

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah pendidikan menengah yang memiliki tujuan mempersiapkan peserta didik untuk memasuki lapangan kerja Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI) (Irwanto, 2019). Menurut Irwanto (2019), pembelajaran di SMK akan efektif jika siswa belajar materi yang sama di tempat siswa akan bekerja. Hal inilah yang mendasari konsep pembelajaran *Teaching Factory* (TeFa)

TeFa adalah model pembelajaran dimana suasana lingkungan industri diciptakan di sekolah (Rosyida & Suhartini, 2021). Perdana (2018) menjelaskan bahwa standar, prosedur, dan suasana yang ada pada industri merupakan acuan dari konsep TeFa. Pembelajaran TeFa ini berguna dalam meningkatkan keterampilan siswa agar dapat sesuai dengan yang dibutuhkan oleh industri (Perdana, 2018). SMKN 1 Kuningan merupakan salah satu SMK yang mengadakan pembelajaran TeFa.

Program studi Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) SMKN 1 Kuningan memiliki beberapa TeFa, yaitu roti, Teh Poci, dan minuman herbal instan yaitu Jamu Sarimbi. TeFa Jamu Sarimbi menggunakan standar dari Kemendikbudristek (2023) yaitu TeFa berbasis kebutuhan masyarakat. Pembelajaran melalui TeFa ini menghasilkan produk yang diminati dan dipesan oleh masyarakat (Kemendikbudristek, 2023). Pengadaan TeFa di SMKN 1 Kuningan didasarkan oleh keterkaitan TeFa dengan mata pelajaran yang diajarkan pada siswa. Mata pelajaran yang berkaitan dengan Jamu Sarimbi adalah Produksi Pengolahan Komoditas Perkebunan dan Herbal.

Hasil observasi selama melaksanakan P3K serta wawancara dengan teknisi laboratorium pada bulan November tahun 2024 menunjukkan TeFa produksi Jamu Sarimbi belum dilaksanakan secara rutin tetapi berdasarkan pesanan. Produksinya pun dilakukan oleh teknisi laboratorium dan sampai saat ini belum

tersedia Prosedur Operasional Baku (POB) untuk menjadi acuan dalam melaksanakan produksi Jamu Sarimbi. Hal ini menyebabkan peserta didik belum dapat melaksanakan produksi Jamu Sarimbi di TeFa.

Sanoto (2020) menyatakan bahwa POB adalah instruksi rinci mengenai pelaksanaan produksi mulai dari bagaimana, dimana, dan oleh siapa produksi dilakukan. Industri wajib memiliki POB sebagai pedoman kerja sehingga mempermudah karyawan dalam menjalankan alur kerja (Hidayattulloh & Ridwan, 2019). Ketersediaan POB di TeFa sangat penting mengingat TeFa merupakan konsep pembelajaran berupa miniatur industri sehingga komponen dalam TeFa seharusnya mengikuti komponen yang tersedia dalam industri, seperti menggunakan peralatan produksi industri dan menggunakan POB (Fauzi, dkk., 2025). POB bermanfaat dalam mengefisienkan pekerjaan mulai dari persiapan sampai ke konsumen (Parlina & Fadhillah, 2024).

POB harus disusun dengan menyesuaikan standar yang berlaku. Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) adalah standar yang berhubungan dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikap kerja (Destyawan & Handoyo, 2023). POB disusun sesuai dengan SKKNI agar keseluruhan prosedur kerja dapat dilakukan sesuai dengan standarnya. POB yang sesuai dengan standar dapat membantu keberjalanan produksi agar tetap konsisten dan menghasilkan produk yang mutunya terjamin (Hapsari & Kurniawanti, 2022).

POB dapat dikembangkan dengan *paper based* ataupun *paperless*. Pada penelitian ini, POB akan dikembangkan dengan *paperless* karena lebih ramah lingkungan, dapat dibuka kapan saja, dan meminimalkan kerusakan dokumen POB. Khoirunissa (2023); Azzukhruf (2024) dan Ramadhani (2024) menunjukkan penggunaan POB membantu peserta didik dalam melaksanakan produksi sehingga mutu produk yang dihasilkan konsisten. Penggunaan POB juga membuat siswa memiliki keterampilan yang lebih baik.

