

**PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)
PRODUKSI SOSIS AYAM PADA *TEACHING FACTORY* SMKN 2
CILAKU CIANJUR**

SKRIPSI

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



Oleh:

Mira Silvia

NIM 2008530

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2024

Mira Silvia, 2024

***PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR***

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP)* PRODUKSI SOSIS AYAM PADA *TEACHING FACTORY*

Oleh
Mira Silvia

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan pada Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

© Mira Silvia 2024
Universitas Pendidikan Indonesia
Juli 2024

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

Mira Silvia, 2024

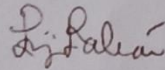
***PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR***

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR PENGESAHAN DAN PERSETUJUAN SKRIPSI
MIRA SILVIA
PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)
PRODUKSI SOSIS AYAM PADA *TEACHING FACTORY* SMKN 2 CILAKU
CIANJUR

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Eng Puji Rahmawati Nurcahyani, S.TP., M.Si.

NIP. 198202172012122001

Pembimbing II



Dr. Mustika Nuramalia Handayani, S.TP., M.Pd.

NIP. 198401252012122002

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri



Dr. Mustika Nuramalia Handayani, S.TP., M.Pd.

NIP. 198401252012122002

Mira Silvia, 2024

**PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Produksi Sosis Ayam Pada *Teaching Factory* SMKN 2 Cilaku Cianjur” beserta seluruh isinya adalah benar-benar hasil karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai etika ilmu yang berlaku dalam keilmuan. Atas pertanyaan tersebut saya bertanggung jawab atas segala resiko atau sanksi jika timbul dikemudian hari terbukti adanya pelanggaran etika keilmuan atau klaim keaslian karya ini oleh pihak lain.

Bandung, Juli 2024

Yang membuat pernyataan

Mira Silvia
NIM 2008530

Mira Silvia, 2024

**PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya kepada kita semua sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan judul “Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Produksi Sosis Ayam Pada *Teaching Factory* SMKN 2 Cilaku Cianjur” dengan baik dan lancar walaupun jauh dari kata sempurna. Penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang memberikan dukungan maupun bantuan selama proses ini, antara lain:

1. Dr. Puji Rahmawati, S.TP., M. Si., sebagai dosen pembimbing I, yang memberikan masukan serta arahan yang sangat berarti bagi penulis.
2. Dr. Mustika Nuramalia Handayani, S.TP., M. Pd., sebagai dosen pembimbing II, yang memberikan masukan serta arahan yang berarti untuk penulis.
3. Dwi Lestari Rahayu, S. TP., M.Si., sebagai dosen penguji I yang memberikan masukan dan arahan yang berharga untuk penulis.
4. Dr. Yatti Sugiarti, M.P., sebagai dosen penguji II yang senantiasa memberikan masukan dan arahan yang berharga untuk penulis.
5. Gilang Garnadi, S.Si., M.T, sebagai dosen penguji III yang senantiasa memberikan masukan dan arahan yang berharga untuk penulis.
6. Siti Maspupah, S. Pd., M.Pd., sebagai kepala sekolah SMKN 2 Cilaku Cianjur yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian di sekolah.
7. Lisrestu Rahayu, S. Pd., sebagai ketua program studi keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian di program studi tersebut serta sebagai guru mata pelajaran Produksi Olahan Hasil Hewani yang membantu penelitian dan validasi materi dalam penilaian *Standard Operating Procedure* di SMKN 2 Cilaku Cianjur.

Mira Silvia, 2024

**PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

8. Dyiah Kurnia Effendi, S. Pd., sebagai validator ahli Bahasa yang membantu penulis dalam menilai *Standard Operating Procedure* di SMKN 2 Cilaku Cianjur.
9. Yuni Suryani, S. Pd., sebagai validator ahli *teaching factory* yang telah membantu menilai *Standard Operating Procedure* di SMKN 2 Cilaku Cianjur.
10. Kedua orang tua, kakak dan kakak ipar, sepupu (Hilmi) yang selalu memberikan motivasi, doa, dan dukungan kepada penulis.
11. Teman-teman di Agroindustri 2020: Alifah, Kamila, Nabilah, Emilia, Alvira, Lilis, Khanifatun, Siti Sophia, Sania, Shindi, Maura, Dini, Deva, Dyva, Wita, Hanifa, Nurul, Arisyah serta teman-teman lain yang memberikan dukungan dan doa selama proses penyusunan skripsi.
12. Teman satu perjuangan Neng Leni Marliyana Prodi PGPAUD Angkatan 2020 yang senantiasa memberikan motivasi, dukungan, dan doa selama proses penyusunan skripsi.
13. Alfina & Azzahra Prodi Pendidikan Kimia Angkatan 2020 yang memberikan dukungan, semangat, dan doa selama penyusunan skripsi.
14. Semua pihak yang terkait dalam memberikan dukungan, semangat, dan doa dalam penyusunan yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna, namun penulis bersyukur atas penyelesaian yang telah dicapai. Penulis mengharapkan kritik dan saran supaya skripsi ini dapat mengarah ke tingkat yang lebih baik lagi dan semoga dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Bandung, Juli 2024

