

VOKASI

Edisi Desember 2021

D'SAGA
PRODUK
KHAS TEFA
DARUL ULUM

TALAS
ANTARKAN
RISMAN RAIH
MEDALI EMAS

SISWA SMK
PERTANIAN
JADI
WIRAUSAHAWAN

MESIN BUBUT
KARYA
ANAK SMK
DIPASARKAN

PARADIGMA BARU

New TeFa



www.vokasi.kemdikbud.go.id





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL
PENDIDIKAN VOKASI



AYO! VAKSIN!

#KemdikbudristekDukungVaksinasi
#IndonesiaPulih



@KamiVokasi



Direktorat Jenderal
Pendidikan Vokasi

www.vokasi.kemdikbud.go.id

Paradigma Baru New Tefa

Salam Redaksi

Program teaching factory yang sudah berjalan kurang lebih dua tahun praktis di lapangan yaitu di sekolah dan perguruan tinggi hasilnya sudah menggembirakan. Setidaknya, suasana industry mulai dan tampak terasa dan dirasakan siswa dan mahasiswa saat praktik.

Betapa tidak, penerapan teaching factory memang mendekatkan dunia usaha dan dunia industri ke sekolah atau kampus sehingga lulusan SMK dan perguruan tinggi vokasi, saat bekerja di industry sudah tidak asing lagi. Sebab, apa yang dihadapan di dunia luar yaitu kenyataan di industri sudah biasa karena hal sama ada di sekolah atau di kampus vokasi.

Namun pemerintah tampaknya tidak puas hanya sampai disitu. Artinya, siswa SMK dan mahasiswa perguruan tinggi vokasi tidak hanya dibiasakan dengan dunia industry yang dibawa ke sekolah, tapi juga yang perlu dilakukan selanjutnya adalah 'memoles' attitude, sikap yang selama ini masih menjadi kendala lulusan SMK dan perguruan tinggi Indonesia.

Sikap ini saat berada di sekolah/kampus tentu saja sangat jauh berbeda. Kalau di sekolah/kampus mungkin tidak berisiko terhadap *output* dan nilai ekonomisnya, tapi kalau di industry jelas-jelas akibat sikap yang tidak tepat bisa merugikan industri. Pameo waktu adalah uang boleh jadi di industri itu memang kenyataannya.

New Teaching factory (Tefa) tidak lain membekali siswa/mahasiswa atau lulusan pendidikan vokasi agar lebih memiliki sikap kinerja yang mumpuni yang diimbangi dengan kompetensi keahlian di bidangnya. Misalnya, tatkala lulusan pendidikan vokasi bekerja dengan memiliki kompetensi, attitude yang baik, mau bekerja di Indonesia maupun di luar negeri sama saja.

Karena seorang karyawan dituntut oleh dunia usaha atau dunia industry, tidak hanya kompetensi keahliannya saja, tapi yang terpenting attitude yang menjadi pertimbangan cukup besar. Dengan kebijakan, diluncurkannya New Tefa diharapkan 'sempurnalah' bekal lulusan pendidikan vokasi untuk memasuki dunia kerja.

Prolog redaksi Majalah Vokasi kali ini agar panjang sedikit mengulas program Tefa dan New Tefa dan mengangkatnya menjadi topik khusus pada laporan utama. Selain, menjadi tema yang cukup menarik di penghujung tahun 2021, menurut hemat redaksi membahas New Tefa ini sangat layak.

Tentu saja redaksi seperti biasa menyajikan informasi menarik lainnya, antara lain hasil-hasil dari Tefa baik yang ada di SMK maupun politeknik. Hal lainnya, yang tidak kalah menariknya informasi atau artikel terkait inovasi, prestasi siswa dan kegiat siswa berwirausaha meskipun masih duduk di bangku SMK.

SUSUNAN REDAKSI

Pengarah:

Dirjen Pendidikan Vokasi
Sekretaris Ditjen
Pendidikan Vokasi

Penanggung Jawab:

Triana Januari

Pemimpin Redaksi:

Lismanto

Redaktur Pelaksana:

Kristiani

Editor/Penyunting:

Teguh Susanto
Mulya Achdami

Tim Redaksi:

Habib Prasetyo
Dian Vita Nugrahaeny
Bambang Widodo
Nanik Ismawati

Sekretariat Redaksi:

Budiarti
Nur Arifin

Desain Grafis & Layouter:

Suryanda

Redaksi menerima
kiriman naskah dari para
kontributor. Naskah dapat
dikirim ke alamat surel kami
vokasi@kemdikbud.go.id



Scan QR Code
dan download majalah

VOKASI
di setiap edisinya



4

LAPORAN UTAMA

Paradigma Baru New Tefa

- 8 D'Saga, Produk Olahan Ikan dari Darul Ulum
- 12 Brownis Legit *Lagi Melted*
- 15 Sambal Saminak dari Kebumen



KEBIJAKAN & PROGRAM

- 18 Siapkan Lulusan Vokasi Lebih Relevan dan Bermutu

INOVASI

- 20 Cukup Dekatkan Cuci Tangan dan Cek Suhu Tubuh Otomatis

BENCHMARK

- 22 LKP Budi Mulia Dua Melatih Wirausaha *Street Food* Lebih Andal

VOKASI KEREN

- 24 Sentuhan Polinela untuk Petani Buah Indonesia
26 Montir Handal Besutan LKP Kharisma
28 SMKN 4 Ambon Menatap Masa Depan Energi Baru Terbarukan

PROFESI

- 30 Pengrawit: Meniti Profesi Sembari Konservasi

SOSOK

- 32 Siswa SMKN Pertanian Riau yang Jadi Wirausahawan

PRESTASI

- 36 Umbi Talas Antarkan Siswa SMKN 1 Pacet Raih Medali Emas

WAWANCARA

- 39 Direktur Sekolah Menengah Kejuruan Dr. Wardani Sugiyanto, M.Pd



DUDI

- 42 Kontribusi Alfamart Untuk Vokasi

KILAS

- 44 Lima Menara Vokasi Siap Akselerasi Pendidikan Vokasi Daerah
46 Pengiriman Perdana Mesin Bubut Karya Anak SMK
48 Pendaftaran SMK PK Tahun 2022 Dimulai

SPECIFICATION

Dimension	85cm x 65cm x 120cm
Power Motor	106 PS/Torsi 14 Kg
Baterai	12 v 35 Ah
Material	Stainless Steel 1 mm
Weight	10 Kg
Height	120 Cm



VALUE PRO

saat service (tid
rusakan
Proses

Property By
SMK AL-MUETI



PARADIGMA BARU

NEW

TEFA

New Teaching Factory (Tefa), tidak hanya melahirkan produk yang berkualitas, tapi juga bisa memasarkan produk sehingga dapat diminati masyarakat.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) kembali unjuk karya. Kali ini ada 60 SMK yang menampilkan produk unggulannya pada Pameran hasil produk SMK dengan Model Teaching Factory (TEFA) 2021 yang digelar di SMKN 57 Jakarta pada 15 Desember 2021 lalu.

Pameran ini digelar sebagai sarana pengenalan, peluncuran, dan pemasaran hasil produk 60 SMK Penerima Bantuan Pemerintah New Teaching Factory 2021. Berbagai aktivitas menarik digelar dalam acara tersebut. Mulai dari pameran produk

SMK TEFA, unjuk kemampuan SMK Tata Boga, hingga memperkuat jejaring (networking dinner) antara SMK dengan DUDIKA.

Pameran yang mengambil tema “Bangga Produk SMK, Bangga Produk Indonesia,” ini bertujuan menarik atensi dunia usaha, dunia industri, dan dunia kerja (DUDIKA), serta masyarakat umum terhadap program yang ada di Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi (Ditjen Diksi).

Sekretaris Jenderal Kemendikbudristek, Suharti saat membuka pameran tersebut mengungkapkan, Kemendikbudristek berkomit-

men untuk meningkatkan kualitas pendidikan, khususnya pendidikan vokasi. Melalui teaching factory, peserta didik dapat meningkatkan keterampilan dengan praktik langsung, layaknya di industri.

“Saya senang ketika SMK terus bergerak, terus berbenah untuk memastikan anak didik mendapatkan layanan pendidikan yang berkualitas,” tutur Suharti.

Menurutnya, keterampilan diperlukan untuk memastikan anak didik setelah lulus nanti memiliki keterampilan yang cukup memadai. Berbekal keterampilan itu, mereka

kelak bisa bekerja dan menciptakan lapangan pekerjaan. “Setiap orang tua murid yang menyekolahkan anaknya di sekolah kejuruan agar bisa bekerja untuk membantu ekonomi keluarga,” ujar Suharti.

Karena itu, sudah selayaknya, sebagai orang yang yang diberi mandat oleh negara memiliki tugas dan tanggungjawab yang sama untuk memajukan pendidikan vokasi. “Saya mengapresiasi upaya yang telah dilakukan kepala sekolah dalam mengembangkan SMK,” katanya.

Suharti mengajak seluruh pimpinan SMK terus berinovasi dan mencari aspek-aspek yang bisa dikembangkan dan dikolaborasi dengan industri maupun lembaga lain. “Saya percaya bapak dan ibu sangat besar dalam mendorong pendidikan SMK menjadi lebih berdaya guna,” ucapnya.

Suharti optimistis, hal-hal yang dipelajari di kelas dapat dipadukan dengan ide kreatif individu untuk menghasilkan hal-hal baru. “Saya berharap, di antara adik-adik, banyak yang nantinya berhasil menjadi pengusaha. Ketika sudah sukses nanti, jangan lupa untuk berbagi ilmu kepada para juniornya,” tuturnya.

Direktur Jenderal Pendidikan Vokasi (Dirjen Diksi), Wikan Sakarinto mengatakan, pameran hasil produk TEFA 2021 bertujuan untuk meluncurkan produk-produk karya anak Indonesia hasil pendampingan dengan mitra industri. “SMK Teaching Factory membutuhkan pembukaan akses (exposure) supaya SMK dapat mengenalkan produknya kepada masyarakat luas dan mitra industri,” ujarnya.

Karena itu, acara ini terbuka bagi para SMK TEFA, pelaku bisnis, dan seluruh SMK yang ingin mendapatkan pengetahuan dan informasi tentang produk SMK serta bantuan



teaching factory.

Wikan menjelaskan, bantuan pemerintah untuk mengembangkan Tefa bagi SMK bertujuan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam SMK.

Pendekatan Baru

Sejatinya, program Tefa ini sudah lama dikembangkan Direktorat SMK. Hanya saja, selama ini kurang terintegrasi secara holistik dengan kurikulum, *project base learning*, analisa pasar, dan hilirisasi. Akibatnya, setelah bantuan berakhir SMK tidak dapat melanjutkan proses produksi secara berkesinambungan.

Untuk itu, dalam New Teaching Factory (TEFA) 2021 dilakukan pendekatan baru dalam pemberian bantuan. Sebelum diberikan bantuan, SMK calon penerima bantuan diberikan pemahaman mendasar tentang *design thinking*, *Higher Order of Thinking Skills* (HOTS), penguatan karakter, hingga strategi penjabaran ide bisnis ke dalam kon-

sep visual (business model canvas).

Karena itu indikator penilaian yang diterapkan bukan hanya proposal dan persyaratan administrasi saja, tetapi SMK penerima bantuan harus melewati seleksi bertahap untuk menjelaskan ide bisnis maupun produknya dengan menggunakan metode business model canvas. Tujuannya, untuk meyakinkan para ahli dan profesional dari kalangan akademisi, bisnis, komunitas, dan pemerintah.

Program bantuan New Teaching Factory (TeFa) dirilis sejak bulan Maret 2021 lalu. Program ini merupakan bantuan SMK yang diperuntukkan bagi sekolah yang telah siap untuk mengembangkan produk yang siap produksi sesuai standar mutu industri. Program tersebut juga untuk memberikan kesempatan bagi SMK untuk mendapatkan pendampingan oleh mitra industri yang kompeten.

Menuurut Wikan, TeFa hadir dengan pendekatan jiwa entrepreneurship. Tefa tidak hanya diartikan hanya membuat alat lalu dijual,

SMKS PELITA CIAMPEA 1



tapi Tefa juga harus berkolaborasi dengan kurikulum. “Jangan sampai produk tefa adalah produk yang ingin kita bikin, tapi tidak bisa dihilirkan (dipasarkan),” ujar Wikan dalam sebuah kesempatan.

Adapun pencapaian keberhasilan yang ingin dicapai adalah lulusan yang kompeten dan sesuai dengan kebutuhan dunia usaha, dunia industri dan dunia kerja (DUDIKA),

memiliki kompetensi yang andal, soft skills yang andal dan hard skills yang terus berkembang, serta jiwa yang mau terus berjuang. Pencapaian lainnya, menghasilkan produk riset terapan, baik melalui tefa (teaching industry) atau project based learning.

Alhasil, pada Tefa tahun 2021, tidak hanya dengan melahirkan produk yang berkualitas, tapi bagaima-

mana bisa memasarkan produk sehingga dapat diterima dan diminati masyarakat. “Kepala sekolah, guru maupun peserta didik SMK perlu memiliki jiwa entrepreneurship,” kata Wikan.

Menurut Wikan, SMK itu tidak hanya diajari teknisnya, tapi mental *entrepreneurship*, melatih pikiran kritis siswa sehingga mampu menghilirkan produknya ke masyarakat.

Hanya saja, untuk mencapai keberhasilan dalam Tefa 2021, diperlukan guru yang tidak hanya memikirkan teknis, tapi mampu menjadi coach sehingga dapat melatih perencanaan bisnisnya.

“Guru-guru SMK dapat membimbing siswanya untuk melakukan riset terapan terlebih dulu. Lalu berperan aktif dalam melahirkan produk-produk yang mampu dihilirkan ke masyarakat,” ujar Wikan.

Hal itu sejalan dengan apa yang menjadi pendekatan New Tefa 2021 yang tidak hanya berfokus pada apa yang dapat dijual, tapi berkembang mengenai bagaimana tefa dapat membangun *entrepreneurship* pada mindset pada siswa.

Dengan begitu, Tefa 2021 diharapkan dapat menjadi penyemangat yang konkret. “Harus dipikirkan mengenai hasil akhir tentang siapa yang akan membeli produk. Termasuk berapa lama usia produk tersebut tetap diminati oleh masyarakat,” ujar Wikan menghimbau.

