

OPTIMALISASI STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR *TEACHING FACTORY* CAFÉ POLIMDO DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PEMBELAJARAN DAN KUALITAS PELAYANAN

Mikhael Credo Samuel Mangolo¹, Januar Valentino Samehe², Alma Pongtuluran³

Merryany Theovanny Bawole⁴

Politeknik Negeri Manado^{1,2,3,4}

e-mail: mikhaelcredo@gmail.com

ABSTRAK

Keberadaan *teaching factory* Cafe Polimdo memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa sesuai dengan suasana yang terjadi di dunia industri yang sesungguhnya, mahasiswa tidak hanya mendapatkan pemahaman teoritis dalam pelayanan jasa dan produk, tetapi juga memiliki keterampilan praktis yang dibutuhkan sebagai modal untuk terjun ke dunia kerja dan dunia industri. Dalam mengimplementasikan model pembelajaran *teaching factory* yang berkualitas dan sesuai dengan standar di dunia industri dibutuhkan suatu standar operasional prosedur (SOP) yang harus ditetapkan di Cafe Polimdo. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti, pada penerapannya masih terdapat beberapa hal yang tidak sesuai dengan SOP di industri hotel. Mulai dari uniform karyawan, grooming, kepatuhan terhadap jadwal kerja, sampai pada operasional kerja di mana mahasiswa belum melakukan pekerjaan sesuai standar industri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan standar operasional prosedur di *teaching factory* Cafe Polimdo dan upaya apa saja yang dilakukan dalam mengoptimalkan penerapan SOP di *teachig factory* Cafe Polimdo. Jenis penelitian dalam penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu wawancara, observasi, dokumentasi. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa tidak adanya dokumentasi SOP *teaching factory* Café Polimdo secara resmi berdampak signifikan terhadap kualitas pembelajaran dan kualitas pelayanan Café Polimdo. Tidak adanya acuan baku bagi staf café yang merupakan mahasiswa menyebabkan inkonsistensinya dalam pelaksanaan operasional kerja yang berppengaruh terhadap kualitas pelayanan yang diberikan. Pada aspek pembelajaran, ketiadaan SOP menghambat proses peningkatan kompetensi peserta didik.

Kata Kunci: *Teaching Factory, Café Polimdo, Standar Operasional Proseur*

ABSTRACT

The existence of the Polimdo Cafe teaching factory provides students with a learning experience that mirrors the real industrial world. Students not only gain a theoretical understanding of service and product delivery but also acquire the practical skills needed to enter the workforce and industry. To implement a high-quality teaching factory learning model that aligns with industry standards, a set of Standard Operating Procedures (SOP) must be established at the Polimdo Cafe. Based on the researcher's observations, the current implementation still has several inconsistencies with the SOPs of the hotel industry. This ranges from employee uniforms, grooming, adherence to work schedules, to operational procedures where students are not yet performing tasks according to industry standards. This study aims to determine the implementation of Standard Operating Procedures at the Polimdo Cafe teaching factory and identify the efforts being made to optimize their application. This research uses a qualitative approach, with data collected through interviews, observation, and documentation. The results of the study indicate that the absence of officially documented SOPs for the Polimdo Cafe significantly impacts the quality of learning and service. The lack of a standard reference for the student staff leads to inconsistencies in their operational work, which affects the quality of

service provided. On the learning aspect, the absence of SOPs hinders the process of enhancing students' competencies.

Keywords: *Teaching Factory, Polimdo Cafe, Standard Operating Procedure*

PENDAHULUAN

Pendidikan tinggi vokasi, seperti yang diselenggarakan oleh Politeknik Negeri Manado, memegang mandat krusial untuk menghasilkan lulusan yang tidak hanya menguasai teori, tetapi juga memiliki keterampilan praktis yang relevan dan siap terap di dunia kerja. Untuk mencapai tujuan ini, keberadaan laboratorium dan fasilitas praktik menjadi elemen yang tak terpisahkan dari proses pembelajaran. Laboratorium berfungsi sebagai arena bagi mahasiswa untuk mengimplementasikan pengetahuan konseptual ke dalam tindakan nyata, sehingga memperdalam pemahaman dan membangun kompetensi yang sesungguhnya (Maramis et al., 2023). Dalam konteks kurikulum *Merdeka Belajar*, tuntutan akan relevansi antara pendidikan dengan kebutuhan industri menjadi semakin kuat, mendorong perguruan tinggi vokasi untuk mengadopsi model pembelajaran yang lebih inovatif dan berorientasi pada praktik industri.