Yang membuat pernyataan

Mira Silvia
NIM 2008530

Mira Silvia, 2024

**PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

**PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)
PRODUKSI SOSIS AYAM PADA *TEACHING FACTORY* SMKN 2
CILAKU CIANJUR**

Mira Silvia

2008530

ABSTRAK

Standard Operating Procedure (SOP) pada pelaksanaan *teaching factory* (tefa) dalam produksi sosis ayam dibutuhkan sebagai pedoman untuk melaksanakan pengolahan sosis ayam berbasis SKKNI. Penelitian ini bertujuan untuk 1) mengetahui kelayakan SOP berbasis SKKNI produksi sosis ayam yang dirancang untuk pelaksanaan *teaching factory* di SMKN 2 Cilaku Cianjur; 2) mengetahui hasil belajar aspek psikomotorik siswa setelah menerapkan SOP berbasis SKKNI; 3) mengetahui kualitas produk sosis yang dihasilkan dari penerapan SOP berbasis SKKNI. Pengembangan SOP menggunakan metode observasi dan wawancara dengan model *Analyze, Design, Development, Evaluation* (ADDIE). Pada penerapan SOP penelitian ini menggunakan metode *one shot case study* dengan teknik pengambilan sampel yaitu *purposive sampling*. Sampel pada penelitian ini sebanyak 9 orang yaitu peserta didik XI A PHP 1 SMKN 2 Cilaku Cianjur. Berdasarkan hasil penelitian SOP produksi sosis ayam berbasis SKKNI dinyatakan “layak” oleh ahli materi, ahli bahasa, dan ahli *teaching factory*. Pada uji coba penerapan SOP, siswa melaksanakan produksi sosis dalam kategori “baik” dan hasil belajar aspek psikomotorik siswa setelah menggunakan SOP dalam kategori “sangat baik” yang artinya bahwa adanya SOP tersebut, peserta didik dapat menggunakan SOP dalam pelaksanaan tefa produksi sosis ayam. Hasil produk yang dihasilkan dari penerapan SOP ini yaitu aroma normal khas sosis ayam, rasa normal dan gurih, warna normal khas daging ayam, dan tekstur yang kenyal.

Kata Kunci: SKKNI, Sosis Ayam, *Standard Operating Procedure* (SOP)

Mira Silvia, 2024

**PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

**DEVELOPMENT OF STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) FOR
PRODUCTION OF CHICKEN SAUSAGES IN THE TEACHING FACTORY
SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Mira Silvia

2008530

ABSTRACT

Standard Operating Procedure (SOP) on the implementation of teaching factory (tefa) in chicken sausage production is needed as a guideline for carrying out SKKNI-based chicken sausage processing. This study aims to 1) determine the feasibility of SKKNI-based SOP for chicken sausage production designed for the implementation of teaching factory at SMKN 2 Cilaku Cianjur; 2) determine the learning outcomes of students' psychomotor aspects after applying SKKNI-based SOP; 3) determine the quality of sausage products produced from the application of SKKNI-based SOP. The development of SOPs uses observation and interview methods with the Analyze, Design, Development, Evaluation (ADDIE) model. In the application of the SOP, this research uses a one shot case study method with a sampling technique, namely purposive sampling. The sample in this study were 9 people, namely students of XIAPHP 1 SMKN 2 Cilaku Cianjur. Based on the results of the research, the SKKNI-based chicken sausage production SOP was declared "feasible" by material experts, linguists, and teaching factory experts. In the trial application of the SOP, students carried out sausage production in the "good" category and the learning outcomes of students' psychomotor aspects after using the SOP in the "very good" category, which means that the existence of the SOP, students can use the SOP in the implementation of chicken sausage production tefa. The product results resulting from the application of this SOP are normal aroma typical of chicken sausage, normal and savory taste, normal color typical of chicken meat, and chewy texture.