Dengan adanya New Tefa 2021, Wikan berharap SMK dapat menghasilkan produk-produk yang tidak hanya menjadi sebuah karya semata, tapi produk yang dihasilkan dapat memberi manfaat kepada masyarakat dan bisa dihilirkan ke masyarakat maupun industri.

Alhasil, New Tefa 2021 awalnya diikuti oleh 949 SMK. Kemudian terseleksi 120 SMK. Setelah melalui seleksi terpilih 60 SMK penerima bantuan Teaching Factory tahun 2021. **(BAM)**

D'SAGA,

PRODUK OLAHAN IKAN DARI DARUL ULUM

Hadirnya adanya New Teaching Factory (Tefa), SMK Negeri Darul Ulum memproduksi berbagai produk olahan hasil perikanan yang dikemas dalam merek D'Saga.

Magiyono hanya bisa bersyukur. Upayanya untuk mendapatkan bantuan New Teaching Factory (Tefa) tahun 2021 membuahkan hasil. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri Darul Ulum, Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur, yang dipimpinnya termasuk 60 SMK yang berhasil mendapat bantuan *New Teaching Factory* (Tefa) dari Ditjen Vokasi, Kemendikbudristek.

"Alhamdulillah, kita masuk dalam 60 besar SMK seluruh Indonesia yang berhasil mendapat bantuan New Tefa sehingga kami bisa mengikuti pameran produk SMK Tefa," kata Kepala SMKN Darul Ulum, Magiyono ketika ditemui *Majalah Vokasi* di sela-sela pameran, di SMKN 57 Jakarta, belum lama ini.

Magiyono menjelaskan, SMKN Darul Ulum, merupakan salah satu sekolah kejuruan bidang perikanan. Salah satu program studi unggulannya, Agrobisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHPI).

Melalui program New Tefa 2021 ini, lanjut Magiyono, peserta didik diajarkan untuk mengolah hasil perikanan, mulai dari pasca panen hingga menghasilkan produk perikanan yang ramah lingkungan. "Siswa juga diajarkan menjual dan memasarkan produk yang kita buat," tambahnya.

Ada banyak produk olahan per-





Sesjen Kemedikbud
Suharti dan Dirjen
Vokasi Wikan Sakarinto
saat mengunjungi
hasil produk SMK Darul
Muncar.



Mulai dari kerupuk ikan, abon ikan lele, bakso ikan, nuget, somay, baso, otak-otak ikan, resoles ikan, hingga terasi dan sarden ikan. Semua produk unggulan hasil olahan perikanan itu dikemas dalam merek D'Saga, yakni Darul Ulum, Sayur dan Buah Naga,

ikanan yang dihasilkan dari program New Tefa 2021 ini. Mulai dari kerupuk ikan, abon ikan lele, bakso ikan, nuget, somay, baso, otak-otak ikan, resoles ikan, hingga terasi dan sarden ikan. "Semua produk unggulan hasil olahan perikanan itu dikemas dalam merek D'Saga, yakni Darul Ulum, Sayur dan Buah Naga," ujar Magiyono.

Magiyono menjelaskan, melalui *teaching factory*, peserta didik diajarkan untuk memproduksi aneka olahan ikan. "Kita melibatkan anak didik dalam proses produksi," katanya.

Awalnya, kata Magiyono, tentu tidak mudah. Ada banyak kendala yang dihadapi. Namun berkat kerjasama dengan pihak industri, salah satunya CV Sumber Asia Muncar Banyuwangi, model pembelajaran *teaching factory* mendapat dukungan penuh dari industri. Dukungan itu berupa penyediaan guru, kurikulum hing-

ga proses pembelajaran.

Alhasil, Sardiner Tata, merupakan salah satu produk hasil kerjasama dengan CV. Sumber Asia Muncar Banyuwangi pada program *teaching factory*. Bahan baku sardines adalah ikan lemuru yang melimpah di wilayah Muncar.

Magiyono menjamin, produk Sardines Tata, sudah diuji kelayakan dan kualitasnya. Proses pembuatan Sardines Tata, menggunakan peralatan yang sudah berstandar SNI. Selain itu, pemilihan bahan bakunya juga menggunakan ikan segar, sehingga kualitasnya terjaga. "Perpaduan bumbu menambah citra rasa Sardines Tata, memiliki rasa yang enak dan khas, dibandingkan sardines lainnya," ujar Magiyono mempromosikan produk unggulannya.

Produk lain dari SMKN Darul Ulum adalah terasi udang rebon. Pro-



duk ini kata Magiyono, merupakan penerapan dari *teaching factory*, kerja sama SMKN Darul Ulum dengan pelaku UMKM di Desa Wringinputih. “Kami mengirim tiga orang pendidik dari SMKN Darul Ulum untuk melakukan kegiatan magang,” katanya.

Pelatihan pembuatan terasi dilakukan selama dua minggu. Setelah mendapat pengetahuan pembuatan terasi, produksi terasi dilakukan di *teaching factory* di SMKN Darul Ulum. “Kami kini sudah bisa memproduksi terasi sendiri,” kata Magiyono.

Magiyono, menjamin terasi buatan SMKN Darul Ulum memiliki keistimewaan tersendiri. Salah satunya bahan baku berupa udang rebon segar hasil laut masyarakat teluk Pang-pang, Desa Wringinputih, Kecamatan Muncar Banyuwangi. “Kami juga tidak menggunakan bahan pengawet sehingga aman

untuk dikonsumsi,” ujarnya.

Sayangnya, menurut Magiyono, produk olahan ikan SMKN Darul Ulum, masih belum berani menjual ke *market place*, karena belum ada sertifikasi dari BPOM. Untuk sementara penjualan masih manual. Meski begitu, produk olahan ikan karya siswa SMKN Darul Ulum sudah dipasarkan di Jakarta dan Yogyakarta.

Magiyono berjanji setelah mendapatkan sertifikat dari BPOM, ia akan menjual produk olah ikan ini ke masyarakat secara masif. Pasalnya, saat ini saja jumlah permintaannya sangat besar. “Permintaan besar, sampai kurang, tapi kita masih menunggu BPOM,” katanya.

Kedepan, Magiyono berharap produksinya bisa bertambah setelah mendapatkan BPOM. “Kalau sudah mendapatkan BPOM itu kita bisa produksi lebih besar lagi,” katanya.

Magiyono juga berencana untuk mengembangkan *teaching factory* disemua jurusan di SMKN Darul Ulum. Saat ini ada 7 program keahlian di SMKN Darul Ulum. Diantaranya, program teknik kapal penangkap ikan, TKR, Agrobisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHPI), multi media, TKJ, dan tata busana. “Kedepan, semua program keahlian harus memiliki produk tefa unggulan,” katanya.

Bahkan Magiyono juga sedang mengupayakan unit usaha di SMKN Darul Ulum menjadi Badan Layanan Umum (BLU) Daerah. “Kita sedang menuju BLUD. Nantinya semua produk yang kita hasilkan sudah bisa dijual ke masyarakat,” katanya.

Hadirnya New Tefa di SMKN Darul Muncar, ujar Magiyono ingin mengembangkan wirausaha. Dengan begitu almuni SMKN Darul Ulum dapat berwirausaha. Semoga. **(BAM)**

BROWNIS LEGIT LAGI MELTED

Salah satu produk New Teaching Factory (Tefa), brownis ini tak hanya memiliki rasa yang legit lagi melted, tetapi juga nilai tambah untuk memberdayakan petani ubi ungu di daerah Ciampea.

Brownis dengan *tag line* “*crunchy* di luar *melted* di dalam” ini merupakan salah satu produk unggulan dari Mojang Cake and Pastry, sebuah teaching factory dari jurusan tata boga di SMK Pelita Ciampea 1, Bogor, Jawa Barat. Pemilihan nama “mojang” sendiri merujuk pada dara cantik





dalam bahasa Sunda, persis seperti Mojang Cake and Bakery yang bisa dibilang masih baru, tapi langsung mampu memikat lidah para penggemar brownis.

“Kemarin saja Pak Wikan (Direktur Jenderal Pendidikan Vokasi, red) bilang enak,” kata Kepala SMK Pelita Ciampea 1, Riris Choerunnisa kepada Majalah VOKASI beberapa waktu lalu. Riris merujuk pada pameran New Teaching Factory yang berlangsung di SMKN 57 Jakarta.

Menurut Riris, pilihan pada brownis jatuh karena jenis kudapan yang satu ini sudah sangat familiar di masyarakat. Sehingga bisa lebih mudah diperkenalkan ke konsumen.”Tapi

kami tentu melakukan beberapa inovasi untuk membuat produk brownis kami ini berbeda dari brownis umumnya yang sudah ada di pasaran,” Riris menambahkan.

Jika selama ini, banyak brownis yang dibuat dengan cara dikukus, maka tidak dengan Mojang Brownis karya anak SMK ini. Brownis yang memiliki sejumlah varian rasa ini dibuat dengan cara dipanggang, sehingga lebih tahan lama, meski tanpa bahan pengawet.

Produk brownis dari Mojang Cake ini mampu bertahan hingga tujuh hari di suhu ruangan dengan rasa, tekstur yang tetap sama. Apalagi dengan kemasan yang di-

buat sedemikian rupa, maka semakin membuat brownis ini bisa tahan lebih lama. “Kemasannya kami desain sedemikian rupa sehingga bisa membantu menjaga kondisi brownis,” kata Riris tentang keunggulan produknya.

Kemasan untuk brownis ini sendiri merupakan hasil dari kolaborasi bersama antara SMK Pelita Ciampea dengan tim Universitas Prasetiya Mulya yang menjadi pendamping di program Tefa SMK Pelita Ciampea 1 ini. Dibalut dalam program community development, tim Prasetiya Mulya membantu pengembangan Tefa Mojang Cake and Bakery mulai dari pengembangan produk, digital marketing, hingga kemasan.

Selain lebih tahan lama jika dibanding brownis kukus, brownis ini juga memiliki tekstur yang sangat lembut dengan lelehan coklat di dalamnya, mirip seperti larva cake. Meski demikian, tak membuat rasa enek saat dimakan.

Keunggulan lain dari brownis hasil inovasi SMK Pelita Ciampea 1 ini adalah pada varian rasa brownis yang cukup beragam. Seperti varian chocomon yakni paduan coklat dengan lemon yang membuat rasa brownis menjadi sangat unik. Ada juga varian brownis ubi ungu yang menjadi salah satu brownis favorit.

Pengembangan produk brownis ubi ungu ini tak lepas dari melimpahnya hasil pertanian berupa ubi ungu oleh para petani di kawasan Bogor, termasuk di Ciampea itu sendiri. Terutama saat pandemi, dimana harga ubi ungu begitu jatuh di pasaran. “Harganya jadi sangat murah. Kasihan para petani,” kata Riris.

Melihat kondisi tersebut, tim tefa SMK Pelita Ciampea kemudian berinovasi dengan mengembangkan brownis ubi ungu. Menggandeng industri, Mojang Cake and Bakery kemudian menggunakan tepung dari



ubi ungu untuk dijadikan sebagai bahan baku untuk membuat brownis. Hasilnya, brownis ubi ungu justru disukai dan menjadi salah satu yang favorit.

Produk brownis ini langsung digemari oleh masyarakat. Hal ini dibuktikan dengan pemesanan brownis yang tidak hanya menjangkau masyarakat di sekitar sekolah, tetapi juga sudah dipesan hingga ke luar pulau Jawa. Salah satunya ke Kalimantan. "Pernah juga dibawa ke Jepang," Risis menambahkan.

Beberapa hotel berbintang di kota Bogor juga sudah meminta brownis produksi SMK Pelita Ciampea 1 ini untuk masuk ke dalam daftar menu mereka. Salah satunya adalah Hotel Royal Pajajaran dan Royal Juanda. Hanya saja, saat ini pihak sekolah masih mengurus sejumlah, salah satunya izin edar dari



BPOM agar produk ini bisa dipasarkan lebih luas.

Pihak sekolah juga berencana untuk mengembangkan brownis karya anak SMK ini sebagai salah satu oleh-oleh

dari Bogor. Selain brownis, produk tefa dari Mojang Cake and Bakery yang tak kalah menarik lainnya adalah aneka roti mini, dengan aneka rasa, baik manis maupun gurih. **(NAN)**

SAMBAL SAMINAK DARI KEBUMEN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) I Puring punya produk unggulan. Namanya, Sambal Saminak. Produk dari *teaching factory* jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan ini sudah dipasarkan tidak hanya di sekitar Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah, tapi sudah dipasarkan hingga Jakarta dan Yogyakarta. “Sambal Saminak sudah kita pasarkan ke Sumatera dan Kalimantan serta Sulawesi,” kata Kepala SMK I Puring, Umi Rokhayatun kepada *Majalah VOKASI*.

Umi menjelaskan, Sambal Saminak memiliki kelebihan dibandingkan sambal pada umumnya. Salah satunya, Sambal Saminak memiliki 10 varian. Ada sambal cumi, teri medan, udang, tingkol, peda hingga sambal tuna dan belut. Begitu juga tingkat kepedasannya juga beragam, ada sedang hingga pedas. “Tingkat kepedasannya mulai dari level satu hingga lima,” katanya.

Dipilihnya produk sambal, menurut Umi, karena hampir semua orang menyukai sambal, sebagai penggugah selera makan. Sambal juga tidak mengenal usia, mulai dari anak hingga orang dewasa. “Sambal diminati semua orang,” katanya.

Selain itu, bahan baku membuat sambal banyak tersebar di sekitar Kecamatan Puring, Kebumen. Di sekitar Kecamatan Puring banyak tanaman cabe, dan tomat. Selain itu sebagai wilayah pantai juga banyak terdapat ikan. “Bahan bakunya melimpah,” kata Umi.

Menurut Umi, praktik membuat

Berkat bantuan Teaching Factory, siswa SMK I Puring berhasil memproduksi sambal Saminak. Sudah dipasarkan di kota-kota besar di Indonesia.





sambal sebagai bagian model pembelajaran *teaching factory* siswa jurusan Agrobisnis pengolahan hasil perikanan. Peserta didik dilibatkan langsung, mulai dari produksi, pengemasan hingga pemasarannya.

Untuk menjangkau pasar yang lebih luas lanjut Umi, pihaknya juga sudah menjual Sambal Saminak secara online melalui instagram @saminak_official. Selain itu, SMK I Puring juga sudah menjalin kerjasama dengan Shoppe.

