

**PENGEMBANGAN PANDUAN MUTU PENERAPAN *GOOD
MANUFACTURING PRACTICES (GMP) TEACHING FACTORY*
PRODUKSI YOGHURT SMKN PP LEMBANG**

SKRIPSI

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



Oleh
DYVA MUSTIKA FAUJANIA
NIM 2004272

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNIK DAN INDUSTRI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2024

**PENGEMBANGAN PANDUAN MUTU PENERAPAN *GOOD
MANUFACTURING PRACTICES (GMP) TEACHING FACTORY*
PRODUKSI YOGHURT SMKN PP LEMBANG**

Oleh:

Dyva Mustika Faujania

2004272

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan pada Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri

© Dyva Mustika Faujania

Universitas Pendidikan Indonesia

2024

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau seisiinya
dengan dicetak ulang, difotokopi, dan cara lainnya tanpa seizin penulis.

**LEMBAR PENGESAHAN DAN PERSETUJUAN SKRIPSI
DYVA MUSTIKA FAUJANIA
PENGEMBANGAN PANDUAN MUTU PENERAPAN *GOOD
MANUFACTURING PRACTICES (GMP) TEACHING FACTORY*
PRODUKSI YOGHURT SMKN PP LEMBANG**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Eng. Puji Rahmawati Nurcahyani, S.T.P., M.Si.

NIP. 198202172012122001

Pembimbing II



Dwi Lestari Rahayu, S.T.P., M.Si.

NIP. 198212222015042002

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 dengan judul “Pengembangan Panduan Mutu Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP) Teaching Factory* Produksi Yoghurt SMKN PP Lembang” 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 risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2024

Penulis,



Dyva Mustika Faujania

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim.

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. Berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis mampu menyusun skripsi dengan judul “Pengembangan Panduan Mutu Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP) Teaching Factory* Produksi Yoghurt SMKN PP Lembang” yang ditujukan sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana pendidikan pada Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri Universitas Pendidikan Indonesia.

Skripsi ini disusun berdasarkan pengalaman yang telah didapatkan oleh penulis selama masa perkuliahan. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Dr. Eng. Puji Rahmawati Nurcahyani, S.T.P., M.Si., sebagai dosen pembimbing I dan dosen wali yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan skripsi ini berjalan dengan baik.
2. Dwi Lestari Rahayu, S.T.P., M.Si., sebagai dosen pembimbing II atas segala bimbingan, arahan dan saran kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Dewi Nur Azizah, S.T.P., M.P., sebagai dosen penguji I yang telah memberikan saran kepada penulis dalam perbaikan penulisan skripsi.
4. Dr. Sri Handayani, M.Pd., sebagai dosen penguji II yang telah memberikan saran kepada penulis dalam perbaikan penulisan skripsi.
5. Farhan Ilham W. R., M.Si., sebagai dosen penguji III yang telah memberikan saran kepada penulis dalam perbaikan penulisan skripsi.
6. Dr. Mustika Nuramalia Handayani, S.T.P., M.Pd., sebagai Ketua Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri yang telah memberikan kesempatan, izin serta dukungannya kepada penulis.

7. Eha Julaeha, S. Pd., sebagai Kepala Program Keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) yang telah memberikan izin dan arahan pada penulis dalam melaksanakan penelitian di SMKN PP Lembang.
8. Seluruh peserta didik SMKN PP Lembang khususnya peserta didik program keahlian APHP yang telah menerima dan mendukung penulis dalam melaksanakan penelitian di SMKN PP Lembang.
9. Kedua orang tua, kakak, dan keluarga yang memberikan dukungan baik secara moral dan materiil sehingga penulis mampu menyusun dan menyelesaikan skripsi hingga akhir.
10. Seluruh teman dan sahabat yang telah kebersamai penulis selama proses penyusunan, yang telah memberi pengalaman menyenangkan, menularkan semangat dan motivasi, serta ruang untuk berkeluh kesah.
11. Semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama proses penyusunan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa tidak tertutup kemungkinan apabila skripsi ini di dalamnya masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu kritik serta saran sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan umumnya bagi para pembaca.