Keywords: *SKKNI, Chicken Sausage, Standard Operating Procedure (SOP)*

Mira Silvia, 2024

**PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR ISI

LEMBAR HKI.....	i
LEMBAR PENGESAHAN DAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP)	6
2.1.1 Tujuan <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP)	6
2.1.2 Komponen <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	7
2.2 <i>Teaching Factory</i> (Tefa).....	10
2.2.1 Tujuan <i>Teaching Factory</i>	11
2.2.2 Komponen Utama <i>Teaching Factory</i>	12
2.2.3 Pelaksanaan <i>Teaching Factory</i>	13
2.2.4 Pelaksanaan <i>Teaching Factory</i> di SMKN 2 Cilaku Cianjur	14
2.3 Produksi Sosis Ayam.....	16
2.3.1 Komposisi Sosis Ayam	16
2.3.2 Bahan Baku	16
2.3.3 Prinsip Pembuatan Sosis Ayam	21

Mira Silvia, 2024

**PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.4	Parameter Mutu Produk Sosis Ayam	23
2.5	Standar Acuan Pembuatan Produksi Sosis Ayam	23
2.5.1	Penggunaan SKKNI	23
2.6	Penelitian Terdahulu.....	23
2.7	Posisi Penelitian.....	27
BAB III METODE PENELITIAN.....		29
3.1	Pengembangan SOP	29
3.1.1	Desain Penelitian.....	29
3.1.2	Partisipan.....	30
3.1.3	Populasi dan Sampel	30
3.1.4	Instrumen Penelitian.....	30
3.1.5	Prosedur Penelitian.....	34
3.1.6	Analisis Data	38
3.2	Penerapan SOP	40
3.2.1	Partisipan.....	40
3.1.2	Populasi dan Sampel	40
3.2.3	Metode Penelitian.....	41
3.2.4	Instrumen Penelitian.....	42
3.2.5	Prosedur Penelitian.....	47
3.2.6	Analisis Data	47
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN		49
4.1	Pengembangan SOP	49
4.1.1	Analisis (<i>analysis</i>).....	49
4.1.2	Desain (<i>design</i>).....	52
4.1.3	Pengembangan (<i>development</i>)	60
4.1.4	Implementasi (<i>implementation</i>)	72
4.1.5	Evaluasi (<i>evaluation</i>)	79
4.2	Penerapan SOP	80
4.2.1	Temuan	80
4.2.2	Pembahasan	82

Mira Silvia, 2024

**PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4.3	Kualitas Produk Sosis Ayam.....	88
4.3.1	Temuan	88
4.3.2	Pembahasan.....	90
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI		93
DAFTAR PUSTAKA		95
LAMPIRAN.....		103

Mira Silvia, 2024

*PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR*

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komponen Diagram Alir.....	8
Tabel 2.2 Syarat Mutu Organoleptik Sosis Daging	23
Tabel 2.3 Unit Kompetensi yang diacu.....	24
Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu	26
Tabel 3.1 Kriteria Skala Penilaian Validasi Ahli dan Penilaian Peserta Didik.....	31
Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahli Materi.....	31
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahli Bahasa.....	32
Tabel 3.4 Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahli <i>Teaching Factory</i>	32
Tabel 3.5 Kisi-kisi Instrumen Penilaian Peserta didik.....	33
Tabel 3.6 Kategori Hasil Penilaian Keterlaksanaan Praktik Peserta Didik	33
Tabel 3.7 Kisi-kisi Angket Penilaian Keterlaksanaan Praktik Peserta Didik	34
Tabel 3.8 <i>Story Board</i> Rancangan <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP)	37
Tabel 3.9 Kriteria Persentase Kelayakan dari Ahli.....	39
Tabel 3.10 Kriteria Penilaian Peserta didik.....	39
Tabel 3.11 Kriteria Hasil Penilaian Keterlaksanaan Praktik Siswa	40
Tabel 3.12 Instrumen Penilaian Aspek Psikomotorik Siswa	42
Tabel 3.13 Indikator Penilaian Psikomotorik Siswa	42
Tabel 3.14 Kategori Hasil Perhitungan Persentase Hasil belajar Psikomotorik	47
Tabel 3.15 Kriteria Uji Organoleptik	48
Tabel 4.1 Tampilan Dokumen SOP.....	52
Tabel 4.2 Konten SOP.....	57
Tabel 4.3 Komentar dan Saran dari Ahli Materi.....	61
Tabel 4.4 Hasil Perbaikan Dari Ahli Materi	61
Tabel 4.5 Komentar dan Saran Ahli <i>Teaching Factory</i>	65
Tabel 4.6 Hasil Perbaikan dari Ahli <i>Teaching Factory</i>	66
Tabel 4.7 Hasil Uji Organoleptik Sosis Ayam Kelompok 1	89
Tabel 4.8 Hasil Uji Organoleptik Sosis Ayam Kelompok 2.....	89