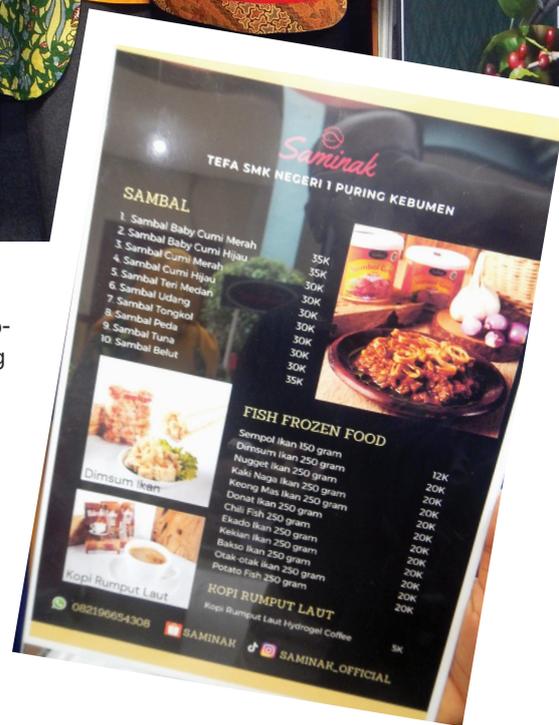
Selain sambal Saminak, SMK I Puring juga memiliki 12 jenis produk fish frozen food. Diantaranya sempol ikan, dimsum ikan, nugget, kaki naga ikan, chili fish, ekado ikan, bakso ikan, dan pitato fish. Bahkan produk frozen food sudah memiliki izin dari BPOM dan sertifikat halal. “Alhamdulillah kita sudah memiliki sertifikat dari BPOM,” kata Umi.

Selain produk frozen food, SMK I Puring juga memiliki produk kopi yang aman bagi gangguan lambung, yakni kopi rumput laut Hydrogel Coffee. “Kita juga memproduksi handbody rumput laut,” katanya.

Menurut Umi, semua produk unggulan ini berkat adanya bantuan teaching factory (tefa). Dengan adanya bantuan Tefa, sarana prasarana produksi sudah sesuai dengan standat dunia industri, sehingga produk yang dihasilkan higienis. “Adanya bantuan teaching factory membuat siswa bisa belajar praktik langsung layaknya di dunia industri,

”katanya.

Kedepan, Umi juga berencana untuk terus mengembangkan pemasarannya. Salah satunya, memasarkan produk ke berbagai pusat perbelanjaan yang besar, seperti Indomart. “Kita akan kembangkan pemasarnya,” katanya. **(BAM)**



DAFTAR 60 SMK TeFa 2021

No	Nama Sekolah	Nama Program TeFa
1.	SMKS Islamiyyah Sapugarut	Kopi Ache
2.	SMKS Katolik ST Mikael Surakarta	Mico Autoparts
3.	SMK NU Banat	Zelmira
4.	SMKN 1 Pringapus	Creative Cave Multimedia
5.	SMKN 5 Ambon	Aroma Maluku
6.	SMKN 2 Banjarbaru	Bio Briket
7.	SMKN 2 Wonogiri	Edu Trainer
8.	SMKS Muhammadiyah 7 Gondanglegi	Diajar Berdasi
9.	SMK KP Pasir Jambu	Network Frezeer Monitoring Device
10.	SMKN 2 Cimahi	Eco On Fuel Saver
11.	SMKN Darul Ulum Muncar	D'Saga 3F
12.	SMKS Muhammadiyah 5 Kepanjen	Produksi Film
13.	SMKS Raden Umar Said Kudus	Motion Picture Art
14.	SMKN 2 Kintamani	Mujair Nyat-Nyat Kintamani
15.	SMK Daya Wangsa Wonogiri	Autobody dan Kit
16.	SMKS Warga Surakarta	Palu Tembaga ALLUGORO
17.	SMKN 4 Pangkalpinang	Surimi
18.	SMKS Kristen 2 Surakarta	Prigel
19.	SMKS Farmasi Ikasari Pekabaru	Brandis Imun Booster
20.	SMKS YPM 8 Sidoarjo	Accessories Motor, Mesin Pencacah Sampah, Sparepart Mesin & Pagar Tralis
21.	SMKN 1 HU U	MOL ANA NDAI
22.	SMKN 1 Puring	Saminak Baby Cumi Hots
23.	SMKN 1 Tapen	Souvenir Augmented Reality
24.	SMK Ondak Jaya	Mesin Tepat Guna
25.	SMK Ash Sholihuddin Dampit	The Legend of Java's Coffee
26.	SMKS Laboratorium Jakarta	Beauty Lab
27.	SMKS Pelita Ciampea 1	MelTROops Mojang
28.	SMKS Muhammadiyah 1 Sukoharjo	Hospital Equipment
29.	SMKN 1 Bumijawa	Nasbuone
30.	SMKS Muhammadiyah 3 Metro	Bandrek Instan with Creamer
31.	SMKS Cendika Bangsa Kepanjen	Custom Laptop
32.	SMKN 1 Bawang	D2D
33.	SMK 1 Pemd Ponorogo	Zero Waste
34.	SMKS Yapan	Nirmala Netlite
35.	SMKS Darul Hikah Sumbermanjing	Cozy Baby SPA
36.	SMKN 6 Yogyakarta	ISOMAN
37.	SMKS Prima Karya Topoyo	Bengkel Perawatan Jasa Angkutan Buah Sawit
38.	SMKS Muhammadiyah 5	Klinik Spoorng, Balancing dan Kaki Mobil Roda 4
39.	SMKS Tirtayasa Ci racap	Mesin Perontok Padi dan Jasa Pengelasan
40.	SMKN 2 Surakarta	Tefaloma
41.	SMK Seni Indramayu	Seni Digital Creative
42.	SMKS Putra Indonesia	Hampers Chiip-ku Pro-Prokes
43.	SMK Az -Zarkasyih	Social Media Management
44.	SMK Mulya Kencana	Workshop Teenager
45.	SMKN 3 Metro	MM Studio
46.	SMKS Maarif Kyai Gading	Usaha OEMah Printing
47.	SMKS BPP Bandung	D'Cau
48.	SMKS Taruna Karya Mandiri	Bicycle Loading Breket
49.	SMK IT Khoiru Ummah	Japr+Ku
50.	SMKN 15 Garut	Organic Soap for Healty Skin and Tint The World Green
51.	SMK Muhammadiyah 1	Mak Irits
52.	SMKS Bina Kusuma Nanga Pinoh	SI Manis Cilembu dari Melawi
53.	SMKS AI -Muawwanah	Udik Net
54.	SMKS Muhammadiyah Tumijajar	To Me Coffee
55.	SMKS Veteran 1 Sukoharjo	Tempat Cuci Tangan Portable
56.	SMKS TKM Pertambangan	Tamsis Gemstone
57.	SMKN 6 Bandung	EMS - Smart Simulator
58.	SMKN 14 Bandung	KAI Sport - High Quality Pingpong Paddle
59.	SMK AI -Mutfi	N-Solutive
60.	SMKS Nasional Malang	E-Bike

SIAPKAN LULUSAN VOKASI LEBIH RELEVAN DAN BERMUTU

Berbagai terobosan terus dilakukan Kemendikbudristek untuk memajukan pendidikan vokasi di tanah air melalui Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi. Salah satu adalah program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) kurikulum pendidikan vokasi. Program ini bertujuan menghasilkan lulusan-lulusan perguruan tinggi vokasi yang lebih berkualitas, relevan, dan bermutu, terutama untuk lulusan sarjana terapan.



Kebijakan MBKM yang berpusat pada mahasiswa ini menjadi penting, terutama untuk sarjana terapan, dimana para lulusannya diharapkan dapat langsung memasuki dunia kerja. Sehingga mereka dituntut untuk memiliki bekal keterampilan khusus dan keterampilan lunak, yang relevan untuk memasuki masyarakat informasi dan industri 4.0, yang salah satunya ditandai penguasaan teknologi *internet of things* yang dominan dalam industri tersebut.

Dirjen Pendidikan Vokasi Wikan Sakarinto, saat peluncuran “Panduan Implementasi Kurikulum MBKM dan Apresiasi Modul Pembelajaran Daring” mengatakan, MBKM yang dicanangkan Menteri

Nadiem Makarim ini bagian dari implementasi Permendikbud No 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi. Khususnya pada pasal 15 dan 18. “Tujuannya agar menyiapkan lulusan yang adaptif, relevan, dan bermutu,” kata Wikan.

Pada pasal 15- 18 tersebut, dijelaskan perguruan tinggi bisa merancang pendidikan yang inovatif dan adaptif, agar mahasiswa bisa mencapai capaian pembelajaran yang mencakup pada aspek sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang selalu relevan.

Lebih lanjut Wikan menilai, lulusan yang sudah terserap di industri sebenarnya belum tentu menjadi lulusan yang bermutu, manakala

mereka tidak relevan. Hal itu tentu dapat menimbulkan permasalahan bagi industri maupun lulusan tersebut.

Karena itulah melalui MBKM lulusan perguruan tinggi, khususnya perguruan tinggi vokasi, dapat menyeimbangkan *hard skill* dan *soft skill* yang menjadi bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia usaha, industri, maupun kerja (DUDIKA).

Selain menghasilkan lulusan yang relevan dan bermutu, manfaat yang dapat diperoleh dari kebijakan MBKM ini adalah mahasiswa dapat memperoleh kesempatan luas untuk mengeksplorasi bakatnya selama menjalani studi di sarjana terapan.

Dalam proses implementasinya, kegiatan atau aktivitas MBKM mencakup pada delapan aktivitas yang bisa dilaksanakan oleh mahasiswa selama satu semester. Bobot nilai dari aktivitas tersebut akan setara dengan 20 SKS.

Adapun pilihan aktivitas MBKM, antara lain seperti magang atau praktik kerja, asistensi mengajar di satuan pendidikan tinggi, hingga pertukaran pelajar, maupun kegiatan wirausaha. Bahkan proyek kemanusiaan juga bisa menjadi salah satu bentuk aktivitas MBKM ini.

Adapun hal yang perlu diperhatikan dalam implementasi MBKM adalah bahwa empat semester pertama, semua pembelajaran harus dilakukan di perguruan tinggi vokasi. Khususnya untuk mata kuliah MKWU yang meliputi agama, pendidikan kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, tidak dapat dijadikan dalam program MBKM.

Direktur Akademik Pendidikan Tinggi Vokasi Benny Bandanadjaja menegaskan, panduan implementasi MBKM diluncurkan sebagai acuan bagi perguruan tinggi vokasi dalam membuat serta menyelaraskan kurikulum sesuai dengan



pelaksanaan MBKM dan kondisi masing-masing perguruan tinggi. “Panduan ini juga bisa diselaraskan dengan kondisi perguruan tinggi masing-masing,” jelasnya.

Benny menambahkan, bahwa MBKM merupakan program unggulan dari Kemendikbudristek untuk menghasilkan lulusan yang dapat bersaing di industri, mudah terserap dengan *soft skill* maupun *hard skill* yang dimiliki serta berdampak bagi masyarakat. Program ini juga memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk aktif di luar kampus.

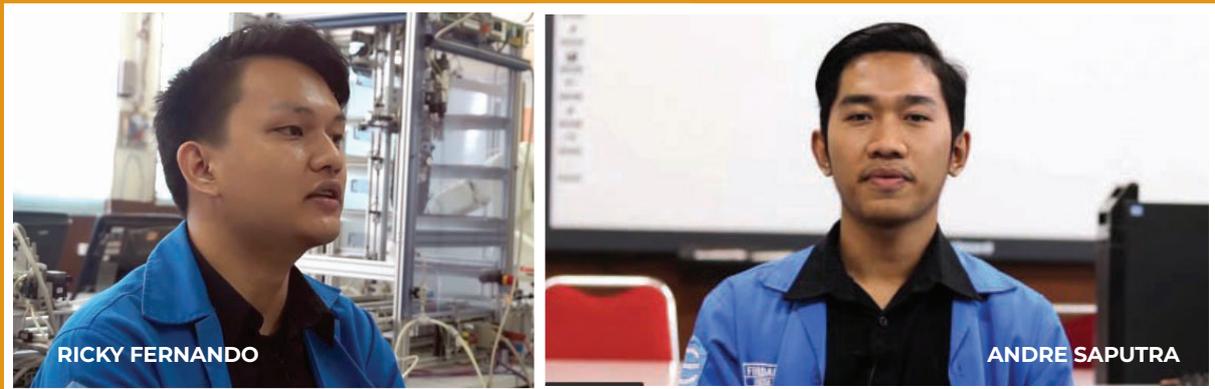
“Sehingga perguruan tinggi dapat berbagi peran dengan dunia luar, tidak hanya dunia industri saja, tetapi dengan berbagai stakeholder lainnya. Tujuan berikutnya adalah untuk mengembangkan softskill dari mahasiswa,” kata Benny.

Menurut Benny, pada program MBKM mahasiswa dapat memilih

untuk belajar sepenuhnya atau hanya sebagian di dalam program studi. Adapun rentang beban SKS yang dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa untuk belajar di luar program studi adalah 20 hingga 40 SKS.

Pada kesempatan yang sama, Benny juga memberikan apresiasi pada perguruan tinggi penyelenggara Pembelajaran Modul Daring. Apresiasi tersebut diberikan kepada 22 perguruan tinggi dengan total 131 modul yang didanai oleh Ditjen Pendidikan Vokasi. Program ini merupakan inisiasi sebagai standar modul pembelajaran daring yang terus dikembangkan dan dijalankan oleh seluruh perguruan tinggi vokasi Indonesia.

Program hibah fasilitasi modul pembelajaran daring sendiri telah dilaksanakan selama dua tahun. Pada tahun 2020 terdapat 18 perguruan tinggi dengan 110 modul yang dihasilkan. **(NAN)**



RICKY FERNANDO

ANDRE SAPUTRA

Inovasi karya mahasiswa vokasi ini bermanfaat besar untuk mendukung program pemerintah, Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM).

CUKUP DEKATKAN CUCI TANGAN DAN CEK SUHU TUBUH OTOMATIS

Disadari atau tidak, tangan salah satu anggota tubuh yang berpotensi besar sebagai jalan masuk berbagai kuman penyakit ke dalam tubuh. Karenanya mencuci tangan menjadi salah satu protokol kesehatan yang paling utama untuk mencegah

penularan penyakit. Apalagi di masa pandemi Covid-19 seperti saat ini. Saking pentingnya mencuci tangan, setiap tanggal 15 Oktober, dunia bahkan memperingati hari cuci tangan sedunia atau Global Handwashing Day.