Salah satu model pembelajaran yang dianggap paling ideal untuk menjawab tantangan tersebut adalah *Teaching Factory (TEFA)*. Konsep *TEFA* melampaui fungsi laboratorium tradisional dengan mengubah lingkungan belajar menjadi sebuah replika dari dunia kerja yang sesungguhnya. Dalam model ini, mahasiswa tidak hanya berlatih, tetapi juga terlibat langsung dalam proses produksi barang atau penyediaan jasa yang mengacu pada standar dan prosedur yang berlaku di industri (Sudiyono, 2020; Perdana, 2019). Tujuan utamanya adalah untuk menjembatani kesenjangan kompetensi yang seringkali terjadi antara lulusan institusi pendidikan dengan ekspektasi dunia industri, sehingga menghasilkan sumber daya manusia yang kompeten, berkarakter, dan memiliki pengalaman kerja yang otentik sejak di bangku kuliah.

Untuk dapat menjalankan model *Teaching Factory* secara efektif, diperlukan sebuah fondasi operasional yang kokoh dan terstandar. Di sinilah peran *Standard Operating Procedure (SOP)* menjadi sangat fundamental. *SOP* adalah seperangkat instruksi tertulis yang mendetailkan langkah-langkah yang harus diikuti untuk menyelesaikan suatu pekerjaan secara konsisten dan benar (Sailendra, 2015; Jailani & Adiah, 2024). Dalam konteks *TEFA*, *SOP* tidak hanya berfungsi sebagai panduan kerja, tetapi juga sebagai instrumen pembelajaran utama. Ia memastikan bahwa setiap proses yang dilakukan oleh mahasiswa, mulai dari persiapan hingga penyelesaian produk atau layanan, telah sesuai dengan standar kualitas, keamanan, dan efisiensi yang diterapkan di industri nyata. Tanpa adanya *SOP* yang jelas dan ditegakkan, sebuah *TEFA* berisiko menjadi sekadar laboratorium biasa, bukan simulasi dunia kerja yang sesungguhnya (Hernawati et al., 2025; Kunanti et al. 2024).

Kesenjangan antara konsep ideal *Teaching Factory* dengan implementasinya di lapangan seringkali menjadi tantangan utama. Di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Manado, Cafe Polimdo telah dirancang untuk berfungsi sebagai *TEFA* bagi mahasiswa Program Studi Perhotelan. Namun, berdasarkan hasil observasi awal, ditemukan adanya diskrepansi yang signifikan antara praktik operasional di Cafe Polimdo dengan standar industri perhotelan yang seharusnya menjadi acuan. Kesenjangan ini termanifestasi dalam berbagai aspek, mulai dari hal-hal mendasar seperti ketidaksesuaian seragam dan standar penampilan (*grooming*), kurangnya kepatuhan terhadap jadwal kerja, hingga pelaksanaan tugas-tugas operasional yang belum mencerminkan presisi dan profesionalisme yang diharapkan dari sebuah layanan kafe profesional.

Adanya kesenjangan ini membawa dua dampak negatif yang serius. Pertama, ia mengurangi efektivitas Cafe Polimdo sebagai sarana pembelajaran. Mahasiswa yang berpraktik

dalam lingkungan yang tidak sepenuhnya mencerminkan standar industri tidak akan mendapatkan pengalaman belajar yang optimal. Akibatnya, tujuan utama *TEFA* untuk mempersiapkan lulusan yang siap kerja menjadi tidak tercapai secara maksimal. Kedua, inkonsistensi dalam penerapan standar juga berdampak pada kualitas pelayanan yang diberikan kepada pelanggan Cafe Polimdo. Meskipun bukan entitas komersial murni, sebagai sebuah fasilitas layanan jasa, kafe ini tetap dituntut untuk memberikan pelayanan prima yang dapat membangun citra positif bagi institusi dan memberikan pengalaman yang memuaskan bagi tamunya.

