



**UPAYA PEMBENTUKAN KARAKTER KERJA INDUSTRI MELALUI
PENERAPAN SOP KERJA di LABORATORIUM TATA BOGA**

Nurul Lestari

Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa Yogyakarta

SMKN 6 Yogyakarta

Jalan Kenari No 4 Yogyakarta

Corresponding Author, Email : nurullestari.spd@gmail.com

Abstrak

Pelaksanaan SOP kerja di laboratorium tata boga menjadi salah satu upaya dalam membentuk budaya kerja. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan SOP di laboratorium tata boga SMKN 6 Yogyakarta dan kendala yang dihadapi sebagai upaya untuk membentuk budaya kerja industri. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif dan teknik pengumpulan data menggunakan wawancara dan observasi. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan pelaksanaan SOP di laboratorium tata boga sudah sangat baik, tidak rumit dan mudah dipahami, sehingga memperlancar jalannya praktik. Pelaksanaan SOP di laboratorium tata boga ini dirasakan oleh peserta didik dapat melatih mereka untuk selalu bertanggung jawab. Dengan pembiasaan melaksanakan SOP di laboratorium ini akan membantu peserta didik dalam membentuk budaya kerja industri.

Kata Kunci : budaya kerja dan SOP



*EFFORTS TO ESTABLISH INDUSTRIAL WORK CHARACTER THROUGH THE
IMPLEMENTATION OF WORK SOP IN THE CULINARY LABORATORY*

Abstract

Implementation of work SOPs in the culinary laboratory is one of the efforts to shape a work culture. This study aims to describe the implementation of SOP in the culinary laboratory at SMKN 6 Yogyakarta and the obstacles encountered as an effort to form an industrial work culture. The research method uses a descriptive approach and data collection techniques using interviews and observation. Data analysis technique using descriptive analysis. The results showed that the implementation of SOPs in the culinary laboratory was very good, uncomplicated and easy to understand, thereby facilitating the practice. The implementation of SOP in the culinary laboratory is felt by students to be able to train them to always be responsible. With the habit of implementing SOPs in this laboratory, it will help students form an industrial work culture.

Key word : industrial work culture and SOP

I. PENDAHULUAN

SMK merupakan jenjang pendidikan menengah yang menyiapkan peserta didiknya untuk bekerja, melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi, ataupun siap bekerja secara mandiri atau berwirausaha. Sebagai institusi pendidikan menengah kejuruan, SMKN 6 Yogyakarta juga bertujuan menyiapkan lulusannya untuk siap kerja, melanjutkan ke jenjang yang lebih tinggi, dan berwirausaha. Program Keahlian Kuliner sebagai salah satu program keahlian yang berada di SMKN 6 Yogyakarta juga berusaha menyiapkan tenaga kerja yang handal, yaitu tenaga kerja yang mempunyai karakter budaya kerja yang unggul.

Menurut Aldi Frinaldi (2014), Budaya kerja merupakan suatu pemahaman, sikap, dan perilaku yang diterapkan orang-orang sewaktu melaksanakan pekerjaan dalam suatu organisasi / institusi. Berdasarkan pengertian tersebut, budaya kerja ini sikap dan perilaku yang diterapkan oleh tenaga kerja di institusi atau di tempat kerjanya. Pembentukan budaya kerja tidak bisa dilakukan secara instan, tapi membutuhkan waktu yang tidak sebentar, oleh karena itu mengenalkan budaya kerja kepada peserta didik dan melalui pembiasaan dalam mematuhi



peraturan dalam melaksanakan SOP (*Standart Operational Prosedur*) bisa menjadi salah satu upaya untuk menciptakan karakter budaya kerja yang diharapkan.

Menurut pendapat Tiara Cipta Mukti (2017) *Standar Operasional Prosedur* (SOP) adalah sebuah petunjuk buku yang sifatnya tertulis. SOP ini biasanya disusun sebagai petunjuk dalam menggunakan fasilitas atau dalam melaksanakan kegiatan.