Mencuci tangan menjadi salah satu cara untuk mensterilkan tangan secara menyeluruh. Mencuci tangan dengan sabun sudah dikenal sejak lama menjadi cara yang ampuh untuk mencegah sejumlah penyakit. Terutama yang disebabkan oleh bakteri atau kuman dan virus. Menurut ahli kesehatan, hanya butuh 20 detik saja untuk mensterilkan tangan saat mencuci tangan dengan sabun di air yang mengalir.

Meski sangat penting, namun masyarakat kerap abai dengan per-



ilaku cuci tangan yang satu ini. Tapi, seiring dengan pandemi Covid-19, masyarakat kini menjadi jauh lebih sadar terhadap kepentingan dalam hal mencuci tangan ini. Tempat mencuci tangan kini disediakan hampir di semua area-area publik.

Sayangnya, tidak semua kantor atau tempat-tempat umum menyediakan tempat cuci tangan otomatis. Selain lebih mudah, alat pencuci tangan otomatis ini juga lebih higienis karena bisa meminimalkan kontak fisik pada keran air, kotak sabun yang bukan tidak mungkin juga menjadi sarang dari bakteri atau kuman.

Terinspirasi dari kondisi yang ada saat ini, dua mahasiswa jurusan Teknik Elektronika pada program studi (Prodi) D-III Teknik Elektronika, Politeknik Negeri Sriwijaya, Perdana Andika Saputra dan Ricky Fernando, berinovasi dengan mengembangkan alat cuci tangan dan pencatat suhu otomatis. Alat ini tidak hanya memudahkan masyarakat dalam mencuci tangan, tetapi juga melakukan pengukuran suhu pada saat yang bersamaan.

Sebagaimana diketahui, selain mencuci tangan, pengecekan suhu tubuh juga menjadi salah satu prosedur yang kini diterapkan di banyak area-area publik seperti mal, sekolah, pasar, dan sebagainya. Karena itulah, penggabungan alat pencuci tangan dan pencatatan suhu tubuh otomatis ini menjadi sebuah inovasi baru yang cukup membantu memudahkan masyarakat di masa pandemi seperti saat ini.

Karena inovasi dan kebermanfaan alat ini, tak heran jika karya inovasi duo mahasiswa vokasi ini berhasil memenangi juara ke dua pada ajang V-Factor 2021 untuk bidang manufaktur dan permesinan serta konstruksi.

“Mencuci tangan itu kegiatan sederhana tapi efek dan manfaatnya sangat besar bagi kesehatan



masyarakat. Karena itulah kami mengembangkan perangkat ini agar masyarakat bisa lebih mudah untuk mencuci tangan dan juga lebih higienis,” kata Ricky Fernando.

Menurut Ricky, alat pencuci tangan dan pengukur suhu otomatis yang dikembangkan oleh ia dan rekannya ini menggabungkan empat sistem otomatisasi sekaligus, yaitu sistem otomatisasi keran air, otomatisasi tabung sabun, otomatisasi pengering tangan, dan otomatisasi pengukur suhu.

Adapun, sistem pengendalian otomatis dalam perangkat ini menggunakan arduino mega 2560, yakni papan pengembangan mikrokontroler yang berbasis Arduino dengan menggunakan chip Atmega2560. Sementara itu sumber daya yang digunakan menggunakan listrik yang cukup rendah, 220 Volt Ac.

Alat utama dalam perangkat ini terdiri dari keran air otomatis, keran sabun otomatis, handdryer, serta pengukur suhu otomatis. Secara keseluruhan perangkat tersebut berupa bangunan sederhana yang terbuat dari seng, dilengkapi dengan wastafel, ember untuk menampung air. Perancangan desain alat dimulai dari skema elektronik. Kemudian dirakit sistem elektronik alat sesuai

dengan desain skema elektroniknya.

Arduino Uno sebagai kontrollernya atau otak dari memproses data. Sensor infra merah sebagai alat untuk mendeteksi adanya tangan yang akan melakukan cuci tangan. Sersor juga digunakan untuk menarik *pumping* sabun cuci tangan secara otomatis.

Masih menurut Ricky, cara kerja alat ini adalah dengan menyalakan tombol *supply* yang dipasang dalam rangka alat. Aliran arus listrik dari power supplay tersebut akan membuat lampu menyala. Lampu sensor infra red dan sensor termometer kemudian siap menerima *input*. “Sesuai dengan titik yang sudah ditentukan,” kata Ricky.

Adapun prinsip kerja dari sensor infrared dan sensor infrared termometer tersebut menurut Ricky akan menyala ketika ada input sinar infra merah yang menghalangi sensor, sehingga data digital dari sistem sensor tersebut dikirim ke pengendali utama arduino uno mega yang berfungsi untuk memberi perintah untuk menggerakkan pompa, *dryer*, dan pengukur suhu tubuh.

“Dengan alat pencuci tangan dan pengukur suhu otomatis ini aktivitas mencuci tangan tentu akan menjadi lebih efektif, mudah, dan higienis,” kata Ricky. **(NAN)**

LKP BUDI MULIA DUA MELATIH WIRSAUSAHA *STREET FOOD* LEBIH ANDAL

Di LKP Budi Mulia Dua, peserta program PKW tidak hanya dilatih praktik usaha *street food* dan *bakery*, tapi juga didampingi usahanya hingga berhasil menjadi wirausahawan.

Pandemi telah berdampak semua sektor. Tidak hanya kesehatan, tapi juga ekonomi. Pendapat masyarakat menurun, lapangan banyak karyawan yang dirumahkan oleh perusahaan. Lapangan kerja semakin terbatas. Pengangguran meningkat.

Karenanya, Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi RI melalui Direktorat Kursus dan Pelatihan menyelenggarakan program Pendidikan Kecakapan Wirausaha (PKW). Adanya program ini diharapkan mampu menjadi salah satu solusi dalam mengatasi meningkatnya jumlah pengangguran dengan membuka lapangan kerja bagi masyarakat.

Untuk melaksanakan program PKW ini, Direktorat Kursus dan Pelatihan menggandeng sejumlah lembaga kursus dan pelatihah. Salah satunya, Lembaga Kursus dan Pelatihan (LKP) Budi Mulia Dua Culinary School, Yogyakarta.

“*Alhamdulillah* tahun 2021 ini kami dipercaya lagi untuk menge-

lola program PKW kelas platinum, “ujar Ani Sya’atun, Pimpinan LKP Budia Mulia Dua, ketika ditemui Majalah Vokasi di lembaganya beberapa waktu lalu.

Untuk tahun ini, LKP Budi Mulia Dua memilih pelatihan kewirausahaan bidang *street food* dan *bakery*. “Peluang usaha kedua bidang itu masih terbuka lebar. Sudah begitu modal yang dibutuhkan untuk usaha *street food* dan *bakery* juga tidak terlalu besar,” ujar Ani Sya’atun.

Peserta program PKW platinum di LKP Budi Mulia Dua berjumlah 20 orang. Selama tiga bulan mereka dilatih kewirausahaan. “Nantinya, setelah mengikuti program ini, para lulusan program PKW dapat membuka usaha *street food*, seperti mie ayam, bakso, somay, batagor, bakmi jowa, sempol ayam, hingga piza dan roti manis,” tambah Ani Sya’atun.

Ani Sya’atun menjelaskan, dalam melaksanakan program ini, pihaknya, pertama-pertama melakukan rekrutmen peserta didik dengan usia yang sudah dipersyaratkan. “Mereka yang tersaring dalam



rekrutman ini yang berminat usaha dibidang kuliner,” katanya.

Selanjutnya sebelum memberikan pelatihan keterampilan *street food*, para peserta program mengikuti materi kewirausahaan terlebih dahulu. Tujuannya untuk mengubah *mindset*, menjadi wirausahawan. “Kita memberikan materi apa yang harus dilakukan untuk memulai usaha,” kata Ani Sya’atun.

Dalam melaksanakan program ini, LKP Budi Mulia Dua juga membuat kurikulum yang bekerja sama dengan UMKM dan Iduka, “Saran mereka kami racik menjadi kurikulum *street food* dan *bakery*,” ujar Ani Sya’atun.

Selain itu, tambah Ani Sya’atun, pihaknya juga mendatangkan, pelaku usaha dari yang bergerak di bidang kuliner. “Mereka menceritakan sukses storinya usaha untuk



Aktivitas praktik PKW di LBA.



Aktivitas praktik PKW membuat pizza.

menjadi motivasi peserta didik," jelasnya.

Ada banyak pelaku UMKM dan industri yang dilibatkan dalam program ini. Seperti Shinta Catering, Larasati Catering, Kopi Kunden, dan Hotel Alana serta Kalila Bakery.

"Mereka secara bergiliran menyampaikan materi mulai dari manajemen produksi, marketing, pemasaran hingga manajemen SDM," tambah Ani Sya'atun.

Selain itu, LKP Budi Mulia Dua juga menggandeng perusahaan



Peserta pkw dengan orang tuanya.

digital marketing, seperti shopee. "Mereka diajarkan membuka lapak di shopee," katanya.

Sedangkan untuk model pembelajarannya, LKP Budi Mulia Dua menggunakan dua metode. Pertama *blended learning*, yakni pembelajaran yang menggabungkan strategi tatap muka di ruang kelas dan pembelajaran jarak jauh atau daring. "Saat itu masih suasana PPKM," katanya.

Kedua, melakukan pembelajaran Project Based Learning (PBL). Dalam Pembelajaran Berbasis Proyek ini peserta didik sudah membuka usaha sebenarnya. Mereka memproduksi dan menjual produknya. Sebelumnya peserta didik juga diminta untuk membuat *business plan*. "Dari sana kita pinjamkan modal usaha dan selama dua minggu mereka menjalankan usaha betulan," kata Ani Sya'atun.

Hasilnya, kini para peserta program sudah membuka usaha sendiri. "Ada yang berjualan nasi goreng, roti, donat, dan sate tempe," kata Ani Sya'atun.

Selama menjalankan usaha, LKP Budi Mulia juga melakukan pendampingan rintisan usaha mereka selama 6 bulan. Satu pendamping, membimbing lima orang. Selama pendampingan para pendamping secara rutin melakukan kunjungan ke tempat usaha. "Mereka dipantau perkembangan usahanya," kata Ani Sya'atun. **(BAM)**



SENTUHAN POLINELA UNTUK PETANI BUAH INDONESIA

Di Seed Teaching Farm (STEFA) Politeknik Negeri Lampung (Polinela), setidaknya belasan benih unggul telah dihasilkan dan siap diluncurkan ke pasar. Salah satunya Melom Mini Oriental (kultivar makuwauri).

Sektor pertanian, saat ini dihadapkan pada sejumlah isu krusial. Salah satunya pemanasan global. Banyak keluhan-keluhan dari para petani yang tidak terselesaikan karena faktor perubahan iklim ini. Misalnya saja, perubahan iklim yang dipicu oleh pemanasan global telah berdampak pada serangan hama dan penyakit tanaman yang semakin tinggi dan beragam.

Pemanasan global memang menjadi ancaman yang sangat serius pada sektor pertanian dan

berpotensi mendatangkan masalah baru bagi keberlanjutan produksi pangan, dan sistem produksi pangan. Terutama pada jenis tanaman pangan yang umumnya tanaman semusim dan relatif sensitif dengan cekaman (kelebihan atau kekurangan air).

Melihat kondisi tersebut, penggunaan teknologi pertanian saat ini menjadi hal mutlak untuk mengurangi dampak pemanasan global pada pertanian tanaman pangan. Selain teknologi pertanian, tak kalah penting – penggunaan benih atau

bibit unggul. Selain memiliki daya tahan terhadap perubahan iklim, pertanian menggunakan benih unggul juga menjadi prasyarat apabila ingin hasil panen melimpah dan menguntungkan bagi kesejahteraan petani.

Berangkat dari kebutuhan akan benih unggul untuk tanaman pangan inilah, Polinela membangun STEFA untuk memproduksi benih-benih unggulan yang diharapkan bisa dimanfaatkan dan membawa kesejahteraan bagi para petani-petani di Indonesia.

Kepala Program Studi (Kaprodi) Sarjana Terapan Teknologi Pembibitan, sekaligus Manajer STEFA Anung Wahyudi mengatakan, STEFA yang dibangun sejak 2019 ini merupakan salah satu dari 24 *Teaching Factory* (Tefa) yang ada di Polinela.

Hingga saat ini, STEFA telah berkolaborasi dengan banyak institusi, mulai dari institusi pendidikan seperti Pusat Studi Holtikultura IPB, hingga sejumlah industri untuk melahirkan beragam penelitian dan juga memproduksi benih dan buah varietas unggul untuk tanaman-tanaman pangan, di antaranya semangka, dan melon.

“Kami kemarin baru MoU (*Memorandum of Understanding*, red) dengan PT East West Seed Indonesia, cap panah merah. Jadi PT East West Seed Indonesia itu produksi benihnya di lahan STEFA kami, yakni untuk produksi benih hibrida tanaman timun dan pare,” kata Anung dalam sebuah kesempatan.

Produksi benih hibrida untuk tanaman timun dan pare di lahan STEFA ini melibatkan mahasiswa Polinela melalui program *project base learning* yang menjadi bagian dari program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM). Program ini juga menjadi salah satu bagian dari program *matching fund* 2021 yang didanai oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi, melalui Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi.

Selain bekerjasama dengan PT East West Seed Indonesia, STEFA juga menjalin kerja sama dengan PT Agri Makmur Pertiwi untuk mengembangkan benih dan budidaya buah melon. Beberapa jenis melon yang telah dibudidayakan antara lain, Melon Hijau (Bernet), Melon Kuning (Golden), dan Melon Mini Oriental (kultivar makuwauri).

Sebagai salah satu Tefa, STEFA juga bekerjasama dengan PT Habibi



Digital Nusantara atau Habibi Garden untuk mengembangkan *smart green house* untuk memproduksi benih dan buah Melon Oriental untuk kultivar gingseng makuwauri dan kultivar ogan makuwauri.

Secara umum, melon golden oriental atau yang disebut sebagai melon makuwauri atau chamoe merupakan salah satu jenis melon yang mudah dijumpai di Asia Timur. Melon dengan bentuk yang unik, imut, manis, dan segar ini masuk dalam 10 besar melon yang disukai di dunia..

