

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teaching factory adalah model pembelajaran inovatif yang diterapkan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) untuk mendukung tercapainya tujuan utama SMK, yaitu menghasilkan lulusan yang siap kerja. Model pembelajaran ini berfokus pada produksi barang atau jasa yang mengacu pada standar prosedur yang diterapkan di industri. Proses pembelajaran *teaching factory* dilaksanakan dalam lingkungan yang menyerupai kondisi industri yang sebenarnya sehingga dapat membantu sebagai jembatan yang menghubungkan dunia pendidikan dengan dunia kerja (Dewi dkk., 2023).

Di SMKN 4 Garut, model pembelajaran ini diterapkan pada beberapa program studi, salah satunya program studi Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP). APHP menjadi salah satu program studi unggulan yang telah menjadi Badan Layanan Umum Daerah (BLUD) berdasarkan pada Surat Keputusan Gubernur Jawa Barat Nomor 900/Kep.78-BUMDINVESTADBANG/2022. Program studi APHP membangun atmosfer industri dengan menjalankan beberapa unit produksi yang memproduksi minuman kopi dan bubuk kopi, *frozen food*, keripik jagung, dan juga roti. Adanya miniatur industri di APHP dapat memberikan pengalaman belajar praktis yang relevan bagi peserta didik dalam mengolah berbagai bahan hasil pertanian menjadi produk yang berkualitas dan dapat diperjual belikan. Hasil penjualan produk menjadi pemasukan bagi sekolah, sehingga menjadi tuntutan bagi *teaching factory* SMKN 4 Garut untuk menghasilkan produk yang berkualitas dengan menerapkan prosedur yang terstandar agar produk-produk yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen.

Beberapa produk yang telah dihasilkan oleh unit produksi *frozen food teaching factory* APHP SMKN 4 Garut diantaranya adalah nugget ayam, sosis, dumpling, bakso, dimsum dan mie. Diantara produk tersebut, nugget ayam merupakan produk yang memiliki banyak peminat. Di masyarakat nugget ayam menjadi salah satu hasil olahan makanan berbahan dasar ayam yang populer dan

banyak digemari. Nugget ayam merupakan produk olahan daging ayam yang digiling kemudian dicetak, diberi bumbu, dimasak, dan dibekukan (Syaiful & Utami, 2020). Dalam proses pembuatan nugget ayam peserta didik harus melakukan langkah kerja yang sesuai dengan mengikuti prosedur yang tepat agar dapat menghasilkan produk dengan mutu yang baik.

Hasil observasi yang dilakukan pada bulan Oktober 2024 menunjukkan belum tersedianya dokumen prosedur kerja pada produksi nugget ayam bagi peserta didik. Selama pelaksanaan kegiatan *teaching factory* dalam pembuatan nugget ayam, peserta didik melakukan produksi tanpa mengacu pada pedoman apapun, hanya mengikuti instruksi yang diberikan oleh guru secara lisan. Hal ini menyebabkan kurangnya pemahaman mengenai alur kerja, proses produksi kurang terstruktur, serta hasil produk sering kali tidak konsisten terutama dari segi rasa, tekstur dan tampilan. Oleh karena itu, diperlukannya dokumen berupa *Standard Operating Procedure* (SOP) sebagai pedoman dalam produksi nugget ayam agar produk nugget ayam yang dihasilkan memiliki mutu atau kualitas yang baik.

Keberadaan *Standard Operating Procedure* (SOP) merupakan suatu keharusan dalam pelaksanaan *teaching factory*, karena SOP memberikan landasan operasional yang jelas, terstruktur, dan terstandarisasi bagi seluruh aktivitas produksi yang dilakukan oleh peserta didik. SOP memastikan bahwa setiap proses produksi mengikuti standar mutu yang telah ditetapkan, sehingga mendukung terbentuknya budaya kerja industri yang profesional. Penerapan SOP dapat membantu untuk mengurangi kesalahan, meningkatkan efisiensi dan konsistensi, mempercepat respon dalam keadaan darurat, serta memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar yang telah ditetapkan (Padel & Sutabri, 2023). Tanpa adanya SOP, kegiatan *teaching factory* akan sulit mencapai tujuan utama yaitu menyiapkan lulusan yang kompeten, adaptif, dan siap bersaing di dunia kerja industri yang menuntut terpenuhinya standar operasional (Irwanto, 2024).