Bandung, Agustus 2024

Penulis,



Dyva Mustika Faujania

NIM 2004272

**PENGEMBANGAN PANDUAN MUTU PENERAPAN *GOOD
MANUFACTURING PRACTICES (GMP) TEACHING FACTORY*
PRODUKSI YOGHURT SMKN PP LEMBAANG**

Dyva Mustika Faujania (2004272)
dyvamustika@upi.edu

ABSTRAK

Produk yoghurt *teaching factory* (tefa) Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) SMKN PP Lembang belum memiliki izin edar produk karena belum lengkapnya dokumen yang dipersyaratkan. Untuk itu, tefa diharapkan memiliki panduan mutu penerapan GMP untuk produksi yoghurt. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui (1) kelayakan panduan mutu penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* tefa produksi yoghurt yang dikembangkan; (2) implementasi panduan mutu yang telah dikembangkan; (3) mutu produk yoghurt setelah panduan mutu diimplementasikan; (4) tanggapan guru penanggung jawab tefa dan peserta didik terhadap implementasi panduan mutu. Panduan mutu penerapan GMP yang dikembangkan meliputi *Standard Operating Procedure (SOP)* produksi yoghurt, *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* fasilitas dan peralatan, serta *SOP personal hygiene*. Pengembangan panduan mutu dilakukan dengan metode *Research and Development (R&D)* melalui model *Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation (ADDIE)*. Kelayakan panduan mutu ditentukan berdasarkan validasi praktisi penjaminan mutu dan keamanan pangan, ahli bahasa, dan guru penanggung jawab tefa. Selain itu, peserta didik memberikan respon terhadap panduan mutu. Pengukuran tingkat implementasi panduan mutu dilakukan pada sampel siswa kelas X dan XI APHP SMKN PP Lembang. Pengukuran mutu produk yang dihasilkan dibatasi pada parameter organoleptik. Hasil validasi panduan mutu penerapan GMP oleh validator dan responden siswa menunjukkan kelayakan panduan mutu yang dikembangkan memiliki kategori "sangat layak". Tingkat keterlaksanaan implementasi panduan mutu pada kegiatan produksi yoghurt memiliki kategori "sangat baik". Parameter mutu organoleptik yoghurt dengan menerapkan panduan mutu yang dikembangkan memiliki kategori "normal". Tanggapan guru penanggung jawab tefa dan siswa dinyatakan "sangat baik". Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dalam menerapkan GMP pada produksi yoghurt tefa.

Kata Kunci: ADDIE, *Good Manufacturing Practices (GMP)*, Panduan Mutu, *Teaching Factory*, Yoghurt.

***DEVELOPMENT OF QUALITY MANUAL FOR THE IMPLEMENTATION
OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)
ON SMKN PP LEMBANG TEACHING FACTORY YOGURT PRODUCTION***

Dyva Mustika Faujania (2004272)
dyvamustika@upi.edu

ABSTRACT

The yoghurt product of the teaching factory (tefa) at Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) SMKN PP Lembang does not yet have a product distribution license due to incomplete required documents. Therefore, tefa is expected to have quality manual for GMP implementation for yogurt production. The objective of this study is (1) to ascertain the feasibility of a quality manual for the application of GMP in tefa yoghurt production; (2) to determine the extent of its implementation; (3) quality of products produced after the quality manual is implemented; (4) the perceptions of teachers in charge of tefa and students regarding its efficacy. The quality manual for GMP implementation developed consists of Standard Operating Procedure (SOP) for yogurt production, Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) for facilities and equipment, and SOP for personal hygiene. The quality manual was developed using the Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation ADDIE model, which is a Research and Development (R&D) method. The feasibility of the quality guide was determined based on the input of a number of relevant experts, including quality assurance and food safety practitioners, linguists, and teachers responsible for tefa. Furthermore, the students also responded to this quality manual on implementation procedures. The application rate of the quality guide was gauged on a sample of students in grades X and XI APHP of SMKN PP Lembang. The quality of the products produced was assessed solely in terms of organoleptic parameters. The results of the validation of the quality manual for GMP implementation by the validators and student respondents indicated that the feasibility of the quality manual developed was included in the "very feasible" category. The implementation of the quality manual in yogurt production activities is rated as "very good." The organoleptic quality parameters for products produced by implement the developed quality manual are in the "very good and normal" category. The responses of the teacher in charge of tefa and students were stated as "very good". This research is expected to be a reference in implementing GMP in tefa yoghurt production.

