

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pendidikan menengah kejuruan atau SMK adalah pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa untuk melaksanakan jenis pekerjaan tertentu. Pendidikan menengah kejuruan mengutamakan penyiapan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional (Peraturan Pemerintah Nomor 29 Tahun 1990). Lulusan dari SMK disiapkan untuk memiliki kompetensi agar dapat bersaing dalam dunia kerja atau mampu berwirausaha, salah satunya yaitu dengan adanya suatu *Teaching Factory* sebagai tempat bagi siswa untuk melaksanakan kegiatan pembelajaran praktik yang dirancang sehingga menyerupai lingkungan kerja.

Pada suatu proses produksi dibutuhkan sebuah pedoman agar proses produksi berjalan efektif. SOP (*Standard Operating Procedure*) pada dasarnya adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional standar yang ada di dalam suatu organisasi yang digunakan untuk memastikan bahwa semua keputusan dan tindakan, serta penggunaan fasilitas-fasilitas proses yang dilakukan di dalam organisasi agar berjalan efektif dan efisien, konsisten, standar dan sistematis (Tambunan, 2013). SOP dalam suatu produksi sangat dibutuhkan untuk membantu menghasilkan sebuah produk yang bermutu. Dalam SOP juga harus mencakup prosedur yang dapat meningkatkan keahlian dari peserta didik.

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia yang selanjutnya disingkat SKKNI adalah rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan/atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku (Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi, 2011). Dunia kerja saat ini membutuhkan tenaga kerja yang memiliki kemampuan dan keahlian yang baik. SKKNI dalam bidang pendidikan harus diimplementasikan terutama pada tingkat sekolah menengah kejuruan. Peserta didik SMK harus memiliki kemampuan dan

keahlian yang dibutuhkan oleh industri. Kompetensi merupakan peubah utama yang harus dimiliki oleh seorang karyawan dalam melaksanakan pekerjaannya, sehingga adanya kompetensi yang telah dimiliki dapat membantu para karyawan menyelesaikan pekerjaan menurut target yang telah ditentukan (Untari dan Wahyuati, 2014).

Saat ini produksi roti di kompetensi keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian SMK Negeri 1 Cibadak menerapkan model pembelajaran *Teaching Factory 6M*, yaitu menerima pemberi order, menganalisis order, menyatakan kesiapan mengerjakan order, mengerjakan order, melakukan *quality control*, dan menyerahkan order. Peserta didik belum terlibat dalam seluruh tahapan model TF-6M, hanya pada tahapan mengerjakan order dan melakukan *quality control*, tahapan lainnya masih dilakukan oleh guru dan asisten produksi. Dalam kegiatan produksi roti sendiri belum memiliki SOP, sehingga produk roti di SMK Negeri 1 masih belum memiliki konsistensi produk yang tetap yaitu mutu produk yang belum seragam. Menurut Hidayat (2010), produk yang tidak konsisten sebagian besar disebabkan oleh variasi standar dan mutu yang kurang baik. Artinya belum adanya suatu ketetapan dalam pembuatan suatu produk sehingga memiliki beragam variasi standar dan mutu. Para siswa yang terlibat dalam produksi masih belum memahami tugas dan alur kerja produk yang akan mereka buat, menyebabkan kemungkinan terjadi kesalahan dapat terjadi. Selain hal tersebut, proses produksi yang dilakukan oleh siswa hanya berdasar pengalaman dengan mengikuti resep pembuatan roti dan instruksi dari asisten produksi, sehingga siswa belum mandiri dalam melakukan produksi, padahal ketika lulus siswa diharapkan siap untuk dapat bersaing dalam dunia kerja.

Perancangan SOP sangat penting dilakukan di SMKN 1 Cibadak, yang digunakan untuk memperjelas alur kerja dalam proses pengolahan roti. Hal ini digunakan agar menjadikan siswa lebih memahami praktik produksi roti, dan juga menjadikan siswa lebih mandiri dan siap terjun ke lingkungan kerjanya nanti. SOP dalam kegiatan produksi harus diterapkan sejak dini agar siswa dapat terbiasa dengan pekerjaan yang akan mereka hadapi nanti di dalam dunia kerja. Oleh karena itu, perlu dibuat suatu standar operasi

sehingga langkah-langkah dalam suatu prosedur tidak berubah. Dengan adanya SOP diharapkan dapat meminimalisir kesalahan kerja dan menghasilkan produk dengan kualitas yang konsisten, serta peserta didik dapat memiliki kompetensi yang sesuai dengan SKKNI dalam melaksanakan tugas.

