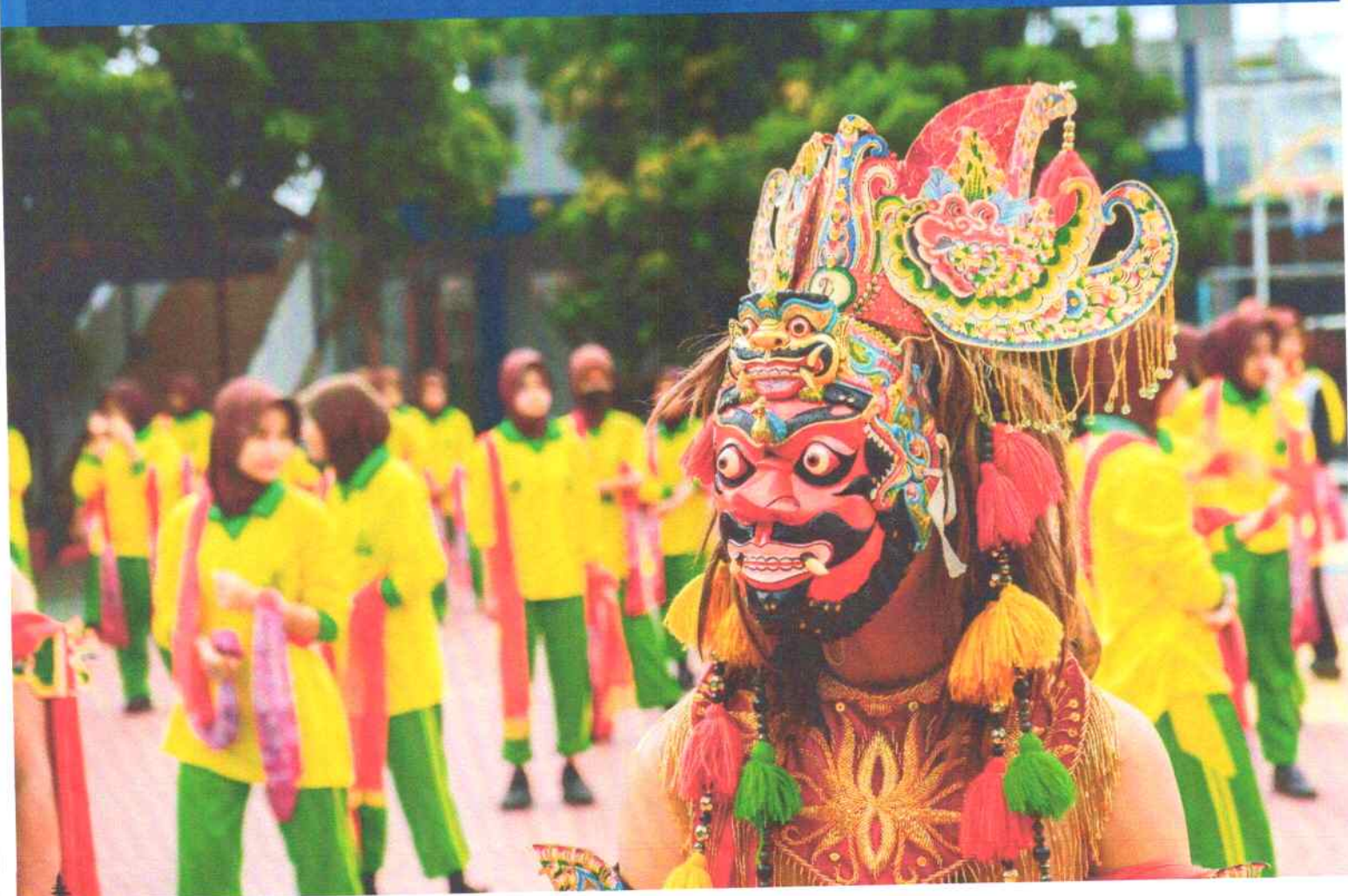




SOP TGP MAKARTI

SMP Negeri 2 Sumberpucung



SOP PEMBIASAAN 5S

No: SOP/SMPN 2
Sumberpucung /001

VALIDASI KEPALA SEKOLAH

Revisi: 0

TMB: 1 Januari 2026

Halaman: 1 dari 4



DAVET HARIJONO, S.Pd., M.Pd

A. TUJUAN

SOP ini bertujuan untuk:

- Memastikan kegiatan TGP Makarti (Berkarya dan Menghasilkan Produk) yang berfokus pada produk kebudayaan (melukis pada tote bag) dan kuliner tradisional (makanan/minuman Jawa Timur) dilaksanakan secara efektif, efisien, dan memenuhi standar mutu produk.
- Mendorong kreativitas siswa, melestarikan budaya lokal, dan melatih keterampilan wirausaha pada seluruh warga sekolah.
- Mendukung pencapaian mutu layanan pendidikan dan citra positif sekolah sebagai lembaga yang unggul dalam pelestarian budaya dan kewirausahaan

B. RUANG LINGKUP

- SOP ini berlaku untuk seluruh warga sekolah yang terlibat dalam kegiatan TGP Makarti, meliputi Guru Pembina/Pendamping, Tenaga Kependidikan (khususnya untuk logistik/sarana), dan Murid sebagai pelaksana utama.
- Penerapan mencakup semua tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pemilihan materi/tema, proses produksi (pembuatan tote bag lukisan dan kuliner), hingga pameran/penjualan produk.