Program keahlian Kuliner SMKN 6 Yogyakarta sebagai salah satu program keahlian yang bertujuan untuk menyiapkan tenaga kerja yang handal di bidang kuliner juga menerapkan SOP dalam pembelajaran praktik di sekolah, hal ini dilakukan supaya peserta didik mengerti mengenai SOP dan peraturan yang ada di laboratorium tata boga yang nantinya juga akan diterapkan di industri, sehingga dengan pembiasaan mengikuti SOP ini bisa menjadi salah satu cara untuk menumbuhkan budaya kerja industri kepada para peserta didik.

Berdasarkan uraian di atas, dapat dirumuskan permasalahan bagaimanakah penerapan SOP di laboratorium tata boga dalam menumbuhkan karakter kerja industri?

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Budaya Kerja Industri Kuliner

Menurut pendapat Triguno dalam M Isa Indrawan (2017) budaya kerja merupakan suatu falsafah yang didasari oleh pandangan hidup sebagai nilai-nilai yang menjadi sifat, kebiasaan, dan kekuatan pendorong, membudaya dalam kehidupan suatu kelompok masyarakat atau organisasi yang tercermin dari sikap menjadi perilaku, kepercayaan, cita-cita, pendapat dan tindakan yang terwujud sebagai kerja atau bekerja. Menurut Aldi Frinaldi (2014), Budaya kerja merupakan suatu pemahaman, sikap, dan perilaku yang diterapkan orang-orang sewaktu melaksanakan pekerjaan dalam suatu organisasi / institusi. Berdasarkan pendapat tersebut, dapat disimpulkan budaya kerja merupakan suatu pemahaman, sikap, perilaku, yang telah menjadi kebiasaan dan membudaya dalam melaksanakan pekerjaan dalam suatu organisasi atau instansi.

Budaya kerja ini mencakup beberapa aspek, antara lain disiplin, tanggung jawab, saling menghargai, keterbukaan, dan sebagainya. Menurut pendapat Moekijat dalam M Isa Indrawan (2017) aspek budaya kerja mencakup hal-hal sebagai berikut :



1. Disiplin

Perilaku yang senantiasa berpijak pada peraturan dan norma yang berlaku di dalam maupun di luar perusahaan. Disiplin meliputi ketaatan terhadap peraturan perundang-undangan, prosedur, berlalu lintas, waktu kerja, berinteraksi dengan mitra, dan sebagainya.

2. Keterbukaan

Kesiapan untuk memberi dan menerima informasi yang benar dari dan kepada sesama mitra kerja untuk kepentingan perusahaan.

3. Saling menghargai

Perilaku yang menunjukkan penghargaan terhadap individu, tugas dan tanggung jawab orang lain sesama mitra kerja.

4. Kerja sama

Kesediaan untuk memberi dan menerima kontribusi dari dan atau kepada mitra kerja dalam mencapai sasaran dan target perusahaan.

Berdasarkan uraian di atas, karakter kerja dalam penelitian ini adalah disiplin dan kerja sama.

B. SOP

Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah sebuah petunjuk buku yang sifatnya tertulis (Tiara Cipta Mukti, 2017). Sedangkan menurut Tambunan dalam Tiara Cipta Mukti (2017) SOP adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional yang ada dalam suatu organisasi yang digunakan untuk memastikan, bahwa semua keputusan dan tindakan serta penggunaan fasilitas-fasilitas proses yang dilakukan oleh orang-orang di dalam organisasi berjalan secara efektif, konsisten, standard dan sistematis. Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan SOP adalah sebuah buku petunjuk yang berisi prosedur operasional atau pedoman dalam menggunakan suatu sarana atau alat.