Meskipun beberapa penelitian sebelumnya telah membahas pentingnya *SOP* (Arindi, 2023; Damayanti et al., 2023) atau model *TEFA* (Sudiyono, 2020), masih terdapat celah penelitian yang perlu diisi. Sebagian besar studi tentang *TEFA* berfokus pada jenjang Sekolah Menengah Kejuruan, sementara kajian tentang optimalisasi *SOP* seringkali dilakukan di lingkungan bisnis komersial dengan karyawan yang sudah berpengalaman. Nilai kebaruan atau inovasi dari penelitian ini terletak pada fokusnya yang spesifik, yaitu menganalisis dan mengoptimalkan penerapan *SOP* dalam sebuah lingkungan *Teaching Factory* di tingkat pendidikan tinggi vokasi, di mana para "pekerjanya" adalah mahasiswa yang masih dalam proses belajar dan minim pengalaman.

Berdasarkan latar belakang masalah mengenai urgensi penerapan standar industri di Cafe Polimdo, adanya kesenjangan antara praktik saat ini dengan standar yang seharusnya, serta celah dalam penelitian sebelumnya, maka tujuan dari penelitian ini menjadi sangat jelas. Studi ini bertujuan untuk melakukan analisis mendalam dan merumuskan strategi optimalisasi penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* di Cafe Polimdo. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ganda: pertama, meningkatkan kualitas model pembelajaran *Teaching Factory* sehingga lebih efektif dalam mempersiapkan mahasiswa yang kompeten; dan kedua, meningkatkan kualitas pelayanan di Cafe Polimdo itu sendiri, yang dapat diukur melalui berbagai dimensi pelayanan seperti kehandalan, ketanggapan, dan empati (Kotler, 2016).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dirancang dengan menggunakan metode kualitatif yang menerapkan pendekatan deskriptif. Desain ini dipilih untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai penerapan Standar Operasional Prosedur (*SOP*) di *Teaching Factory* Cafe Polimdo, serta untuk menganalisis dan merumuskan upaya optimalisasinya. Tahap awal penelitian dimulai dengan survei pendahuluan yang mencakup observasi, wawancara, dan studi dokumentasi untuk mengidentifikasi permasalahan utama. Dari tahap ini, ditemukan bahwa operasional kafe berjalan tanpa adanya *SOP* yang terdokumentasi secara resmi, yang menjadi dasar bagi tahap penelitian selanjutnya. Proses penelitian kemudian dilanjutkan dengan pengumpulan data yang lebih mendalam untuk menganalisis praktik yang ada dan merancang solusi perbaikan yang relevan dan dapat diimplementasikan di lingkungan pembelajaran vokasi tersebut.

Proses pengumpulan data dalam penelitian ini memanfaatkan kombinasi antara data primer dan sekunder untuk memastikan kelengkapan informasi. Data primer dikumpulkan melalui dua metode utama. Pertama, wawancara mendalam dilakukan dengan informan kunci, yaitu mahasiswa yang bertugas sebagai asisten manajer dan dosen pengelola kafe, untuk memahami alur kerja, tugas, dan tanggung jawab yang dijalankan secara informal. Kedua, observasi langsung dilaksanakan secara sistematis selama satu bulan pada bulan Agustus 2025 dengan menggunakan lembar pemeriksaan (*checklist*). Observasi ini mencakup lima seksi operasional utama di kafe, yaitu *greeter*, *waiter*, barista, *housekeeping*, dan dapur. Sementara

itu, data sekunder dikumpulkan melalui penelaahan dokumen-dokumen terkait, seperti struktur organisasi dan daftar produk yang ditawarkan.

