

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Pengembangan Instrumen Penilaian Kinerja Produksi Yoghurt

3.1.1 Desain Penelitian

Desain penelitian adalah pedoman atau prosedur serta teknik dalam perencanaan penelitian yang berguna sebagai panduan untuk membangun strategi yang menghasilkan metode penelitian. Metode penelitian ini mengacu pada model pengembangan ADDIE. Pengembangan instrumen penilaian kinerja dilakukan dengan menggunakan model pengembangan ADDIE. Model pengembangan ADDIE merupakan model pengembangan yang berorientasi sistem. Semua tahapan – tahapan dalam pengembangan ADDIE dilakukan secara sistematis dan menyeluruh. Selain itu, model tersebut cocok untuk mengembangkan produk model instruksional/pembelajaran yang tepat sasaran, efektif dan dinamis dan sangat membantu dalam pengembangan pembelajaran bagi guru (Pargito, 2010). Sesuai dengan kepanjangannya, model tersebut tersusun dari 5 tahapan proses, yaitu : *Analysis, Design, Develop, Implement, dan Evaluate*.

3.1.2 Partisipan

Partisipan yang dipilih merupakan partisipan yang terlibat dalam pelaksanaan pembelajaran *teaching factory*. Partisipan yang berkontribusi pada penelitian ini yaitu dapat dilihat pada Tabel 3.1.

Tabel 3. 1
Partisipan yang berkontribusi

No.	Partisipan	Jumlah
1.	Ahli materi dan Pengguna 1	1 orang
2.	Manager/ Penanggung Jawab <i>Teaching Factory</i>	1 orang
3.	Pengguna 2	1 orang
4.	Pengguna 3/Guru magang (Mahasiswa PPLSP)	1 orang

Validasi instrumen penilaian kinerja pada ahli materi dilakukan oleh guru/instruktur yang ahli dalam mata pelajaran Produksi Hasil Hewani di SMKN PP Cianjur dan validasi instrumen penilaian kinerja pada *teaching factory* dilakukan oleh manager/penanggung jawab *teaching factory* di SMKN PP Cianjur. Pengguna yang berkontribusi dilakukan oleh guru yang terlibat dalam penilaian peserta didik pada program studi APHP di SMKN PP Cianjur.

3.1.3 Populasi dan Sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2015). Populasi pada penelitian ini, yaitu guru yang mengajar program studi APHP di SMKN PP Cianjur dengan jumlah empat guru tetap dan empat guru magang (mahasiswa PPLSP).

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sudjana, 2009). Sampel yang digunakan pada tahap implementasi yaitu dua guru pada pembelajaran *teaching factory* dan satu guru magang mahasiswa Pendidikan Teknologi Agroindustri yang sedang melakukan PPLSP yang terdapat pada SMKN PP Cianjur. Pengambilan sampel dilakukan menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu hanya atas dasar pertimbangan peneliti yang menganggap unsur-unsur yang dikehendaki telah ada dalam anggota sampel yang diambil yaitu guru yang terlibat dalam penilaian peserta didik pada program studi APHP di SMKN PP Cianjur.

3.1.4 Prosedur Penelitian Pengembangan Instrumen Penilaian Kinerja

Berikut penjelasan mengenai prosedur pengembangan instrumen penilaian kinerja dengan menggunakan model pengembangan ADDIE :

1. *Analysis* (Analisis)

Tahap analisis terdiri atas dua tahap, yaitu analisis kinerja (*performance analysis*) dan analisis kebutuhan (*need analysis*). Tahap pertama, yaitu analisis kinerja siswa saat kegiatan *teaching factory* dilakukan untuk menganalisis bagaimana guru melakukan penilaian kinerja peserta didik pada saat kegiatan *teaching factory*. Tahap kedua, yaitu analisis kebutuhan dengan mengumpulkan kebutuhan atau aspek -

aspek apa saja yang diperlukan untuk menganalisis seperti aspek kompetensi apa saja yang harus dinilai, langkah – langkah pelaksanaan *teaching factory* produksi yoghurt di SMKN PP Cianjur, dan cara penilaiannya.

2. *Design* (Desain)

Tahap desain dalam penelitian ini adalah perancangan instrumen penilaian kinerja pada pembelajaran *teaching factory* berdasarkan dari hasil analisis. Pada hasil analisis diperlukan aspek kompetensi maka dari itu peneliti menyusun kompetensi yang harus dinilainya sesuai dengan SKKNI KEP/MEN/45/2009, SKKNI No. KEP. 85/MEN/II/2012, SKKNI No. KEP 28/MEN/II/2019 dan standar kebutuhan waktu pengerjaan produksi yoghurt pada pembelajaran. *teaching factory*.