Meski masih belum terlalu familiar di masyarakat, permintaan pasar internasional terhadap melon jenis ini cukup tinggi. Salah satunya dari pasar Singapura. Harga melon jenis ini juga lebih mahal, yakni sekitar Rp45.000-55.000 per kilogram, sehingga cukup menjanjikan bagi pembudidayanya.

Selain memproduksi buah, STEFA juga bekerjasama untuk memproduksi benih melon jenis ini (kultivar gingseng dan ogan makuwauri). Produksi benih jauh menguntungkan secara ekonomis. Satu buah melon berisi sekitar 400 biji dan harganya untuk satu biji Rp2.000, jadi satu buah melon bisa menghasilkan sekitar Rp800.000.” Itulah

manfaat teknologi untuk memberikan nilai tambah bagi produk yang dihasilkan,” kata Anung.

Selain memproduksi bibit dan buah melon makuwauri, STEFA Polinela juga berhasil mengembangkan benih semangka hibrida unggul yang tak lain merupakan hasil penelitian dosen dan mahasiswa Prodi Teknologi Pembibitan, Polinela. Setidaknya ada 14 benih semangka hibrida yang kini siap di lepas ke pasaran.

Beberapa diantara semangka hibrida yang dikembangkan tersebut memiliki sejumlah keunggulan. Misalnya buah yang lebih tipis tapi tidak mudah pecah, semangka tanpa biji, semangka dengan daging buah orange, dan sebagainya. Terpenting semua semangka hibrida yang dihasilkan memiliki rasa daging buah yang manis serta ukuran yang cukup besar dan warna kulit buah yang bagus.

Keunikan lain dari produksi buah-buah di kampus ini, adalah baik semangka maupun melon di sini tidak semuanya berbentuk bulat atau lonjong sebagaimana umumnya. Melon dan semangka di sini, dapat dibentuk dengan aneka bentuk, seperti hati, kotak, dan sebagainya. **(NAN)**

Tak hanya memastikan kompetensi, LKP Kharisma juga menjamin pendampingan usaha para lulusannya seumur hidup.



MONTIR HANDAL BESUTAN LKP KHARISMA

Indonesia menduduki posisi ketiga sebagai negara dengan penggunaan sepeda motor terbanyak setelah Amerika Serikat (AS) di posisi pertama, dan Turki di peringkat kedua. Bahkan, berdasarkan data Direktur Jenderal Perhubungan Darat Kementerian Perhubungan, sebanyak 80 persen kendaraan di Indonesia didominasi oleh sepeda motor.

Tingginya penggunaan sepeda motor di masyarakat tentu membuka banyak peluang usaha potensial, salah satunya usaha jasa reparasi sepeda motor. Jika dulu masyarakat harus pergi ke bengkel untuk mereparasi sepeda motor mereka, belakangan muncul inovasi usaha baru, yakni layanan jasa reparasi sepeda motor keliling, atau mudahnya disebut sebagai bengkel keliling. Usaha ini bisa dikelola secara berkelompok, maupun dijalankan secara perseorangan.

Dalam perkembangannya, layanan bengkel keliling cukup diminati masyarakat. Mereka cukup

menghubungi melalui telepon, maka layanan bengkel ini bisa datang ke rumah, kantor, dan sebagainya. Berbagai layanan jasa reparasi juga bisa diberikan, seperti servis ringan, ganti oli, dan sebagainya..

Peluang usaha bengkel keliling ini melandasi LKP Kharisma dalam menyelenggarakan program Pendidikan Kecakapan Wirausaha (PKW) tahun 2021 bidang teknik Otomotif Sepeda Motor. LKP Kharisma memang menjadi salah satu LKP yang ditunjuk Direktorat Kursus dan Pelatihan untuk menyelenggarakan program PKW di wilayah Banjarmasin, Kalimantan Selatan.

Bekerjasama dengan Direktorat Kursus dan Pelatihan, LKP Kharisma memberikan pelatihan atau kursus gratis kepada 25 lulusan SMK/SMA ataupun MA yang tidak bisa melanjutkan pendidikan dan masih menganggur. Mereka didik untuk berwirausaha, salah satunya adalah dengan membuka bengkel keliling.

Pimpinan LKP Kharisma Joko Margono mengatakan, pilihan teknik otomotif sepeda motor sebagai bidang kompetensi dalam program PKW 2021 tersebut tidak lepas dari pengguna sepeda motor di Kalimantan Selatan yang terus meningkat.

“Setiap ada produk motor baru, selalu direspon bagus di masyarakat jadi peluang usaha di bidang sepeda motor, termasuk reparasi sepeda motor sangat tinggi,” kata Joko kepada Majalah Vokasi beberapa waktu lalu.

Pelaksanaan program PKW di LKP yang sudah berdiri sejak tahun 2001 tersebut dilakukan dalam empat tahapan, mulai dari perekrutan peserta, pelatihan, evaluasi, serta pendampingan rintisan usaha. Semua rangkain tersebut dilakukan agar para peserta dapat mandiri dengan berwirausaha.

Pada tahap perekrutan, LKP Kharisma menyaring 25 orang peserta. Untuk memastikan program benar-

benar tepat sasaran, peserta program harus melalui rangkaian seleksi yang ketat. Komitmen para peserta untuk mengikuti pelatihan dan wirausaha menjadi poin penting.

"Karena merekakan akan menghabiskan 250 jam untuk kegiatan ini. Jadi benar-benar harus punya komitmen tinggi dan semangat berwirausaha," kata Joko.

Untuk kegiatan pelatihan, baik teori maupun praktik, LKP Kharisma bermitra dengan sejumlah Iduka, di antaranya PT Honda Trio motor, Koperasi Usaha Bersama, hingga melibatkan inkubator bisnis dan wirausaha Universitas Islam Kalimantan Selatan (UNISKA), dan sejumlah mitra lainnya. Kerja sama dengan Iduka ini dilakukan mulai dari penyusunan kurikulum dan materi kursus yang akan diterima oleh para siswa.

Terkait dengan materi teknik otomotif sepeda motor, LKP Kharisma melibatkan PT Honda Trio Motor untuk mengajarkan materi-materi seperti teori motor bakar, praktik kepala silinder, sistem timing, dan sebagainya. Sementara untuk pengembangan karakter kewirausahaan, LKP Karisma menggandeng inkubator bisnis dan wirausaha dari UNISKA.

Untuk materi praktik, para peserta PKW ini diajak langsung ke industri

Para peserta tidak hanya diberikan bantuan modal dan alat usaha saja, tetapi juga dibekali dengan pendampingan rintisa usaha.

melalui kegiatan training di industri yakni di Astra Honda Motor Banjarmasin. Tujuannya agar, para peserta dapat merasakan langsung suasana industri." Dievaluasi dan dilatih di sana, supaya peserta cepet juga bekerja dengan motor-motor yang terbaru," kata Joko menambahkan.

LKP Kharisma, lanjut Joko juga bekerjasama dengan Koperasi Usaha Bersama yang memberikan materi tentang permodalan. Materi permodalan ini bertujuan agar memudahkan para peserta PKW dalam berusaha ke depannya

Setelah selesai menempuh 250 jam pelajaran, para peserta kemudian dievaluasi. Baik teori maupun evaluasi terkait praktik. Uniknya, pada evaluasi praktik, LKP Kharisma menyelenggarakan servis gratis untuk masyarakat

dengan melibatkan mitra-mitra iduka.

Selain untuk menguji kemampuan atau kompetensi para peserta, tujuan lain dari servis gratis untuk masyarakat ini menurut Joko adalah untuk memberikan rasa percaya diri kepada para peserta sebelum mereka membuka usaha sendiri. "Jadi ini bagian dari proses sebelum mereka membuka rintisan usaha," kata Joko.

Pada tahap rintisan usaha, para peserta tidak hanya diberikan bantuan modal dan alat usaha saja, tetapi juga dibekali dengan pendampingan rintisa usaha. Kegiatan pendampingan dimulai dari pemilihan lokasi untuk usaha, terutama bagi kelompok yang akan membuka bengkel. Selain membuka usaha bengkel keliling, peserta yang dibagi dalam beberapa kelompok usaha ini memang memilih membuka usaha bengkel tetap.

Adapun proses pendampingan terhadap rintisa usaha ini, menurut Joko dilakukan seumur hidup, artinya selama pengajar masih hidup, maka setiap peserta dapat berkonsultasi tentang kendala-kendala yang mereka hadapi dalam rintisan usaha mereka. "Untuk program PKW 2020 saja, sampai saat ini 60 persennya masih kami bina dan dampingi. Pokoknya sampai mereka benar-benar sukses," kata Joko. **(HBP/NAN)**



SELAMAT DATANG
(WELCOME)
DI/ TO
SMK NEGERI 4 AMBON

Menjalin kerja sama dengan sejumlah perusahaan dan pemerintah Selandia Baru, SMKN 4 Ambon siap pasok sumber daya manusia (SDM) dibidang Energi Baru Terbarukan.

SMKN 4 Ambon

MENATAP MASA DEPAN ENERGI BARU TERBARUKAN

Wilayah Kepulauan Maluku memiliki potensi energi baru terbarukan yang cukup tinggi, yang berasal dari energi surya, air, angin, dan biomassa. Peluang ini yang coba ditangkap oleh SMKN 4 Ambon dengan membuka program keahlian baru, energi terbarukan.

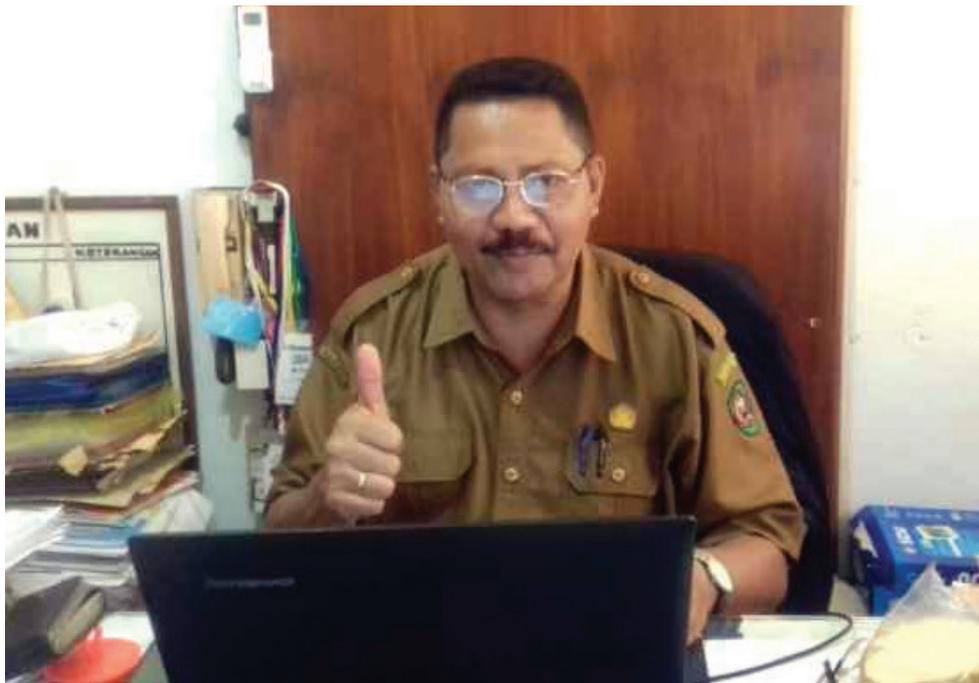
Dari tujuh program keahlian yang diselenggarakan, energi ter-

barukan merupakan program keahlian baru di SMKN yang terletak di Jalan Dr Kayadoe, Kota Ambon ini. Program ini dibuka perdana pada tahun ajaran 2020/2021 dengan bidang kompetensi: Teknik Energi Surya, Hidro, dan Angin (TESHA).

Kepala SMKN 4 Ambon Drs. Chris Uktolseja, M.Pd. mengatakan, pemilihan bidang kompetensi TESHA ini bukan tanpa alasan.

Menurutnya, selain dari biomassa, potensi energi baru terbarukan yang berasal dari energi surya, air, angin merupakan yang tertinggi di wilayah Maluku dan Maluku Utara. "Misalnya di Pulau Seram, di wilayah Maluku Utara seperti Halmahera, Ternate itu potensial sekali," kata Uktolseja kepada Majalah Vokasi beberapa waktu lalu".

Berdasarkan kajian yang dilaku-



kan Institute for Essential Services Reform (IESR), potensi teknis energi surya di Maluku dan Maluku Utara 721 gigawatt (GW), energi air 1,5 GW, dan biomassa 75 megawatt. Sementara untuk potensi energi angin dapat mencapai 15,5 GW di ketinggian 50 meter dan 15,9 GW di ketinggian 100 meter.

Dengan potensi yang tinggi itulah, Uktolseja optimis bahwa kebutuhan akan sumber daya manusia (SDM) yang handal dibidang energi baru terbarukan yang memahami konsep dasar perencanaan energi dan pemodelan perencanaan energi juga akan tinggi.

Terlebih, sebagai salah satu sekolah kejuruan tertua di Ambon, SMKN 4 Ambon juga sudah memiliki program keahlian teknik ketenagalistrikan yang telah ada sebelumnya. "Kami berharap bidang kompetensi yang baru ini, dapat menghasilkan lulusan-lulusan yang mampu mengisi kebutuhan SDM-SDM dibidang ini," kata Uktolseja.

Menurut Uktolseja, pembukaan

kelas baru ini juga mendapat dukungan dari pemerintah daerah yang memang tengah fokus untuk mengembangkan potensi energi baru terbarukan untuk memenuhi peningkatan kebutuhan kelistrikan di wilayah Maluku. Peningkatan kebutuhan kelistrikan ini untuk meningkatkan ekonomi masyarakat dan kualitas layanan dasar bidang pendidikan, kesehatan, serta ketahanan energi di daerah tertinggal dan terpencil.

Berdasarkan data yang diperoleh, meski rasio elektrifikasi di Maluku telah meningkat dari 70,80 persen dan naik menjadi 87,5 persen, tapi angka itu masih di bawah rata-rata nasional 95,4 persen. Masih ada beberapa desa di pulau di Maluku yang belum terjangkau dengan akses listrik. Hal ini disebabkan, karena Maluku selama ini, hanya mengandalkan bahan bakar fosil untuk pembangkit listrik, padahal di sisi lain, sumber daya alam cukup melimpah.