Program keahlian kuliner dalam melaksanakan pembelajaran di laboratorium tata boga juga mempunyai SOP penggunaan laboratorium yang disusun oleh bagian sarana prasarana SMKN 6 Yogyakarta. SOP laboratorium tata boga SMKN 6 Yogyakarta adalah sebagai berikut:

1. Periksa ruangan terlebih dahulu sebelum memulai praktik.
2. Letakkan tas/sepatu/jaket/helm pada tempat yang telah ditentukan dan susun dengan rapi.
3. Gunakan pakaian kerja sesuai dengan ketentuan.
4. Inventaris peralatan sebelum dan sesudah praktik.



5. Gunakan peralatan sesuai dengan petunjuk pemakaian alat
6. Perhatikan keselamatan kerja.
7. Laporkan segera kepada Laboran atau Guru jika terjadi kerusakan alat dan keselamatan kerja.
8. Tidak diperkenankan memindahkan/meminjam peralatan tanpa seijin guru atau laboran.
9. Sesudah menggunakan alat listrik segera matikan aliran listrik, cabut saklar dari stop kontak dan kembalikan pada tempatnya.
10. Matikan gas, kran air, kipas angin/ac dan lampu sebelum meninggalkan ruang praktik.
11. Kembalikan alat – alat dalam keadaan bersih dan kering.
12. Jagalah ketertiban dan kemandirian di dalam ruang/lab.
13. Isilah daftar/Jadwal penggunaan ruang praktik/lab.
14. Tinggalkan ruang/lab dalam keadaan bersih, rapi dan terinventaris.
15. Tidak diperkenankan meninggalkan barang pribadi, seperti : peralatan praktik, sepatu praktik, pakaian praktik dll di ruang praktik/lab.
16. Tidak diperkenankan membuang/meninggalkan sampah

III. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, Metode penelitian kualitatif merupakan cara untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap kepercayaan, persepsi, pemikiran orang secara individual maupun kelompok (Syaodih Nana, 2007). Penelitian ini mendeskripsikan pelaksanaan SOP di laboratorium tata boga guna menimbulkan budaya kerja industri. Penelitian ini dilaksanakan di SMKN 6 Yogyakarta dengan subjek penelitian adalah peserta didik pada program keahlian kuliner. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah observasi dan wawancara kepada peserta didik. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah menyimpulkan hasil wawancara dengan peserta didik dan observasi pada saat pembelajaran praktik.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan SOP di laboratorium tata boga dibedakan menjadi dua kategori, yaitu yang dilaksanakan secara individu dan yang dilaksanakan secara berkelompok. SOP yang dilaksanakan secara individu menjadi tanggung jawab masing-masing peserta didik, sedangkan SOP yang dilaksanakan secara kelompok menjadi tanggung jawab kelompok sesuai pembagian tugas di masing-masing kelompok.



SOP yang dilaksanakan secara individu adalah meletakkan tas, sepatu, jaket, dan helm pada tempat yang telah ditentukan dan disusun secara rapi dan menggunakan pakaian kerja sesuai dengan ketentuan, SOP yang lain dilaksanakan dengan tanggung jawab kelompok sesuai dengan pembagian jadwal masing-masing kelompok. Masing-masing mata pelajaran mempunyai jadwal untuk pelaksanaan SOP secara kelompok.

Pelaksanaan SOP pada peserta didik selalu dikontrol mulai dari pengecekan tempat praktik sebelum pembelajaran dimulai, pengecekan kelengkapan pakaian kerja, sampai proses berkemas dan praktik berakhir. Pelanggaran terhadap pelaksanaan SOP akan mendapatkan sanksi, seperti belum boleh mengikuti praktik apabila pakaian kerja belum lengkap, praktik belum bisa dimulai apabila ruang, alat, dan bahan praktik belum siap, serta mengulangi proses pelaksanaan SOP apabila ada satu tahapan yang tidak dilaksanakan dengan tuntas.