3. *Development* (Pengembangan)

Tahap pengembangan merupakan tahapan yang berisi proses mewujudkan desain yang telah dibuat. Tahap pengembangan dalam penelitian ini adalah pengembangan instrumen penilaian kinerja pada pembelajaran *teaching factory*. Setelah instrumen dirancang, dilakukan validasi instrumen penilaian kinerja pada pembelajaran *teaching factory* oleh *expert judgment* atau penilai ahli sesuai dengan bidangnya yaitu ahli materi dan manager/ penanggung jawab *teaching factory* produksi yoghurt. Validasi instrumen penilaian kinerja dilakukan validator dengan mengisi draft angket yang diberikan peneliti melalui *e-mail*, karena pada penelitian ini dilakukan pada masa pandemi. Hasil validasi yang berisi masukan dan saran dari para ahli kemudian diterapkan oleh peneliti sebagai bahan revisi untuk menyempurnakan instrumen penilaian kinerja pada pembelajaran *teaching factory* yang dikembangkan, sehingga dapat dinyatakan layak dan selanjutnya dapat digunakan oleh guru.

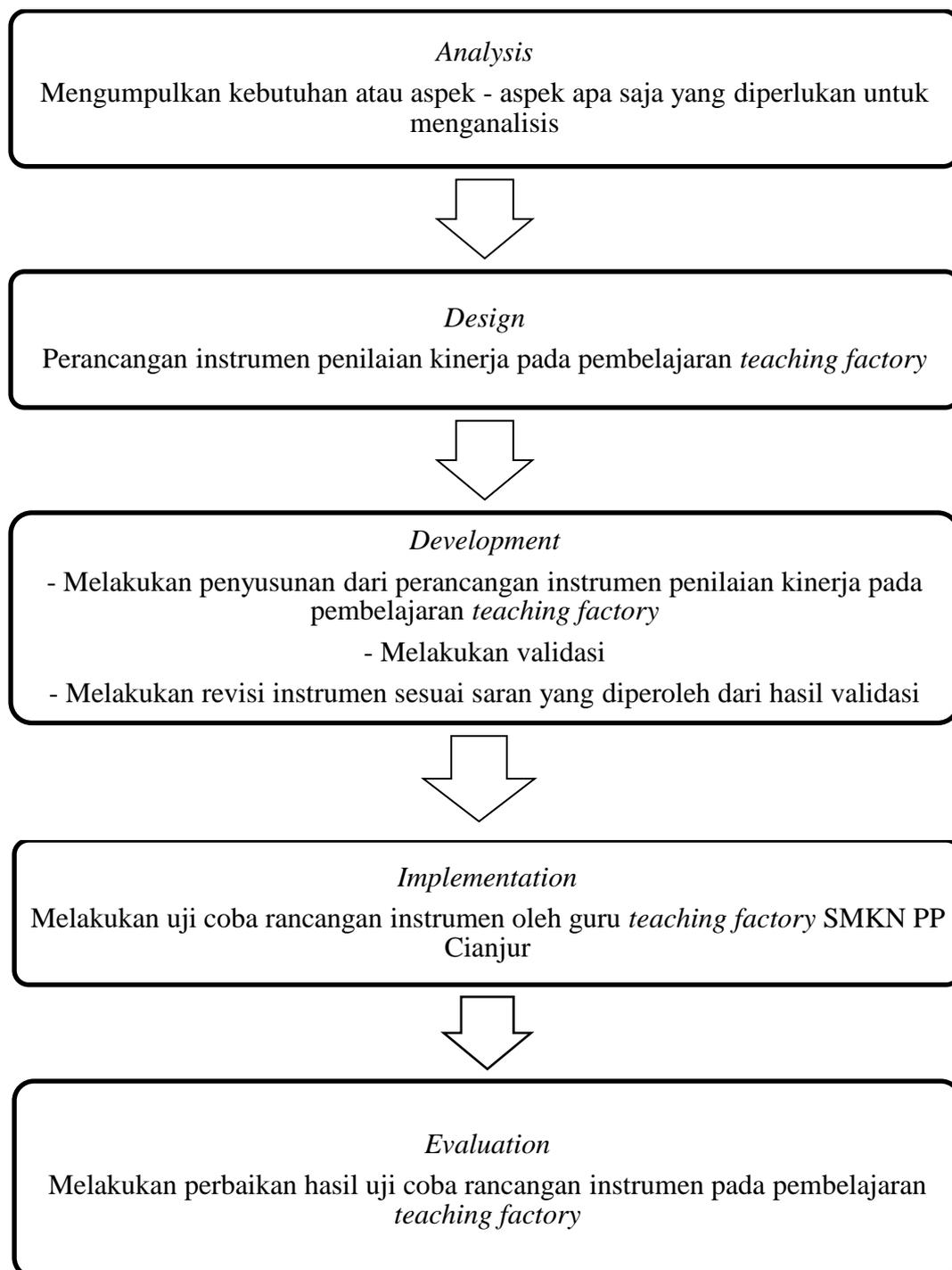
4. *Implementation* (Implementasi)

