

Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Unit Produksi Di SMK Negeri 1 Sungai Raya

Uliyanti¹, Adha Panca Wardanu²

¹ Program studi Teknologi Pangan, Politeknik Tonggak Equator, Pontianak, Kalimantan barat

² Program studi Agroindustri, Politeknik Negeri Ketapang, Ketapang, Kalimantan barat

Email : uliyantikarim@gmail.com

Kilas Artikel

Volume 4 Nomor 1

Februari 2024

DOI:<https://doi.org/10.58466/literasi>

Article History

Submission: 19-01-2024

Revised: 19-01-2024

Accepted: 20-01-2024

Published: 01-02-2024

Kata Kunci:

CPPOB, Unit Produksi,
Pelatihan, Pangan, Mutu

Keywords:

GMP, Production Unit, Training,
Food, Quality

Korespondensi:

(Uliyanti)

(uliyantikarim@gmail.com)

Abstrak

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini adalah meningkatkan pemahaman dan keterampilan pengelola unit produksi serta siswa terkait Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) guna menjaga kualitas, keamanan, dan daya saing produk yang dihasilkan oleh unit produksi SMK N 1 Sungai Raya. Kegiatan PKM ini berupa pelatihan dan pendampingan CPPOB, melibatkan 16 siswa, 1 koordinator unit produksi, dan 1 guru pendamping. Kegiatan dilaksanakan di unit produksi SMK N 1 Sungai Raya dengan alur pelaksanaan meliputi tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan menyimak dengan baik materi yang disampaikan oleh tim pengabdian selama mengikuti pelatihan CPPOB. Hasil kegiatan ini meningkatkan pemahaman peserta terkait prinsip-prinsip CPPOB dan ketrampilan dalam menerapkan aspek-aspek CPPOB pada proses produksi pengolahan pangan. Secara keseluruhan, PKM ini berhasil membantu unit produksi SMK N 1 Sungai Raya dalam meningkatkan kualitas, keamanan produk, dan daya saing melalui peningkatan pengetahuan pengelola dan siswa mengenai prinsip CPPOB dalam proses produksi pangan.

Abstract

This Community Service Program (CSP) aims to enhance the understanding and skills of production unit managers and students regarding Good Manufacturing Practices (GMP) to uphold the quality, safety, and competitiveness of products produced by the SMK N 1 Sungai Raya production unit. The CSP activities involve GMP training and mentoring, engaging 16 students, one production unit coordinator, and one teacher. Conducted at the production unit at SMK N 1 Sungai Raya, the implementation includes preparation, execution, and evaluation stages. Participants exhibited high enthusiasm during the GMP training, attentively absorbing the material presented by the community service team. The outcomes of this activity have improved participants' understanding of GMP principles and their skills in applying GMP aspects in food processing production. Overall, the CSP successfully assisted the production unit of SMK N 1 Sungai Raya in enhancing product quality, safety, and competitiveness through increased knowledge of managers and students regarding GMP principles in food production processes.



1. PENDAHULUAN

Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) memiliki peran yang krusial dalam memastikan standar mutu dan keamanan pangan. CPPOB menjadi kunci dalam menjaga keamanan pangan serta menjamin bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu yang ditetapkan [1]. Tujuan utama CPPOB yaitu menghasilkan produk pangan olahan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi [2]. Selain itu, CPPOB juga bertujuan untuk mendorong tanggung jawab pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) terhadap setiap produk olahan yang dihasilkan, dengan tujuan meningkatkan daya saing dan produktivitas UMKM dalam sektor pengolahan pangan [3]. Oleh sebab itu, peningkatan pemahaman dan keterampilan terkait CPPOB menjadi suatu keharusan, terutama di lingkungan industri pengolahan pangan (makanan dan minuman) baik skala mikro, kecil, menengah maupun besar termasuk pada unit pengolahan pangan yang ada di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 1 Sungai raya.