Mira Silvia, 2024

**PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.9 Hasil Uji Organoleptik Sosis Ayam Kelompok 3.....89

Mira Silvia, 2024

*PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR*

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Komponen Cek Biaya Keperluan.....	8
Gambar 3.1 Tahapan Penelitian ADDIE.....	29
Gambar 3.2 <i>Flowchart</i> Rancangan Komponen Isi SOP Sosis Ayam.....	36
Gambar 3.3 Ilustrasi penerapan metode <i>one shot case study</i>	41
Gambar 4.1 Hasil Penilaian Validasi Ahli Materi.....	60
Gambar 4.2 Hasil Penilaian Validasi Ahli Bahasa.....	64
Gambar 4.3 Komentar dari Ahli Bahasa.....	64
Gambar 4.4 Hasil Penilaian Validasi Ahli <i>Teaching Factory</i>	65
Gambar 4.5 Hasil Penilaian Keterlaksanaan Praktik Produksi Sosis Ayam.....	73
Gambar 4.6 Hasil Penilaian Peserta Didik Terhadap SOP	74
Gambar 4.7 Hasil Penilaian Psikomotorik Siswa Pada Kelompok 1.....	81
Gambar 4.8 Hasil Penilaian Aspek Psikomotorik Pada Kelompok 2.....	81
Gambar 4.9 Hasil Penilaian Aspek Psikomotorik Pada Kelompok 3.....	82
Gambar 4.10 Nomor Peserta Praktik	83
Gambar 4.11 Hasil Produk Masing-masing Kelompok.....	92

Mira Silvia, 2024

**PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....	104
Lampiran 2. Instrumen Penilaian Ahli Materi	105
Lampiran 3. Instrumen Penilaian Ahli Bahasa	108
Lampiran 4. Instrumen Penilaian Ahli <i>Teaching Factory</i>	111
Lampiran 5. Instrumen Penilaian Peserta Didik	114
Lampiran 6. Rekapitulasi Penilaian Peserta Didik Terhadap SOP	116
Lampiran 7. Hasil Penilaian Keterlaksanaan Praktik Peserta Didik	117
Lampiran 8. Hasil Penilaian Aspek Psikomotorik Siswa.....	121
Lampiran 9. Penilaian Siswa Pada Aspek Psikomotorik	128
Lampiran 10. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Produk Sosis Ayam	129
Lampiran 11. Nilai Siswa Kelas Uji Coba Penggunaan SOP	130
Lampiran 12. Nilai Siswa Kelas Pelaksana <i>Teaching Factory</i>	131
Lampiran 13. Modul Ajar Penerapan SOP	132
Lampiran 14. Dokumentasi Kegiatan	134

Mira Silvia, 2024

**PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA
TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR**

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, N, N. (2015). Penerapan Prosedur Operasional Standar (SOP) pada *Teaching Factory* Roti SMKN 1 Kuningan. (Skripsi). Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ajusta, A. G., & Addin, S. (2018). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) di Departemen HRD PT Sumber Maniko Utama. *Jurnal Mitra Manajemen*, 2(3), 181-189.
- Akbar, S. (2013). *Instrumen Perangkat Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Anglada, D. (2007). *An Introduction to Instructional Design: Utilizing a Basic Design Model*. [Online]. Tersedia: <http://www.pace.sdu/ctl/newsletter> [24 Januari 2024].
- Anggraini, F. D., & Ika, S. (2021). Pengaruh Standar Operasional Prosedur Terhadap Kinerja Karyawan Dalam Meningkatkan Kualitas Produk (Makanan) dan Dampaknya Terhadap Kepuasan Tamu di Hotel Yellow Star Ambarukmo. *Mabha Jurnal*, 2(1), 59-69.
- Antara, N, dan Wartini, M. (2014). *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project, Udayana University.
- Aprilia, A., Yuliatin, Y., & Dahlan, D. (2021). Bentuk Perilaku Tidak Disiplin Siswa Kelas IX dan Dampaknya Terhadap Hasil Belajar (Studi di SMPN 16 Mataram). *Jurnal Pendidikan Sosial Keberagaman*, 8(1), 39-47.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Asih, H. M., & Fitriani, S. (2018). Penyusunan Standar Operating Prosedur (SOP) Produksi Inovasi *Ecobrick*. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(2), 144.
- Assadad, L., & Utomo, B. S. B. (2011). Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 6(2), 26-37.
- Astuti, Ratna Kusuma, and Ganik Sakitri. "Pengaruh Model Pembelajaran Demonstrasi Terhadap Peningkatan Hasil Belajar Praktikum *Outcomes*. *STETHOSCOPE1*, 2 , 83–88.
- Athagati, A. (2014). *Step by Step Membuat SOP (Standard Operating Procedure)*. Yogyakarta: Efata Publishing.
- Atmoko, T. (2011). Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah. UNPAD, Bandung.
- Badan Penjaminan Mutu Universitas. (2019). *Pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP)*. Jakarta: UAI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Tentang Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik. (2019). Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta.