Pada tahap keempat dilakukan uji coba rancangan instrumen oleh guru *teaching factory* yang terdapat pada SMKN PP Cianjur. Tahap ini bertujuan untuk mengetahui kebermanfaatan dan kelayakan instrumen

sebagai penilaian kinerja pada pembelajaran *teaching factory*. Penelitian ini dilakukan pada masa pandemi sehingga peneliti tidak dapat melakukan uji coba rancangan instrumen secara langsung saat pembelajaran *teaching factory*, maka dari itu pada uji coba rancangan instrumen peneliti memberikan kuisioner kepada pengguna atau responden untuk memberi nilai terhadap aspek kelayakan isi, sajian, kemanfaatan, dan tampilan pada instrumen penilaian kinerja pembelajaran *teaching factory* yang telah dibuat melalui *e-mail*. Instrumen penilaian kinerja ini berupa draft dokumen yang diuji cobakan pada pengguna yang terdiri dari dua guru *teaching factory* dan satu guru magang (mahasiswa PPLSP) yang terdapat pada SMKN PP Cianjur.

5. *Evaluation* (Evaluasi)

Pada tahap ini, peneliti melakukan evaluasi sebagai bahan revisi terhadap uji coba rancangan instrumen yang telah dilakukan berdasarkan masukan catatan pada lembar kuisioner penilaian. Hal ini bertujuan agar instrumen yang dibuat benar – benar sesuai dan dapat digunakan oleh guru dalam penilaian *teaching factory*. Prosedur penelitian pengembangan instrumen penilaian kinerja dapat dilihat pada Gambar 3.1.



Gambar 3. 1 Langkah Penelitian dengan Model Pengembangan ADDIE

3.1.5 Teknik Pengumpulan Data

Menurut Moleong (2005), teknik pengumpulan data adalah cara atau strategi untuk mendapatkan data yang diperlukan untuk menjawab pertanyaan. Teknik

pengumpulan data bertujuan untuk memperoleh data dengan cara yang sesuai dengan penelitian sehingga peneliti akan memperoleh data yang lengkap baik secara lisan maupun tertulis. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa teknik pengumpulan data yaitu dokumentasi dan angket.

a. Dokumentasi

Mengumpulkan tahapan pelaksanaan *teaching factory* produksi yoghurt di SMKN PP Cianjur, Permendikbud Nomor 23 Tahun 2017, SKKNI No. KEP. 45/MEN/II/2009, SKKNI No. KEP. 85/MEN/II/2012, dan SKKNI No. KEP 28/MEN/II/2019. Dari dokumen yang terkumpul kemudian dilakukan pengembangan instrumen penilaian kinerja pada pembelajaran *teaching factory*.

b. Angket atau kuisisioner

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan angket atau kuisisioner. Angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2018). Angket yang digunakan adalah jenis angket tertutup, dimana responden memberikan pilihan jawaban dengan tanda *checklist* (√) pada kolom pilihan yang sudah disediakan. Angket dalam penelitian ini akan ditujukan kepada ahli materi, manager/ penanggung jawab *teaching factory*, dan pengguna menggunakan skala *Likert* (skala 4). Adapun alternatif jawaban dan *scoring* yang digunakan pada kuisisioner yaitu SS (Sangat Setuju)=4, S (Setuju)=3, TS (Tidak Setuju)=2, STS (Sangat Tidak Setuju)=1.