Unit produksi pengolahan pangan di SMKN 1 Sungai Raya merupakan fasilitas atau ruang kerja di sekolah yang didedikasikan untuk memberikan ketrampilan praktis kepada siswa dalam bidang pengolahan pangan khususnya bidang keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP). Di unit produksi tersebut, selain diberikan pengetahuan dan ketrampilan dalam memproduksi produk pangan olahan, siswa juga dibekali ketrampilan untuk memproduksi produk olahan untuk dipasarkan dan dijual ke masyarakat luas. Adapun produk-produk pangan olahan yang dihasilkan dari unit produksi SMKN 1 Sungai raya diantaranya adalah roti, keripik dan minuman jahe instan.

Produsen pangan, memiliki kewajiban menghasilkan produk pangan yang aman dan layak termasuk Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) [4], begitu juga unit produksi SMKN 1 Sungai raya, memiliki tanggung jawab untuk menghasilkan makanan yang aman dan bermutu. Oleh karena itu, agar produk yang dihasilkan senantiasa terjaga kualitas dan aman, maka pemahaman terkait pentingnya aspek kebersihan, sanitasi, dan standar keamanan pangan melalui pengendalian ketat terhadap faktor-faktor yang dapat membahayakan kesehatan konsumen harus dimiliki tiap individu yang berhubungan produksi makanan dan minuman. Upaya yang dapat dilakukan agar terhindar dari menghasilkan produk yang tidak berkualitas dan tidak aman yaitu dengan menerapkan CPPOB di unit produksi SMKN 1 Sungai raya.

Unit produksi pangan di SMKN 1 Sungai Raya, seperti halnya produsen pangan pada umumnya, mempunyai tanggung jawab untuk memproduksi makanan yang aman dan memiliki mutu yang baik. Oleh karena itu, untuk memastikan bahwa kualitas dan keamanan produk selalu terjaga, setiap individu yang terlibat dalam produksi makanan dan minuman, termasuk di unit produksi SMKN 1 Sungai Raya, harus memiliki pemahaman mendalam mengenai pentingnya aspek kebersihan, sanitasi, standar keamanan pangan dan pengendalian yang ketat terhadap faktor-faktor yang berpotensi membahayakan kesehatan konsumen. Salah satu langkah konkrit yang dapat diambil untuk menghindari produksi produk yang kurang bermutu dan tidak aman adalah dengan menerapkan prinsip-prinsip CPPOB di unit produksi di SMKN 1 Sungai Raya. Selain itu, pengetahuan dan pemahaman terkait CPPOB menjadi prasyarat untuk mendapatkan izin edar produk pangan [3][5].

CPPOB merupakan pedoman bagaimana memproduksi makanan untuk memenuhi permintaan konsumen [6]. Namun untuk menerapkan CPPOB di unit produksi di SMKN 1 Sungai Raya masih terkendala pada masih kurangnya pemahaman pengelola unit produksi tentang CPPOB. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka solusi yang ditawarkan yaitu memberikan pelatihan CPPOB. Tujuan dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (PKM) yakni memberikan pengetahuan CPPOB dalam produksi produk olahan pada pengelola



unit produksi SMKN 1 Sungai raya, sehingga dapat memastikan bahwa proses produksi pangan berjalan dengan aman dan efisien, sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 mengenai Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), penyuluhan keamanan pangan dianggap sebagai salah satu persyaratan dalam pengurusan SPP-IRT [3] [4].

2. METODE

Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan pada bulan September-Oktober 2021. Kegiatan persiapan dilaksanakan di kampus Politeknik Tonggak Equator (POLTEQ) dan pelaksanaan kegiatan dilakukan di SMK Negeri 1 Sungai Raya beralamat di Jl. Soeharto, Desa Kuala Dua, Kecamatan Sungai Raya, Kabupaten Kubu Raya.

Tahapan pelaksanaan kegiatan

Dalam mengatasi masalah atau kendala yang dihadapi mitra dalam hal ini unit produksi SMKN 1 Sungai raya, solusi yang ditawarkan adalah peningkatan pemahaman dan ketrampilan terkait pengelolaan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) melalui pelatihan dan pendampingan sebagai bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang dilakukan terbagi menjadi tiga tahap, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Alur pelaksanaan kegiatan PKM yang dilakukan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Mekanisme Pelaksanaan Kegiatan PKM yang dilakukan di Unit Produksi SMKN 1 Sungai raya, Kabupaten Kubu raya.