C. REFERENSI

- Visi dan Misi SMP Negeri 2 Sumberpucung Kurikulum Sekolah
- Kurikulum Sekolah terkait pengembangan bakat, kreativitas, dan kewirausahaan.
- Peraturan Tata Tertib Guru dan Murid SMP Negeri 2 Sumberpucung

D. DEFINISI

- **TGP Makarti:** Kegiatan siswa yang berkarya dan menghasilkan suatu produk yang berhubungan dengan kebudayaan lokal.
- **Produk Budaya:** Hasil karya berupa lukisan dengan unsur budaya (tokoh pewayangan, aksara Jawa) yang diaplikasikan pada media seperti tote bagl.
- **Produk Kuliner Tradisional:** Hasil karya berupa makanan dan minuman tradisional dari berbagai daerah, khususnya di Jawa Timur.

E. PRINSIP

- **Orisinalitas dan Kualitas Produk:**
Produk yang dihasilkan harus mencerminkan nilai budaya yang otentik dan memiliki kualitas yang terukur (standar rasa/estetika).
- **Keterlibatan Total:** Kegiatan ini harus melibatkan semua siswa terkait dan didukung penuh oleh guru pembina dan manajemen sekolah.
- **Keberlanjutan dan Keterukuran:**
Kegiatan wajib dievaluasi secara berkala untuk mengetahui efektivitasnya dalam melestarikan budaya dan menghasilkan produk yang dapat dipasarkan (wirausaha).
- **Kesehatan dan Keamanan (Kuliner):**
Proses pembuatan kuliner harus mematuhi standar kebersihan dan keamanan pangan.

F. TANGGUNG JAWAB

1. **Kepala Sekolah:** Menetapkan kebijakan, menyediakan dukungan anggaran, dan memfasilitasi pemasaran produk.
2. **Guru Pembina/Pendamping/Wali Kelas/Guru BK:** Menyusun materi, memandu proses produksi (tote bag dan kuliner), memastikan kualitas produk sesuai standar, dan melakukan coaching kepada murid.
3. **Tendik :** Mendukung ketersediaan sarana dan prasarana yang diperlukan (misalnya: ruang produksi, peralatan dapur, bahan baku).
4. **Murid:** Melaksanakan seluruh tahapan produksi dengan kreatif dan bertanggung jawab, menjaga kebersihan, dan mencapai target kualitas produk

G. PROSEDUR OPERASIONAL

1. Perencanaan

- Kepala Sekolah dan Tim Pengembang TGP Makarti (Guru Pembina) menyusun rencana kegiatan tahunan, termasuk alokasi waktu, anggaran, dan target produk.
- Menentukan standar kualitas produk (spesifikasi lukisan/resep) dan instrumen evaluasi (misalnya: formulir penilaian cita rasa/estetika).
- Guru Pembina menyiapkan materi ajar terkait nilai budaya pewayangan/aksara Jawa dan resep kuliner tradisional Jawa Timur.

2. Pelaksanaan

- I. Produk Budaya: Lukisan pada Tote Bag
 - **Tahap 1 (Konsep):** Siswa memilih unsur budaya (tokoh pewayangan/aksara Jawa) yang akan dilukis dan membuat sketsa.
 - **Tahap 2 (Produksi):** Siswa melukis pada tote bag dengan bimbingan guru.

- **Tahap 3 (Kualitas):** Guru Pembina memeriksa orisinalitas dan teknik lukisan. Produk yang tidak memenuhi standar estetika dikembalikan untuk direvisi.

II. PRODUK KULINER TRADISIONAL

- **Tahap 1 (Bahan Baku):** Guru/siswa memastikan bahan baku yang digunakan segar dan higienis (prinsip keamanan pangan).
- **Tahap 2 (Proses):** Siswa membuat makanan dan minuman tradisional sesuai resep yang sudah ditetapkan, dengan pengawasan ketat dari Guru Pembina terkait kebersihan area dan peralatan.
- **Tahap 3 (Kualitas Akhir):** Tim Guru melakukan uji coba rasa (taste test) dan tampilan produk kuliner. Produk yang lolos uji siap untuk dipasarkan/dipamerkan

H. MONITORING DAN EVALUASI

- **Inspeksi Harian:** Guru Pembina mengawasi proses produksi setiap sesi untuk memastikan kepatuhan terhadap standar resep/teknik melukis dan kebersihan.
- **Audit Kualitas Produk:** Tim Pengembang melakukan audit observasi kualitas produk (menggunakan Formulir Audit Kualitas TGP) 1 kali per semester.
- **Pengukuran:** Hasil audit mencakup persentase kepatuhan proses dan tingkat keberterimaan produk (misalnya: persentase produk yang layak jual).

I. TINDAK LANJUT

- **Tindakan Koreksi:** Jika ditemukan ketidaksesuaian (misalnya: produk kuliner gagal rasa, lukisan tidak rapi), Guru Pembina memberikan pelatihan ulang (coaching) segera

- **Penghargaan:** Memberikan penghargaan bagi siswa/kelompok yang secara konsisten menghasilkan produk dengan kualitas terbaik (Produk Unggulan TGP Makarti).
- **Pemasaran:** Mengorganisir pameran atau bazaar sekolah untuk memasarkan produk, melatih keterampilan selling siswa.

J. DOKUMEN TERKAIT

1. Jadwal Kegiatan TGP Makarti
2. Formulir Audit Kualitas Produk TGP (Lukisan dan Kuliner)
3. Laporan Evaluasi Kegiatan TGP Makarti
4. Daftar Standar Resep Kuliner dan Spesifikas Lukisan Budaya

K. REVISI DAN PERUBAHAN

SOP ini dapat direvisi atau diubah jika diperlukan (misalnya, penambahan jenis produk baru atau perubahan fokus budaya), dan perubahan harus disetujui oleh Kepala Sekolah.