3.1.6 Instrumen Penelitian

Pada penelitian ini digunakan beberapa jenis instrumen yang disesuaikan dengan teknik pengumpulan data. Dalam hal ini peneliti membuat kisi-kisi instrumen untuk uji kelayakan oleh ahli materi dan manager/ penanggung jawab *teaching factory*, kisi – kisi instrumen angket kuisisioner oleh pengguna. Berikut ini kisi-kisi instrumen :

1. Kisi – Kisi Angket Validasi Instrumen Penilaian Kinerja oleh Ahli Materi

Validasi instrumen penilaian kinerja pada ahli materi dilakukan oleh *expert judgment* yaitu guru/instruktur yang ahli dalam mata pelajaran Produksi Hasil

Hewani di SMKN PP Cianjur. Kisi – kisi instrumen ahli materi terdiri dari 5 aspek, yaitu kelayakan isi, kebahasaan, sajian, kemanfaatan, dan tampilan. Kisi- kisi angket validasi instrumen penilaian kinerja oleh ahli materi dapat dilihat pada Tabel 3.2.

Tabel 3. 2
Kisi-Kisi Angket Validasi Instrumen Penilaian Kinerja oleh Ahli Materi

No.	Aspek	Indikator	Nomor Soal
1.	Kelayakan Isi	Kesesuaian dengan kriteria unjuk kerja pada SKKNI	1
		Kesesuaian dengan prosedur kerja	2
		Kesesuaian untuk menilai pencapaian kompetensi peserta didik	3
2.	Kebahasaan	Bahasa mudah dipahami	4
		Penggunaan bahasa tepat	5
		Kalimat sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia	6
		Kalimat efektif dan efisien	7,8
3.	Sajian	Sesuai dengan kebutuhan pengguna/ guru	9
		Urutan penyajian	10
		Kejelasan petunjuk	11
		Kriteria penilaian mudah dipahami dan jelas	12,13
4.	Kemanfaatan	Penilaian mudah	14
		Menghasilkan penilaian yang lebih akurat	15
		Mengukur ketercapaian kompetensi peserta didik	16
5.	Tampilan	Jenis huruf dan ukurannya	17,18
		Desain tabel instrumen	19

Sumber : Modifikasi BSNP (2008)

Kisi – kisi ini merujuk pada BSNP 2008, namun pada aspek kemanfaatan terdapat modifikasi indikator dari penilaian yang sebenarnya menjadi penilaian mudah, menghasilkan penilaian yang lebih akurat, dan mengukur ketercapaian kompetensi peserta didik.

2. Kisi – Kisi Angket Validasi Instrumen Penilaian Kinerja oleh Manager/ Penanggung Jawab *Teaching Factory*

Validasi instrumen penilaian dilakukan oleh manager/ penanggung jawab *teaching factory* di SMKN PP Cianjur. Kisi – kisi instrumen manager/ penanggung jawab *teaching factory* terdiri dari 2 aspek, yaitu Kesesuaian instrumen penilaian berdasarkan skema TF-6M dan Kemanfaatan instrumen penilaian berdasarkan skema TF-6M. Kisi-kisi angket validasi instrumen penilaian kinerja oleh manager/ penanggung jawab *teaching factory* dapat dilihat pada Tabel 3.3.

Tabel 3. 3
Kisi-Kisi Angket Validasi Instrumen Penilaian Kinerja oleh Manager/ Penanggung Jawab *Teaching Factory*

No.	Aspek	Indikator	Nomor Soal
1.	Kesesuaian instrumen penilaian berdasarkan skema TF-6M	Peta kebutuhan instrumen penilaian	1
		Judul tiap kegiatan	2
		Deskripsi tiap instrumen penilaian	3
		Langkah kerja tiap kegiatan	4
		Petunjuk penilaian yang diberikan pada tiap kegiatan	5
		Aspek penilaian yang dicantumkan pada tiap kegiatan	6
2.	Kemanfaatan instrumen penilaian berdasarkan skema TF-6M	Penilaian menjadi lebih mudah dan jelas	7,8
		Menghasilkan penilaian yang lebih akurat	9
		Mengukur ketercapaian kompetensi peserta didik	10

Sumber : Rahmah (2018)

3. Kisi – Kisi Angket Kuisisioner oleh Pengguna

Angket kuisisioner oleh pengguna ditujukan kepada guru untuk mengetahui pendapat atau penilaian guru jika instrumen diterapkan dalam kegiatan pembelajaran. Kisi – kisi angket kuisisioner pengguna terdiri dari 4 aspek, yaitu kelayakan isi, sajian, kemanfaatan, dan tampilan. Kisi-kisi angket kuisisioner instrumen penilaian kinerja yang digunakan oleh pengguna disajikan dalam Tabel 3.4.

