



# Journal of Community Service

Volume 6, Issue 2, Desember 2024

P-ISSN: 2715-2901 E-ISSN: 2715-291X

Open Access at: <https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS>

## TRAINING ON STANDARD OPERATING PROCEDURES FOR THE USE AND MAINTENANCE OF KITCHEN EQUIPMENT FOR SMK NEGERI 3 TANGERANG

### PELATIHAN STANDARD OPERATING PROCEDURES PENGGUNAAN DAN PERAWATAN PERALATAN DI KITCHEN BAGI SMK NEGERI 3 TANGERANG

Jimmy M.H. Situmorang<sup>1</sup>, Vasco A.H. Goeltom<sup>2</sup>, V. Nonot Yuliantoro<sup>3</sup>,  
Wulanmeiaya Wowor<sup>4</sup>, Kayla Auriel Widjaja<sup>5</sup>, Fellice Angela Putri Yasasu<sup>6</sup>,  
Pricilia Angelica<sup>7</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup> Perhotelan, Fakultas Hospitality dan Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

E-mail: jimmy.mhs@uph.edu<sup>1</sup>, vasco.goeltom@uph.edu<sup>2</sup>, felliceangela2@gmail.com<sup>6</sup>,  
priciliangelica@gmail.com<sup>7</sup>

#### ARTICLE INFO

##### Correspondent

**Jimmy M.H. Situmorang**  
jimmy.mhs@uph.edu

##### Keywords:

Cutting Board, Community Service, Knives, SMK Negeri 3 Tangerang, Standard Operating Procedures

##### Website:

<https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS>

page: 124 - 134

#### ABSTRACT

Community Service is a higher education program aimed at providing knowledge and skills to the community as a form of academic social responsibility. SMK Negeri 3 Tangerang is one of the state vocational high schools located in Tangerang City, Banten Province, Indonesia, which offers a culinary arts program. The school aims to provide education and training access to students, particularly in the field of culinary skills. This Community Service activity will carry the theme "Training on Standard Operating Procedures for the Use and Maintenance of Kitchen Lab Equipment." The main objective of this activity is to provide participants with a comprehensive understanding of the proper use and maintenance of various kitchen equipment. Through practical training, participants will be taught knife handling techniques, grooming standards, and the correct use of cutting boards according to standards. This program aims to improve participants' competence in managing and utilizing kitchen equipment professionally and safely. By conducting this training, it is expected to help SMK Negeri 3 Tangerang students enhance their knowledge and skills so that they gain a competitive advantage and are well-prepared to face challenges in the culinary field.

Copyright ©2024 JCS. All rights reserved

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
<p><b>Koresponden</b> <b>Jimmy M.H. Situmorang</b> <i>jimmy.mhs@uph.edu</i></p> <p><b>Kata kunci:</b> <i>Cutting Board, Knives, Pengabdian kepada Masyarakat, SMK Negeri 3 Tangerang, Standard Operating Procedures</i></p> <p><b>Website:</b> <i><a href="https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS">https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS</a></i></p> <p><b>hal: 124 - 134</b></p>	<p>Pengabdian kepada Masyarakat adalah program perguruan tinggi yang bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat sebagai bentuk kepedulian sosial akademik. SMK Negeri 3 Tangerang adalah salah satu sekolah menengah kejuruan negeri yang ada di Kota Tangerang, Provinsi Banten, Indonesia yang memiliki jurusan tata boga. Sekolah ini memiliki tujuan memberikan akses pendidikan dan pelatihan kepada siswa, khususnya dalam bidang keterampilan kuliner. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini akan membawakan tema "Pelatihan <i>Standard Operating Procedures</i> Penggunaan dan Perawatan Peralatan di Lab Kitchen". Tujuan utama kegiatan ini adalah memberikan pemahaman mendalam kepada peserta mengenai cara penggunaan dan perawatan beberapa peralatan kitchen. Melalui pelatihan praktik, peserta akan diajarkan mengenai teknik penggunaan pisau, <i>grooming standard</i>, serta penggunaan <i>cutting board</i> yang sesuai standar. program ini bertujuan meningkatkan kompetensi peserta dalam pengelolaan dan penggunaan peralatan dapur secara profesional dan aman. Dengan mengadakan pelatihan ini, diharapkan dapat membantu para siswa SMK Negeri 3 Tangerang dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sehingga mereka memiliki keunggulan kompetitif dan siap menghadapi tantangan di bidang kuliner.</p> <p style="text-align: right;"><i>Copyright ©2024 JCS. All rights reserved</i></p>