Berikut adalah rincian tiap tahapan yang akan dilaksanakan:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan kegiatan yang dilakukan sebelum kegiatan utama dilakukan yang meliputi perencanaan, penjadwalan dan penyusunan modul/ materi pelatihan. Berikut deskripsi kegiatan yang dilakukan pada tahap persiapan yaitu:

a. Penyusunan program kerja

Penyusunan program kerja dimaksudkan agar kegiatan yang dilaksanakan menjadi lebih teratur dan terarah. Program kerja ini meliputi semua hal-hal yang bersifat teknis dan penjadwalan (*time schedule*). Termasuk berkoordinasi dengan pihak mitra terkait



waktu dan tempat pelaksanaan. Koordinasi lapangan dilakukan oleh tim antara lain dengan Kepala sekolah SMKN 1 Sungai Raya serta Koordinator Unit Produksi Jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP).

b. Persiapan sarana dan prasarana

Persiapan ini meliputi penyediaan sarana dan prasarana tempat pelatihan.

c. Penyusunan materi pelatihan

Materi pelatihan antara lain meliputi: pengertian CPPOB, arti Penting CPPOB dalam meningkatkan mutu dan efisiensi produksi, prinsip CPPOB dan prosedur penerapan CPPOB pada Industri kecil.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan berupa penyuluhan tentang arti penting CPPOB dalam meningkatkan mutu dan efisiensi produksi, prinsip CPPOB dan prosedur penerapan CPPOB pada Industri kecil. Penyuluhan ini melalui metode ceramah langsung. Dalam penyuluhan ini disediakan modul/materi mengenai CPPOB yang dibuat dengan menarik dan diberikan kepada masing-masing peserta.

3. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan dari kegiatan yang dilaksanakan. Monitoring dilakukan secara intensif oleh tim pelaksana setiap kegiatan berlangsung untuk memastikan agar pelaksanaan kegiatan dapat berjalan sesuai rencana. Evaluasi dilakukan sejalan dengan *monitoring*, sehingga jika ada kendala akan segera diselesaikan. Evaluasi dilakukan setiap tahap kegiatan dengan memberikan bimbingan kepada mitra agar tetap terus menerapkan CPPOB secara konsisten agar memiliki konsistensi mutu yang seragam dan meningkatkan daya saing.

3. HASIL & PEMBAHASAN

Mitra sasaran dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini adalah unit produksi pengolahan pangan di SMK Negeri 1 Sungai Raya, Kabupaten Kubu Raya. SMK Negeri 1 Sungai Raya, berada di desa kuala dua, kecamatan Sungai raya kabupaten Kubu raya. Pada kegiatan PKM yang dilaksanakan di SMK N 1 Sungai Raya, partisipan/peserta dalam kegiatan pelatihan CPPOB ini adalah pengelola unit produksi dan siswa-siswi dari jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP). Kegiatan PKM yang dilakukan dalam bentuk pelatihan tatap muka yang ditujukan pada pengelola unit produksi dan siswa-siswi SMKN 1 Sungai raya. Jumlah peserta pada kegiatan PKM sebanyak 16 siswa ditambah 1 orang koordinator Unit Produksi dan 1 guru pendamping.

Kegiatan PKM dimulai dengan komunikasi antara tim pengabdian POLTEQ dengan manajemen SMK N 1 Sungai raya, dimana hasil komunikasi awal tersebut menghasilkan kesepakatan untuk bekerjasama untuk mengadakan kegiatan PKM di SMK N 1 Sungai raya. Hasil komunikasi awal tersebut, selanjutnya di tindaklanjuti dengan identifikasi kebutuhan dan permasalahan yang dihadapi oleh mitra sasaran yaitu SMK N 1 Sungai raya melalui diskusi dengan manajemen dan pengelola unit produksi SMK N 1 Sungai raya. Identifikasi masalah didapat dari hasil diskusi yaitu belum diterapkannya CPPOB dalam proses produksi pengolahan pangan pada unit pengolahan di SMK N 1 Sungai raya. CPPOB diperlukan sebagai persyaratan pemenuhan pengurusan izin edar SPP-IRT, sehingga untuk mendapatkan SPP-IRT untuk produk-produk yang diproduksi oleh unit produksi SMK N 1 Sungai raya diperlukan pemahaman terkait prinsip-prinsip CPPOB sebelum menerapkannya. Pelaksanaan kegiatan pelatihan yang dilakukan dapat dilihat pada Gambar 2.