Analisis data dalam penelitian ini menerapkan metode analisis kualitatif deskriptif. Seluruh data yang terkumpul dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi diolah dan disajikan dalam bentuk narasi untuk menggambarkan secara faktual kondisi penerapan standar kerja di Cafe Polimdo. Fokus utama dari analisis ini adalah untuk mengidentifikasi kesenjangan (*gap*) antara praktik operasional yang tidak konsisten di lapangan dengan standar yang seharusnya berlaku di industri perhotelan. Berdasarkan hasil analisis kesenjangan tersebut, peneliti kemudian merumuskan konsep dan draf SOP yang baru. Draf ini dirancang bersama dengan pihak Jurusan Pariwisata dan pengelola kafe untuk memastikan relevansinya. Hasil akhir dari penelitian ini adalah sebuah rekomendasi berupa acuan SOP yang siap untuk diuji coba dan diimplementasikan guna meningkatkan kualitas pembelajaran dan pelayanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Gambaran umum Objek Penelitian

Cafe Polimdo merupakan teaching factory dari Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Dan D3 Pariwisata di mana pelaksanaan pembelajaran didesain sesuai dengan apa yang terjadi di dunia kerja dan dunia industri. Dalam pelaksanaannya teaching factory Cafe Polimdo menyelenggarakan pelayanan jasa dan produk seperti cafe-cafe pada umumnya. Pelaksanaan teaching factory di Cafe Polimdo dilaksanakan sesuai jadwal kuliah dan jam operasional kampus yaitu senin – jumat jam 08.00-17.00. Keberadaan TeFa Cafe Polimdo ini memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa sesuai dengan suasana yang terjadi di dunia industri yang sesungguhnya, mahasiswa tidak hanya mendapatkan pemahaman teoritis dalam pelayanan jasa dan produk, tetapi juga memiliki ketereampilan praktis yang dibutuhkan sebagai modal untuk terjun ke dunia kerja dan dunia industri. Cafe Polimdo berdiri sejak tahun 2022 dan berlokasi di Gedung Kuliah Terpadu Politeknik Negeri Manado, Jl Kampus Politeknik, Buha, Mapanget, Kota Manado. Dalam operasionalnya cafe ini dikelola oleh Jurusan Pariwisata Program Studi Sarjana Perhotelan dan Program Studi D3 Pariwisata. Cafe Polimdo menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam operasional kerja sesuai dengan standar yang berlaku di hotel baik dalam produk maupun jasa yang diberikan.

Standar Operasional Prosedur *Teaching factory* Cafe Polimdo

1. Ketersediaan SOP

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan, penulis mendapati bahwa dalam operasional Cafe Polimdo berjalan tanpa adanya SOP (Standar Operasional Prosedur) yang terstruktur dan terdokumentasi secara resmi. Kondisi ini terlihat dari cara kerja karyawan yang merupakan mahasiswa yang lebih mengacu pada pembelajaran teori dan praktek terkait tugas dan tanggung jawab masing-masing karyawan yang pernah di pelajari dalam kelas ataupun arahan dari dosen maupun pengelola cafe. Hal ini terlihat dari pola kerja yang tidak terstandar, baik dari *grooming*, *uniform* karyawan, kepatuhan terhadap jadwal kerja, sampai pada operasional kerja di mana mahasiswa belum semua melakukan pekerjaan sesuai dengan standar industri. Jika mengacu pada konsep pembelajaran Tefa, mahasiswa harus melaksanakan proses dan kegiatan lembar kerja sesuai SOP, dan mereka dituntut untuk memenuhi target kerja dan melayani konsumen. (Yoto et al., 2024)

Tidak adanya SOP yang terdokumentasi secara resmi berpotensi menimbulkan beberapa permasalahan. Seperti, tidak ada konsistensi dalam kualitas produk dan layanan. Misalnya, cara penyajian kopi atau makanan bisa berbeda-beda tergantung siapa yang bertugas. Konsistensi rasa dari sebuah produk yang dihasilkan sering menimbulkan komplain dari tamu yang datang

di Cafe Polimdo. Sehingga pengalaman pelanggan sering berubah tergantung karyawan dalam hal ini mahasiswa yang sedang bertugas.

Berdasarkan wawancara mendalam yang dilakukan peneliti terhadap informan yaitu mahasiswa yang bertugas sebagai asisten manager terkait penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dipaparkan sebagai berikut. ”... dalam melaksanakan operasional kerja di Cafe Polimdo kami mengacu pada petunjuk pada saat *briefing* yang dilakukan oleh dosen pengelola Cafe Polimdo, namun dalam tugas dan tanggung jawab masing staf kami sering bertanya kepada kaka tingkat ataupun teman seangkatan yang sudah melaksanakan praktek terlebih dahulu”. (Asisten Manager/Mahasiswa, Agustus 2025). Hal ini selaras dengan jawaban dari dosen pengelola Cafe Polimdo ”...memang dalam pelaksanaan operasional cafe polimdo belum ada dokumen SOP tertulis yang sah. Mahasiswa bertugas sesuai pembagian section dan instruksi pada saat *briefing*”.