## PENDAHULUAN

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) adalah sebuah wadah yang memungkinkan individu maupun kelompok untuk merancang dan melaksanakan berbagai kegiatan yang bertujuan untuk memberikan kontribusi positif bagi perkembangan dan kesejahteraan masyarakat sekitar (Situmorang, *et al*, 2023). Kegiatan yang dijalankan tidak hanya fokus kepada peningkatan keterampilan atau pengetahuan, tetapi juga membangun kapasitas Masyarakat untuk mencapai kemandirian serta peningkatan kualitas secara keseluruhan.

SMK Negeri 3 Tangerang menghadapi situasi dalam manajemen dan pengelolaan peralatan kitchen. Kondisi saat ini menunjukkan bahwa sistem prosedur penggunaan dan perawatan peralatan masih memerlukan pembenahan menyeluruh. SOP yang ada belum komprehensif. Dalam aspek keterampilan perawatan peralatan, terdapat beberapa kelemahan signifikan. Teknik pengasahan pisau belum memenuhi standar industri, peralatan elektronik yang digunakan pada pembelajaran kitchen juga tidak memiliki prosedur pembersihan dan sanitasi dengan baik, sehingga risiko kerusakan dan kontaminasi menjadi lebih tinggi. Persoalan keamanan dan hygiene menjadi aspek kritis yang memerlukan perhatian serius. Tidak tersedianya prosedur tentang sanitasi peralatan dapat membahayakan kualitas pengolahan makanan. Penggunaan

*cutting board* berwarna, juga belum sepenuhnya dipahami dan diimplementasikan dengan benar.

SMK Negeri 3 Tangerang menghadapi tantangan signifikan dalam praktik pengolahan makanan. Terdapat tiga permasalahan utama yang memerlukan pelatihan. Pertama, kurangnya pemahaman siswa-siswi tentang cara menggunakan dan mengasah pisau. Keterampilan dasar penggunaan dan merawat peralatan kitchen sangat menentukan kualitas kerja di industri kuliner (Rachman *et al*, 2020). Pisau yang tajam tidak hanya mempengaruhi keamanan kerja, tetapi juga memastikan kualitas potongan bahan makanan (Atmoko dan Krestanto, 2017). Kebutuhan yang kedua, pemaparan tentang *grooming standard* yang terdapat pada kitchen. Kebutuhan yang ketiga adalah keterbatasan *cutting board* berwarna. (Food Hygiene Company, 2022), mengungkapkan bahwa penggunaan *cutting board* berwarna merupakan standar untuk mencegah kontaminasi silang antar bahan makanan.

Dampak dari kurangnya pemahaman terhadap kebutuhan tersebut cukup serius, karena menyebabkan meningkatnya risiko kecelakaan kerja, menurunnya efisiensi pengolahan makanan, dan pemahaman praktik keamanan pangan terbatas (Putri *et al*, 2024). Jadi, upaya yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhannya adalah dengan memberikan pelatihan, pemahaman dan pengadaan *cutting board* berwarna dengan panduan penggunaan yang jelas. Tujuannya adalah membantu siswa-siswi di SMKN 3, Tangerang supaya menjadi lebih kompeten, memahami keamanan, dan higienitas dalam industri pengolahan makanan. Bagi seluruh siswa-siswi yang tertarik untuk bekerja di *Food and Beverage Department*, terutama di bidang kitchen, solusi yang ditawarkan adalah dengan mengadakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang berjudul “Pelatihan *Standard Operating Procedures* Penggunaan dan Perawatan Peralatan di Lab Kitchen Bagi SMK Negeri 3 Tangerang”. Kegiatan akan dibawakan oleh mahasiswa/i dari Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Fakultas Hospitality & Pariwisata Universitas Pelita Harapan. Berikut ini merupakan materi yang akan diajarkan:

1. Peningkatan pengetahuan dengan memberikan pemahaman yang mendalam tentang berbagai aspek penting dalam pengelolaan peralatan kitchen, mulai dari *grooming standard* yang ada pada kitchen, jenis-jenis *cutting board*, hingga teknik penggunaan dan perawatan pisau.
2. Meningkatkan keterampilan dalam pelatihan praktek yang dimana, peserta akan mempraktikkan keterampilan yang diajarkan. Peserta akan dilatih secara dalam berbagai aspek teknis, seperti pemahaman tentang personal *grooming* mencakup aspek yang perlu diperhatikan sebelum memasuki kitchen seperti pakaian seragam, kebersihan tubuh, tangan, rambut, kaki, penggunaan perhiasan, dan lainnya; cara mencuci pisau dengan benar, teknik memegang dan membawa pisau yang aman; metode mengasah pisau untuk menjaga ketajamannya; penggunaan *cutting board* sesuai dengan warna yang telah ditentukan untuk mencegah kontaminasi silang.

Dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini, terdapat beberapa hasil yang menjadi target utama. Hasil-hasil tersebut dirancang untuk memberikan panduan dan indikator

keberhasilan dalam mencapai tujuan keseluruhan kegiatan. Adapun target yang ingin dicapai dalam kegiatan ini meliputi:

1. Menyampaikan informasi edukatif mengenai standar grooming sesuai dengan SOP yang berlaku, dengan fokus pada personal grooming, termasuk pakaian, kebersihan tubuh, tangan, rambut, kaki, penggunaan perhiasan, dan aspek lainnya.
2. Memberikan pelatihan terkait penggunaan dan perawatan pisau secara benar. Pelatihan mencakup cara mengasah pisau agar tetap tajam, posisi tangan yang aman saat memegang pisau, serta teknik - teknik memotong yang sesuai dengan SOP
3. Mendukung tentang penggunaan cutting board berdasarkan kode warna untuk mencegah risiko kontaminasi silang. Pelatihan ini mencakup penjelasan tentang fungsi setiap warna pada cutting board.

### **METODE PELAKSANAAN**

Tahap persiapan PKM dimulai dengan pembentukan tim pelaksana pada bulan Oktober. Dalam tahap ini, tim menyusun proposal kegiatan, menentukan PIC untuk masing-masing tugas, mempersiapkan materi pelatihan yang akan disampaikan, serta membagi tanggung jawab di antara anggota tim. PKM ini berjudul "Pelatihan *Standard Operating Procedures* Penggunaan dan Perawatan Peralatan di Lab Kitchen", yang difokuskan pada edukasi dan peningkatan keterampilan terkait. Selanjutnya, tim pelaksana melakukan koordinasi dengan mitra untuk mempersiapkan lokasi kegiatan. Setelah berdiskusi dengan pihak mitra, diputuskan bahwa kegiatan ini akan dilaksanakan pada hari Selasa, 10 Desember 2024, bertempat di SMK Negeri 3 Tangerang. Persiapan lebih lanjut dilakukan dengan memastikan kelengkapan fasilitas yang diperlukan untuk mendukung kelancaran pelaksanaan kegiatan, termasuk peralatan, tempat duduk, dan kebutuhan teknis lainnya. Selain itu, tim juga menunjuk MC yang bertugas menyambut para peserta serta memandu jalannya acara. Semua langkah persiapan ini dilakukan untuk memastikan kegiatan dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana.