Pelaksanaan SOP ini menurut pendapat peserta didik tidak memberatkan dan menjadi sarana berlatih untuk diterapkan di dunia usaha dan dunia industri pada saat peserta didik diterjunkan pada pelaksanaan praktik industri, tanggapan dari peserta didik yang lain, SOP yang ada di laboratorium tata boga SMKN 6 Yogyakarta sudah baik, tidak rumit, dan mudah dipahami, yang menjadikan peserta didik dapat melaksanakan praktik dengan lancar dari awal hingga akhir, dan juga melatih peserta didik untuk selalu bertanggung jawab dengan lingkungan ruang praktik, peralatan dan bahan yang digunakan untuk praktik. Pendapat peserta didik yang lain dalam mematuhi SOP yang ada di laboratorium tata boga adalah peserta didik akan semaksimal mungkin dalam mematuhi SOP tersebut. Peserta didik juga siap diberikan sanksi apabila melanggar SOP tersebut.

Ada beberapa kendala dalam pelaksanaan SOP di laboratorium tata boga ini, antara lain dalam penggunaan peralatan memasak, kadang-kadang peralatan yang digunakan kurang tepat sehingga bisa menyebabkan kecelakaan kerja, kendala yang lain misalnya yang berkaitan dengan inventarisasi peralatan dan pelaksanaan kebersihan ruang di akhir praktik, karena kondisi peserta didik sudah lelah setelah melaksanakan praktik sehingga guru harus selalu mengingatkan peserta didik dalam melaksanakan pembersihan ruang praktik.

Untuk mengatasi kendala tersebut, setiap guru mata pelajaran praktik mempunyai jadwal dalam pelaksanaan SOP yang bisa dilakukan secara berkelompok. Jadwal yang disusun oleh guru diterapkan sesuai jadwal pelajaran praktik guru tersebut, dan pelaksanaannya dikerjakan secara berkelompok. Selain hal tersebut, dalam mengatasi kendala pelaksanaan SOP, guru selalu membimbing dan mengingatkan peserta didik dalam melaksanakan SOP.



Uaya-upaya tersebut dilakukan supaya peserta didik akan selalu terbiasa dalam melaksanakan SOP, sehingga nantinya apabila sudah masuk dalam dunia usaha dan dunia industry baik dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan atau setelah lulus dan bekerja di industri, peserta didik selalu menerapkan kebiasaan dalam melaksanakan SOP dan pada akhirnya akan menjadi budaya kerja di industri.

V. SIMPULAN

Pelaksanaan SOP di laboratorium tata boga membantu peserta didik dalam pembentukan budaya kerja industry, khususnya industri yang berkaitan dengan tata boga atau kuliner. Pelaksanaan SOP ini harus selalu dibimbing dan diarahkan oleh guru, sehingga peserta didik akan lebih mudah dalam memahami dan melaksanakan SOP ini. Selain itu guru juga hendaknya selalu mengingatkan peserta didik dalam melaksanakan SOP tersebut.

Daftar Pustaka

- Citra Mukti T. (2017). Pengaruh Standar Operasional Prosedur (Sop) Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen. *JMK, VOL. 2, NO. 1 Edisi Januari 2017: 14-26.*
- Endang Mulyatiningsih. (2011). *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta : UNY Press.
- Frinaldi Aldri. (2014). Pengaruh Budaya Kerja Pegawai Negeri Sipil Terhadap Pelayanan Publik Di Dinas Catatan Sipil Dan Kependudukan Kota Payakumbuh. *Humanus, Vol. XIII No.2 Th. 2014*
- M Isa Indrawan (2017). Pengaruh Etika Kerja, Pengalaman Kerja Dan Budaya Kerja Terhadap Prestasi Kerja Pegawai Kecamatan Binjai Selatan.. *JURNAL ILMIAH ABDI ILMU, Vol 10 No 2, Desember 2017.*
- Syaodih Nana. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung PT. Remaja Rosdakarya
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : Alfabeta
- Tiara Citra Mukti. (2017). Pengaruh Standar Operasional Prosedur (Sop) Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen. *JMK, VOL. 2, NO. 1 Edisi Januari 2017: 14-26*