Dari paparan di atas dapat disimpulkan bahwa tidak tersedianya dokumen standar operasional prosedur yang resmi membuat operasional kerja di Cafe Polimdo tidak konsisten tergantung dari pemahaman individu atau pada inisiatif karyawan. SOP pada *teaching factory* perlu divalidasi oleh pimpinan dan juga ditinjau oleh bagian kepegawaian untuk akhirnya disahkan oleh pimpinan jurusan atau direktur (Dzulkifli et al., 2023) Implementasi SOP yang jelas dan terperinci sangat diperlukan untuk menciptakan alur kerja yang efisien, konsisten, dan terukur, yang pada akhirnya akan meningkatkan kualitas pembelajaran yang sesuai dengan standar industry serta kualitas layanan secara keseluruhan.

2. Implementasi SOP industri dalam operasional TeFa Cafe Polomdo

Peneliti melakukan observasi terkait Standar Operasional Prosedur (SOP) industry yang diterapkan di Café Polimdo pada 5 section yang berbeda yaitu Greeter, Waiter, Barista, Housekeeping, dan Kitchen selama 1 bulan di Bulan Agustus 2025. Adapun hasil dari observasi dapat dilihat pada tabel cek list observasi di bawah ini.

Tabel 1. Cek List Observasi Implementasi SOP Industri pada Teaching Factory Cafe Polimdo

N O	Staff	SOP Yang diamati	Minggu I					Minggu II					Minggu III					Minggu IV				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	Greeter	Menyapa pelanggan dengan ramah dan mengucapkan salam	P	P	O	O	O	P	P	P	O	O	P	P	P	O	O	P	P	O	O	P
2	Waiter	Melaksanakan SOP Taking oder secara tepat	P	P	P	P	P	P	P	P	O	O	P	P	P	O	O	P	P	P	P	O
3	Barista	Takaran Minuman sesuai dengan resep standar	P	O	O	P	P	P	P	P	P	P	O	O	P	P	P	P	P	P	O	O

4	Housekeeping	Menjaga kebersihan dan segera membersihkan area jika ada kotoran	P	P	P	P	P	P	P	P	P	O	O	P	P	P	P	P	O	O	P	P	O
5	Staff Kitchen	Menggunakan uniform kitchen (Topi, Baju, Sepatu)	P	P	O	O	O	P	P	O	O	O	P	P	O	O	O	O	O	O	O	O	O

Keterangan: P= Dilakukan , O= Tidak dilakukan

Dari tabel 1 hasil observasi di atas menunjukkan bahwa sebagian besar SOP industri sudah diimplementasikan namun tidak adanya dokumen SOP yang secara resmi membuat pelaksanaan operasional kerja mahasiswa tidak konsisten. Keberadaan SOP resmi membantu memperkuat peraturan perusahaan dalam hal ini *teaching factory* cafe polimdo sehingga pelaksanaan *teaching factory* dapat berjalan sesuai dengan standarnya. Sesuai dengan penelitian terdahulu Standar Operasional Prosedur merupakan sebuah alat bantu yang bisa mengurangi resiko kesalahan dalam proses operasional. Menciptakan gambaran sebuah proses kerja yang dapat membantu pegawai baru untuk cepat melakukan tugasnya, membantu penelusuran terhadap kesalahan kesalahan prosedural dan menjamin proses pelayanan tetap berjalan dalam berbagai situasi. (Damayanti dkk. 2023).