Selanjutnya, tim PkM akan memastikan semua kebutuhan untuk pelaksanaan PKM telah dipenuhi. Langkah-langkah ini mencakup pembuatan formulir registrasi, *pre-test*, *post-test*, dan form *feedback* yang dapat diakses dengan mudah oleh para peserta. Formulir ini dirancang untuk memantau kehadiran, mengevaluasi tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah kegiatan, serta mengumpulkan umpan balik sebagai bahan evaluasi pelatihan ini. Selain itu, tim juga akan mempersiapkan alat pendukung lainnya, seperti sertifikat untuk peserta, banner, serta barang-barang yang diperlukan selama pelaksanaan kegiatan PKM ini. Langkah-langkah ini termasuk pembelian peralatan yang dibutuhkan serta proses pencetakan sertifikat dan banner.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Pelaksanaan**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Mandiri: "Pelatihan *Standard Operating Procedures* Penggunaan dan Perawatan Peralatan di Lab Kitchen" ini diawali dengan proses persiapan yang melibatkan tim peneliti dan mitra. Jumlah peserta yang

mengikuti pelatihan ini terdapat 36 orang yang merupakan murid SMK Negeri 3 Tangerang jurusan *culinary* secara tata muka. Pelatihan ini dilaksanakan pada:

Hari, Tanggal : Sabtu, 10 Desember 2022

Waktu : 09.00 – 11.45 WIB

Tempat : SMK Negeri 3 Tangerang, Jl. Maulana Yusuf, RT.002/RW.003, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118.

Kegiatan ini diselenggarakan dengan penyampaian materi mengenai *grooming standard*, pemahaman tentang cara pemakaian dan penggunaan pisau, dan penggunaan *cutting board* berdasarkan warna. Tim pelaksana telah mempersiapkan bahan-bahan yang akan dipakai untuk menunjukkan secara langsung cara pemakaian pisau, cara mengasah pisau, serta memotong bahan makanan sesuai dengan kode warna setiap *cutting board*. Sebelum memulai pelatihan ini, peserta diminta untuk mengisi *form pre-test* dan setelah selesai pelatihan, peserta diminta untuk mengisi *form post-test*. Setiap peserta mengajukan diri untuk mencoba mengasah pisau, memotong bahan makanan yang telah disediakan. Setelah itu, setiap peserta diminta untuk mengisi *form feedback* yang telah disiapkan.

**Tabel 2.** *Rundown* Kegiatan PKM

No	Acara	Waktu	Durasi	PIC
1	Peserta memasuki ruangan	08.45	15'	MC
2	Kata pembuka dan doa pembuka	09.00	10'	MC
3	Kata pembuka oleh kepala sekolah			
4	Kata pembuka oleh dosen			Jeremiah Devananda S.Tr.Par
4	<i>Pre-test</i>	09.10	10'	MC
5	Pemaparan materi	09.20	45'	Mahasiswa
6	Pelatihan produk	10.05	60'	Mahasiswa
7	<i>Post-test</i>	11.05	15'	MC
8	Penyerahan souvenir	10.20	10'	MC
9	Penyerahan sertifikat			Jeremiah Devananda S.Tr.Par
10	Evaluasi	10.30	5'	MC
11	Kata penutup oleh kepala sekolah dan dosen	10.35	5'	Jeremiah Devananda S.Tr.Par
12	Foto Bersama	10.40	2'	Dokumentasi

Sumber: Hasil Olah Data



**Gambar 1.** Pemaparan Materi



**Gambar 2. Pelatihan Produk**



**Gambar 3. Penyerahan Sertifikat dan Barang**



**Gambar 4. Foto Bersama Panitia dan Peserta PKM**

### **Hasil Kegiatan**

Berdasarkan kegiatan PKM yang telah dilaksanakan yang berjudul “Pelatihan *Standard Operating Procedures* Penggunaan dan Perawatan Peralatan di Lab Kitchen”, evaluasi dilakukan melalui dua pendekatan utama yaitu analisis kuesioner *pre-test*

dan *post-test*, dengan tujuan untuk mengukur pemahaman peserta selama pelatihan ini berlangsung. Formulir pengisian diisi langsung oleh peserta menggunakan *scan QR code* yang telah disediakan menggunakan *google form*. Berikut adalah hasil jawaban dari kuesioner yang diisi oleh peserta.

