

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah lembaga pendidikan formal yang bertujuan memberikan keterampilan dan kemampuan bagi siswa yang dipersiapkan untuk dapat bekerja di dunia industri langsung setelah lulus. Lulusan SMK diharapkan menjadi tenaga siap pakai untuk dunia industri dan dapat beradaptasi dalam dunia. Sebagai bagian dari sistem pendidikan nasional, SMK adalah pendidikan yang mengutamakan pengembangan kemampuan dan keterampilan peserta didik untuk dapat bekerja dalam bidang tertentu, kemampuan beradaptasi di lingkungan kerja, kemampuan melihat peluang kerja dan mengembangkan diri di kemudian hari (Utami & Hudaniah, 2013).

SMK memberikan kesempatan pada peserta didik untuk memilih program studi yang akan ditekuni selama masa pendidikan formal. Program studi ini terbagi menjadi beberapa keahlian yaitu teknik dan teknologi, teknologi informasi dan komunikasi, energi dan pertambangan, kesehatan dan pekerjaan sosial, bisnis dan manajemen, pariwisata, seni dan industri kreatif, serta pertanian. Salah satu program studi di SMK dengan keahlian pertanian adalah program studi Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP). Pendidikan yang diberikan di program studi APHP meliputi pengetahuan dan sikap yang diperlukan untuk bekerja di bidang agribisnis pengolahan hasil pertanian.

Program SMK diturunkan dari kebutuhan nyata pasar kerja. Untuk dapat merealisasikan program ini kerja sama dan peran dunia industri dan dunia usaha serta pengelolaan unit produksi di sekolah perlu adanya perhatian yang sungguh-sungguh (Haryadi, 2022). Unit produksi adalah usaha yang dilakukan di dalam sekolah dengan tujuan untuk menghasilkan keuntungan bisnis (*profit oriented*) yang melibatkan warga sekolah dengan memanfaatkan sumber daya sekolah dan lingkungan, dalam berbagai bentuk unit usaha sesuai dengan kemampuan yang dikelola secara profesional (Pakpahan, 1997).

Program studi APHP SMKN 63 Jakarta memiliki unit produksi yang menghasilkan produk salah satunya adalah minuman sari jeruk kunci. Minuman sari jeruk kunci merupakan minuman dengan rasa asam yang mendominasi yang dibuat dari air perasan jeruk kunci. Buah jeruk kunci yang digunakan didapatkan dari hasil panen jeruk kunci di lahan pertanian Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura (ATPH) SMKN 63 Jakarta dan dimanfaatkan agar tidak menjadi limbah. Rata-rata untuk setiap kali produksi, para peserta didik menghasilkan 50 hingga 60 botol minuman. Minuman sari jeruk kunci yang telah dihasilkan kemudian didistribusikan melalui unit koperasi sekolah ke sasaran konsumen yang merupakan warga SMKN 63 Jakarta. Pada waktu tertentu, minuman sari jeruk kunci dipasarkan melalui pameran yang diselenggarakan di wilayah Jakarta.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh penulis ketika melakukan Program Penguatan Profesional Kependidikan (P3K) pada bulan Agustus hingga November 2023 di SMKN 63 Jakarta didapatkan bahwa dalam pelaksanaan produksi minuman sari jeruk kunci hanya mengandalkan lembar kerja dan instruksi dari guru saja, namun nyatanya produk yang dihasilkan tidak konsisten dalam segi rasa yang bervariasi. Hal ini disebabkan karena pada saat produksi berlangsung belum terdapat standar untuk melakukan produksi minuman sari jeruk kunci di unit produksi. Oleh karena itu, diperlukan pengembangan SOP dalam kegiatan produksi minuman sari jeruk kunci sebagai standar acuan untuk unit produksi agar memiliki hasil produk yang konsisten serta mutu produk yang seragam.

Standard Operating Procedure atau SOP adalah panduan yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan atau organisasi dalam bentuk yang lebih formal. Setiap perusahaan mempunyai visi atau misi yang ingin dicapai dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Untuk mencapai hal tersebut, diperlukan peran serta seluruh karyawan. Dalam mencapai hal tersebut diperlukan aturan, prosedur, dan sistem yang terstruktur dengan jelas, lengkap, dan teratur untuk memastikan bahwa semua anggota mencapai tujuan yang sama (Nur'aini, 2020). SOP merupakan salah satu bahan acuan utama yang berisi langkah atau tahapan yang berkaitan dengan kegiatan dalam suatu perusahaan atau organisasi. SOP juga

bersifat mengikat dan membatasi cara karyawan bekerja. Dapat juga diartikan sebagai gambar, sekumpulan dokumen atau petunjuk yang menggambarkan tahapan atau langkah yang dijalankan seorang pekerja dalam melakukan suatu pekerjaan (Maulida, 2022).