Untuk merancang suatu SOP tersebut diperlukan tahapan-tahapan yang terstruktur agar dapat menghasilkan produk yang layak. Menurut Sugiyono (2015) Tahapan yang digunakan yaitu *analysis*, yaitu menganalisis masalah dan kebutuhan siswa di SMKN 1 cibadak. Yang kemudian dilakukan tahap *design*, untuk merancang SOP produksi. Pada tahap selanjutnya yaitu *development* atau pengembangan produk dengan melakukan validasi kepada para ahli. Kemudian tahapan *implementation*, yaitu produk akan diuji coba efektifitasnya dengan cara observasi pada siswa. Pada tahap terakhir yaitu *evaluation* atau evaluasi dari hasil observasi siswa bahwa SOP yang dibuat memiliki keefektifan untuk diterapkan.

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan maka penulis terdorong untuk melakukan penelitian yang berjudul **“PENGEMBANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PROSES PRODUKSI ROTI BERBASIS SKKNI DI TEACHING FACTORY SMK NEGERI 1 CIBADAK”**.

1.2 Batasan Masalah

Batasan masalah yang diteliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pada penelitian ini SOP yang akan dirancang yaitu SOP berbasis SKKNI Nomor KEP.45 / MEN/ 11 / 2009 pada *teaching factory* produksi roti di SMK Negeri 1 Cibadak tepatnya pembuatan roti tawar.
2. SOP yang dirancang hanya pada langkah mengerjakan order, dan melakukan *quality control*.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pembuatan roti tawar pada *Teaching Factory* roti di SMK Negeri 1 Cibadak?
2. Bagaimana kelayakan *Standard Operating Procedure* (SOP) pembuatan roti tawar pada *Teaching Factory* roti di SMK Negeri 1 Cibadak?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui Pengembangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pembuatan roti tawar pada *Teaching Factory* roti di SMK Negeri 1 Cibadak.
2. Mengetahui kelayakan *Standard Operating Procedure* (SOP) pembuatan roti tawar pada *Teaching Factory* roti di SMK Negeri 1 Cibadak.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang ingin diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Manfaat bagi Peserta Didik
 - 1) Memiliki acuan untuk melaksanakan proses produksi sehingga lebih teratur.
 - 2) Memberikan pengetahuan, keahlian, dan sikap kerja yang baik.
 - 3) Mengetahui alur kerja yang terencana.

- 4) Melatih dan membiasakan peserta didik mempersiapkan kemampuan untuk dapat bekerja di industri.
- b. Manfaat bagi Guru
- 1) Memberikan informasi kepada guru mengenai penggunaan SOP berbasis SKKNI pada *Teaching Factory* roti.
 - 2) Meningkatkan keterampilan guru dengan menerapkan SOP kepada peserta didik, sehingga proses produksi di *Teaching Factory* sekolah dapat berjalan sesuai dengan standar kompetensi kerja nasional Indonesia.
- c. Manfaat bagi Sekolah
- Memiliki SOP sebagai pelengkap dokumen terkait dalam pelaksanaan produksi di sekolah

1.6 Struktur Organisasi Skripsi

- BAB I : Pada bab ini berisi mengenai pemaparan latar belakang penelitian, identifikasi masalah, pembatasan masalah penelitian, perumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi
- BAB II : Pada bab ini berisi mengenai teori-teori yang nantinya akan digunakan oleh peneliti untuk mendasari dan menguatkan hasil dari penelitian yang dilakukan
- BAB III : Pada bab ini berisi tentang desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
- BAB IV : Pada bab ini berisi tentang temuan dan pembahasan
- BAB V : Pada bab ini berisi tentang simpulan, implikasi, dan rekomendasi