Tabel 3. Hasil *Pre-test* dan *Post-test*

No	Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
1	<b>Manakah yang merupakan <i>standard grooming</i> yang digunakan saat berada di <i>kitchen</i>, kecuali</b>				
	Dasi	1	2.8	0	-
	Sepatu Olahraga	35	97.2	36	100
	Safety Shoes	0	-	0	-
	Chef Jacket	0	-	0	-
2	<b>Apa jenis pisau yang digunakan untuk memisahkan daging dari tulang?</b>				
	Chef Knife	1	2.8	0	-
	Boning Knife	33	91.7	36	100
	Bread Knife	0	-	0	-
	Paring Knife	2	5.6	0	-
3	<b>Apa media asah yang digunakan untuk menjaga ketajaman pisau?</b>				
	Sharpening steel dan sharpening stone	34	94.4	36	100
	Amplas dan batu asah	2	5.6	0	-
	Pengikir logam dan amplas	0	-	0	-
	Spons lembut dan kain lap	0	-	0	-
4	<b>Mengapa perlu merawat peralatan <i>kitchen</i> dengan benar?</b>				
	Agar peralatan terlihat lebih menarik	0	-	0	-
	Agar menjamin keamanan makanan yang diolah dan memperpanjang umur peralatan	36	100	36	100
	Agar peralatan lebih mudah digunakan	0	-	0	-
	Agar peralatan lebih cepat kering setelah dicuci	0	-	0	-
5	<b>Mengapa penting untuk mencuci tangan sebelum mengolah makanan?</b>				
	Agar tangan tetap kering	0	-	0	-
	Untuk mencegah perpindahan mikroorganisme ke makanan	36	100	36	100
	Agar tidak bau	0	-	0	-
	Agar lebih nyaman saat bekerja	0	-	0	-
6	<b>Apa yang harus dilakukan untuk menghindari kontaminasi silang saat memproses makanan?</b>				
	Gunakan sarung tangan saat memegang makanan matang	36	100	36	100
	Campurkan makanan matang dan mentah agar efisien	0	-	0	-
	Letakkan bahan kimia di dekat bahan makanan	0	-	0	-
	Tidak mencuci peralatan setelah digunakan	0	-	0	-
7	<b>Talenan berwarna hijau digunakan untuk memotong?</b>				
	Buah dan sayuran	36	-	36	100
	Daging mentah	0	-	0	-
	Unggas mentah	0	-	0	-
	Makanan laut	0	-	0	-

Sumber: Hasil Olah Data (2024)

Berdasarkan analisis jawaban responden pada pertanyaan pertama, yaitu “Manakah yang bukan merupakan standar grooming yang digunakan saat berada di *kitchen*?”, pada tahap *pre-test*, sebanyak 99,7% peserta (35 orang) memberikan jawaban yang benar, yaitu sepatu olahraga, sementara 2,8% peserta (1 orang) menjawab dasi, yang merupakan jawaban keliru. Setelah pelatihan selesai, hasil dari *post-test* menunjukkan peningkatan yang sempurna, di mana seluruh peserta (100% atau 36 orang) berhasil

menjawab dengan benar bahwa sepatu olahraga tidak termasuk dalam standar grooming yang digunakan di *kitchen*. Peningkatan ini mencerminkan keberhasilan tim pelaksana dalam menyampaikan materi secara efektif, sehingga seluruh peserta dapat memahami dan menginternalisasi informasi yang diberikan selama pelatihan telah tercapai sepenuhnya.

Berdasarkan analisis jawaban responden pada pertanyaan kedua, yaitu “Apa jenis pisau yang digunakan untuk memisahkan daging dari tulang?”, pada tahap *pre-test*, sebanyak 91.7% peserta (33 orang) memberikan jawaban yang benar, yaitu *boning knife*, sementara 2,8% peserta (1 orang) menjawab *chef knife* dan 5,6% peserta (2 orang) menjawab *paring knife*, yang merupakan jawaban keliru. Setelah pelatihan selesai, hasil dari *post-test* menunjukkan peningkatan, di mana 100% peserta (36 orang) berhasil menjawab dengan benar bahwa *boning knife* merupakan jenis pisau yang digunakan untuk memisahkan daging dari tulang. Peningkatan ini mencerminkan keberhasilan tim pelaksana dalam menyampaikan materi secara efektif, sehingga seluruh peserta dapat memahami dan menginternalisasi informasi yang diberikan selama pelatihan telah tercapai sepenuhnya.