Tabel 3. 4
Kisi - Kisi Angket Kuisisioner Instrumen Penilaian Kinerja oleh Pengguna

No.	Aspek	Indikator	Nomor Soal
1.	Kelayakan Isi	Kesesuaian dengan unit kompetensi pada SKKNI	1
		Kesesuaian dengan prosedur kerja	2
		Kesesuaian dengan <i>teaching factory</i>	3
2.	Sajian	Sesuai dengan kebutuhan pengguna/ guru	4
		Urutan penyajian	5
		Kejelasan petunjuk	6
		Kriteria penilaian mudah dipahami dan jelas	7,8
3.	Kemanfaatan	Penilaian mudah	9
		Menghasilkan penilaian yang lebih akurat	10
		Mengukur ketercapaian kompetensi peserta didik	11
		Menilai kemampuan siswa dalam menerima order	12
		menilai kemampuan siswa dalam menganalisis order	13
		menilai kemampuan siswa dalam menyatakan kesiapan mengerjakan order	14
		menilai kemampuan siswa dalam mengerjakan order	15
		menilai kemampuan siswa dalam melakukan <i>quality control</i> order	16
		menilai kemampuan siswa dalam menyerahkan order	17
4.	Tampilan	Jenis huruf dan ukurannya	18,19
		Desain tabel instrumen	20

Sumber : Modifikasi BSNP (2008)

Kisi – kisi ini merujuk pada BSNP 2008, namun pada aspek kemanfaatan terdapat modifikasi indikator dari penilaian yang sebenarnya menjadi penilaian mudah, menghasilkan penilaian yang lebih akurat, mengukur ketercapaian kompetensi peserta didik, dan menilai kemampuan siswa dalam tahapan TF-6M.

3.1.7 Kriteria Penilaian Kerja Dalam SKKNI

Kriteria penilaian kerja merupakan bentuk pernyataan yang menggambarkan kegiatan yang harus dikerjakan untuk memperagakan hasil kerja pada setiap unit kompetensi. Kriteria penilaian kerja dalam SKKNI dapat dilihat pada Tabel 3.5.

Tabel 3. 5 Kriteria Penilaian Kerja Dalam SKKNI dan Permendikbud yang Diacu untuk Penyusunan Instrumen Penilaian Kinerja Pembelajaran *Teaching Factory* Produksi Yoghurt

Aspek Penilaian Kinerja		SKKNI Kep.45/MEN/II/2009, SKKNI Kep.85/MEN/II/2012, dan SKKNI Kep.28/MEN/II/2019		
Kelompok Penilaian	Indikator Kinerja	Kode Unit SKKNI	Judul Unit Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja
Persiapan Kerja	1. Menerapkan Sanitasi dan kebersihan personal, peralatan dan lingkungan	THP.FS02.017 .01	Menerapkan Program dan Prosedur Keamanan Pangan	<ul style="list-style-type: none"> - Alas kaki dan pakaian dikenakan dan harus sesuai dengan pekerjaan penanganan pangan dan telah sesuai dengan program keamanan pangan - Tempat kerja dijaga dalam kondisi bersih dan rapih untuk memenuhi standar tempat kerja - Tempat kerja, bahan baku, produk dan peralatan secara rutin dipantau untuk memastikan telah memenuhi persyaratan keamanan pangan
	2. Penerimaan Kiriman Bahan	THP.OO01.00 8.01	Mengikuti Pemeriksaan dan Pemilahan Barang/Produk	<ul style="list-style-type: none"> - Tempat dan peralatan untuk menerima bahan/produk disediakan - Jenis, jumlah, dan spesifikasi/mutu bahan diperiksa sesuai dengan persyaratan terkait - Bahan dipindahkan ke tempat proses selanjutnya
A. Menerima Order				
	3. Penerimaan order produk yoghurt	THP.OO01.00 1.01	Mengkomunikasikan Informasi Tempat Kerja	<ul style="list-style-type: none"> - Pertanyaan diajukan untuk memperoleh atau mengklarifikasi informasi - Keterampilan interaktif (saling berhubungan) digunakan untuk berkomunikasi secara efektif

