

**PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)  
*TEACHING FACTORY* PRODUK KOPI ARABIKA BERBASIS SKKNI  
DI SMK PP NEGERI LEMBANG**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri



Oleh:

**Nur Ayu Dwilestari**

**NIM 1501651**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**2019**

**PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)  
*TEACHING FACTORY* PRODUK KOPI ARABIKA BERBASIS SKKNI  
DI SMK PP NEGERI LEMBANG**

Oleh:

Nur Ayu Dwilestari

Sebuah skripsi diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

© Nur Ayu Dwilestari 2019  
Universitas Pendidikan Indonesia  
Desember 2019

Hak Cipta dilindungi undang-undang  
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,  
dengan dicetak ulang, difotocopi atau cara lainnya tanpa izin penulis

**NUR AYU DWILESTARI**

**PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)  
*TEACHING FACTORY* PRODUK KOPI ARABIKA BERBASIS SKKNI  
DI SMK PP NEGERI LEMBANG**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Sri Handayani, M.Pd  
NIP 19660930 199703 2 001

Pembimbing II



Siti Mujdalipah, S.T.P., M.Si  
NIP 19821007 201012 2 001

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri  
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia



Dr. Yatti Sugiarti, M.P  
NIP 19631207 199303 2 001

**PENGEMBANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)  
*TEACHING FACTORY* PRODUK KOPI ARABIKA BERBASIS SKKNI  
DI SMK PP NEGERI LEMBANG**

Oleh  
Nur Ayu Dwilestari  
1501651

**ABSTRAK**

Program Studi Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian SMK PP Negeri Lembang sedang melakukan tahap perancangan *teaching factory* produk kopi arabika. Saat ini belum tersedianya *Standard Operating Procedure* (SOP) sebagai pedoman dalam pelaksanaan *teaching factory* (TF-6M). SOP merupakan salah satu parameter yang dibutuhkan untuk melaksanakan model pembelajaran *teaching factory* agar pada pelaksanaannya terstruktur dan produk yang dihasilkan konsisten. Untuk mencapai produk yang konsisten, perlu mengacu pada standar salah satunya ialah SKKNI. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengembangan SOP berbasis SKKNI untuk memudahkan peserta didik dan guru dalam pelaksanaan *teaching factory* produk kopi arabika. Tujuan penelitian ini yaitu 1) membuat SOP *teaching factory* produk kopi arabika berbasis SKKNI; 2) mengetahui kelayakan SOP *teaching factory* produk kopi arabika berbasis SKKNI; dan 3) mengetahui pelaksanaan *teaching factory* produk kopi arabika setelah menggunakan SOP. Penelitian ini menggunakan metode penelitian *Research And Development* (R&D). Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Berdasarkan hasil validasi yang dilakukan oleh kedua ahli, SOP *teaching factory* produk kopi arabika dinyatakan “Sangat Layak” oleh ahli materi dan ahli *teaching factory*. Hasil uji coba produk menunjukkan bahwa SOP *teaching factory* produk kopi arabika mendapat respon “Sangat Layak” oleh peserta didik. Hasil penilaian observasi keterlaksanaan *teaching factory* setelah menggunakan dokumen SOP *teaching factory* produk kopi arabika dinyatakan “Sangat Baik”.

Kata Kunci: *Standard Operating Procedure* (SOP), *Teaching Factory* (TF-6M), SKKNI, Kopi Arabika

**DEVELOPMENT OF STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP)  
TEACHING FACTORY OF ARABICA COFFEE PRODUCT BASED ON  
SKKNI AT SMK PP NEGERI LEMBANG**

Oleh  
Nur Ayu Dwilestari  
1501651

**ABSTRACT**

*Program Study Agribusiness Processing of Agricultural Products SMK PP Negeri Lembang is designing teaching factory of arabica coffee product. Nowadays there is no Standard Operating Procedure (SOP) as a guideline in the implementation of teaching factory (TF-6M). SOP is one of the parameters needed to implement the learning model teaching factory so that implementation is structured and the product produced are consistent. To achieve consistent of product, they need standard based on SKKNI. Therefore, it is necessary to develop a SOP based on SKKNI to facilitate students and teachers in the implementation teaching factory of arabica coffee product. The purpose of this research are 1) create SOP teaching factory for arabica coffee product based on SKKNI; 2) to know the feasibility of SOP teaching factory of arabica coffee product based on SKKNI; and 3) to know the implementation of teaching factory of arabica coffee product after using SOP. This research using Research and Development (R&D) methode. Data analysis techniques using quantitative descriptive analysis. Results of the validation by two experts, the SOP teaching factory of arabica coffee product has been stated "Very Feasible" by content SOP experts and teaching factory experts. Product has been trialed and show that the SOP teaching factory of arabica coffee product has been stated "Very Feasible" by students response. Results of the observation test of implement teaching factory after using the SOP teaching factory of arabica coffee product has been stated "Very Good".*

*Keywords: Standard Operating Procedure (SOP), Teaching Factory (TF-6M), SKKNI, Arabica Coffee*

## DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah .....	3
1.3. Batasan Masalah .....	4
1.4. Rumusan Masalah .....	4
1.5. Tujuan Penelitian.....	4
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
1.7. Struktur Organisasi Proposal Skripsi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	7
2.1. <i>Teaching Factory</i> .....	7
2.2. <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i> .....	17
2.3. Standar Kompetensi Kerja Indonesia (SKKNI) .....	22
2.4. Penelitian Relevan .....	24
2.5. Posisi Penelitian.....	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1. Desain Penelitian .....	28
3.2. Partisipan dan Tempat Penelitian .....	29
3.3. Populasi dan Sampel.....	29
3.4. Teknik Pengumpulan Data .....	30
3.5. Instrumen Penelitian .....	31
3.6. Prosedur Penelitian .....	33
3.7. Analisis Data .....	35
3.1.BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....	37
4.1. Identifikasi Potensi dan Masalah.....	37
4.2. Pengumpulan Data.....	38
4.3. Desain Produk .....	39
4.4. Validasi Desain.....	46
4.5. Revisi Desain.....	50
4.6. Uji Coba Produk .....	59
4.7. Revisi Produk .....	63
4.8. Uji Coba Pemakaian .....	63
4.9. Revisi Produk .....	72
4.10. Pembuatan Produk Masal.....	74
3.2.BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI.....	76
5.1. Simpulan.....	76
5.2. Implikasi .....	77
5.3. Rekomendasi .....	77
LAMPIRAN.....	78

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Parameter Manajemen <i>Teaching Factory</i> .....	16
Tabel 2.2. Penulisan Simbol SOP .....	20
Tabel 2.3. Daftar Unit Kompetensi .....	24
Tabel 3.1. Sampel Uji Coba Produk dan Uji Coba Pemakaian.....	30
Tabel 3.2. Kategori Skala Likert .....	30
Tabel 3.3. Interpretasi Penilaian Keterlaksanaan Praktik .....	31
Tabel 3.4. Kisi-Kisi Instrumen Ahli Materi .....	31
Tabel 3.5. Kisi-Kisi Instrumen Ahli <i>Teaching Factory</i> .....	32
Tabel 3.6. Kisi-Kisi Kuesioner Respon Peserta Didik .....	32
Tabel 3.7. Kisi-Kisi Lembar Observasi Keterlaksanaan Praktik .....	33
Tabel 3.8. Kriteria Kelayakan .....	35
Tabel 3.9. Kategori Keterlaksanaan Praktik .....	36
Tabel 4.1. Sistematika SOP <i>Teaching Factory</i> Produk Kopi Arabika.....	39
Tabel 4.2. Arti Lambang Peta Proses Produksi.....	45
Tabel 4.3. Hasil Validasi Ahli Materi .....	46
Tabel 4.4. Komentar dan Saran Ahli Materi .....	47
Tabel 4.5. Hasil Validasi <i>Teaching Factory</i> .....	47
Tabel 4.6. Hasil Perbaikan Menurut Ahli Materi.....	51
Tabel 4.7. Ruang Lingkup Tugas Peserta Didik .....	64
Tabel 4.8. Keterkaitan Judul SOP dengan SKKNI .....	75

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Skema Model TF-6M .....	13
Gambar 3.1. Desain Penelitian <i>Research and Development</i> .....	28
Gambar 4.1. Desain <i>Cover</i> Dokumen SOP <i>Teaching Factory</i> .....	41
Gambar 4.2. Peta Proses Produksi Produk Kopi Arabika <i>Roasted Bean</i> .....	42
Gambar 4.3. Peta Proses Produksi Produk Kopi Arabika <i>Ground Coffee</i> .....	43
Gambar 4.4. Contoh Desain Bagian Inti SOP <i>Teaching Factory</i> .....	44
Gambar 4.5. Hasil Penilaian Aspek Penyajian Materi .....	59
Gambar 4.6. Hasil Penilaian Aspek Kebahasaan .....	60
Gambar 4.7. Hasil Penilaian Aspek Kegrafikan .....	60
Gambar 4.8. Hasil Penilaian Aspek Kemanfaatan .....	61
Gambar 4.9. Hasil Observasi Keterlaksanaan Praktik .....	65
Gambar 4.10. Hasil Revisi Observasi Keterlaksanaan Praktik .....	73



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Validasi Ahli Materi.....	79
Lampiran 2. Rekapitulasi Hasil Penilaian Ahli Materi .....	82
Lampiran 3. Hasil Validasi Ahli <i>Teaching Factory</i> .....	84
Lampiran 4. Rekapitulasi Hasil Penilaian Ahli <i>Teaching Factory</i> .....	87
Lampiran 5. Angket Penilaian Respon Peserta Didik.....	89
Lampiran 6. Data Hasil Penilaian Respon Peserta Didik.....	91
Lampiran 7. Rekapitulasi Hasil Penilaian Respon Peserta Didik .....	92
Lampiran 8. Hasil Penilaian Observasi Ketelaksanaan Praktik .....	94
Lampiran 9. Rekapitulasi Hasil Observasi Ketelaksanaan Praktik .....	100
Lampiran 10. Revisi Hasil Observasi Ketelaksanaan (Aspek Penggilingan <i>Roasted Bean</i> ) .....	101
Lampiran 11. Hasil Revisi Rekapitulasi Hasil Observasi Ketelaksanaan.....	102

