

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu lembaga pendidikan yang mempunyai program menciptakan dan mempersiapkan sumber daya manusia (SDM) untuk masuk ke dunia kerja nantinya dengan memiliki keterampilan. Salah satu program studi yang terdapat di SMK yaitu Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP). Kompetensi keahlian yang harus dimiliki siswa APHP yaitu dapat mengolah hasil pertanian menjadi suatu produk dengan nilai jual tinggi beserta dengan penjualan produk tersebut. Untuk menunjang kompetensi siswa APHP salah satunya melalui penerapan pembelajaran *teaching factory* (tefa). Tefa yaitu implementasi pengalaman dunia kerja ke dalam kurikulum yang diterapkan di sekolah (Lamancusa dkk., 1995). Dengan demikian sekolah harus menyediakan sebuah unit produksi atau usaha untuk kegiatan produksi untuk menghasilkan produk (barang atau jasa).

SMKN 2 Ciluku Cianjur termasuk SMK yang di dalam pembelajarannya menerapkan model pembelajaran berbasis tefa. Pada program studi APHP di SMKN 2 Ciluku Cianjur terdapat mata pelajaran Produksi Olahan Hasil Hewani. Salah satu kegiatan pembelajaran yang dilakukan adalah melaksanakan praktikum pembuatan sosis ayam pada capaian pembelajaran melakukan produksi olahan daging. Produk sosis juga akan diproduksi pada pelaksanaan tefa. Sekolah menyediakan Unit Produksi (UP) yang dirancang seperti di industri untuk kegiatan tefa, sehingga siswa dapat memperoleh keterampilan dan pemahaman baik secara teori maupun praktik yang dipelajarinya.

Pelaksanaan tefa diperlukan adanya beberapa parameter seperti manajemen, bengkel-lab, pola pembelajaran *training*, marketing promosi, produk-jasa, sumber daya manusia, dan hubungan dengan industri. Subjek pada parameter manajemen yang termasuk ke dalamnya yaitu *Standard Operating Procedure* (SOP). SOP

Mira Silvia, 2024

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

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

merupakan dokumen prosedur tertulis yang memuat suatu cara kerja yang terstandarisasi dalam suatu organisasi (Lembaga Penjaminan Mutu UIN Sultan Thaha Saifuddin Jambi, 2023). Ditinjau dari tujuan tefa, pelaksanaan tefa di SMKN 2 Cilaku Cianjur mengacu kepada standar dunia industri sehingga diperlukan SOP yang merujuk kepada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Berdasarkan KEP.318/MEN/IX/2007 bahwa SKKNI sebagai suatu rumusan kemampuan kerja mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan sesuai dengan peraturan undang-undang yang berlaku. Karena saat ini dunia kerja membutuhkan tenaga kerja yang mempunyai kemampuan dan keahlian baik, sehingga SKKNI dapat diterapkan dalam bidang pendidikan terutama pada jenjang SMK.

Pengembangan SOP pada pelaksanaan tefa produk sosis ayam cara pengolahannya yaitu berdasarkan SKKNI terdapat pada Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2018 kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan 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). Pengembangan SOP telah dilakukan penelitian sebelumnya oleh Tanujaya (2017) bahwa pada di dalam penelitiannya SOP yang dikembangkan terdiri dari SOP bahan baku dan produksi hasil penelitian tersebut bahwa SOP dapat membantu menjaga kualitas produk yang dihasilkan dari aroma dan rasa dari biji kopi, sirup, dan saus yang dihasilkan. SOP bahan baku membantu penggunaan jumlah bahan yang digunakan selama jangka waktu yang ditetapkan dan SOP produksi membantu keberlangsungan dari produk *caffeine* yaitu dapat mempertahankan aroma dan rasa produk sehingga konsumen yang *complain*

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

menjadi berkurang. Berdasarkan hal tersebut, terbukti dari penggunaan SOP produksi dapat dijadikan dasar instruksi kerja karyawan maupun pemilik perusahaan serta memberikan bantuan penilaian kinerja karyawan.