Mira Silvia, 2024

PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PRODUKSI SOSIS AYAM PADA TEACHING FACTORY SMKN 2 CILAKU CIANJUR

Universitas Pendidikan Indonesia | respository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Barbara, Lewis A. (2004). *Character Building for Children*. (Terjemahan Arfin Saputra). Batam: Center Karisma Publishing Group.
- Batubara, H. H. (2020). *Media pembelajaran efektif*. Semarang: Fatawa Publishing.
- BNSP. (2007). Panduan Penilaian Kelompok Mata Pelajaran Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- BNSP. (2014). Instrumen Penilaian Buku Teks Pembelajaran Tahun 2014. Badan Nasional Standarisasi profesi, Jakarta.
- BPOM RI. (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. Jakarta: BPOM RI.
- BSN. (2016). Penerapan SNI Untuk Mutu dan Keamanan Pangan. [Online]. Tersedia: https://bsn.go.id/main/berita/berita_det/7578/Penerapan-SNI-untuk-Mutu-dan-Keamanan-Pangan [5 Juni 2024].
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 01-3709-1995. Rempah-rempah bubuk). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 01-3820-1995. Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 3924. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2015). Sodium Tripolifosfat (STTP) Mutu Pangan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 3926-2008. Telur Ayam Konsumsi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BNSP. (2014). Instrumen Penilaian Buku Teks Pembelajaran Tahun 2014. Badan Nasional Standarisasi profesi, Jakarta.
- Budiarti, H. M. (2019). Penerapan Kedisiplinan Kerja Siswa Kelas Xi Dalam Kegiatan Praktik Mata Pelajaran Tata Hidang Di Sekolah Menengah Kejuruan. *Jurnal KELUARGA*, 5(1).
- Direktorat Pembinaan SMK. (2017). *Tata Kelola Pelaksanaan Teaching Factory: Seri Revitalisasi SMK*. Jakarta: DirPSMK.
- Dewi, A. S., Amelia, D., & Hidayat, A. (2023). Implementasi Manajemen Pembelajaran *Teaching Factory* dalam Mengimplementasikan Kewirausahaan SMK. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(2), 13003-13011.
- Ekotama, S. (2015). *Pedoman Mudah Menyusun SOP*. Yogyakarta: Medpress.
- EPA. (2007). *Guidance for Preparing Standard Operating Procedures (SOPs)*. Washington DC: Office of Environmental Information.
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. (2005). Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik Dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(1).
- Farid, M., Susanto, T. D., & Nisafani, A. S. (2013). Pembuatan SOP Menurut PERMENPAN No. 52 Tahun 2011 dengan *Best Practice* COBIT 5 dan ITIL V3. *SESINDO*.

- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). Perilaku *Higiene* Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang *Higiene* Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8), 45-52.
- Fikri, M. (2020) Konsep Dasar Manajemen Pendidikan & Peran Standar Operasional Prosedur (SOP). Najmu Books Publishing.
- Fiqri, A. M., & Sutabri, T. (2023). Analisis Manajemen Layanan *E-Learning* Berbasis Teknologi Informasi Menggunakan Framework ITIL Versi 3 Pada SMK Muhammadiyah 1 Palembang. *Indonesian Journal of Multidisciplinary on Social and Technology*, 1(2), 74-80.
- Hadiwiyono, P. S., & Panjaitan, T. W. (2013). Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Departemen Human Resources (HR) di PT. X. *Jurnal Titra*, 1, 227-232.
- Hadlock, H. (2008). *From Practice to Entrepreneurship: Rethinking the Learning Factory Approach*. (Proceeding). Iajc Ijme International Conference, ISBN 978-1-60643-379-9.
- Hakim, M.F. R., & Rahayuna, V. (2024). *Analysis of the Effectiveness of Standard Operating Procedure (SOP) on the Performance of Employees in the Logistics and Distribution Section at CV Sinar Teknik Perkasa*. *Jurnal Manajemen Bisnis Era Digital (JUMABEDI)*, 1(2), 233-243.
- Hapsari, Y. T., & Kurniawanti, K. (2022). Perancangan *Standar Operational Prosedur* (SOP) Pada Proses Produksi *Frozen Food*. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7(1), 8-14.
- Hasyim, M. S., & Taufiq, A. (2022). Strategi Kemnaker dalam Peningkatan Sumber Daya Manusia Berbasis Kompetensi (implementasi penerapan KKNi pada kurikulum politeknik ketenagakerjaan dan Balai Latihan Kerja Lembang). *Multiverse: Open Multidisciplinary Journal*, 1(3).
- Hidayat, D. (2010). Pengembangan Model Pembelajaran *Teaching Factory* (Model TF-6M untuk meningkatkan Kompetensi Siswa dalam Mata Pelajaran Produktif Sekolah Menengah Kejuruan. (Disertasi). Program Studi Pengembangan Kurikulum SPS UPI. Bandung: Tidak diterbitkan.
- Hidayat, D, E. (2023). Tugas Akhir Perancangan Standar Operasional Prosedur Rekonsiliasi Pajak Pusat di Badan Pendapatan, Pengelolaan Keuangan dan Aset Daerah Kabupaten Magelang. (Skripsi). Magelang: Tidak diterbitkan.
- Heigl, A. (2011). Arti Warna Menurut Feng Shui. [Online]. Tersedia di: <https://id.scribd.com/doc/60727887/Arti-Warna-Menurut-Feng-Shui> [19 April 2024].
- Hootman, R. (1992). *Manual on Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation*. Philadelphia: ASTM.
- Hotima, S. H. (2022). Pengembangan Umkm *Filter Coffee* Melalui Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi Guna Mempertahankan Citra Institusi. *Majalah Ilmiah Pelita Ilmu*, 4(2), 93-109.