Optimisme Uktolseja tidak hanya dari tingginya potensi dan

kebutuhan kelistrikan di wilayah Kepulauan Maluku saja, tetapi juga dari kerja sama yang sudah dijalan antara SMKN 4 Ambon dengan sejumlah stakeholder untuk mengembangkan program keahlian energi baru terbarukan di sekolah tersebut.

Selain kerja sama dengan PLN yang sudah terjalin selama ini, pihaknya juga berhasil menjalin kerja sama dengan perusahaan dan pemerintah Selandia Baru melalui New Zealand-Maluku Acces to Renewable Energy Support (NZAMATES) yang membantu transisi energi terbarukan di Maluku.

"Bentuk kerja samanya cukup banyak, meliputi mulai dari membantu perancangan kurikulum, kemudian ada juga pelatihan teknis untuk para guru, kemudian pengiriman praktik kerja siswa di perusahaan di Selandia Baru," kata Uktolseja.

Sebagaimana diketahui SMKN 4 Ambon merupakan salah satu sekolah kejuruan negeri di kota Ambon, Maluku. Sebelum menjadi SMKN 4 Ambon, sekolah ini lebih dulu dikenal sebagai Sekolah Teknologi Menengah Industri (STMI).

Dalam lintasan sejarah, STMI juga masuk dalam 80 buah sekolah yang disempurnakan di Indonesia dan dikenal dengan nama STM 80 atau STM. Setelah menyandang nama sebagai STM Negeri 2 Ambon sejak 1971 hingga 1997, pada Maret 1997 sekolah ini resmi bernama SMKN 4 Ambon hingga saat ini.

Sekolah ini memiliki tujuh program keahlian dengan 11 bidang kompetensi yang diajarkan. Di mana, pengembangan setiap kompetensi yang dilakukan selalu berbasis pada *teaching factory*. Ada sejumlah program *teaching factory* yang dikembangkan di sekolah tersebut, salah satunya unit pengelasan dengan produk berupa rak bunga, rak sepatu, aneka mebel berbahan logam, dan sebagainya. **(NAN)**

PENGRAWIT: MENITI PROFESI SEMBARI KONSERVASI

Kekayaan seni dan budaya telah lama menjadi salah satu aspek penting dalam mendukung industri pariwisata di Indonesia. Terutama seni tradisional. Misalnya saja pertunjukan Ramayana di Candi Prambanan. Sendratari yang dipentaskan lebih dari 200 penari serta pemain gamelan tradisional ini menjadi salah satu pertunjukan wajib bagi para turis saat di Prambanan.

Contoh lainnya adalah pertunjukan tari dan karawitan di SMKN 8 Surakarta yang menjadi bagian dari agenda pariwisata kota Surakarta yang selama ini dikenal sebagai Malem Nemlikuran SMKI.

Hadirnya seni tradisi sebagai bagian dari industri pariwisata tertentu berdampak besar bagi perkembangan seni tradisi dan pelaku seni tradisi di Indonesia. Termasuk juga terhadap peluang pekerjaan atau profesi yang terkait dengan seni pertunjukan, seperti pertunjukan wayang, gamelan, karawitan, dan sebagainya.

Karawitan sendiri merupakan kesenian musik tradisional Jawa yang mengacu pada permainan musik gamelan. Kesenian karawitan ini biasanya dikemas dengan alunan instrumen seperti gamelan, dan vokal yang indah sehingga enak untuk

didengarkan dan dinikmati.

Sebagai salah satu seni pertunjukan, seni karawitan tentu tidak hanya melibatkan profesi seperti sinden saja, tetapi juga melibatkan para perias, penata tata busana, dan tak kalah penting adalah profesi pengrawit yang harus ada di dalam setiap pementasan karawitan.

Jika merujuk pada Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengrawit lebih merujuk pada orang yang menabuh gamelan pada pertunjukan wayang, maupun pada pertunjukan karawitan. Jika dulu menjadi seorang pengrawit

Menjadi pengrawit tidak hanya tentang profesi yang digeluti saja, tetapi juga upaya konservasi seni tradisi.

dianggap tidak perlu mengenyam bangku pendidikan, maka tidak dengan saat ini. Seorang pengrawit dituntut harus profesional dalam pekerjaannya dengan menguasai banyak kompetensi.

Seorang penabuh gamelan atau

pengrawit harus menguasai teknik-teknik seperti *ngukel* atau memainkan melodi gender atau gambang pada tangan kiri dengan gerakan mirip membuat lingkaran, ada juga teknik *nitir*, yakni memainkan instrumen kenong dalam jenis *gendhing sampak*,





dimana setiap satu nada diisi dengan dua kali tabuhan atau pukulan kenong, dan sebagainya.

Tidak hanya harus menguasai teknik-teknik dalam memainkan gamelan ataupun alat musik tradisional lainnya, seorang pengrawit

Untuk menjadi pengrawit profesional, menurut Sri Ekowati bisa dimulai jalur pendidikan, yakni memilih SMK bidang kompetensi Seni Karawitan.

juga harus bisa membaca nada. Misalnya nada *pathet* yang menunjukkan tinggi rendahnya nada suatu lagu atau *gending*, dan juga membatasi naik turunnya nada.

Dengan melihat kompetensi di atas, karena itulah menjadi seorang pengrawit profesional tidak bisa sekedar hanya memainkan gamelan saja tetapi memutuhkan keahlian yang tinggi. Meski demikian, prospek dari profesi sebagai pengrawit ini cukup besar. Apalagi seiring dengan perkembangan musik gamelan dan musik tradisional Jawa yang terus mendunia, munculnya desa-desa wisata, sanggar-sanggar, festival-festival budaya, dan sebagainya.

Saat ini musik gamelan dan karawitan juga telah melanglang buana hingga ke benua Eropa dan Amerika. Di Amerika saja, sejumlah universitas di Negeri Paman Sam yang memiliki jurusan etnomusikologi mengajarkan musik tradisional Jawa termasuk gamelan dan karawitan. Misalnya di Universitas Washington di Seattle yang mengajarkan musik tradisional gamelan. "Mereka kerap mengundang guru tamu seperti pengrawit dari Indonesia," kata Kepala SMKN 8 Surakarta Sri Ekowati tentang profesi pengrawit.

Krisna salah satu pelajar di SMKN 12 Surabaya juga mengatakan profesi pengrawit cukup menjanjikan. Saat ini saja, ia kerap disibukan dengan jadwal manggung di sejumlah acara pentas seni budaya atau event pariwisata, serta perlombaan karawitan. Padahal, saat ini Krisna belum lulus SMK. "Dari kecil saya memang sudah

suka seni musik dan ke depannya, ingin berkecimpung di bidang kebudayaan ini," kata Krisna.

Untuk menjadi pengrawit profesional, menurut Sri Ekowati bisa dimulai jalur pendidikan, yakni memilih SMK bidang kompetensi Seni Karawitan. Di Indonesia sendiri ada sejumlah SMK yang membuka jurusan karawitan. Salah satunya SMKN 8 Surakarta.

SMK jurusan seni karawitan akan membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikap agar kompeten sebagai pengrawit. Di program studi Seni Karawitan ini, para siswanya akan mempelajari seni musik tradisional atau seni musik daerah khususnya di Jawa. Para siswa juga akan belajar memainkan berbagai instrumen musik tradisional seperti suling, kecapi, rabab, gamelan, dan gendang.

Tidak hanya belajar memainkan alat musik tradisi, para siswa juga akan belajar teknik vokal dalam musik tradisional, khususnya lagi "nyinden". Nantinya tidak hanya mahir memainkan alat musik tradisional ini saja, tetapi juga dapat mengaransemen dan menciptakan karya seni karawitan.

Selain untuk melahirkan para profesional di bidang karawitan, program studi karawitan juga ditujukan sebagai upaya konservasi dan melestarikan seni tradisional, sehingga program studi ini sangat pas untuk mereka yang memiliki kepedulian tinggi dengan eksistensi seni budaya lokal sekaligus menjadi profesional di bidang seni musik tradisi ini. **(NAN)**

ELCHINO FAJAR HISRA

SISWA SMKN
PERTANIAN RIAU
**YANG JADI
WIRAUSAHAWAN**

Semangat dari program Belajar, Melanjutkan, dan Wirausaha (BMW) yang diusung Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi rupanya berhasil mengilhami banyak siswa SMK untuk mulai berwirausaha.

Salah satunya Elchino Fajar Hisra dari SMKN Pertanian Terpadu Pekanbaru Riau. Ia kini menjadi wirausahawan muda di bidang tanaman hias. Tentu saja sebelum terjun menjadi wirausahawan, ia memang hobi tanaman hias.

Meski masih duduk di bangku SMK, Elchino Fajar Hisra sudah berhasil membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat di sekitarnya. Setidaknya Elchino sudah memiliki empat karyawan yang mengurus bisnis tanaman hiasnya bernama "Hisra Flower".

"Ke depan inginnya saya bisa membuka lebih banyak lagi lapangan pekerjaan untuk masyarakat di sekitar saya ini," kata Elchino tentang usahanya ini.

Di Hisra Flower, Elchino tidak hanya menyediakan aneka tanaman hias seperti Aglonema saja, tetapi juga aneka bibit dan tanaman buah-buahaan, termasuk bibit jeruk kuok, salah satu jenis jeruk lokal khas Kabupaten Kampar, Riau.

Usaha tanaman hias yang dirintis oleh Elchino sendiri bermula dari hobi yang selama ini digeluti oleh Elchino. Menurutnya, selama ini ia memang

gemar menanam aneka jenis tanaman. Halaman dan pekarangan rumahnya hampir penuh dengan berbagai jenis tanaman yang sebagian besar merupakan tanamannya. Termasuk aneka tanam hias yang ia susun rapi dalam pot-pot tanaman.

"Saya memang suka tanaman dari kecil dan suka menanam juga. Apa saja saya tanam, buah-buahan, sayuran, sampai tanaman hias," kata Elchino. Bahkan keputusannya untuk masuk ke SMKN Pertanian Terpadu Pekanbaru Riau inipun memang tak lepas dari hobi yang ia miliki selama ini. "Biar lebih terarah dan sesuai saja antara ilmu dan passion saya," kata Elchino tentang alasannya memilih SMK pertanian.

Karena kegemarannya pada tanaman, terutama tanaman hias, tak heran jika Elchino memiliki banyak koleksi tanaman hias. Bahkan sebe-

Berkat ilmu pertanian dan kewirausahaan yang didapat di SMK, mengantarkan Elchino Fajar Hisra menjadi wirausahawan muda.



lum tanaman hias *booming* pada masa pandemi beberapa tahun terakhir ini. Koleksi tanaman hias Elchino sudah tak terhitung oleh bilangan jari. “Senang saja melihatnya (tanaman hias,red),” kata Elchino.

Saat pandemi Covid-19 menghantam dunia dan Indonesia, beberapa usaha yang dikelola oleh orang tua Elchino mengalami kemunduran. Dari sinilah, Elchino mulai berfikir untuk memulai bisnis tanaman hias dari tanaman-tanaman yang ia miliki. “ Karena saat itu memang lagi laris tanaman hias, banyak yang mencarinya,” kata Elchnino.

Memanfaatkan momentum *booming* tanaman hias, Elchino pun mantap memulai usahanya. Berbekal kegemarannya menanam tanaman hias dan ilmu bisnis dan kewirausahaan yang ia dapat di sekolah, Elchino mulai mengembangkan bisnis tanaman hiasnya.

“Jadi modalnya bener-bener ilmu yang saya dapatkan di SMKN Pertanian Terpadu Pekanbaru dan



tanaman hias yang sudah saya miliki saja,” kata Elchino mengenang masa-masa awal usahanya.

Gayungpun bersambut, tanaman hias Elchino laku keras dipasaran. Hanya bilangan pekan Elchino mulai kehabisan stok tanaman hias. Permintaan tanaman hias datang dari mana saja. “Seminggu awal itu saya dapat Rp3 juta,” kata Elchino.

Elchino yang tak pernah menduga respon masyarakat akan bisnisnya ini semakin bersemangat untuk memajukan bisnisnya. Saat stok tanaman hias mulai habis, ia mencoba mencari pasokan tanaman hias dari sesama pedagang tanaman hias di Pekan-

baru, bahkan ia juga mencari pasokan tanaman hias hingga ke luar Pekanbaru. “Untungnya saya dapat pasokan dari Sumatra Barat, tanaman hiasnya bagus-bagus dan harganya murah,” kata Elchino.

Di masa awal usaha, omzet Elchino masih berkisar Rp12 juta setiap bulannya. Dari keuntungan bisnis tanaman hias ini terus dikelola hingga saat ini, omzet usahanya sudah mencapai Rp25 juta - Rp30 juta setiap bulannya. Iapun bisa meraup keuntungan bersih sekitar Rp10 juta dari usahanya ini.

Meski sudah memiliki penghasilan yang tinggi untuk ukuran anak SMK, namun Elchino belum berpuas diri. Ia masih memiliki visi yang lebih besar ke depannya dalam mengembangkan usahanya ini. Bahkan ia sudah memiliki perencanaan pengembangan usaha yang tidak hanya tanaman hias semata.

“Saya ingin memiliki semacam taman edukasi yang bisa dimanfaatkan oleh warga masyarakat untuk berwisata edukasi,” kata Elchino.

Tak hanya sebatas merancang rencana, Elchino malah sudah meng-

implemetasikan visi usahanya ke depan. Dibantu keluarganya, Elchino kini sudah menyiapkan 10 hektare tanah yang akan digunakan sebagai taman edukasi. Di mana di dalamnya akan berisi kolam ikan, tanam tanaman hias, serta rumah sayur hidroponik.

“Jadi masyarakat tidak hanya bisa beli tanaman hias langsung di taman tanam hias saja, tetapi juga bisa belajar soal hidroponik juga di taman ini,” kata Elchino.

Meski telah sukses dengan menjadi pelajar sekaligus wirausahawan muda, namun Elchino tak pernah jumawa. Ia merasa apa yang berhasil dikembangkan tersebut tak lepas dari bimbingan dan ilmun yang ia timba di sekolah. Elchino mengaku tak hanya mendapatkan ilmu soal pertanian, tetapi juga mendapatkan ilmu wirausaha yang telah membuka wawasannya tentang menjadi wirausaha.