Pembahasan

Temuan utama dari penelitian ini menyoroti sebuah paradoks fundamental dalam operasional Cafe Polimdo sebagai sebuah *teaching factory*: sebuah entitas pendidikan yang bertujuan menyimulasikan dunia industri justru beroperasi dalam ketiadaan kerangka kerja operasional standar (*SOP*) yang formal dan terdokumentasi. Ketidadaan panduan baku ini secara langsung melemahkan esensi dari model pembelajaran *teaching factory* itu sendiri, yang seharusnya mengacu pada standar dan proses kerja industri yang sesungguhnya untuk membekali mahasiswa dengan kompetensi nyata (Sudiyono, 2020). Beroperasinya kafe hanya berdasarkan instruksi verbal saat *briefing* dan transfer pengetahuan informal antar mahasiswa menciptakan lingkungan kerja yang tidak terprediksi. Kondisi ini tidak hanya berisiko terhadap kualitas layanan dan produk, tetapi juga gagal memberikan pengalaman belajar yang terstruktur dan konsisten bagi mahasiswa, yang merupakan tujuan utama dari keberadaan fasilitas ini.

Dampak dari ketiadaan *SOP* yang terstruktur sangat terlihat pada inkonsistensi operasional harian, sebagaimana terekam dalam data observasi selama empat minggu. Fluktuasi dalam penerapan prosedur dasar di berbagai *section*, mulai dari penyambutan tamu (*greeter*) hingga penggunaan *uniform* di dapur (*kitchen*), menunjukkan bahwa kinerja sangat bergantung pada inisiatif dan pemahaman individu mahasiswa yang bertugas pada hari itu. Inkonsistensi ini secara langsung berujung pada variabilitas kualitas produk, seperti rasa minuman yang berbeda-beda, dan kualitas layanan yang tidak seragam, sehingga seringkali menimbulkan keluhan pelanggan. Hal ini mengafirmasi bahwa *SOP* berfungsi sebagai alat bantu krusial untuk mengurangi risiko kesalahan, menjamin konsistensi, dan menjadi panduan yang jelas, terutama bagi staf baru atau dalam konteks ini, mahasiswa yang sedang dalam rotasi praktik (Damayanti et al., 2023).

Akar permasalahan dari inkonsistensi ini terletak pada mekanisme transfer pengetahuan yang bersifat informal dan tidak terstandarisasi. Keterangan dari hasil wawancara mendalam dengan asisten manajer dan dosen pengelola mengonfirmasi bahwa alur kerja utama ditentukan oleh instruksi lisan saat *briefing* dan tradisi belajar dari senior. Meskipun metode ini memiliki nilai dalam konteks mentoring, ia sangat rentan terhadap distorsi informasi, interpretasi yang beragam, dan hilangnya detail-detail prosedur penting seiring berjalannya waktu. Ketergantungan pada memori dan komunikasi lisan tanpa adanya rujukan tertulis yang sah membuat operasional menjadi tidak efisien dan sulit untuk dievaluasi secara objektif. Kondisi ini menegaskan betapa mendesaknya kebutuhan akan sebuah dokumen *SOP* yang tervalidasi sebagai sumber kebenaran tunggal untuk semua proses operasional di Cafe Polimdo.

Langkah strategis pertama dan paling fundamental untuk mengatasi masalah ini adalah perumusan dan penyusunan dokumen *SOP* yang komprehensif, diikuti dengan proses validasi yang ketat. Proses ini harus melibatkan tidak hanya validasi internal dari pihak pengelola dan akademisi, tetapi yang lebih krusial adalah validasi eksternal dari praktisi industri perhotelan. Keterlibatan industri ini penting untuk menjembatani kesenjangan antara praktik di kafe dengan standar terkini yang berlaku di dunia kerja, sejalan dengan prinsip kemitraan yang menjadi inti dari konsep *teaching factory* (Diwangkoro & Soenarto, 2020). Sebuah *SOP* yang telah disahkan oleh pimpinan dan ditinjau oleh pihak terkait akan memiliki legitimasi yang kuat dan berfungsi sebagai landasan hukum operasional yang jelas, sebagaimana seharusnya dalam sebuah unit produksi/jasa yang profesional (Dzulkifli et al., 2023; Putri & Setiawan, 2024).