- Irwansyah, & Munasiah. (2018). Hubungan antara Persepsi dan Kemampuan Berpikir Kritis Siswa dengan Keterampilan Menulis Karangan Argumentasi di SMS Tugu Ibu Depok. *DIEKSIS*, 10(3), 280-290.
- Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., & Erwanto, Y. (2020). Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Enzim Transglutaminase. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 18(1), 73-80.
- Isnaini, A. I., & Utami, L. (2020). Pengembangan Instrumen Penilaian Kinerja untuk Mengukur Kemampuan Psikomotorik Siswa dalam Praktikum Laju Reaksi. *Journal of The Indonesian Society of Integrated Chemistry*, 12(1), 24-30.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia Indonesia. (2021). Mengenal Tapioka. Pusat Perpustakaan dan Literasi Pertanian, Bogor.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2018 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging. Kemenaker, Jakarta.
- Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 103 Tahun 2021 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging (Sub Bidang Non Produksi). Kemenaker, Jakarta.
- Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia (Nomor KEP.318/MEN/2007 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Sektor Penyedia Makanan dan Minuman Sub Sektor Restoran, Bar dan Jasa Boga Bidang Industri Jasa Boga. Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia, Jakarta.
- Lamancusa, John S., Jorgensen, Jens E., Zayas-Castro, Jose L., et al. (1995). *The learning factory – a new approach to integrating design and manufacturing into engineering curricula*. (Proceeding). Anaheim, California.
- Lembaga Penjaminan Mutu UIN Sultan Thaha Saifuddin Jambi. (2023). *Standard Operating Procedure* menjadi Pedoman konsistensi pekerjaan. [Online]. Tersedia: <http://lpm.uinjambi.ac.id/home/artikel/2/87> [10 Februari 2024].
- Mahdane, A., Hubeis, M., & Kuswanto, S. (2018). Pengaruh SKKNI dan Kompetensi SDM terhadap Pengembangan SDM di Unit Profesi SDM dalam Menghadapi Era MEA. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 13(1), 1-9.
- Mamero, F. M. (2018). Implementasi Kebijakan Sertifikasi Guru di SMK Negeri 5 Manado. *Jurnal Administrasi Publik*, 4(59).
- Manara, M. U. (2014). *Hard Skills* dan *Soft Skills* pada Bagian Sumber Daya Manusia di Organisasi Industri. *Jurnal Psikologi Tabularasa*, 9(1).

