

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan jenjang pendidikan yang mengutamakan peserta didik dapat langsung bekerja, baik secara mandiri maupun sebagai tenaga kerja sesuai dengan kompetensi yang dimilikinya (Rudiatna, 2022). Salah satu model pembelajaran yang dapat digunakan untuk menunjang keterampilan peserta didik adalah *Teaching Factory* (TeFa) yang menggabungkan pembelajaran praktik dengan teori melalui simulasi atau situasi nyata yang dirancang sesuai dengan kondisi di industri sebenarnya (Irsyad, dkk., 2023).

SMKN 4 Garut merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang memiliki jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP). Penerapan TeFa di SMK 4 Garut baru berlangsung selama satu tahun dan fokus pada beberapa industri makanan yaitu *frozen food*, kopi, keripik, dan roti. TeFa di SMKN 4 Garut sudah menggunakan model TF-6M dengan kegiatan dimulai dari menerima order hingga menyerahkan order. Salah satu produk unggulan TeFa SMKN 4 Garut adalah roti jagung. Pembuatan roti jagung melibatkan proses pembuatan vla jagung yang terbuat dari butiran jagung yang dihancurkan lalu dicampurkan dengan adonan vla. Proses pembuatan vla jagung dilakukan setiap kali proses pembuatan roti jagung.

Hasil wawancara kepada pembimbing TeFa produksi roti pada bulan Oktober 2023 menunjukkan bahwa belum tersedia Prosedur Operasional Baku (POB) untuk produksi roti jagung. Kegiatan produksi roti jagung menggunakan Lembar Kerja Siswa (LKS) yang hanya mencakup bahan roti jagung, bahan vla jagung, dan proses pembuatan roti jagung serta pembuatan vla jagung secara singkat. Beberapa penjelasan prosedur dilakukan secara lisan oleh pembimbing TeFa termasuk prosedur pembuatan vla jagung dan penggunaan alat. Peserta didik seringkali menanyakan kembali proses yang harus dilakukan dan mengakibatkan proses produksi tidak efektif karena pembimbing TeFa harus menjelaskan tahapan proses produksi secara berulang dan cara penggunaan alat. Hal ini berpeluang menyebabkan produk roti jagung yang dihasilkan tidak konsisten dari segi bentuk,

rasa, maupun tekstur. Oleh karena itu, dibutuhkan pedoman tertulis yang mencakup seluruh proses kegiatan produksi roti jagung.

Kegiatan TeFa memproduksi makanan dengan kualitas seragam, sehingga perlu memiliki POB. POB adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional standar yang ada dalam suatu organisasi yang harus dilakukan pada keadaan tertentu (Irawati, dkk., 2016; Rizky, dkk., 2017). POB bertujuan untuk menyederhanakan tugas dengan fokus pada intinya agar pekerjaan dapat dilaksanakan dengan cepat dan tepat, sehingga memaksimalkan keuntungan dan meminimalisir kerugian akibat pemborosan bahan baku (Delti, dkk., 2018).

SKKNI merupakan rumusan kemampuan kerja pada suatu unit kompetensi yang ditetapkan oleh menteri ketenagakerjaan. SKKNI untuk produksi roti sudah diatur pada SKKNI NO. KEP 45/MEN/II/2009 dan SKKNI Nomor 28 Tahun 2019. POB perlu sesuai dengan model TF-6M untuk menunjang kegiatan TeFa dan berbasis SKKNI agar keterampilan peserta didik serta sikap kerja dapat relevan dengan pelaksanaan tugas yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku, sehingga dapat meningkatkan kemampuan psikomotorik dan afektif peserta didik dalam membuat roti jagung.