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan, maka penulis ingin melakukan penelitian yang berjudul **“Pengembangan Prosedur**

Operasional Baku (POB) Minuman Jamu Sarimbi Berbasis SKKNI pada Teaching Factory di SMKN 1 Kuningan”.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kelayakan Prosedur Operasional Baku (POB) minuman Jamu Sarimbi berbasis SKKNI yang telah dikembangkan?
2. Bagaimana kemampuan kognitif siswa dalam membuat Jamu Sarimbi dengan menerapkan Prosedur Operasional Baku (POB) berbasis SKKNI yang telah dikembangkan?
3. Bagaimana kemampuan afektif siswa dalam membuat Jamu Sarimbi dengan menerapkan Prosedur Operasional Baku (POB) berbasis SKKNI yang telah dikembangkan?
4. Bagaimana kemampuan psikomotor siswa dalam membuat Jamu Sarimbi dengan menerapkan Prosedur Operasional Baku (POB) berbasis SKKNI yang telah dikembangkan?
5. Bagaimana karakteristik mutu produk minuman Jamu Sarimbi yang dihasilkan oleh siswa dengan menerapkan Prosedur Operasional Baku (POB) berbasis SKKNI yang telah dikembangkan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang, maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kelayakan Prosedur Operasional Baku (POB) minuman Jamu Sarimbi berbasis SKKNI yang telah dikembangkan.
2. Mengetahui kemampuan kognitif siswa dalam membuat Jamu Sarimbi dengan menerapkan Prosedur Operasional Baku (POB) berbasis SKKNI yang telah dikembangkan.

3. Mengetahui kemampuan afektif siswa dalam membuat Jamu Sarimbi dengan menerapkan Prosedur Operasional Baku (POB) berbasis SKKNI yang telah dikembangkan.
4. Mengetahui kemampuan psikomotor siswa dalam membuat Jamu Sarimbi dengan menerapkan Prosedur Operasional Baku (POB) berbasis SKKNI yang telah dikembangkan.
5. Mengetahui karakteristik mutu produk minuman Jamu Sarimbi yang dihasilkan oleh siswa dengan menerapkan Prosedur Operasional Baku (POB) berbasis SKKNI yang telah dikembangkan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi siswa, Prosedur Operasional Baku (POB) mempermudah dalam melakukan produksi Jamu Sarimbi secara mandiri.
2. Bagi sekolah, Prosedur Operasional Baku (POB) membantu pelaksanaan TeFa agar produksi Jamu Sarimbi dapat sesuai dengan standar yang telah ditentukan.
3. Bagi peneliti selanjutnya, dapat menjadi rujukan untuk penelitian.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini terdiri dari 2 tahap yaitu pengembangan POB Jamu Sarimbi dan penerapan POB. Tahap pertama yaitu pengembangan media pembelajaran POB dilakukan menggunakan metode deskriptif kuantitatif menggunakan model ADDIE. Sampel yang digunakan adalah siswa XII A PHP berjumlah 12 orang. Sampel dipilih dengan metode *purposive sampling* dengan pertimbangan siswa yang terpilih adalah siswa yang memiliki nilai yang tinggi dalam pelajaran Produksi Pengolahan Komoditas Perkebunan dan Herbal. Tahap kedua yaitu penerapan POB yang bertujuan untuk mengetahui kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor siswa dalam memproduksi Jamu Sarimbi setelah menggunakan POB. Tahap penerapan POB dilakukan dengan menggunakan metode penelitian *pre-experimental design*. Sampel yang dipakai adalah siswa XI A PHP berjumlah 9

orang. Teknik pemilihan sampel menggunakan *purposive sampling* dengan alasan siswa yang terpilih merupakan siswa yang memiliki nilai yang rendah dalam materi Pengolahan Hasil Perkebunan Tanaman Rempah dan Bahan Penyegar.