- Marsono. (2019). *Bahasa Indonesia-Teks Prosedur*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara (Permenpan No. PER/21/M-PAN/11/2008). Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara, Jakarta.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Mulianda, M. (2022). *Pengaruh Teaching Factory Pada Bidang Keahlian Ketenagalistrikan Terhadap Hasil Belajar Siswa Di SMKN 2 Banda Aceh*. Doctoral dissertation, UIN Ar-Raniry Fakultas Tarbiyah dan Keguruan.
- Mustikawati, I., & Maipan, R. (2012). Audit Manajemen atas Fungsi Produksi pada PTP. Nusantara VI Kayu Aro Kerinci, Jabi. *Nominal Barometer Riset Akuntansi dan Manajemen*, 1(2), 65-83.
- Nainggolan, D. H., Sidabalok, N. E., & Aritonang, E. (2022). Pengaruh Kebiasaan Belajar Terhadap Hasil Belajar Matematika. *Elektriase: Jurnal Sains Dan Teknologi Elektro*, 12(01), 1-6.
- Nandy. (2023). Warna Pastel: Pengertian, Sejarah, Karakteristik, dan Macam-macamnya. [Online]. Tersedia: https://www.gramedia.com/besseller/warna-pastel-pengertian-sejarah-karakteristik-dan-macam-macamnya/#google_vignette [19 April 2024].
- Nugroho, A. H. (2015). *Kualitas Sosis Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus Jacq.) dan Tepung Labu Kuning dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan (Eucheuma cottonii Doty.)*. Doctoral dissertation, UAJY.
- Nur'aini, F. (2016). *Pedoman Praktis Menyusun SOP*. Yogyakarta: Quadrant.
- Nur Kesumayanti, R. W. Y. P. (2017). Pengembangan Bahan Ajar Materi Persamaan Kuadrat Berbantuan Rumus Cepat. *JES-MAT*, 3(2).
- Oktriyawan, Y., Purnomo, H., & Oktyajati, N. (2021). Analisis Pemakaian Alat Pelindung Diri pada Tenaga Kerja Antar-Shift Kerja di Unit Produksi PT. XYZ Sebagai Upaya Mengendalikan Risiko di Tempat Kerja. *Go-Integratif: Jurnal Teknik Sistem dan Industri*, 2(01), 50-59.
- Permana, P. H., Sukirman, R. P., & Mutiah, R. (2023). Analisa Kualitas Produk Pada Perusahaan Manufaktur Dalam Perspektif Islam. *Jurnal Perbankan Syariah Indonesia (JPSI)*, 2(2), 96-107.
- Pertiwi (2019). Pengembangan *Standard Operating Procedure (SOP)* Proses Produksi Roti Berbasis SKKNI di *Teaching Factory* SMK Negeri 1 Cibadak. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia.
- Priyanto, A. D., & Djajati, S. (2019). Formulasi Sosis Dari Kerang Hijau dan Tepung Tempe Dengan Variasi Konsentrasi Air dan Agar-alginat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 1-11.
- Purnamasari. (2015). *Panduan Menyusun SOP (Standard Operating Procedure)*. Yogyakarta: KOBIS.
- Putra, F. A.D., & Rani, U. (2022). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pada Departemen Administrasi PT Bumen Redja Abadi. *Jurnal Paradigma Multidisipliner (JPM)*, 3(1), 54-61.

- Putri, N. A., & Najah, Z. (2019). Perancangan SOP (*Standard Operating Procedure*) Proses Produksi Amplang di Sentra Industri Kecil Hasil Pertanian dan Kelautan (SIKHPK) Teritip, Balikpapan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 4(2).
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Direktur Jenderal Peraturan Perundang-undangan Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, Jakarta.
- Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Republik Indonesia. (2012). Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Republik Indonesia, Jakarta.
- Pertiwi, N. S. (2019). Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Proses Produksi Roti Berbasis SKKNI di *Teaching Factory* SMK Negeri 1 Cibadak. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia.
- Pranowo, I. D. (2019). *Sistem dan Manajemen Pemeliharaan (Maintenance: System And Management)*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P. Gunawan dan Soeparno. (2009). Karakteristik β -Caroten dari Labu Kuning (*Curcubita moschata*). *Buletin Peternakan*, 33(2), 111-118.
- Puspitasari, D & Rosmawati. (2012). *Pelayanan Prima (Service Excellent) SMK Bisnis dan Manajemen*. Jakarta: CV Arya Duta.
- Rahayu, W. (2018). Pengaruh Media Sosial Terhadap Kebiasaan Berbahasa. Seminar Nasional SAGA #2 (Sastra, Pedagogik, dan Bahasa), 1 (1), 405–414).
- Rahmah, S. (2018). Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Sebagai Pedoman Pelaksanaan *Teaching Factory 6 Langkah (TF-6M)* Dalam Mata Pelajaran Pengolahan Diversifikasi Hasil Perikanan Di SMK Negeri 1 Mundu Cirebon. Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Riduwan. (2013). *Belajar Mudah Penelitian untuk Guru-Karyawan dan Peneliti Pemula*. Bandung: Alfabeta.
- Rosyidi, D., Susilo, A., Amertaningtyas, D., Apriliyani, M. W., & Utama, D. T. (2021). *Industri Pengolahan Daging*. Universitas Brawijaya Press.
- Ruiz-Capiillas, C. M., Triki, A. M., Herrero, L. R., Salas., & Colmenero. (2012). *Konjac Gel as Pork Backfat Replacer in Dry Fermented Sausages: Processing and Quality Characteristics*. *Meat Science Jurnal*, 92(2), 144-150.
- Safitri, W., Hartati, N., Huda, M., & Fauzan, E. (2023). Optimasi Produksi dengan Pembuatan Standar sanal Prosedur (SOP) pada UMKM Bakso Pentol Shena. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(6), 644-650.
- Sailendra, A. (2015). *Langkah-langkah Praktis Membuat SOP (Standard Operating Procedures)*. Jakarta: Trans Idea Publishing.
- Sanoto, H. (2020). Penyusunan *Standard Operating Procedures* (SOP) Pada Dinas Pendidikan Kabupaten Bengkayang Dalam Rangka Peningkatan Mutu Manajemen Organisasi. *Scholaria: Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan*, 10(3), 263-268.