Keywords: ADDIE, Good Manufacturing Practices (GMP), Quality Manual, Teaching Factory, Yogurt

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.5. Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1. <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	6
2.1.1. Definisi dan Tujuan GMP	6
2.1.2. Fungsi GMP	6
2.2. Panduan Mutu	7
2.2.1. Definisi Panduan Mutu Penerapan GMP	9
2.2.2. SOP dan SSOP	10
2.2.3. Formulir Pencatatan (<i>Form</i>)	11
2.3. Sanitasi Fasilitas dan Peralatan	12
2.4. <i>Personal Higiene</i>	13
2.5. <i>Teaching Factory</i>	15
2.5.1. Definisi dan Tujuan <i>Teaching Factory</i>	15
2.5.2. Pelaksanaan <i>Teaching Factory</i>	15
2.5.3. <i>Teaching Factory</i> Yoghurt di SMKN PP Lembang	17
2.6. Penelitian Pengembangan	19

2.7.	Penelitian yang Relevan.....	20
2.8.	Posisi Penelitian.....	21
BAB III METODE PENELITIAN		22
3.1.	Pengembangan Panduan Mutu Penerapan GMP	22
3.1.1.	Desain Penelitian.....	22
3.1.2.	Tempat Penelitian dan Partisipan.....	22
3.1.3.	Populasi dan Sampel Penelitian	23
3.1.4.	Instrumen Penelitian.....	23
3.1.5.	Prosedur Penelitian.....	27
3.1.6.	Analisis Data.....	29
3.2.	Implementasi Panduan Mutu Penerapan GMP	30
3.2.1.	Desain Penelitian.....	30
3.2.2.	Tempat Penelitian dan Partisipan.....	30
3.2.3.	Populasi dan Sampel Penelitian	31
3.2.4.	Instrumen Penelitian.....	31
3.2.5.	Prosedur Penelitian.....	35
3.2.6.	Analisis Data.....	38
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN		40
4.1.	Pengembangan Panduan Mutu Penerapan GMP Produksi Yoghurt.....	40
4.1.1.	Analisis (<i>Analysis</i>)	40
4.1.2.	Desain (<i>Design</i>).....	43
4.1.3.	Pengembangan (<i>Development</i>)	53
4.1.4.	Implementasi (<i>Implementation</i>)	66
4.1.5.	Evaluasi (<i>Evaluation</i>).....	69
4.2.	Implementasi Panduan Mutu Penerapan GMP Produksi Yoghurt	70
4.2.1.	Hasil Keterlaksanaan Observasi Implementasi.....	71
4.2.2.	Hasil Penilaian Mutu Parameter Sensori Produk Yoghurt	75
4.3.	Hasil Tanggapan terhadap Penerapan Panduan Mutu	78
4.3.1.	Hasil Tanggapan Peserta Didik terhadap Implementasi Panduan Mutu Penerapan GMP	78
4.3.2.	Hasil Tanggapan Guru Penanggung Jawab <i>Teaching Factory</i> terhadap Implementasi Panduan Mutu Penerapan GMP	81
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI		84
5.1.	Simpulan	84