“Terima kasih kepada kepala sekolah dan para guru di SMKN Pertanian Terpadu Pekanbaru. Semoga usaha ini dapat membuka lapangan usaha dan bermanfaat bagi masyarakat,” kata Elchino merendah. Sukses terus Elchino. **(NAN)**

Saya ingin memiliki semacam taman edukasi yang bisa dimanfaatkan oleh warga masyarakat untuk berwisata edukasi.





UMBI TALAS

ANTARKAN SISWA SMKN 1 PACET RAIH MEDALI EMAS



Di tangan Risman, umbi talas yang kerap bergetah dan gatal diolah menjadi kukis dan biskuit yang mengantarkannya sebagai juara Lomba Keterampilan Siswa (LKS) tingkat nasional tahun 2021.

Risman –pelajar kelas XIII di SMKN 1 Pacet, Cianjur, Jawa Barat kembali berhasil mempertahankan dan mempersembahkan medali emas untuk bidang atau kategori Teknologi Pengolahan Pangan (Food Technology) dalam ajang Lomba Kompetensi Siswa (LKS) SMK 2021. Di SMKN 1 Pacet, Risman mengambil jurusan Agrobisnis Pengolahan Hasil Pertanian atau APHP.

“Saat lomba, saya membuat produk kering berbasis umbi talas berupa kukis dan biskuit dari talas,” kata Risman kepada *Majalah Vokasi* beberapa waktu lalu.

Risman memilih umbi talas karena daerah Bogor dan sekitarnya termasuk Cianjur dikenal penghasil talas yang cukup melimpah. Selama ini, lanjut Risman olahan dari produk berbahan talas sudah cukup banyak di pasaran. Namun, biasanya penggunaan produk dari bahan dasar talas ini kerap gatal sehingga membuat kurang nyaman.

“Nah saya berhasil menemukan cara untuk menghilangkan rasa gatal dari talas dan turunannya ini,” kata Risman tentang nilai tambah dari produk buatannya tersebut.

Selain bisa menghilangkan rasa gatal dari talas, Risman juga rupanya berhasil membuat produk akhir tepung talas tetap putih bersih serupa tepung-tepung umumnya. “Saya bisa mencegah proses browning pada tepung talas, sehingga produknya bisa tetap putih dan bisa diaplikasikan untuk apa saja, termasuk pada kukis,” kata Risman melanjutkan.

Selain memanfaatkan potensi

daerah, Risman memilih talas rupanya juga untuk mengurangi penggunaan produk tepung terigu yang selama ini diimport. Sehingga diharapkan dengan pengolahan tepung talas ini bisa mengurangi import tepung terigu. “Tepung talas juga bebas gluten sehingga lebih sehat,” ucap Risman.

Dalam perlombaan tersebut, Risman berhasil mengalahkan peserta lainnya dari berbagai sekolah dan berbagai provinsi setelah berhasil mengolah talas menjadi tepung dan kemudian menyulapnya menjadi kukis dan biskuit. “Produk wajibnya memang kukis dan produk pilihannya saya memang sengaja membuat biskuit,” kata Risman.

Untuk soal rasa, Risman menjamin rasa kukis dan biskuit kreasinya tak akan menimbulkan rasa gatal dan tentu saja enak. Bahkan Risman mengaku terpikir untuk menjadikan produk kukis talas dan biskuit talas kreasinya tersebut untuk berwirausaha nantinya.

“Sempat kepikiran memang untuk jadi ide wirausaha,” ujar Risman yang mengaku sempat terkendala masalah jaringan internet saat mengikuti perlombaan.

Karena masih dalam suasana pandemi, LKS 2021 masih diadakan secara daring. Para peserta mengikuti sesi-sesi yang dilombakan dari sekolah mereka masing-masing.

Risman sendiri mengaku saat perlombaan, ia harus menggunakan tiga jaringan internet dari tiga provider internet untuk memastikan tidak ada hambatan selama proses lomba berlangsung.



bekerjasama ini, rupanya ya jurusan Agribisnis teknologi pengolahan hasil pertanian,” kata Risman.

Sayangnya, saat Risman masuk, justru pandemi Covid-19. Sehingga, pengiriman dan perekrutan siswa ke Jepang maupun ke Taiwan terpaksa dihentikan sementara. Alhasil, Risman pun terpaksa harus mengubur mimpinya untuk sementara waktu.

Padahal, jauh-jauh hari Risman sudah mempersiapkan diri dengan baik. Bahkan Risman juga sudah belajar Bahasa Jepang, ia juga berhasil menjuarai lomba berpidato dalam Bahasa Jepang di Bandung beberapa waktu lalu. Semoga sukses Risman. **(NAN)**

”Jadi kalau jaringan yang satunya mati, kami pindah ke jaringan lain. Begitu seterusnya,” kenang Risman tentang suka duka perlombaan yang ia ikuti.

Untungnya semua kendala yang dihadapi membuahkan hasil gemilang. Risman pun berhak atas medali emas dan berhasil mengharumkan nama sekolah tempatnya menuntut ilmu selama ini.

Tak Sengaja

Meski berhasil menjadi juara di LKS, siapa sangka pada awalnya, Risman justru sama sekali tidak pernah tahu sebelumnya tentang teknologi pengolahan hasil pertanian yang menjadi pilihan jurusannya kini di SMKN 1 Pacet. “Benar-benar *blank* banget . Tidak ada gambaran sedikitpun tentang apa itu teknologi pertanian,” kata Risman.

Bahkan memilih SMK Pertanian saja juga tidak pernah terlintas sebelumnya dibenak Risman. Meskipun, Risman mengaku ia sudah memantapkan diri untuk masuk SMK selepas lulus SMP. Risman ingin segera bekerja.

Pilihan Risman ke SMKN 1 Pacet justru karena ia kepincut dengan



temannya yang tak lain kakak sekolahnya dan kini berada di Jepang dan Taiwan. Selain untuk melanjutkan sekolah, beberapa di antara mereka juga ada yang direkrut untuk bekerja di kedua negara impiannya tersebut.

“Pokoknya dari kecil saya ingin bisa ke Jepang. Jadi ketika saya tahu bahwa SMKN 1 Pacet itu bekerjasama dengan Jepang dan Taiwan saya langsung milih sekolah ini. Apalagi jurusan yang

RISMAN

Date of Birth
Cianjur, 10 January 2002

School
SMKN 1 Pacet - Grade 13

Majors
Food Technology
(AGROINDUSTRY)

Goals
Businessman

Email
rickhwoo@gmail.com

Facebook
リッキーリスマン

Instagram
@hyw.rk



DIREKTUR SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
DR. WARDANI SUGIYANTO, M.PD

**“KITA INGIN MEMBAWA
BUDAYA INDUSTRI
KE DALAM TEACHING
FACTORY”**

Direktorat Jenderal (Ditjen) Pendidikan Vokasi menggelar pameran hasil produk SMK dengan model Teaching Factory (TEFA) 2021. Pameran ini digelar sebagai sarana pengenalan, peluncuran, dan pemasaran hasil produk 60 SMK Penerima Bantuan Pemerintah New Teaching Factory 2021.

Sejauhmana model pembelajaran Teaching Factory dapat meningkatkan kompetensi lulusan SMK agar sesuai kebutuhan industri? Berikut petikan wawancara Majalah VOKASI dengan Direktur Sekolah Menengah Kejuruan, Ditjen Diksi Kemendikbudristek, Dr. Wardani Sugiyanto, M.Pd:

Apa yang mendorong Direktorat SMK menggelar pameran hasil produk SMK dengan Model Teaching Factory (TEFA)?

Hari ini kita melaunching produk Teaching Factory sebagai sarana pengenalan dan pemasaran hasil produk 60 Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) penerima bantuan. Pameran ini juga bertujuan menarik atensi dunia usaha, dunia industri, dan dunia kerja serta masyarakat umum terhadap program yang ada di Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi (Ditjen Diksi).

Bisa dijelaskan mengenai Teaching Factory?

Teaching Factory sebuah model pembelajaran yang diterapkan di SMK berkaitan dengan kekurangannya praktik siswa di industri. Karena itu, kita ingin membawa budaya industri ke dalam Teaching Factory yang dikembangkan di SMK.

Apa tujuan Direktorat SMK menggelontorkan bantuan New Teaching Factory (TeFa) 2021?

Melalui bantuan Teaching Factory (TeFa), kita ingin melahirkan lulusan SMK yang unggul dan mampu berdaya saing. Direktorat Sekolah Menengah Kejuruan memberikan bantuan kepada SMK yang berpotensi. Kami sudah seleksi, ada 600 pendaftar dan kami seleksi ada 60 yang kita dorong sebagai model pengembangan Tefa.

Kenapa New Tefa?

Di New Tefa 2021 kita melakukan pendekatan baru. Artinya sebelum diberikan bantuan, SMK penerima bantuan diberikan pemahaman mendasar tentang *design thinking*, *Higher Order of Thinking Skills* (HOTS), penguatan karakter, strategi penjabaran ide bisnis ke dalam konsep visual (business model canvas), presentasi singkat guna memicu minat orang lain atas apa

yang kita lakukan (elevator pitch).

Apa indikator penilaiannya?

Indikator penilaian yang diberikan bukan hanya proposal dan persyaratan administrasi, tapi harus melewati seleksi bertahap untuk menjelaskan ide bisnis maupun produknya dengan menggunakan metode *business model canvas* untuk meyakinkan para ahli dan profesional dari kalangan akademisi, bisnis, komunitas, dan pemerintah.

Sejauhmana respon industri terhadap program tersebut?

Saya kira respon dunia industri sangat mendukung program ini. Kita juga terus mempromosikan SMK ke dunia industri. Kita sampaikan ke industri bahwa kita bukan pesaing, tapi sebagai penyedia tenaga kerja. Kuncinya, penyiapan tenaga kerja. Siswa SMK harus belajar dengan standar industri melalui Tefa itu.

Harapan terhadap industri?

Harapannya kita bisa berkolaborasi dengan industri. Melalui kerjasama itu industri bisa memberikan contoh, memantau, mengedukasi dan merekrut lulusan Sekolah Menengah Kejuruan. Jadi ada fungsi pendampingan, fungsi edukasi dan fungsi trust (kepercayaan) untuk meyakinkan industri bahwa lulusan SMK Siap kerja. **(BAM)**



KN95

KEMENDIKBUDRISTIK
DIREKTORAT JENDERAL
PENDIDIKAN VOKASI

Nama : Dr. Wardani Suglyanto, M.Pd.
NIP : 196403111989101001



KEMENDIKBUD

KONTRIBUSI ALFAMART UNTUK VOKASI

Lebih dari satu dekade, Alfamart telah menjadi mitra strategis pendidikan vokasi di Indonesia melalui program Alfamart Class.

nesia, Alfamart berkomitmen tinggi untuk mendukung pendidikan vokasi di Indonesia, yakni dengan membantu menciptakan lulusan SMK yang memiliki daya saing tinggi, terampil, dan siap bekerja di lingkungan industri ritel Indonesia.

Salah satu bentuk komitmen tersebut dibuktikan Alfamart melalui program Alfamart Class. Program ini sudah berlangsung sejak 2011. Setiap tahunnya, Alfamart Class ikut terlibat dalam melatih ribuan siswa-siswi SMK di seluruh Indonesia.

Pada tahun ajaran 2021-2022 saja, setidaknya jumlah siswa Alfamart Class sebanyak 12.208 siswa. Tak hanya itu, Pada 2019 sampai 2021, ada 4.604 lebih lulusan yang telah bekerja di Alfamart dan anak perusahaannya.

Alfamart Class sendiri – salah satu upaya perusahaan dalam menciptakan keselarasan program pendidikan dengan kebutuhan industri ritel melalui transfer *knowledge* dan praktik pembelajaran yang komprehensif. Program ini memberikan pelatihan beragam kompetensi seperti pengetahuan produk, transaksi dan administrasi penjualan, persediaan produk, prosedur kerja, kerja sama tim, hingga pelayanan pelanggan.

Kebutuhan akan tenaga kerja di industri ritel di Indonesia terbilang besar, seiring dengan pertumbuhan sektor industri ini di tanah air. Terutama ritel dengan format *mini market*. Karena itulah, diperlukan sumber daya manusia (SDM) yang kompeten dan siap kerja untuk bisa mengisi kebutuhan tenaga kerja di bidang ritel di tanah air tersebut.

Sebagai salah satu jaringan ritel dengan format minimarket yang memiliki banyak cabang di Indo-



Hingga saat ini, program pendidikan ritel Alfamart Class setidaknya telah diimplementasikan di 190 SMK-SMK di seluruh Indonesia. SMK-SMK tersebut bekerja sama dengan mengadopsi kurikulum ritel modern Alfamart Class.

Tidak hanya itu, melalui program Alfamart Class, Alfamart juga menghibahkan laboratorium ritel modern kepada tiap SMK yang bekerja sama supaya bisa melengkapi kompetensi dan keahlian dari peserta didik Alfamart Class.

Atas dedikasi yang tinggi terhadap pendidikan vokasi di Indo-

nesia inilah, sehingga tak heran jika perusahaan ini terpilih menjadi satu dari 40 perusahaan yang menyabet penghargaan DUDI Award 2021. Alfamart yang berada di bawah bendera PT Sumber Alfaria Trijaya ini berhasil mengalahkan setidaknya 360 perusahaan yang menjadi kandidat penerima penghargaan yang diusulkan oleh satuan-satuan pendidikan vokasi.

Human Capital Director PT Sumber Alfaria Trijaya Tbk, Tri Wasono Sunu mengatakan, rasa terimakasihnya atas penghargaan yang diberikan oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi tersebut. Penghargaan tersebut menambah motivasi bagi Alfamart untuk terus bermitra dan berkontribusi pada kemajuan pendidikan vokasi di Indonesia.

Penghargaan ini sendiri menurut Sunu merupakan penghargaan kali kedua yang didapat perusahaannya setelah penghargaan yang sama pada tahun 2020. "Ini benar-benar satu penghormatan bagi kami untuk terus mendukung kemajuan pendidikan vokasi di Indonesia," kata Tri Warsono.

Menurut Sunu, tujuan program Alfamart Class selama ini adalah untuk mencetak lulusan SMK yang benar-benar siap bekerja di industri ritel modern, tanpa harus mengikuti serangkaian pelatihan terlebih dahulu. "Jadi kerja sama ini benar-benar membawa manfaat bagi kami dan SMK," kata Tri Warsono.