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, I. (2007). Menyusun *Standard Operating Procedure (SOP)* Pembuatan *Cookies* Untuk Skala Laboratorium Di PT Arnott's Indonesia, Bekasi. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Ahmad, M., Sabaruddin, A., & Sugeng, P. (2011). Perancangan Tata Letak Fasilitas Produksi PT. ABC Menggunakan Metode *Systematic Layout Planning (SLP)* dan Algoritma Genetik. *Jurnal Teknik Industri*, hlm. 47-53.
- BSNP. (2008). *Pedoman Penyusunan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan Jenjang Sekolah Dasar*. Jakarta: BSNP.
- BSNP. (2014). *Instrumen Penilaian Teks Pelajaran*. Jakarta: BSNP.
- Depdiknas. (2008). *Panduan Pengembangan Bahan Ajar*. Jakarta: Kemdikbud
- Direktorat PSMK. (2017). *Tata Kelola Pelaksanaan Teaching Factory*. Jakarta: Kemedikbud.
- Direktorat PSMK. (2010). *Roadmap Pengembangan SMK 2010-2014*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- EPA. (2007). *Guidance for Preparing Standard Operating Procedures (SOPs)*. Washington DC: Office of Environmental Information.
- Hadiwiyono, P.S., & Panjaitan, T.W. (2013). Perancangan *Standard Operating Procedure (SOP)* Departemen Human Resources (HR) di PT. X. *Jurnal Titra* Vol. 1, hlm. 227-232.
- Hidayat, D. (2011). Model Pembelajaran *Teaching Factory* Untuk Meningkatkan Kompetensi Siswa Dalam Mata Pelajaran Produktif. *Jurnal Ilmu Pendidikan* 17 (4), hlm. 270-278.
- Hamidah. (2018). Pengembangan Modul Praktikum pada Kompetensi Dasar Pengoperasian Peralatan Pengolahan di SMK Pertanian Pembangunan Negeri Lembang. *Skripsi sarjana*, tidak diterbitkan, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan UPI, Bandung.
- Husen, Indriwati, & Lestari. (2017). Peningkatan Kemampuan Berpikir Kritis dan Keterampilan Proses Sains Siswa SMA Melalui Implementasi *Problem Based Learning* Dipadu *Think Pair Share*. *Jurnal pendidikan*, 2(6), hlm.853-860.
- Irawati, R., & Hardiastuti, E.B.W. (2016). Perancangan *Standard Operating Procedure (SOP)* Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga (Studi Kasus pada PT. KSM *Catering & Bakery Batam*). *Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis* 4 (2), hlm. 186-193.
- Kuswantoro, A. (2014) *Teaching Factory Rencana dan Nilai Entrepreneurship*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nuraida, I. (2008). *Manajemen Administrasi Perkantoran*. Yogyakarta: Kansius.

- Purnami. (2013). Implementasi Metode *Experintal Learning* dalam Pengembangan *Soft Skill* Mahasiswa yang Menunjang Integrasi Teknologi, Manajemen dan Bisnis. *Jurnal Penelitian Pendidikan* 14 (1).
- Rahmah, S. (2018). Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Sebagai Pedoman Pelaksanaan *Teaching Factory* 6 Langkah (TF-6M) dalam Mata Pelajaran Pengolahan Diversifikasi Hasil Perikanan di SMK Negeri 1 Mundu Cirebon. Skripsi, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan UPI. Bandung.
- Riduwan. (2012). *Metode & Teknik Menyusun Proposal Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sekarningsih, N. (2018). Pembelajaran *Teaching Factory* Di Jurusan Kriya Kayu SMKN 1 Kalasan. Skripsi, Fakultas Bahasa dan Seni UNY. Yogyakarta.
- Siswanto, I. (2011). Pelaksanaan *Teaching Factory* Untuk Meningkatkan Kompetensi dan Jiwa Kewirausahaan Siswa Sekolah Menengah Kejuruan. *Seminar Nasional*. Fakultas Teknik UNY.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Wahyuni. (2016). Pengaruh *Hard Skill* dan *Soft Skill* Terhadap Kinerja Pegawai Pada Dinas Pendidikan Provinsi Sulawesi Selatan. Skripsi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Alauddin. Makasar.
- Winata, S.V. (2016). Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada Chocolab. *Jurnal Manajemen dan Strat-Up Bisnis* 1 (1), hlm.77-86.
- Yulianto, Y. & Khairudin, M. (2017). Pengembangan *Job Sheet* Berbasis *Scientific Approach* pada Mata Pelajaran Sistem Kontrol Elektropneumatik. *E-Journal Universitas Negeri Yogyakarta*, 7 (2), hlm. 143-151.