5.2. Implikasi.....	84
5.3. Rekomendasi	85
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN	92

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kepala Halaman (<i>Header</i>) SOP	11
Tabel 2.2	Parameter Pengukuran Capaian <i>Teaching Factory</i>	16
Tabel 2.3	Persyaratan Mutu Yoghurt berdasarkan SNI Yoghurt 2981:2009	18
Tabel 3.1	Kategori Skala Likert.....	24
Tabel 3.2	Kisi-kisi Instrumen Lembar Validasi Panduan Mutu SOP/SSOP untuk Praktisi Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan	24
Tabel 3.3	Kisi-kisi Instrumen Lembar Validasi Panduan Mutu Formulir Pencatatan untuk Praktisi Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan ..	25
Tabel 3.4	Kisi-kisi Instrumen Lembar Validasi Ahli Bahasa	25
Tabel 3.5	Kisi-kisi Instrumen Lembar Validasi Guru Penanggung Jawab <i>Teaching Factory</i>	26
Tabel 3.6	Kisi-kisi Instrumen Uji Respon Peserta didik.....	26
Tabel 3.7	Nilai Interval Kelayakan Panduan Mutu	30
Tabel 3.8	Interpretasi Penilaian Implementasi Praktik	32
Tabel 3.9	Kisi-kisi Instrumen Observasi Implementasi Panduan Mutu Penerapan GMP.....	32
Tabel 3.10	Instrumen Penilaian Mutu Produk Yoghurt	34
Tabel 3.11	Kategori Skala Likert.....	35
Tabel 3.12	Kisi-kisi Instrumen Angket Tanggapan Guru Penanggung Jawab <i>Teaching Factory</i> pada Implementasi Panduan Mutu Penerapan GMP.....	35
Tabel 3.13	Kisi-kisi Instrumen Angket Tanggapan Peserta Didik pada Implementasi Panduan Mutu Penerapan Penerapan GMP	35
Tabel 3.14	Kualifikasi Observasi Implementasi Panduan Mutu	39
Tabel 3.15	Kualifikasi Tanggapan Implementasi Panduan Mutu	39
Tabel 4.1	<i>Storyboard</i> Panduan Mutu	45
Tabel 4.2	Tampilan Panduan Mutu.....	46
Tabel 4.3	Konten Panduan Mutu	50
Tabel 4.4	Hasil Validasi SOP/SSOP oleh Praktisi Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan	54
Tabel 4.5	Hasil Validasi Formulir Pencatatan oleh Praktisi Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan.....	55
Tabel 4.6	Hasil Perbaikan Menurut Praktisi Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan.....	56

Tabel 4.7 Hasil Validasi Ahli Bahasa	57
Tabel 4.8 Hasil Perbaikan Menurut Ahli Bahasa	58
Tabel 4.9 Hasil Validasi Guru Penanggung Jawab <i>Teaching Factory</i>	60
Tabel 4.10 Hasil Perbaikan Menurut Guru Penanggung Jawab <i>Teaching Factory</i>	61
Tabel 4.11 Hasil Uji Respon Peserta Didik.....	66
Tabel 4.12 Komentar dan Saran Perbaikan dari Respon Peserta Didik.....	67
Tabel 4.13 Hasil Perbaikan berdasarkan Respon Peserta Didik.....	68
Tabel 4.14 Hasil Penilaian Observasi Keterlaksanaan Implementasi.....	72
Tabel 4.15 Hasil Penilaian Mutu Sensori Produk Yoghurt oleh Peserta Didik	76
Tabel 4.16 Hasil Verifikasi Guru terhadap Penilaian Mutu Sensori Produk Yoghurt	76
Tabel 4.17 Hasil Tanggapan Peserta Didik	78
Tabel 4.18 Hasil Tanggapan Guru Penanggung Jawab <i>Teaching Factory</i>	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Contoh Formulir Pencatatan (<i>Form</i>)	12
Gambar 3.1 Prosedur Penelitian Model ADDIE	27
Gambar 3.3 Tahap Implementasi Panduan Mutu Penerapan GMP	36
Gambar 4.1 <i>Flowchart</i> Bagian Isi Dokumen Panduan Mutu Penerapan GMP	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Hasil Validasi Praktisi Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan ..	92
Lampiran 2	Rekapitulasi Hasil Uji Validasi Praktisi Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan.....	97
Lampiran 3	Hasil Validasi Ahli Bahasa.....	100
Lampiran 4	Rekapitulasi Hasil Uji Validasi Ahli Bahasa.....	104
Lampiran 5	Hasil Validasi Guru Penanggung Jawab <i>Teaching Factory</i>	106
Lampiran 6	Rekapitulasi Hasil Uji Validasi Guru Penanggung Jawab <i>Teaching Factory</i>	110
Lampiran 7	Contoh Hasil Angket Uji Respon Peserta Didik.....	111
Lampiran 8	Data Hasil Penilaian Respon Peserta Didik.....	114
Lampiran 9	Contoh Hasil Observasi Implementasi Panduan Mutu Penerapan GMP Produksi Yoghurt.....	115
Lampiran 10	Rekapitulasi Hasil Observasi Keterlaksanaan Implementasi Panduan Mutu Penerapan GMP Produksi Yoghurt	120
Lampiran 11	Contoh Hasil Instrumen Penilaian Mutu Produk	124
Lampiran 12	Rekapitulasi Hasil Penilaian Mutu Produk.....	126
Lampiran 13	Contoh Hasil Tanggapan Implementasi Panduan Mutu	127
Lampiran 14	Rekapitulasi Data Hasil Tanggapan Implementasi Panduan Mutu	131
Lampiran 15	Contoh Formulir Pencatatan	132
Lampiran 16	Dokumentasi	134