Aspek Penilaian Kinerja		SKKNI Kep.45/MEN/II/2009, SKKNI Kep.85/MEN/II/2012, dan SKKNI Kep.28/MEN/II/2019		
Kelompok Penilaian	Indikator Kinerja	Kode Unit SKKNI	Judul Unit Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja
				dengan yang lain
	4. Pencatatan order produk yoghurt	THP.OO01.00 1.01	Mengkomunikasikan Informasi Tempat Kerja	- Informasi dikumpulkan dan disediakan dalam bentuk yang sesuai dan tepat waktu.
B. Menganalisis Order				
	5. Melakukan analisis order pembuatan yoghurt	C.10FNB03.00 1.1	Membuat Rencana Produksi	- Data permintaan sales diidentifikasi jenis produk, jumlah dan target waktu pemenuhan
	6. Pengecekan persediaan bahan baku	C.10FNB03.00 2.1	Menghitung Kebutuhan Stok Cadangan (<i>Buffer Stock</i>) yang Optimal untuk Bahan Baku, Bahan Kemas, dan Produk Jadi	- Kebutuhan bahan baku dan kemasan dimonitor sesuai prosedur
	7. Pengecekan persediaan bahan penunjang	THP.BS02.075 .01	Mengadakan/ Membeli Stok Bahan Baku dan Bahan Lain	- Jenis kebutuhan bahan baku dan bahan lain diidentifikasi
	8. Pengecekan persediaan alat	THP.MX02.04 1.01	Memilih Bahan, Cara dan Peralatan Pencampuran	- Peralatan/perlengkapan dipastikan tersedia
	9. Pengecekan persediaan kemasan	C.10FNB03.00 2.1	Menghitung Kebutuhan Stok Cadangan (<i>Buffer Stock</i>) yang Optimal untuk Bahan Baku, Bahan Kemas, dan Produk Jadi	Kebutuhan bahan baku dan kemasan dimonitor sesuai prosedur
C. Menyatakan Kesiapan Mengerjakan Order				
	10. Menyatakan kesiapan	C.10FNB03.00 1.1	Membuat Rencana	Hasil rencana produksi dilaporkan dan

Aspek Penilaian Kinerja		SKKNI Kep.45/MEN/II/2009, SKKNI Kep.85/MEN/II/2012, dan SKKNI Kep.28/MEN/II/2019		
Kelompok Penilaian	Indikator Kinerja	Kode Unit SKKNI	Judul Unit Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja
	mengerjakan order pembuatan yoghurt		Produksi	didokumentasikan sesuai prosedur.
D. Mengerjakan Order				
Proses Kerja	1. Persiapan Alat	THP.MX02.04 1.01	Memilih Bahan, Cara dan Peralatan Pencampuran	- Jenis peralatan/perlengkapan dan kapasitas masing-masing ditetapkan
	2. Persiapan bahan	THP.HD02.02 8.01	Menerima dan Mempersiapkan Bahan	- Peralatan dan fasilitas terkait dengan jenis bahan untuk proses penanganannya tersedia dan siap digunakan
	3. Proses pengukuran bahan baku (susu) sesuai formulasi	THP.OO01.00 3.01	Mengidentifikasi Bahan/Komoditas Pertanian	- Peralatan terkait disediakan dan dipersiapkan untuk pengamatan visual, menimbang, mengukur dimensi, volume, densitas, dll.
	4. Proses pasteurisasi	THP.FS02.01 6.01	Mengikuti Prosedur Kerja Menjaga Keamanan Pangan	- Penanganan pangan dilaksanakan menurut program keamanan pangan
	5. Proses pengadukan	THP.MX02.0 38.01	Mempersiapkan Campuran Dasar	- Proses pengadukan / pencampuran dimulai dan dioperasikan sesuai dengan prosedur tempat kerja - Proses pencampuran dipantau untuk memastikan bahwa spesifikasi dipenuhi
	6. Proses pendinginan bahan baku (susu)	THP.ST02.051 .01	Mengoperasikan Proses Penyimpanan	- Proses dimulai dan dijalankan sesuai dengan prosedur tempat kerja - Proses dipantau untuk meyakinkan bahwa spesifikasi dipenuhi - Proses dihentikan sesuai dengan prosedur tempat kerja
	7. Proses penambahan bahan	THP.MX02.03 9.01	Mencampur Bahan Basah/Semi	- Bahan campuran dibawa ke tempat pencampuran dengan takaran masing - masing