Berdasarkan hasil wawancara di program studi APHP di SMKN 2 Cilaku Cianjur pelaksanaan tefa pada semester genap Tahun Ajaran 2023/2024 akan memproduksi sosis ayam. Tahapan model pembelajaran tefa ini yaitu pengumpulan siswa yang melaksanakan tefa, pengarahan alur kerja dan tugas masing-masing siswa, persiapan bahan baku dan peralatan dan sanitasi tempat produksi, pengerjaan produksi, pelaksanaan *quality control*, analisis biaya, dan pemasaran. Setiap tahapan terdapat pemantauan oleh guru atau asisten laboratorium. Pelaksanaan kegiatan produksi sosis ayam belum menggunakan SOP, meskipun siswa mempunyai keterampilan dalam memproduksi sosis menggunakan *jobsheet*, namun produk yang dihasilkan masih beragam (tekstur dan penampakan warna belum konsisten). Menurut Hidayat (2010) bahwa sebab produk yang dihasilkan tidak konsisten sebagian besar disebabkan terjadi variasi standar dan mutu yang kurang baik dengan kata lain, belum adanya ketetapan dalam pembuatan produk sehingga menghasilkan produk bervariasi. Siswa yang terlibat dalam produksi sosis ayam juga belum paham tugas dan alur kerja yang akan dibuat, sehingga dapat menyebabkan kesalahan terjadi. Selain itu, proses produksi yang dilaksanakan siswa berdasarkan instruksi saat akan melaksanakan produksi dari guru penanggung jawab tefa, menyebabkan siswa dalam melaksanakan produksi belum mandiri. Oleh karena itu, diperlukan panduan untuk praktik pengolahan produk sosis tersebut berupa SOP. Tujuan pengembangan SOP pembuatan sosis ayam di SMKN 2 Cilaku ini yaitu dapat menjadi pedoman yang dapat memperjelas alur kerja dalam produksi sosis ketika siswa melaksanakan proses produksi sehingga dapat mengefektifkan kerja dan menghasilkan produk yang dengan kualitas baik, konsisten, serta menjadikan siswa lebih mandiri sehingga dapat meningkatkan hasil

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

belajar pada aspek psikomotorik siswa dan mempersiapkan siswa untuk siap jika terjun di dunia kerjanya nanti dengan memiliki kompetensi yang sesuai dengan SKKNI dalam melaksanakan tugas.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka peneliti terdorong untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Produksi Sosis Ayam dan Pada *Teaching Factory* SMKN 2 Cilaku Cianjur”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah dikemukakan, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana kelayakan SOP berbasis SKKNI produksi sosis ayam yang dirancang untuk pelaksanaan *teaching factory* di SMKN 2 Cilaku Cianjur?
2. Bagaimana hasil belajar aspek psikomotorik siswa setelah menerapkan SOP berbasis SKKNI?
3. Bagaimana kualitas produk sosis yang dihasilkan dari penerapan SOP berbasis SKKNI?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut:

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.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari hasil penelitian yang diharapkan ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi sekolah, penelitian ini dapat digunakan sebagai panduan dalam penyelenggaraan produksi sosis ayam.
2. Bagi guru, diharapkan dapat menjadi strategi untuk meningkatkan kemampuan siswa dalam tefa produksi sosis ayam.
3. Bagi peserta didik, penelitian ini bermanfaat untuk melatih peserta didik lebih terlatih dan menjadi pedoman dalam produksi sosis ayam.
4. Bagi peneliti, penelitian ini bermanfaat untuk memperoleh informasi serta memperdalam pengetahuan sebagai persiapan diri untuk melakukan strategi pembelajaran secara langsung.
5. Bagi pembaca, hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi pembaca untuk diteliti lebih lanjut.