Penelitian mengenai pengembangan SOP di unit produksi ataupun *teaching factory* telah dilakukan oleh beberapa peneliti, salah satunya oleh Khoirunissa (2023) dengan judul Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Produksi Minuman Jahe Instan pada *Teaching Factory* SMK PPN Tanjungsari. Berdasarkan penelitian ini didapatkan hasil berupa SOP minuman jahe instan mendapatkan hasil dari validator ahli materi dengan kategori “Layak”, validator ahli bahasa dan ahli *teaching factory* dengan kategori “Sangat Layak” untuk digunakan pada praktik produksi minuman jahe instan. Setelah SOP selesai divalidasi, penerapan SOP dilakukan oleh peserta didik dengan kelompoknya. Hasil keterampilan peserta didik mengenai SOP yang telah dinilai oleh dua orang observer yaitu guru mata pelajaran pengolahan hasil tanaman herbal serta peneliti mendapatkan kategori “Sangat Baik”.

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan di atas, maka penulis akan melakukan penelitian dengan judul **“Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Produksi Minuman Sari Jeruk Kunci di Unit Produksi SMKN 63 Jakarta”**.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana kelayakan SOP produksi minuman sari jeruk kunci di unit produksi SMKN 63 Jakarta yang dikembangkan?
2. Bagaimana keterlaksanaan SOP produksi minuman sari jeruk kunci di unit produksi SMKN 63 Jakarta yang telah dikembangkan?
3. Bagaimana mutu produk minuman sari jeruk kunci yang dihasilkan setelah SOP produksi minuman sari jeruk kunci di unit produksi SMKN 63 Jakarta diterapkan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan, maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kelayakan SOP produksi minuman sari jeruk kunci di unit produksi SMKN 63 Jakarta yang dikembangkan.
2. Mengetahui keterlaksanaan pelaksanaan SOP produksi minuman sari jeruk kunci di unit produksi SMKN 63 Jakarta yang telah dikembangkan.
3. Mengetahui mutu produk minuman sari jeruk kunci yang dihasilkan setelah SOP produksi minuman sari jeruk kunci di unit produksi SMKN 63 Jakarta diterapkan.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

a. Bagi Peserta Didik

Peserta didik dapat memahami pentingnya SOP dalam sebuah proses produksi dan menerapkan SOP untuk menjaga konsistensi, kualitas, dan efisiensi dalam operasi produksi.

b. Bagi Guru

Guru dapat memanfaatkan penerapan SOP untuk memberikan pengalaman praktis produksi minuman sari jeruk kunci kepada siswa serta dapat meningkatkan kesadaran mengenai pentingnya SOP dalam suatu produksi.

c. Bagi Sekolah

Sekolah dapat mempertimbangkan SOP rekomendasi dari hasil penelitian ini untuk dapat meningkatkan keterampilan peserta didik, memiliki formulasi tetap pada produksi minuman sari jeruk kunci di unit produksi SMKN 63 Jakarta, serta dapat digunakan sebagai standar acuan di unit produksi.

d. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan penulis untuk memahami lebih dalam mengenai SOP serta mampu mengembangkan SOP yang dapat diterapkan pada unit produksi APHP SMK.

1.5 Struktur Organisasi Penelitian

Sistematika penulisan pada proposal skripsi ini sebagai berikut:

- BAB I : Bab ini berisi mengenai penjelasan latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.
- BAB II : Bab ini berisi mengenai pemaparan teori yang akan digunakan dalam penelitian ini sebagai dasar dan penguatan hasil dari temuan peneliti.
- BAB III : Bab ini berisi mengenai desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.
- BAB IV : Bab ini berisi mengenai hasil dan pembahasan yang diperoleh dari proses penelitian
- BAB V : Bab ini mencakup kesimpulan, implikasi, dan rekomendasi dari hasil penelitian yang telah dilakukan untuk menjadi referensi penelitian di masa mendatang