Aspek Penilaian Kinerja		SKKNI Kep.45/MEN/II/2009, SKKNI Kep.85/MEN/II/2012, dan SKKNI Kep.28/MEN/II/2019		
Kelompok Penilaian	Indikator Kinerja	Kode Unit SKKNI	Judul Unit Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja
	penunjang (starter yoghurt)		Basah	memenuhi spesifikasi resep - Proses pengadukan/pencampuran dimulai dan dioperasikan sesuai dengan prosedur
	8. Proses inkubasi	THP.FT02.07 2.01	Mengoperasikan Proses Fermentasi pada Media Cair	- Proses fermentasi pada media cair dimulai dan dijalankan sesuai tahapan proses yang diperlukan dan disesuaikan dengan prosedur yang berlaku di tempat kerja - Prosedur penghentian proses fermentasi pada media cair harus dikenali atau sesuai dengan prosedur yang berlaku di tempat kerja
	9. Persiapan mesin pengaduk (<i>mixer</i>)	C.10FNB06.0 04.1	Mengoperasikan Mesin Pengaduk (<i>Mixer</i>)	Kesiapan dan kelengkapan mesin dipastikan sesuai prosedur
	10. Proses penambahan bahan penunjang (pemanis)	THP.MX02.0 40.01	Mencampur Bahan Kering	- Bahan campuran dikirimkan ke tempat pencampuran dengan takaran masing-masing memenuhi spesifikasi resep - Proses pengadukan/pencampuran dimulai dan dioperasikan sesuai dengan prosedur tempat kerja - Proses pencampuran dipantau untuk memastikan bahwa spesifikasi dipenuhi
	11. Proses penambahan bahan penunjang (perasa)	THP.MX02.0 39.01	Mencampur Bahan Basah/Semi Basah	- Bahan campuran dibawa ke tempat pencampuran dengan takaran masing-masing memenuhi spesifikasi resep - Proses pengadukan/pencampuran dimulai dan dioperasikan sesuai dengan prosedur - Proses pencampuran dipantau untuk memastikan bahwa

Salsabila Fitria Khansa, 2020

PENGEMBANGAN INSTRUMEN PENILAIAN KINERJA PADA PEMBELAJARAN TEACHING FACTORY
PRODUKSI YOGHURT DI SMKN PERTANIAN PEMBANGUNAN CIANJUR

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Aspek Penilaian Kinerja		SKKNI Kep.45/MEN/II/2009, SKKNI Kep.85/MEN/II/2012, dan SKKNI Kep.28/MEN/II/2019		
Kelompok Penilaian	Indikator Kinerja	Kode Unit SKKNI	Judul Unit Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja
				spesifikasi dipenuhi
	12. Proses penambahan bahan penunjang (pewarna)	THP.MX02.0 39.01	Mencampur Bahan Basah/Semi Basah	- Bahan campuran dibawa ke tempat pencampuran dengan takaran masing-masing memenuhi spesifikasi resep - Proses pengadukan/pencampuran dimulai dan dioperasikan sesuai dengan prosedur - Proses pencampuran dipantau untuk memastikan bahwa spesifikasi dipenuhi
	13. Proses pengemasan	THP.BS02.0 77.01	Mengemas dan Menyiapkan Produk untuk Dipasarkan	- Proses pengemasan produk dilaksanakan - Produk dalam kemasan disusun - Spesifikasi produk pada kemasan tercantum
	14. Proses pendinginan produk yoghurt	THP.ST02.0 51.01	Mengoperasikan Proses Penyimpanan	- Proses dimulai dan dijalankan sesuai dengan prosedur tempat kerja
E. Melakukan <i>Quality Control</i>				
Hasil Kerja	1. Pemeriksaan terhadap kualitas produk yoghurt	IND SM02.004.01	Melakukan Uji Sampel untuk Parameter Organoleptik	- Pengujian sampel untuk parameter organoleptik dilakukan - Pengulangan pengujian sampel dilakukan sesuai ketentuan.
	2. Pemeriksaan kualitas kemasan yoghurt	THP.PK02.04 3.01	Mengidentifikasi Bahan Kemasan Buatan	- Peralatan terkait telah tersedia dan siap pakai, antara lain untuk uji daya robek, elastisitas, porositas, bergantung pada masing-masing jenis/kelompok bahan kemasan buatan