Sebagai industri padat karya, lanjut Tri Warsono, Alfamart membutuhkan karyawan dengan jumlah yang cukup besar. Sayangnya, kerap masih ada *mismatch* antara kompetensi lulusan sekolah dengan kebutuhan kerja. "Untuk itu Alfamart Class ini dirancang agar tercipta *link and match* antara pendidikan di vokasi dengan dunia usaha dan industri," kata Tri Warsono.

Menurut Dia, manfaat kemitraan

yang dijalin selama ini tidak hanya dirasakan oleh satuan pendidikan. Tetapi menguntungkan bagi berbagai pihak. "Di satu sisi kami membantu menyediakan lapangan kerja bagi lulusan SMK, di sisi lain kami juga mendapat tenaga kerja yang kompeten dan mampu menjawab kebutuhan perusahaan," tuturnya.

Selama ini lulusan SMK yang mengikuti program Alfamart Class dapat langsung bekerja di Alfamart. Selain itu, berbekal pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh, lulusan Alfamart Class juga bisa membuka usaha ritel secara mandiri.

"Kami membekali siswa dengan berbagai kompetensi seperti pengetahuan produk, transaksi dan administrasi penjualan, persediaan produk, prosedur kerja, kerja sama tim, hingga pelayanan pelanggan," ujar Tri Warsono.

Salah satu SMK yang berkerjasama dalam program Alfamart Class adalah SMKN 1 Kota Sorong, Papua Barat. Bahkan perusahaan ritel ini menghibahkan laboratorium ritel sebagai sarana pembelajaran murid jurusan Bisnis Daring dan Pemasaran.

"Dengan adanya Alfamart Class, siswa kami dapat belajar tentang usaha ritel dari alur pengelolaan, pelayanan, dan tentunya dapat mengakomodir kompetensi yang ada di sekolah kami, pemasaran, dan bisnis daring," kata Kepala SMKN 1 Kota Sorong, Henny Weydekamp. **(NAN)**

Dengan adanya Alfamart Class, siswa kami dapat belajar tentang usaha ritel dari alur pengelolaan dan pelayanan.



LIMA MENARA VOKASI SIAP AKSELERASI PENDIDIKAN VOKASI DAERAH

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Ristek (Kemendikbudristek) meluncurkan program Menara Vokasi 2021 di lima wilayah.

Pelaksana tugas (Plt) Direktur Kemitraan dan Penyelarasan Dunia Usaha dan Industri Saryadi Guyatno mengatakan, program akselerasi pendidikan vokasi inisiasi Direktorat Jenderal (Ditjen) Vokasi ini bertujuan untuk memperkuat kemitraan dan keselarasan antar *stakeholders*. Mulai dari satuan pendidikan vokasi (SMK, PTV, LKP), pemerintah daerah, industri, asosiasi,

dan media massa yang tergabung dalam pentahelix. "Pembentukan akselerator daerah ini mengacu pada model kemitraan pentahelix," kata Saryadi saat peluncuran program Menara Vokasi, Selasa (7/12).

Kali ini, Ditjen Vokasi membentuk akselerator daerah di 5 wilayah. Yakni Medan, Pekanbaru, Banjarmasin, Labuan Bajo, dan Kolaka. Ke lima daerah yang ditunjuk, bertugas



mengakselerasi pendidikan vokasi dengan mengkoneksikan, dunia usaha dan dunia industri (Dudi) yang ada di wilayah tersebut, pemerintah daerah, termasuk satuan pendidikan vokasi itu sendiri, sehingga diharapkan kemitraan tersebut dapat mendukung pengembangan potensi daerah, serta mendorong lahirnya sumber daya manusia (SDM) berkualitas.

Ditjen Vokasi juga telah menunjuk lima politeknik sebagai akselerator atau penggerak. Kelima politeknik tersebut adalah Politeknik Medan untuk penggerak Menara Vokasi Medan, Politeknik Negeri Bengkalis untuk Menara Vokasi Pekanbaru, dan Politeknik Negeri Banjarmasin untuk Menara Vokasi Banjarmasin. Ada juga Politeknik Elbajo Commodus sebagai penggerak vokasi di Labuan Bajo dan Politeknik Negeri Ujung Pandang untuk Menara Vokasi Kolaka.

Kelima politeknik tersebut, akan menyusun peta jalan kemitraan dengan dunia usaha dan industri. Selain itu, kelima politeknik itu juga

turut berinisiatif dalam berbagai program vokasi mulai dari forum diskusi bersama hingga membangun kerja sama.

Direktur Jenderal Pendidikan Vokasi Kemendikbudristek Wikan Sakarinto yang mengikuti peluncuran program Menara Vokasi dari Sulawesi, mengapresiasi upaya akselerasi pendidikan vokasi daerah berbasis kemitraan pentahelix tersebut. Menurutnya, dalam kemitraan yang terpenting adalah komitmen bersama untuk mewujudkan pendidikan vokasi yang selaras dengan kebutuhan industri serta relevan dengan pembangunan, baik di daerah maupun di skala nasional.

“ Kita harus tinggalkan cara tradisional, jangan mendidik dengan kenyakinan sendiri yang ternyata sudah tidak relevan dengan kebutuhan industri yang kebaruannya begitu cepat,” kata Wikan.

Adapun fokus pembentukan akselerator daerah ini menurut Wikan, mengacu pada program destinasi super prioritas dan pembangunan

ekonomi di kawasan 3T. Seperti di wilayah Toba, Sumatera Utara dan Labuan Bajo, NTT yang membutuhkan SDM terampil untuk pengembangan kawasan wisata yang dapat diisi putra-putri daerah lulusan vokasi.

Namun, untuk mewujudkannya, perlu komitmen kemitraan dari banyak pihak. Ia mencontohkan kemitraan yang dibangun oleh Politeknik Negeri Ujung Pandang (PNUP) dan beberapa industri, seperti PT Vale, PT Antam, dan PT Ceria yang bekerja sama dalam pembuatan program studi di kampus cabang PNUP di Kolaka. Menurut Wikan, hal ini merupakan bentuk nyata dari ‘memasak bersama’ antara pendidikan vokasi dengan industri.

Sebelum penyelenggaraan Gebyar Menara Vokasi, setiap politeknik yang ditunjuk telah mengadakan berbagai pertemuan dan focus group discussion (FGD) bersama dengan mitra, baik dari DUDI, asosiasi, dan pemerintah daerah untuk menyusun peta jalan kemitraan yang berkelanjutan. **(NAN)**



PENGIRIMAN PERDANA MESIN BUBUT KARYA ANAK SMK

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi meresmikan pengiriman produk perdana Mesin CNC Bubut Leanturn ke pangsa pasar domestik.

Peresmikan pengiriman perdana mesin leanturn seri terbaru untuk mesin EDU CNC, seri Edulathe dan Edumill ini dihadiri langsung oleh Direktur Jenderal Pendidikan Vokasi Wikan Sakarinto di Solo, Jawa Tengah (17/12). Ada 10 mesin CNC yang akan dikirim ke sejumlah pemesan, salah satunya SMKN 1 Rاندudongkal, Pemalang, Jawa Tengah.

Mesin Bubut CNC Leanturn tersebut hasil kolaborasi antara satuan pendidikan vokasi dengan ATMI Group. Kerja sama tersebut melibatkan Politeknik ATMI Surakarta, SMK St. Mikael Surakarta, dan PT ATMI Solo yang telah berlangsung sejak 2009. Tak ketinggalan PT. Buana Prima Raya yang turut membantu, selaku pihak pemasar.

Mesin Leanturn itu sendiri masuk pada seri pengembangan mesin turning CNC versi ke-4, atau versi terbaru. Dengan menggunakan konsep yang berbeda, memungkinkan mesin dapat diproduksi dengan lebih efisien.

Mesin Leanturn versi terbaru berukuran tinggi 1.540 mm, panjang 1.500 mm, lebar 1.500 mm, dengan total berat 1.300 kg, mempunyai tipe LT 300-100, dengan tegangan operasional 380V, arus operasional



21 ampere, dengan daya motor penggerak 4 KW.

Mesin ini memiliki kapasitas kerja sumbu X = 200mm dan sumbu Z = 265mm, maksimum turning diameter 100mm, dengan spindle versi optional, manual maupun versi automatic, dengan kecepatan (speed) 50 - 4000 rpm, dilengkapi aksesoris standar berupa collant supply

equipment, centralized lubrication equipment, chip trolley, dan work light.

Direktur Jenderal Pendidikan Vokasi (Dirjen Diksi), Wikan Sakarinto, mengaku bangga atas pencapaian hasil kolaborasi satuan-satuan pendidikan vokasi ini dengan industri.

Menurutnya, pengiriman per-

dana tersebut menjadi suatu pencapaian yang luar biasa bagi SMK St. Mikael dalam mengimplementasikan konsep Link and Super Match yang telah digaungkan oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi.

“Kami ingin sekolah-sekolah yang lain dapat mencontoh praktik baik ini sehingga akan tercipta produk-produk lain yang bermanfaat melalui proses pembelajaran berbasis industri (teaching factory) dan pembelajaran berbasis proyek (Project Based Learning yang disingkat PBL) di satuan pendidikan vokasi,” kata Wikan.

Selain menunjukkan efektivitas konsep *link and super match*, pencapaian SMK St. Mikael lanjut Wikan, sekaligus menjadi pembuktian akan pentingnya konsep teaching factory atau TEFA dan PBL di SMK atau satuan pendidikan vokasi lainnya agar siswa memiliki pengalaman yang riil saat belajar layaknya belajar dengan suasana dan budaya kerja di industri.

Kepala SMK St. Mikael Surakarta, Maryata, mengatakan dari seri-seri lama yang pernah dibuat, setidaknya sudah ada 45 unit yang sudah disalurkan kepada pengguna, yang kebanyakan dari Sekolah Menengah Kejuruan dan Politeknik. **(NAN)**



Kami ingin sekolah-sekolah yang lain dapat mencontoh praktik baik ini sehingga akan tercipta produk-produk lain yang bermanfaat.

PENDAFTARAN SMK PK TAHUN 2022 DIMULAI

Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi kembali memulai pendaftaran untuk program SMK Pusat Keunggulan SMK PK tahun 2022. Tahun 2022 program ini akan memiliki sejumlah pembaharuan, salah satunya Skema Pemandangan Dukungan.

pelaksanaan program SMK PK pada Maret hingga Desember 2022,” kata Wardani.

Adapun keterbaruan pada SMK PK tahun 2022 adalah dengan diperkenalkannya Skema Pemandangan Dukungan. Tujuannya untuk meningkatkan kolaborasi yang ter-

Sakarinto tentang kebaruan dalam program SMK PK tahun 2022 di acara yang sama.

Selain itu menurut Wikan, industri juga akan ikut menyumbang bantuan. Misalnya industri menyumbang dana sebesar X, maka pemerintah dalam hal ini Direktorat Pendidikan Vokasi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi akan memberikan dana padanan.

Wikan juga menjelaskan bahwa kurikulum baru juga diterapkan pada SMK PK serta perubahan bidang keahlian yang kini menjadi 50 spektrum. “Kurikulum baru ini jauh lebih lincah untuk bergerak sesuai ‘link and match’ di daerah masing-masing,” ujar Wikan.

Program SMK PK sendiri bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang terserap di dunia kerja, menjadi wirausaha, melalui keselarasan pendidikan vokasi yang mendalam dan menyeluruh dengan dunia kerja, serta menjadi rujukan/pengimbas dalam peningkatan kualitas dan kinerja SMK lainnya.

Tahun ini, program SMK PK memasuki tahun ketiga, setelah program SMK COE pada 2020. Tahun 2021, program SMK PK telah menasar 901 SMK di seluruh Indonesia. Ke-901 SMK penerima program juga telah dievaluasi yang terbagi atas empat level. Saat ini, setidaknya sekitar 700-an SMK penerima program berada di level tiga, dan 100-an di level empat.

“Kalau level empat dikategorikan *teaching factory* dapat mengimbas ke SMK lainnya, serta ‘link and match’ sudah lengkap,” ujarnya. **(NAN)**



Saat acara “Sosialisasi Pendaftaran SMK Pusat Keunggulan (PK) Tahun 2022” yang disiarkan langsung melalui kanal Youtube Direktorat SMK pada Kamis (23/12), Direktur SMK Wardani Sugiyanto mengatakan, proses pendaftaran untuk SMK PK tahun 2022 dimulai pada sejak 23 Desember 2021 dan akan berlangsung hingga 14 Januari 2022. “Adapun penetapan SMK PK dan pendamping pada Februari 2022, sedangkan

ukur nyata dengan dunia kerja, sehingga mampu menghasilkan SMK yang berkualitas sangat baik dan mampu menjadi mercusuar kinerja dan pusat belajar SMK lainnya.

“Pada akhirnya ini mendorong SMK PK dengan *teaching factory* yang aktif, menjadi pusat pembelajaran SMK lain, dan menghasilkan lulusan yang terserap dan diapresiasi baik oleh dunia kerja,” kata Direktur Jenderal Pendidikan Vokasi Wikan

www.vokasi.kemdikbud.go.id





VOKASI
BUAT MENDIDIK
INDONESIA

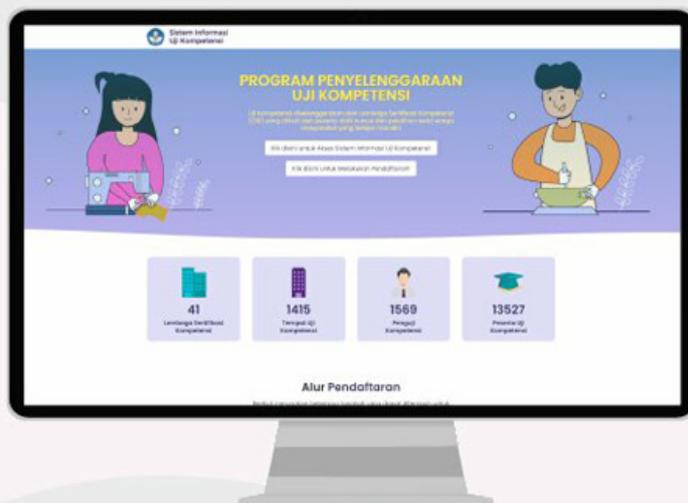


#KURSUS
BERINOVASI



SIKOMPETEN

Sistem Informasi Uji Kompetensi



Aplikasi dapat diakses melalui:
kampus.kemdikbud.go.id/ujk



@kursuskita