DAFTAR PUSTAKA

- Ace, I. S., & Supangkat, S. (2020). Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Karakteristik Yoghurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 1(1), 28–33. <https://doi.org/10.51852/jpp.v1i1.195>
- Adriana, B. (2023). *Pengembangan Standard Operating Procedure (SOP) Produksi Roti Manis Berbasis SKKNI di Bandoengsche Melk Centrale (BMC) PT Agronesia*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Alifio, N. (2023). Analisis Visual Language dan Kebahasaan pada Buku Manual K3 Keteknikan pada Laboratorium UPN “Veteran” Jawa Timur. *Sabda: Jurnal Sastra Dan Bahasa*, 2(1), 53–61. <https://doi.org/https://doi.org/10.572349/sabda.v2i1.423>
- Angko, N., & Mustaji. (2013). Pengembangan Bahan Ajar dengan Model ADDIE untuk Mata Pelajaran Matematika Kelas 5 SDS Mawar Sharon Surabaya. *Kwangsan*, 1(1), 1–15.
- Apdillah, D., Deri, A., Wijaya, C. R., & Sitorus, M. A. P. (2022). Perilaku Masyarakat dalam Menggunakan Media Digital Di Masa Pandemi. *Jurnal Riset Pendidikan Dan Pengajaran*, 1(2), 110–120. <https://doi.org/10.55047/jrpp.v1i2.216>
- Azhar, F. M. (2022). *Pengembangan Standard Operating Procedure (SOP) Produksi Minyak Atsiri Limbah Kulit Lemon Berbasis SKKNI pada Teaching Factory SMK Negeri 1 Cibadak*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. *PERBPOM*, 1–19.
- BSN. (2009). SNI 2981: 2009 Yogurt. In *Jakarta: Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian*. (pp. 1–60).
- Budihardjo, M. (2014). *Panduan Mudah Menyusun SOP (Standard Operating Procedure)*. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Bust, L. (2013). Importance of documentation in GMP . *ISBT Science Series*, 8(1), 16–18. <https://doi.org/10.1111/voxs.12000>
- De Oliveira, C. A. F., Da Cruz, A. G., Tavolaro, P., & Corassin, C. H. (2016). Food Safety: Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). In *Antimicrobial Food Packaging*. Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-800723-5.00010-3>
- Dewi, N. S. D., Putri, D. A. P. A. G., Wardani, K. D. K. A., & Indrashwara, D. C. (2023). Pendampingan Umkm Desa Sulahan Dalam Eskalasi Kualitas Produk Jajan Upakara Untuk Mendapatkan Izin Edar BPOM. *To Maega : Jurnal*