Aspek Penilaian Kinerja		SKKNI Kep.45/MEN/II/2009, SKKNI Kep.85/MEN/II/2012, dan SKKNI Kep.28/MEN/II/2019		
Kelompok Penilaian	Indikator Kinerja	Kode Unit SKKNI	Judul Unit Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja
	3. Penulisan hasil pemeriksaan kualitas produk yoghurt	IND.SM02.00 8.01	Melakukan Pencatatan Pengujian Sampel Bahan	- Pencatatan pada buku agenda pengujian sampel bahan (tulisan dan angka-angka) dilakukan
F. Penyerahan Order				
	4. Penyerahan order kepada pemberi order	THP.OO01.00 1.01	Mengkomunikasikan Informasi Tempat Kerja	- Keterampilan interaktif (saling berhubungan) digunakan untuk berkomunikasi secara efektif dengan yang lain
Sikap Kerja	1. Sikap kerja	THP.OO01.00 1.01	Mengkomunikasikan Informasi Tempat Kerja	- Keterampilan interaktif (saling berhubungan) digunakan untuk berkomunikasi secara efektif dengan yang lain
	2. Penyiapan dan penerapan keselamatan kerja orang	THP.OO01.01 4.01	Menerapkan Sistem dan Prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	- Peralatan pengaman pribadi digunakan.
	3. Penyiapan dan pengecekan fungsi kerja alat	THP.OO01.00 4.01	Mengidentifikasi Peralatan yang Digunakan	- Tersedia berbagai modul/ brosur/ buku/panduan tentang peran, fungsi dan prinsip kerja serta perawatan peralatan yang umum digunakan pada agroindustri kecil, menengah dan besar - Peralatan dikembalikan/dibersihkan seperti semula
	4. Penyiapan dan penerapan kerja bahan	THP.HD02.02 8.01	Menerima dan Mempersiapkan Bahan	- Prosedur kerja tersedia dan juga bahan terkait cukup memadai dalam arti jumlah dan mutunya
	5. Penyiapan dan penerapan keselamatan kerja lingkungan	THP.OO01.01 4.01	Menerapkan Sistem dan Prosedur Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	- Tempat kerja secara rutin diperiksa untuk mencegah adanya bahaya sebelum dan selama pekerjaan. - Prosedur tempat kerja untuk pengendalian resiko diikuti selama menyelesaikan

Aspek Penilaian Kinerja		SKKNI Kep.45/MEN/II/2009, SKKNI Kep.85/MEN/II/2012, dan SKKNI Kep.28/MEN/II/2019		
Kelompok Penilaian	Indikator Kinerja	Kode Unit SKKNI	Judul Unit Kompetensi	Kriteria Unjuk Kerja
	6. Bertutur kata yang baik	THP.OO01.00 1.01	Mengkomunikasikan Informasi Tempat Kerja	pekerjaan. - Keterampilan interaktif (saling berhubungan) digunakan untuk berkomunikasi secara efektif dengan yang lain
Aspek Penilaian Kinerja		Standar Kebutuhan Waktu Pengerjaan Produksi Yoghurt Pada Pembelajaran <i>Teaching Factory</i>		
Waktu	Standar waktu yang dicapai	Waktu yang dibutuhkan peserta didik dalam pengerjaan produksi yoghurt pada pembelajaran. <i>teaching factory</i>		

3.1.8 Analisis Data

a. Analisis Data Kuisioner Validasi Instrumen Penilaian Kinerja

Hasil kuisioner responden untuk mengetahui tanggapan pengguna terhadap instrumen penilaian kinerja diinterpretasikan berdasarkan total persentase yang diperoleh dengan mengacu pada Tabel 3.5. Data yang terkumpul dari hasil kuisioner pada pengguna selanjutnya diolah menggunakan rumus menurut Ali (1993) sebagai berikut :

$$\text{Persentase (\%)} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$$

Setelah diperoleh nilai persentase, selanjutnya dibandingkan dengan nilai interval dari kriteria validasi. Lebar interval diperoleh melalui perhitungan dengan rumus sebagai berikut :

N = jumlah total indikator

- a. Menentukan nilai maksimal

Nilai maksimal penilaian semua item = $N \times$ skor maksimal penilaian

- b. Menentukan nilai minimal

Nilai minimal penilaian semua item = $N \times$ skor minimal penilaian

- c. Menentukan *range*

Range = Nilai maksimal – Nilai minimal

- d. Menentukan 4 interval yang diinginkan, yaitu Sangat Tidak Layak, Tidak Layak, Layak, Sangat Layak

Salsabila Fitria Khansa, 2020

PENGEMBANGAN INSTRUMEN PENILAIAN KINERJA PADA PEMBELAJARAN TEACHING FACTORY PRODUKSI YOGHURT DI SMKN PERTANIAN PEMBANGUNAN CIANJUR

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- e. Menentukan lebar interval

$$\text{Lebar Interval} = \frac{\text{Range}}{\text{Jumlah interval}}$$

- f. Membuat tabel interval

Berdasarkan hasil perhitungan, nilai interval dari kriteria didapat pada Tabel 3.6.

Tabel 3. 6
Kriteria Validasi Tingkat Pencapaian

Skala Nilai	Interval	Kualifikasi
1	25% - 43,75%	Sangat Tidak Layak
2	43,76% - 62,50%	Tidak Layak
3	62,51% - 81,25%	Layak
4	81,26% - 100%	Sangat Layak

Sumber : Akbar (2013)