Berdasarkan analisis jawaban responden pada pertanyaan ketiga, yaitu “Apa media asah yang digunakan untuk menjaga ketajaman pisau?”, pada tahap *pre-test*, sebanyak 94.4% peserta (34 orang) memberikan jawaban yang benar, yaitu *sharpening steel* dan *sharpening stone*, sementara 5.6% peserta (2 orang) menjawab amplas dan batu asah, yang merupakan jawaban keliru. Setelah pelatihan selesai, hasil dari *post-test* menunjukkan peningkatan, di mana 100% peserta (36 orang) berhasil menjawab dengan benar bahwa *boning knife* merupakan jenis pisau yang digunakan untuk memisahkan daging dari tulang. Peningkatan ini mencerminkan keberhasilan tim pelaksana dalam menyampaikan materi secara efektif, sehingga seluruh peserta dapat memahami dan menginternalisasi informasi yang diberikan selama pelatihan telah tercapai sepenuhnya.

Berdasarkan analisis jawaban responden pada pertanyaan keempat, yaitu “Mengapa perlu merawat peralatan *kitchen* dengan benar?”, pada tahap

*pre-test*, sebanyak 100% peserta (36 orang) memberikan jawaban yang benar, yaitu agar menjamin keamanan makanan yang diolah dan memperpanjang umur peralatan. Setelah pelatihan selesai, hasil dari *post-test* menunjukkan peningkatan, di mana 100% peserta (36 orang) memberikan jawaban yang benar, yaitu agar menjamin keamanan makanan yang diolah dan memperpanjang umur peralatan. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan yang dilakukan berhasil mempertahankan dan memperkuat pemahaman peserta terkait pentingnya perawatan peralatan *kitchen*. Dengan hasil ini, dapat disimpulkan bahwa materi pelatihan mengenai perawatan peralatan *kitchen* telah disampaikan dengan sangat baik, dan peserta berhasil memahami topik ini.

Berdasarkan analisis jawaban responden pada pertanyaan kelima, yaitu “Mengapa penting untuk mencuci tangan sebelum mengolah makanan?”, pada tahap *pre-test*, sebanyak 100% peserta (36 orang) memberikan jawaban yang benar, yaitu untuk mencegah perpindahan mikro organisme ke makanan. Setelah pelatihan selesai, hasil dari *post-test* menunjukkan peningkatan, di mana 100% peserta (36 orang) memberikan jawaban yang benar, yaitu untuk mencegah perpindahan mikro organisme ke makanan. Hal ini menunjukkan bahwa bahwa pelatihan berhasil

memperkuat dan mempertahankan kesadaran peserta akan pentingnya kebersihan tangan dalam proses pengolahan makanan. Dengan hasil ini, dapat disimpulkan efektivitas materi pelatihan yang disampaikan, sekaligus menegaskan pentingnya kebiasaan mencuci tangan sebagai langkah awal untuk menjaga keamanan pangan.

Berdasarkan analisis jawaban responden pada pertanyaan keenam, yaitu “Apa yang harus dilakukan untuk menghindari kontaminasi silang saat memproses makanan?”, pada tahap *pre-test*, sebanyak 100% peserta (36 orang) memberikan jawaban yang benar, yaitu gunakan sarung tangan saat memegang makanan matang. Setelah pelatihan selesai, hasil dari *post-test* menunjukkan peningkatan, di mana 100% peserta (36 orang) memberikan jawaban yang benar, yaitu gunakan sarung tangan saat memegang makanan matang. Hasil *pre-test* dan *post-test* yang konsisten menunjukkan bahwa pelatihan berhasil mempertahankan pemahaman peserta terkait topik tersebut. Dengan hasil ini, dapat disimpulkan bahwa materi pelatihan telah disampaikan dengan sangat baik, dan peserta berhasil memahami topik ini.

