

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah disajikan, kesimpulan yang didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. *Standard Operating Procedure* (SOP) Produksi Minuman Sari Jeruk Kunci yang telah dirancang divalidasi oleh ahli materi, ahli bahasa, dan ahli media. Hasil validasi ahli materi dan ahli media mendapatkan kriteria “Sangat Layak” tanpa perbaikan. Sedangkan hasil validasi oleh ahli bahasa memperoleh kriteria “Sangat Layak” dengan perbaikan. Hasil angket respon peserta didik menyatakan bahwa SOP yang dikembangkan memperoleh kriteria “Sangat Baik”.
2. Pelaksanaan produksi minuman sari jeruk kunci di unit produksi SMKN 63 Jakarta setelah menggunakan SOP dinyatakan “Sangat Baik”.
3. Uji organoleptik dari sampel hasil penerapan SOP pada aspek aroma mendapatkan deskripsi “Sangat beraroma jeruk”, pada aspek rasa mendapatkan deskripsi “Sangat berasa jeruk”, dan pada aspek warna mendapatkan deskripsi “Sangat kuning”. Hasil analisis total asam tertitrasi, uji °Brix, dan uji pH sampel hasil penerapan SOP dari setiap kelompoknya menunjukkan hasil sesuai standar SNI yang diacu.

5.2. Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dipaparkan, SOP sangat layak untuk digunakan. Beberapa implikasi yang didapat yaitu:

1. SOP produksi minuman sari jeruk kunci yang telah disusun dapat dijadikan sebagai pedoman praktik guna mempermudah peserta didik dalam melakukan kegiatan produksi minuman sari jeruk kunci.
2. SOP produksi minuman sari jeruk kunci yang telah disusun dapat mempermudah guru dan staff laboratorium dalam mengarahkan peserta didik yang baru memulai piket produksi minuman sari jeruk kunci.

3. Hasil pengujian organoleptik, total asam tertitrasi, total padatan terlarut, dan pH didapatkan hasil yang baik, sehingga SOP produksi minuman sari jeruk kunci dapat diterapkan menjadi standar acuan untuk sekolah sehingga menghasilkan produk yang konsisten.
4. SOP minuman sari jeruk kunci menambah pengetahuan penulis mengenai SOP dan mampu mengembangkan SOP yang dapat diterapkan pada unit produksi APHP SMK.

5.3. Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, rekomendasi yang dapat peneliti ajukan untuk mengembangkan penelitian ini yaitu:

1. Bagi peserta didik diharapkan SOP ini dapat mempermudah dalam melakukan kegiatan produksi minuman sari jeruk kunci secara mandiri di unit produksi APHP SMKN 63 Jakarta.
2. Bagi guru diharapkan SOP yang telah dikembangkan dapat mempermudah dalam mengarahkan dan membimbing peserta didik yang baru memulai piket produksi minuman sari jeruk kunci.
3. Bagi sekolah diharapkan SOP dapat dijadikan pedoman dalam melakukan kegiatan produksi minuman sari jeruk kunci agar dapat menghasilkan produk yang konsisten.
4. Bagi penelitian selanjutnya diharapkan dapat menyempurnakan penelitian SOP produksi minuman sari jeruk kunci dengan melakukan uji coba produksi kepada peserta didik yang sudah pernah melakukan kegiatan produksi minuman sari jeruk kunci sebelumnya, tidak hanya melakukan uji keterbacaan saja.