- Pengabdian Masyarakat*, 6(3), 461.
<https://doi.org/10.35914/tomaega.v6i3.1790>
- Dika Dwi Prasetyo, A., & Febi Arifianto, P. (2023). Pengaruh Warna, Bentuk, dan Tipografi Desain Logo Ukel sebagai Brand dari PT. Colar Creativ Industri. *Twikikrama: Jurnal Multidisiplin Ilmu Sosial*, 2(3), 1–10.
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. (2017). *Tata Kelola Pelaksanaan Teaching Factory*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI.
- Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan. (2024). *Persyaratan Izin Edar*. [Online]. Diakses dari: <https://wasprod pangan.pom.go.id/pelayanan-publik/persyaratan>
- Direktorat PSMK. (2015). Panduan Pelaksanaan Teaching Factory. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Teknik Otomotif UMP 23 Mei 2015 TEACHING* (Vol. 3, Issue 20). <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/penelitian/ibnu-siswanto-mpd/teaching-factory-bidang-keahlian-otomotif.pdf>
- Djukic, D., Moracanin, S. V., Milijasevic, M., Babic, J., Memisi, N., & Mandic, L. (2016). Food Safety and Food Sanitation. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 14, 25–31.
- Effendy, A., & Hermawan, H. (2023). Penelitian dan Pengembangan Sistem Mutu Manajemen Sumber Daya Manusia, Manajemen Operasional, Manajemen Keuangan, dan Akuntansi Keuangan pada Potas (Potong Ayam Berkualitas). *Jurnal Ekonomi Bisnis Manajemen Akuntansi (JEBISMA)*, 1(1), 1–15.
- Fithri, P., Putri, N. T., & Putra, A. P. (2015). Perancangan Dokumen Sistem Manajemen Mutu CV. Cherry Sarana Agro. *Seminar Sistem Produksi XI Dan Seminar Nasional Manajemen Rekayasa Kualitas VI*, B-25-B-36. <https://core.ac.uk/download/pdf/300562882.pdf>
- Habibi, B., Taufiqullah, T., Hidayat, T., Astuti, Y. P., & Hapsari, I. M. (2023). Pendampingan Penyusunan Panduan Sistem Manajemen Mutu (SMM) ISO 9001:2015 Berbasis GMP Upaya Untuk Memperoleh SNI 3553 :2015 Air Mineral Cv Nala Ridlo Rohman Kabupaten Tegal. *EJOIN: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(5), 357–367. <https://doi.org/10.55681/ejoin.v1i5.812>
- Hamris, H., Syahrul, & Jaya, H. (2020). Pengaruh Pengalaman Praktik Kerja Industri, Kemandirian Belajar dan Informasi Dunia Kerja Terhadap Kesiapan Kerja Peserta Didik SMK Negeri Di Kota Makassar. *Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 1, 10–27.
- Herlambang, M., & Sulistyarini, D. H. (2024). Peningkatan Efisiensi Proses Produksi Tablet Non Betalaktam dalam Pengemasan di Perusahaan Farmasi Menggunakan Pendekatan DMAIC. *Jurnal Rekayasa Sistem Dan Manajemen Industri*, 02(01).

<https://jrsmi.ub.ac.id/index.php/jrsmi/article/view/25%0Ahttps://jrsmi.ub.ac.id/index.php/jrsmi/article/download/25/15>

- Husen, A., & 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(1990), 853–860. <http://journal.um.ac.id/index.php/jptpp/>
- Jadaun, G. P. S., Kasana, H., Saklani, V., Jain, R., & Singh, S. (2015). Quality Management System in Testing Laboratories. *International Journal of Pharmaceutical Quality Assurance*, 01(01), 53–56.
- KBBI VI. (2023). *KBBI VI*. [Online]. Diakses dari: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>
- Keener, K. (2015). *SSOP and GMP Practices and Programs Sanitation Standard Operating Procedures and*. 20(3), 1–8.
- Khoirunnisa, A. S. (2023). *Pengembangan Standard Operating Procedure (SOP) Produksi Minuman Jahe Instan pada Teaching Factory SMK PPN Tanjungsari*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Margas, E., & Holah, J. T. (2013). Personal Hygiene in The Food Industry. In *Hygiene in Food Processing: Principles and Practice: Second Edition*. Woodhead Publishing Limited. <https://doi.org/10.1533/9780857098634.3.408>
- Mason, J. (2014). *Quality Management Systems: John Mason's plain text / John Mason*. Baulkham Hills: Oberon NSW Pty Limited.
- Maydiantoro, A. (2021). Model-model Penelitian Pengembangan (Research and Development). *Jurnal Pengembangan Profesi Pendidik Indonesia (JPPPI)*.
- Meghwal, M., Heddurshetti, U., & Biradar, R. (2017). Good Manufacturing Practices for Food Processing Industries: Principles and Practical Applications. *Food Technology: Applied Research and Production Techniques*, April, 4–28. <https://doi.org/10.1201/9781315365657-1>
- Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 Tentang Pedoman Penyusunan Standar Operasional Prosedur Administrasi Pemerintahan Kementerian Ketenagakerjaan, 1 (2017). <https://peraturan.bpk.go.id/Details/145519/permenaker-no-5-tahun-2017>
- Meyer, B., Haywood, N., Sachdev, D., & Faraday, S. (2008). *Independent Learning: Literature Review* (Vol. 051). London: Department for Children, Schools and Families Research Report.
- Nugraha, F., & Purwadhi, P. (2020). Efektivitas Pelatihan Berbasis Gamifikasi dalam Meningkatkan Pemahaman Karyawan Terhadap Konsep Good Manufacturing Practices. *Service Management Triangle: Jurnal Manajemen Jasa*, 2(2), 89–99. <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/jsj/article/view/390%0Ahttp://ejurnal.ars.ac.id/index.php/jsj/article/download/390/259>