Berdasarkan analisis jawaban responden pada pertanyaan ketujuh, yaitu “Talenan berwarna hijau digunakan untuk memotong?”, pada tahap *pre-test*, sebanyak 100% peserta (36 orang) memberikan jawaban yang benar, yaitu buah dan sayuran. Setelah pelatihan selesai, hasil dari *post-test* menunjukkan peningkatan, di mana 100% peserta (36 orang) memberikan jawaban yang benar, yaitu buah dan sayuran. Hasil *pre-test* dan *post-test* yang konsisten menunjukkan bahwa pelatihan berhasil mempertahankan pemahaman peserta terkait topik tersebut. Dengan hasil ini, dapat disimpulkan bahwa materi pelatihan telah disampaikan dengan sangat baik, dan peserta berhasil memahami topik ini.

**Tabel 4. Hasil Feedback Form**

No	Jumlah Responden	1 (STP)	2 (TP)	3 (N)	4 (P)	5 (SP)
1	<b>Seberapa puas anda dengan Pelatihan Standard Operating Procedures Penggunaan dan Perawatan Peralatan di Lab Kitchen Bagi Siswa SMKN 3 Tangerang?</b>					
	33				6 (18.2%)	27 (81.8%)
2	<b>Materi dapat diterapkan oleh peserta</b>					
	33			1 (3%)	7 (21.2%)	25 (75.8)
3	<b>Materi yang diberikan sangat relevan dan telah sesuai dengan yang diharapkan</b>					
	33			1 (3%)	5 (15.2%)	27 (81.8%)
4	<b>Pembicara menyajikan materi dengan baik dan mudah dimengerti</b>					
	33			1 (3%)	10 (30.3%)	22 (66.7%)
5	<b>Apakah pelatihan ini terorganisir dengan baik?</b>					
	33				8 (24.2%)	25 (76.8%)
6	<b>Apakah durasi penyampaian materi sudah sesuai?</b>					
	33				7 (21.2%)	26 (78.8%)
7	<b>Apakah pelatihan ini dilaksanakan di waktu yang tepat?</b>					
	33				6 (18.2%)	27 (81.8%)

Sumber: Hasil Olah Data (2024)

Berdasarkan hasil form *feedback* dari table diatas, pelaksanaan PKM dengan judul "Pelatihan *Standard Operating Procedures* Penggunaan dan Perawatan Peralatan di Lab *Kitchen*" yang di dalamnya dirancang untuk para peserta memberikan evaluasi, saran, dan kritik terkait pelaksanaan pelatihan. Tujuan dibuat form *feedback* ini untuk mengukur keberhasilan kegiatan dan mendapatkan evaluasi dari peserta untuk perbaikan dan peningkatan dari tim pelaksana.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan pertama yaitu "Seberapa puas anda dengan Pelatihan *Standard Operating Procedures* Penggunaan dan Perawatan Peralatan di lab *kitchen* bagi siswa SMKN 3 Tangerang?" sebanyak 81.8% (27 orang) responden menyatakan sangat puas, sementara 18.2% (6 orang) menyatakan puas. Hal ini menunjukkan mayoritas siswa SMKN 3 Tangerang memberikan umpan balik yang positif pada pelatihan ini.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan kedua yaitu "Materi dapat diterapkan oleh peserta" sebanyak 75.8% (25 orang) responden menyatakan sangat puas, sementara 21.2% (7 orang) menyatakan puas dan 3% (1 orang) menyatakan netral. Hal ini menunjukkan mayoritas siswa SMKN 3 Tangerang memberikan umpan balik yang positif pada pelatihan ini.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan ketiga yaitu "Materi yang diberikan sangat relevan dan telah sesuai dengan yang diharapkan" sebanyak 81.8% (27 orang) responden menyatakan sangat puas, sementara 15.2% (5 orang) menyatakan puas dan 3% (1 orang) menyatakan netral. Hal ini menunjukkan mayoritas siswa SMKN 3 Tangerang memberikan umpan balik yang positif pada pelatihan ini.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan keempat yaitu "Pembicara menyajikan materi dengan baik dan mudah dimengerti" sebanyak 66.7% (22 orang) responden menyatakan sangat puas, sementara 30.3% (10 orang) menyatakan puas dan 3% (1 orang) menyatakan netral. Hal ini menunjukkan mayoritas siswa SMKN 3 Tangerang memberikan umpan balik yang positif pada pelatihan ini.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan kelima yaitu "Apakah penelitian ini terorganisir dengan baik dan mudah dimengerti?" sebanyak 76.8% (25 orang) responden menyatakan sangat puas, sementara 24.2% (8 orang) menyatakan puas. Hal ini menunjukkan mayoritas siswa SMKN 3 Tangerang memberikan umpan balik yang positif pada pelatihan ini.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan keenam yaitu "Apakah durasi penyampaian materi sudah sesuai?" sebanyak 78.8% (26 orang) responden menyatakan sangat puas, sementara 21.2% (7 orang) menyatakan puas dan 3% (1 orang) menyatakan netral. Hal ini menunjukkan mayoritas siswa SMKN 3 Tangerang memberikan umpan balik yang positif pada pelatihan ini.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan keenam yaitu "Apakah pelatihan ini dilaksanakan di waktu yang tepat?" sebanyak 81.8% (27 orang) responden menyatakan sangat puas, sementara 18.2% (6 orang) menyatakan puas. Hal ini menunjukkan mayoritas siswa SMKN 3 Tangerang memberikan umpan balik yang positif pada pelatihan ini.

## SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PKM yang berjudul "*Pelatihan Standard Operating Procedures Penggunaan dan Perawatan Peralatan di Lab Kitchen*" telah berjalan dengan sukses dan lancar. Berdasarkan hasil evaluasi, kegiatan ini berhasil memenuhi dan mencapai target yang telah ditetapkan. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk membekali siswa-siswi SMKN 3 Tangerang dengan pengetahuan dan keterampilan praktis yang relevan, terutama dalam aspek keamanan, dan higienitas dalam industri pengolahan makanan. Melalui pelatihan ini, para peserta diharapkan dapat memahami prosedur operasional standar (SOP) secara lebih mendalam, serta mampu menerapkannya dalam pengelolaan dan perawatan peralatan di laboratorium kitchen. Dengan demikian, pelatihan ini berkontribusi signifikan dalam meningkatkan kompetensi teknis dan kesadaran siswa terhadap pentingnya menjaga kebersihan, keamanan pangan, dan profesionalisme di lingkungan kerja.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penelitian ini. Terima kasih kepada rekan-rekan sejawat yang telah memberikan saran, dukungan, dan inspirasi selama proses penelitian. Kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada semua yang telah meluangkan waktu untuk berpartisipasi dalam penelitian ini. Tak lupa, kami juga mengucapkan terima kasih kepada lembaga atau institusi yang telah memberikan dukungan dan fasilitas dalam menjalankan penelitian ini. Semua kontribusi dan bantuan yang diberikan sangat berarti bagi kelancaran dan kesuksesan penelitian ini. Terima kasih atas segala kerja keras dan kolaborasi yang telah terjalin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Putri, Y. H., Respationo, S., Erniyanti, E., & Parameshwara, P. (2024). *Juridical Analysis of the Authority of Quarantine Officials in Handling Illegal Cattle Importation on Batam Island*. AURELIA: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Indonesia, 3(1), 161-169.
- Rahman, A., & Lenggogeni, S. (2020). Persepsi Nilai dan Persepsi Risiko Wisata Halal Sumatera Barat dari Perspektif Industri Kuliner dan Pengaruhnya terhadap *Intention to Visit*. Ekonis: Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 22(1).
- Situmorang, A. T., & Navalino, D. A. (2023). Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah oleh Industri Pertahanan PT PINDAD. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(9), 7503-7508.
- Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. (2018). Penerapan Haccp dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di *Inflight Catering*. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88-97. <https://doi.org/10.20473/mgi.v12i1.88-97>  
<https://www.foodhygienecompany.co.uk/food-hygiene/chopping-board-colour-coding/>
- Widyaningsih, H., Krestanto, H., & Atmoko, T. P. H. (2021). Diversifikasi produk dan efisiensi bisnis dalam keberlanjutan green hotel pada era new normal di Hyatt Regency Yogyakarta. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 8(2), 148-157.