Prameswara (2022) mengembangkan POB produksi roti dan peserta didik dapat memproduksi roti dengan kualitas seragam setelah menggunakan POB yang dinilai sangat layak oleh validator. Pertiwi (2019) mengembangkan POB Proses Produksi Roti Berbasis SKKNI di TeFa SMK Negeri 1 Cibadak dan hasil uji coba kepada peserta didik menunjukkan bahwa POB yang digunakan dapat membantu peserta didik memproduksi roti dengan mutu yang baik.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis melakukan penelitian yang berjudul **“Pengembangan POB Berbasis SKKNI Produksi Roti Jagung pada Kegiatan *Teaching Factory* (TeFa) di SMKN 4 Garut”**. POB produksi roti jagung diharapkan dapat menjadi acuan bagi peserta didik dapat memproduksi roti jagung dengan kualitas yang baik dan seragam.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dari penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana kelayakan POB berbasis SKKNI produksi roti jagung pada kegiatan TeFa di SMKN 4 Garut?
2. Bagaimana kemampuan psikomotorik peserta didik kelompok kontrol yang menggunakan LKS dan peserta didik kelompok eksperimen yang menggunakan POB pada kegiatan TeFa produksi roti jagung di SMKN 4 Garut?
3. Bagaimana kemampuan afektif peserta didik kelompok kontrol yang menggunakan LKS dan peserta didik kelompok eksperimen yang menggunakan POB pada kegiatan TeFa produksi roti jagung di SMKN 4 Garut?
4. Apakah terdapat perbedaan kemampuan psikomotorik dan afektif membuat roti jagung antara peserta didik kelompok kontrol yang menggunakan LKS dan peserta didik kelompok eksperimen yang menggunakan POB pada kegiatan TeFa produksi roti jagung di SMKN 4 Garut?
5. Bagaimana mutu produk roti jagung yang dihasilkan oleh kelompok kontrol yang menggunakan LKS pada kegiatan TeFa produksi roti jagung di SMKN 4 Garut?
6. Bagaimana mutu produk roti jagung kelompok eksperimen yang menggunakan POB berbasis SKKNI pada kegiatan TeFa produksi roti jagung di SMKN 4 Garut?

1.3. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan yang sudah dirumuskan, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kelayakan POB berbasis SKKNI produksi roti jagung pada kegiatan TeFa di SMKN 4 Garut.
2. Mengetahui kemampuan psikomotorik peserta didik kelompok kontrol yang menggunakan LKS dan peserta didik kelompok eksperimen yang menggunakan POB pada kegiatan TeFa produksi roti jagung di SMKN 4 Garut.
3. Mengetahui kemampuan afektif peserta didik kelompok kontrol yang menggunakan LKS dan peserta didik kelompok eksperimen yang menggunakan POB pada kegiatan TeFa produksi roti jagung di SMKN 4 Garut.

4. Mengetahui perbedaan kemampuan psikomotorik dan afektif membuat roti jagung antara peserta didik kelompok kontrol yang menggunakan LKS dan peserta didik kelompok eksperimen yang menggunakan POB pada kegiatan TeFa produksi roti jagung di SMKN 4 Garut.
5. Mengetahui mutu produk roti jagung yang dihasilkan oleh kelompok kontrol yang menggunakan LKS pada kegiatan TeFa produksi roti jagung di SMKN 4 Garut.
6. Mengetahui mutu produk roti jagung kelompok eksperimen yang menggunakan POB berbasis SKKNI pada kegiatan TeFa produksi roti jagung di SMKN 4 Garut.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat terhadap berbagai pihak serta dapat memberikan kontribusi dalam perbaikan proses pembelajaran di sekolah, manfaat-manfaat yang diharapkan penulis adalah:

- a. Bagi peserta didik, membantu dalam pelaksanaan kegiatan produksi roti jagung pada kegiatan TeFa di SMKN 4 Garut, serta menciptakan suasana kegiatan produksi yang tertib dan mandiri karena dibekali POB berbasis SKKNI sebagai pedoman pelaksanaan kegiatan TeFa.
- b. Bagi sekolah dan guru, membantu dan memberikan informasi mengenai pengembangan POB berbasis SKKNI produksi roti jagung pada kegiatan TeFa di SMKN 4 Garut.
- c. Bagi peneliti, menambah pengetahuan mengenai pengembangan POB berbasis SKKNI produksi roti jagung pada kegiatan TeFa di SMKN 4 Garut dan mendapatkan sarana untuk mengimplementasikan ilmu yang dipelajari selama diperkuliahan serta sebagai bahan rujukan untuk penelitian selanjutnya.

1.5. Struktur Organisasi Penelitian

Sistematika penelitian yang dihasilkan meliputi:

- BAB I Pendahuluan, pada bab ini berisi tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan, manfaat dan struktur organisasi penelitian.

- BAB II Kajian Pustaka, pada bab ini berisi tentang teori dan hasil penelitian terdahulu yang akan digunakan oleh peneliti untuk mendasari dan menguatkan hasil temuan peneliti.
- BAB III Metodologi Penelitian, pada bab ini berisi tentang rencana penelitian yang meliputi desain penelitian, partisipan dan lokasi penelitian, populasi dan sampel penelitian, prosedur penelitian, instrumen penelitian dan teknik analisis data penelitian.
- BAB IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang hasil dan pembahasan yang didapatkan dari proses penelitian.
- BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, berisi tentang Kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dan saran yang diajukan untuk penelitian selanjutnya.