- Nugrahani, A. F., Saputri, D. S. D., Iffadah, A. D., Adiwijaya, S. N., & Andrian, F. (2024). Analisis Keterbacaan Bahan Ajar Bahasa Indonesia pada Kelas I SD berdasarkan Grafik Fry. *JEMARI (Jurnal Edukasi Madrasah Ibtidaiyah)*, 6(1), 46–51. <https://doi.org/10.30599/jemari.v6i1.3017>
- Nuraisyah, A., Fatimah, T., Kusuma, S. I., & Nugroho, S. A. (2024). Penguatan Teaching Factory (TEFA) Pengolahan Produk Kopi Politeknik Negeri Jember dalam Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) guna Meningkatkan Kualitas dan Legalitas Kopi Bubuk. *NaCosVi: Polije Proceedings Series*, 6 (1)(6th National Conference for Community Service (NaCosVi)), 50–55.
- Nurbatin, D. (2018). Penelitian dan Pengembangan Sistem Mutu Akuntansi Keuangan Pada Usaha Ternak Ayam Potong Blitar. *Akuntansi Dan Teknologi Informasi*, 12(1), 1–21. <https://doi.org/10.24123/jati.v11i2.697>
- Nurtanto, M., Ramdani, S. D., & Nurhaji, S. (2017). Pengembangan Model Teaching Factory di Sekolah Kejuruan. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan FKIP UNTIRTA 2017*, 447–454.
- Pal, M., & Priyabandhu, A. (2020). Importance of Personal Hygiene in The Food Plant. *Processing Industry: Food and Drink Industry*, 1(8), 30–31.
- Parry, D. (2018). *A Quality Manual – what is it and what should it contain?* <https://www.inspiredpharma.com/2018/09/04/quality-manual-contents/>
- Patel, K. T., & Chotai, N. P. (2011). Documentation and Records: Harmonized GMP Requirements. *Journal of Young Pharmacists*, 3(2), 138–150. <https://doi.org/10.4103/0975-1483.80303>
- Purnanto, A. W., & Mustadi, A. (2018). Analisis Kelayakan Bahasa dalam Buku Teks Tema 1 Kelas I Sekolah Dasar Kurikulum 2013. *Profesi Pendidikan Dasar*, 3(2), 101. <https://doi.org/10.23917/ppd.v3i2.2773>
- Putra, H. R., Aini Safitri, & Fadhlur Rahman Armi. (2021). Pola Komunikasi Pemimpin terhadap Tingkat Kepatuhan Anak Didik. *Jurnal Idarah: Pendidikan Dan Kependidikan*, 5(2), 127–142. <https://doi.org/10.47766/idarrah.v5i2.93>
- Rachmi, A., Susanto, T. D., & Herdiyanti, A. (2014). Pembuatan Standard Operating Procedure (SOP) Service Desk berdasarkan Kerangka Kerja ITIL V3 dengan Menggunakan Metode Analisis Gap Layanan (Studi Kasus: PT XZY Tangerang). *Jurnal Teknik Pomits*, 3(2), 175–180.
- Rahayuningsih, F. (2009). Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2000: Implementasi di Perpustakaan Universitas Sanata Dharma. *Info Persadha: Media Informasi Perpustakaan Universitas Sanata Dharma*, 7(1). https://e-journal.usd.ac.id/index.php/Info_Persadha/article/viewFile/12/8
- Ramadhina, S. C. (2016). *Penyusunan dan Penerapan Dokumen Manual Mutu pada Usaha Kecil dan Menengah Gula Kelapa Cetak 'UD. Ngudi Lestari II' Kebasen, Banyumas*. (Skripsi). Universitas Jenderal Soedirman.