SOP dirancang dengan mengacu pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) karena standar ini merupakan acuan resmi pemerintah yang dirancang untuk memastikan kompetensi tenaga kerja sesuai dengan kebutuhan industri. Berdasarkan pada KEP/318/MEN/IX/2007 bahwa SKKNI merupakan

rumusan terkait kemampuan kerja yang mencakup pengetahuan, keterampilan dan keahlian, serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan. Pengacuan pada SKKNI menjadikan *teaching factory* sebagai sarana efektif untuk mempersiapkan peserta didik memasuki dunia kerja dengan kompetensi yang diakui secara nasional (Annisa, 2023).

Penyusunan SOP dalam penelitian ini mengacu pada tiga dokumen SKKNI, yaitu: (1) Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 45 Tahun 2009 Tentang Penetapan SKKNI Sektor Industri Pengolahan Subsektor Industri Pangan dan Minuman Bidang Teknologi Hasil Pertanian Sub Bidang Industri Pangan; (2) 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; (3) 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).

Sofiana dkk. (2024), mengembangkan SOP *coffee bun* berbasis SKKNI pada *teaching factory* di SMKN 2 Cianjur, setelah diterapkan peserta didik dapat membuat *coffee bun* “sangat baik” dan produk *coffee bun* yang dihasilkan memiliki karakteristik organoleptik yang baik. Penelitian serupa yang dilakukan oleh Handira (2024) mengenai pengembangan SOP *teaching factory* berbasis SKKNI pada produk *croissant* di SMKN PP Lembang menunjukkan bahwa peserta didik memiliki kinerja yang “sangat baik” dalam membuat *croissant* setelah menerapkan SOP, serta mutu produk *croissant* yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Produksi Nuget Ayam pada *Teaching Factory* SMK Negeri 4 Garut”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah dari penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana kelayakan SOP produksi nugget ayam yang dikembangkan pada *teaching factory* SMKN 4 Garut?
2. Bagaimana kompetensi peserta didik dalam memproduksi nugget ayam setelah penerapan SOP produksi nugget ayam pada *teaching factory* SMKN 4 Garut?
3. Bagaimana mutu produk nugget ayam yang dihasilkan setelah penerapan SOP produksi nugget ayam pada *teaching factory* SMKN 4 Garut?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui kelayakan SOP produksi nugget ayam yang dikembangkan pada *teaching factory* SMKN 4 Garut.
2. Mengetahui kompetensi peserta didik dalam memproduksi nugget ayam setelah penerapan SOP produksi nugget ayam pada *teaching factory* SMKN 4 Garut.
3. Mengetahui mutu produk nugget ayam yang dihasilkan setelah penerapan SOP produksi nugget ayam pada *teaching factory* SMKN 4 Garut.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dari segi teoritis dan praktis, antara lain:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Memberikan panduan pembelajaran *teaching factory* dilengkapi dengan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam pelaksanaannya.
 - b. Memberikan kemudahan pelaksanaan kegiatan *teaching factory* dalam pembuatan produk nugget ayam.
 - c. Memberikan informasi tambahan dan dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian sejenis selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi peserta didik, yaitu membantu peserta didik untuk bekerja secara lebih teratur dan terencana, serta melatih keterampilan yang relevan dengan kebutuhan kerja dunia industri.
- b. Bagi guru, yaitu berperan dalam meningkatkan kompetensi guru dalam melaksanakan dan mengevaluasi pembelajaran yang selaras dengan kebutuhan industri.
- c. Bagi sekolah, yaitu untuk melengkapi dokumen terkait serta memudahkan sekolah dalam proses pembukuan.
- d. Bagi peneliti, yaitu menjadi sarana dalam mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh dan memberikan pengalaman dalam melakukan penelitian mengembangkan SOP untuk memberikan kemudahan dalam pelaksanaan *teaching factory*.
- e. Bagi universitas, yaitu untuk menambah referensi penelitian yang dilakukan dalam pengembangan pendidikan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah pada pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) untuk produksi nuget ayam yang mengacu SKKNI. Proses pengembangan SOP dilakukan menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan ADDIE. Kegiatan produksi nuget ayam pada SOP meliputi kegiatan persiapan peralatan dan bahan, proses pengolahan, pengemasan, hingga tahapan akhir yaitu penyimpanan produk ke dalam *freezer*. Penelitian ini juga meliputi pengukuran kompetensi peserta didik yang difokuskan pada delapan unit kompetensi yang terdapat dalam SKKNI yang digunakan sebagai acuan penyusunan SOP, serta penilaian parameter mutu organoleptik dan mutu fisik yang terdiri dari penampakan, warna, aroma, rasa, dan tekstur dari produk nuget ayam yang dihasilkan oleh setiap peserta didik.