teaching Factory* Produksi Yoghurt SMKN PP Lembang”.

## **1.2. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana kelayakan panduan mutu penerapan GMP *teaching factory* produksi yoghurt SMKN PP Lembang yang dikembangkan pada aspek proses produksi, sanitasi fasilitas dan peralatan, serta *personal hygiene*?
2. Bagaimana implementasi panduan mutu penerapan GMP yang dikembangkan untuk produksi yoghurt di *teaching factory* SMKN PP Lembang pada aspek proses produksi, sanitasi fasilitas dan peralatan, serta *personal hygiene*?
3. Bagaimana mutu sensori produk yang dihasilkan setelah mengimplementasikan panduan mutu penerapan GMP yang dikembangkan untuk produksi yoghurt di *teaching factory* SMKN PP Lembang?

4. Bagaimana tanggapan guru penanggung jawab *teaching factory* dan peserta didik terhadap implementasi panduan mutu penerapan GMP pada produksi yoghurt *teaching factory* SMKN PP Lembang?

### 1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui kelayakan panduan mutu penerapan GMP *teaching factory* produksi yoghurt SMKN PP Lembang yang dikembangkan pada aspek proses produksi, sanitasi fasilitas dan peralatan, serta *personal hygiene*
2. Mengetahui implementasi panduan mutu penerapan GMP yang dikembangkan pada produksi yoghurt di *teaching factory* SMKN PP Lembang pada aspek proses produksi, sanitasi fasilitas dan peralatan, serta *personal hygiene*
3. Mengetahui mutu sensori produk yoghurt setelah mengimplementasikan panduan mutu penerapan GMP yang dikembangkan untuk produksi yoghurt di *teaching factory* SMKN PP Lembang
4. Mengetahui tanggapan guru penanggung jawab *teaching factory* dan peserta didik terhadap implementasi panduan mutu penerapan GMP pada produksi yoghurt *teaching factory*?

### 1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini, antara lain:

1. Manfaat Praktis
  - 1) Bagi peserta didik, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan belajar dalam menerapkan prinsip-prinsip GMP pada kegiatan produksi.
  - 2) Bagi guru, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan acuan pembelajaran dalam penerapan prinsip-prinsip GMP pada kegiatan produksi.
  - 3) Bagi sekolah, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi sumber belajar, meningkatkan kualitas produk *teaching factory*, meningkatkan penerapan GMP, dan sebagai upaya dalam memenuhi persyaratan izin edar produk yoghurt.

- 4) Bagi peneliti, penelitian ini memberikan pengalaman, membuka wawasan dan membangun keterampilan dalam mengembangkan panduan mutu penerapan GMP pada produksi pengolahan yoghurt.

## 2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan bahan kajian dalam penerapan GMP untuk produksi yoghurt di *teaching factory* SMKN PP Lembang.

### 1.5. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi dalam skripsi ini meliputi:

- BAB I : Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi penelitian.
- BAB II : Tinjauan Pustaka, berisi tentang teori-teori, penelitian terdahulu, dan posisi penelitian yang mendukung proses penelitian serta menjadi landasan dalam melakukan penelitian.
- BAB III : Metodologi Penelitian, berisi tentang rencana penelitian yang meliputi: desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.
- BAB IV : Temuan dan Pembahasan, berisi hasil pengolahan data dan analisis data berdasarkan permasalahan penelitian yang telah dirumuskan.
- BAB V : Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, berisi kesimpulan dari penafsiran peneliti terhadap hasil temuan penelitian serta anjuran dari hasil penelitian yang telah dilakukan.