- Rangkuti, A. N. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, PTK, dan Penelitian -Pengembangan*. <http://repo.uinsyahada.ac.id/id/eprint/951>
- Rosida, & Natasyari, D. D. S. (2023). Sosialisasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya. *DIANDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 21–26.
- Sakinah, I. (2023). *Prosedur Operasional Baku (POB) Teaching Factory Produksi Tahu Bakso Ikan Di SMKN 1 Mundu*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Shukla, J. (2017). *Good Manufacturing Practice (GMP): an Overview*. https://www.researchgate.net/publication/320373559_Good_manufacturing_Practice
- Soemarsono, J. (2018). *Strategi Pengembangan Pendidikan Kejuruan*. Depok: Rajagrafindo Persada.
- Sudirman, Hanarti, I., Badriyah, & Akhmal, A. (2023). Efektivitas Pelaksanaan SOP (Standard Operational Procedure) pada PT. XYZ. *KENDALI: Economics and Social Humanities*, 2(2), 161–170. <https://doi.org/10.58738/kendali.v2i2.520>
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sukhamdan, S., Sunandar, S., & Yuliejantiningasih, Y. (2017). Manajemen Mutu ISO 9001:2008 SMK NU 01 Kabupaten Kendal. *Jurnal Manajemen Pendidikan (JMP)*, 5(2), 213–228. <https://doi.org/10.26877/jmp.v5i2.1934>
- Swainson, M. (2018). The Food Safety and Quality Management System (FS & QMS). In *Swainson's Handbook of Technical and Quality Management for the Food Manufacturing Sector*. Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/B978-1-78242-275-4.00003-4>
- Tirtawati, N. L. R. (2020). Isolasi Mandiri Covid-19 dengan Daring PjBL Berbasis Mind Mapping untuk Meningkatkan Hasil Belajar Biologi. *Journal of Education Action Research*, 4(4), 393. <https://doi.org/10.23887/jear.v4i4.28504>
- Uliyanti, & Wardanu, A. P. (2024). Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) pada Unit Produksi di SMK Negeri 1 Sungai Raya. *Literasi: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4, 48–54.
- World Health Organization. (2024). *Documents and Records*. [Online]. Diakses dari: [https://extranet.who.int/lqsi/sites/default/files/attachedfiles/LQMS 16-1 - 16-2 Overview of documents.pdf](https://extranet.who.int/lqsi/sites/default/files/attachedfiles/LQMS%2016-1-16-2%20Overview%20of%20documents.pdf)
- Yuliasih, & Sabatari, W. (2018). Hubungan Kemandirian Belajar Praktik Industri dengan Hasil Belajar Busana Wanita Siswa Kelas XII Tata Busana SMK

Negeri 1 Pandak. *Jurnal Fesyen: Pendidikan Dan Teknologi*, 7(4), 1–7.

Yulis, D. W., Siburian, D. A. N. B., Lestari, D. A., Fahmi, D., Rezeki, E. T., & Mukhlis, M. (2022). Analisis Kelayakan Bahasa Buku Teks Bahasa Indonesia Kelas IX Kurikulum 2013 Terbitan Kemendikbud. *SAJAK: Jurnal Sastra, Bahasa, Dan Pembelajaran Bahasa Dan Sastra*, 1(1), 137–147.

Zainab, S. A. (2023). *Implementasi Higiene Sanitasi di Tefa (Teaching Factory) Produksi Roti SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Zulkifli, L., Rokhmat, J., & Hayati, L. (2019). Pengembangan Manual Mutu Berbasis Karakter untuk Meningkatkan Kualitas Layanan Pendidikan. *Prosiding Seminar Nasional FKIP Universitas Mataram Mataram, 11-12 Oktober 2019*, 11–12.