- Santoso, J. D. (2014). *Lebih Memahami Standard Operating Procedure*. Surabaya: Kata Pena.
- Sari, F.N. (2016). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Dapur Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 248- 257.
- Sari, G. P., & Rahayu, D. L. (2019). Pengembangan Multimedia Interaktif Berbasis *Game* Pada Kompetensi Dasar Teknik Penggunaan Suhu Rendah. *EDUFORTECH*, 4(1).
- Shiddiq, T. A. (2023). Konkretisasi *Job Safety Analysis* (JSA) Pada Pemeriksaan Rutin Sensor Sistem Monitoring Kehandalan Struktur (SMKS) Jembatan Suramadu. Doctoral dissertation, Universitas Narotama.
- Soekarto, TS. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soekarto, TS. (1981). *Penilaian Organoleptik*. Bogor: Pusbangtepa, Institut Pertanian Bogor.
- Soeparno. (2009). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. (1994). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Penerbit Universitas Gadjah Mada.
- Sukardi, T. (2011). Peranan Bimbingan Kejuruan Terhadap Pembentukan Karakter Kerja Siswa di Jurusan Mesin SMK N 2 Wonosari. *Jurnal Cakrawala Pendidikan*.
- Sukiyah, N. D. A., Venanda, M. F. E., Venanda, E., & Dwiridotjahjono, J. (2021). Pengaruh Motivasi Kerja dan Disiplin Kerja terhadap Kinerja Karyawan di Perusahaan PTPN X Pabrik Gula Lestari Kertosono. *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, 12(2), 99-108.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryaningsih, W. (2013). Karakterisasi Sosis Ayam dengan Penambahan Edamame Sebagai Bahan Substitusi. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 13(3).
- Syahdi, N. (2020). Analisis SOP Dalam Proses Produksi Roti Gembong Pada Usaha Roti Gembong Bite di Samarinda. *eJournal Administrasi Bisnis*, 8(2), 103-110.
- Tabroni, I. (2019). *Model Pendidikan Islam: Teknik Mendidik Anak dengan Treatment di Era 4.0*. Bandung: CV Cendekia Press.
- Tambunan, R. M. (2013). *Standard Operating Procedures (SOP) Edisi 2*. Jakarta: Maeistas Publishing.
- Tanujaya, C. (2017). Perancangan *Standart Operational Procerude* Produksi Pada Perusahaan *Coffeein*. *PERFORMA: Jurnal Manajemen dan Start-up Bisnis*, 2(1), 90-95.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Tegeh, I. M., & Kirna, I. M. (2013). Pengembangan Bahan Ajar Metode Penelitian Pendidikan dengan ADDIE Model. *Jurnal Ika*, 11(1).

- Usman, U., Herman, H., & Yusuf, A. M. (2014). Pengembangan perangkat penilaian kinerja praktikum fisika pada peserta didik SMP Unismuh Makassar. *Jurnal Sains dan Pendidikan Fisika*, 10(3), 274-284.
- Walter, R. (1993). *Machining Fundamentals. Fundamentals Basic to Industry*. South Holland: The Goodheartwillcox Company.
- Wibowo, N. (2016). Upaya Memperkecil Kesenjangan Kompetensi Lulusan Sekolah Menengah Kejuruan dengan Tuntutan Dunia Industri. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 23(1), 45.
- Wicaksana, W. R., Herdiyanti, A., & Susanto, T. D. (2016). Pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP) Manajemen Akses Untuk Aplikasi *E-Performance* Bina Program Kota Surabaya Berdasarkan Kerangka Kerja ITIL V3 Dan ISO 27002. *SISFO*, 6(1), 6.
- Winata, S. V. (2016). Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada Chocoblab. *Jurnal Performa: Jurnal Manajemen dan Start-up Bisnis*, 1(1), 77-86.
- Yaman, E. (2016). Pengoptimalan Peran Kepala Labor dalam Menunjang Pembelajaran IPA di SMPN 7 Kubung. *JPGI (Jurnal Penelitian Guru Indonesia)*, 1(1).
- Yunita, L., Agung, S., & Nuraeni, R. (2016). Pengembangan Instrumen Penilaian Aspek Psikomotorik Siswa SMA/MA Pada Praktikum Asam Basa. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan IPA Pascasarjana UM*, 1, 662-670.
- Zamzani, Z. (2014). Eksistensi Bahasa Indonesia Dalam Pendidikan Berbasis Keragaman Budaya. *Dialektika: Jurnal Bahasa, Sastra, dan Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 1(2), 225-244.
- Zuliati, Z. (2019). Studi Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengoperasian Peralatan di Laboratorium FSRD ISI Surakarta. *I* (1).