Setelah dokumen *SOP* tervalidasi, tahap implementasi dan sosialisasi menjadi kunci keberhasilan selanjutnya. Sebuah dokumen, sebagus apapun, tidak akan berguna jika hanya tersimpan sebagai arsip. Sosialisasi yang efektif harus dilakukan kepada seluruh pemangku kepentingan, termasuk dosen, laboran, dan terutama mahasiswa, untuk memastikan pemahaman yang seragam mengenai setiap prosedur dan alasan di baliknya. Proses ini akan mengubah *SOP* dari sekadar aturan menjadi budaya kerja yang diinternalisasi. Penyediaan akses yang mudah terhadap dokumen *SOP*, baik dalam bentuk cetak di setiap *section* maupun digital, akan membantu mahasiswa untuk merujuk kembali pada panduan saat dibutuhkan. Studi telah membuktikan bahwa *SOP* industri *food and beverage* dapat diterapkan secara efektif dalam lingkungan pendidikan vokasional untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dan layanan (Anggraeni et al., 2025).

Untuk menjamin keberlanjutan dan relevansi *SOP*, mekanisme evaluasi dan pengawasan yang berkelanjutan harus diterapkan secara sistematis. Pengawasan harian yang dilakukan oleh dosen, laboran, dan asisten manajer mahasiswa berfungsi sebagai kontrol kualitas langsung untuk memastikan kepatuhan terhadap prosedur. Temuan dari pengawasan ini, baik berupa kepatuhan maupun pelanggaran, harus didokumentasikan dan dibahas secara berkala dalam rapat evaluasi. Proses ini sejalan dengan pandangan bahwa pengawasan manajerial sangat menunjang efektivitas implementasi *SOP* dan peningkatan kualitas operasional (Santika & Putra, 2024). Evaluasi ini tidak hanya bertujuan untuk memberikan sanksi, tetapi lebih penting lagi sebagai dasar untuk perbaikan berkelanjutan, seperti pelatihan ulang atau penyesuaian prosedur, sehingga menciptakan siklus pembelajaran yang dinamis bagi mahasiswa (Setiawan & Rahmawati, 2020).

Secara keseluruhan, penelitian ini memberikan implikasi penting bahwa keberhasilan sebuah *teaching factory* sangat bergantung pada adopsi dan implementasi standar industri secara disiplin, di mana *SOP* yang terdokumentasi dengan baik menjadi tulang punggungnya. Optimalisasi operasional Cafe Polimdo melalui perancangan, validasi, implementasi, dan evaluasi *SOP* yang sistematis tidak hanya akan meningkatkan konsistensi layanan dan produk, tetapi yang terpenting adalah meningkatkan kualitas hasil pembelajaran, yang terbukti

berdampak positif pada motivasi dan evaluasi peserta didik (Perdana, 2019). Namun, perlu diakui bahwa penelitian ini memiliki keterbatasan karena berfokus pada studi kasus tunggal dengan periode observasi yang relatif singkat. Penelitian di masa depan dapat diperluas dengan melakukan studi komparatif di berbagai *teaching factory* atau studi longitudinal untuk mengukur dampak jangka panjang dari implementasi SOP terhadap kompetensi lulusan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian terkait optimalisasi Standar Operasional Prosedur (SOP) *teaching factory* Café Polimdo dapat disimpulkan bahwa tidak adanya dokumentasi SOP *teaching factory* Café Polimdo secara resmi berdampak signifikan terhadap kualitas pembelajaran dan kualitas pelayanan Café Polimdo. Tidak adanya acuan baku bagi staf café yang merupakan mahasiswa menyebabkan inkonsistensinya dalam pelaksanaan operasional kerja yang berpengaruh terhadap kualitas pelayanan yang diberikan. Pada aspek pembelajaran, ketiadaan SOP menghambat proses peningkatan kompetensi peserta didik. Rekomendasi peneliti dalam optimalisasi penerapan SOP dengan merancang suatu dokumen SOP secara resmi sebagai acuan bagi pengelola *teaching factory* Café Polimdo, dosen penanggung jawab, staf laboran, dan mahasiswa dalam operasional kerja café. Dengan adanya SOP yang jelas dan dapat diimplementasikan, diharapkan *Teaching Factory* Café Polimdo dapat menjalankan fungsi ganda yaitu sebagai unit bisnis dan sebagai sarana pembelajaran secara lebih optimal dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, L., et al. (2025). Implementasi SOP dapur dalam menjaga kafe edukatif Can Ngopi Gading Serpong. *Jurnal Vokasi Mekanika*, 3(2), 49–55.
- Arindi, A. C., & Hidayati, F. N. A. B. I. Z. R. N. (2023). Optimalisasi perancangan standar operasional prosedur aktivitas kerja dan pelayanan pelanggan (Studi kasus: XYZ Coffee & Boutique). *Journal of Applied Business and Economic (JABE)*, 10(2), 173–189. <https://jabe.stiemuttaqien.ac.id/index.php/jabe/article/view/1004>
- Damayanti, D., et al. (2023). Penerapan standar operasional prosedur pada bisnis coffee shop Garis Tangan. *Jurnal Pijar Studi Manajemen Dan Bisnis*, 1(3), 475–485. <https://e-journal.naureendigiton.com/index.php/pmb>
- Diwangkoro, E., & Soenarto, S. (2020). Development of teaching factory learning models in vocational schools. *Journal of Physics: Conference Series*, 1456(1), 012046. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1456/1/012046>
- Dzulkipli, M., et al. (2023). Analisis penyusunan standar operasional prosedur teaching factory eduwisata Politeknik Negeri Jember. *NAWASENA: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 2(3), 62–72. <https://doi.org/10.56910/nawasena.v2i3.1049>
- Hernawati, H., et al. (2025). Strategi pengembangan kompetensi ASN (Studi kualitatif kompetensi teknis di BPSDM Provinsi Jawa Timur). *CENDEKIA Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 5(3), 896–905. <https://doi.org/10.51878/cendekia.v5i3.6171>
- Jailani, J., & Adiah, M. (2024). Implementasi kebijakan dalam penyusunan anggaran Rumah Sakit Islam Siti Khadijah Kota Palembang. *CENDEKIA Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 4(2), 166–174. <https://doi.org/10.51878/cendekia.v4i2.2956>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Prentice Hall.
- Kunanti, R. A., et al. (2024). Designing standard operating procedure (SOP) for planning and implementing machine maintenance for the implementation of ISO 9001:2015 Clause 7.1.3 using the Business Process Management (BPM) Method in hijab printing production. *Jurnal Teknik Industri: Jurnal Hasil Penelitian Dan Karya*

- Ilmiah Dalam Bidang Teknik Industri*, 10(2), 401–413.
<https://doi.org/10.24014/jti.v10i2.32674>
- Maramis, D. R. S., et al. (2023). The integration of business model, curriculum and core business operation for commerce laboratory. *Asian Journal of Logistics Management*, 2(2), 92–98. <https://doi.org/10.14710/ajlm.2023.20675>
- Perdana, N. S. (2019). Evaluasi pelaksanaan pembelajaran model teaching factory dalam upaya peningkatan mutu lulusan. *Jurnal Serunai Administrasi Pendidikan*, 8(1), 43–57. <https://doi.org/10.37755/jsap.v8i1.116>
- Putri, I. G. A. W. Y. A., & Setiawan, I. K. D. (2024). Evaluasi penerapan standar operasional prosedur (SOP) dalam meningkatkan kualitas operasional di Cendrawasih Restoran Golden Palace Hotel Mataram. *Journal of Responsible Tourism*, 4(1), 1–13. <https://doi.org/10.36275/jort.v4i1.164>
- Sailendra, A. (2015). *Langkah-langkah praktis membuat SOP*. Trans Idea Publishing.
- Setiawan, I. K. D., & Rahmawati, P. I. (2020). Evaluasi penerapan standar operasional prosedur dan strategi peningkatan kualitas layanan di Envy Restaurant Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 51–57. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29076>
- Sudiyono, S. S. (2020). Teaching factory sebagai upaya peningkatan mutu lulusan di SMK. *Jurnal Penelitian Kebijakan Pendidikan*, 12(2), 159–181. <https://doi.org/10.24832/jpkp.v12i2.271>
- Yoto, Y., et al. (2024). Evaluation of teaching factory using CIPP (Context, Input, Process, Product) model to improve vocational high school students' skills. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 14(1), 12–28. <https://doi.org/10.21831/jpv.v14i1.62573>