Gambar 2. Pelatihan CPPOB pada pengelola unit produksi dan siswa SMKN 1 Sungai raya

Solusi yang ditawarkan oleh tim pengabdian dari POLTEQ untuk mengatasi masalah tersebut adalah pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Unit Produksi SMK N 1 Sungai Raya bagi pengelola unit produksi dan siswa-siswi SMK N 1 Sungai raya. Pelatihan tersebut diharapkan memberikan peningkatan pemahaman akan pentingnya penerapan CPPOB dalam proses produksi untuk menjaga kualitas dan keamanan produk serta meningkatkan daya saing. Solusi yang ditawarkan tersebut disepakati antara tim pengabdian dan mitra yaitu SMK N 1 Sungai raya untuk dilakukan. Selanjutnya kegiatan tersebut dilaksanakan dalam 3 tahapan yaitu tahapan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi.

Pada tahapan persiapan kegiatan yang dilakukan meliputi koordinasi bersama mitra terkait waktu dan tempat pelaksanaan serta sarana dan prasarana yang dibutuhkan termasuk penyediaan modul atau materi pelatihan yang akan disampaikan. Perencanaan pelatihan perlu dilakukan dengan baik, agar pelatihan yang dilakukan berjalan efektif. Pelatihan ini tidak hanya berfokus pada pengenalan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), yang mencakup pengertian CPPOB, tujuan, manfaat, dan 25 aspek CPPOB sesuai Keputusan Kepala Badan POM No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan, tetapi juga memberikan perhatian khusus pada penerapan prinsip-prinsip keamanan pangan yang baik. Materi tersebut mencakup pengertian keamanan pangan sesuai dengan Peraturan Pemerintah No 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, tujuan keamanan pangan, serta jenis bahaya keamanan pangan seperti biologis, kimia, dan fisik [6].

Tahap selanjutnya adalah kegiatan pelaksanaan, pelaksanaan pelatihan dimulai dengan penyampaian materi oleh pemateri dari tim pengabdian. Pelatihan CPPOB ini memberikan penekanan pada pentingnya menjaga sanitasi dan kebersihan fasilitas ruang produksi serta alat-alat yang digunakan. Hal ini melibatkan pemahaman dan implementasi praktik-praktik sanitasi yang ketat untuk mencegah kontaminasi dan memastikan keamanan produk pangan, sehingga lingkungan produksi dapat menjadi lebih higienis, mendukung standar kebersihan yang tinggi, dan meminimalkan risiko kontaminasi. Selain itu, pelatihan juga memfokuskan pada kebersihan personal, yang mencakup tata cara penggunaan seragam, perlindungan diri, dan praktik kebersihan pribadi lainnya. Memahami dan menerapkan prinsip-prinsip kebersihan personal membantu mencegah penyebaran bakteri atau zat berbahaya dari pengelola atau pekerja ke dalam produk pangan yang dihasilkan. Kebersihan personal juga dapat meningkatkan citra profesionalitas dan keamanan unit produksi. Kebersihan personal sangat penting terutama pada bagian yang terkait langsung dengan produksi dan kontak



langsung dengan bahan atau produk karena berpotensi terkontaminasi oleh mikroorganisme melalui anggota tubuh karyawan baik melalui mulut, tangan, kulit maupun pakaian yang digunakan [7]. Selain itu, pada pelatihan CPPOB ini juga ditekankan pada aspek keamanan pangan menjadi fokus penting dalam pelatihan CPPOB. Ini mencakup pemahaman terhadap prinsip-prinsip keamanan pangan, pengendalian faktor-faktor risiko yang dapat membahayakan kesehatan konsumen, dan implementasi langkah-langkah preventif untuk mencegah terjadinya kontaminasi atau pencemaran produk pangan. Keamanan pangan yang diterapkan melalui CPPOB bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Tahap terakhir adalah evaluasi kegiatan pelatihan. Pelatihan yang baik bukan hanya perlu dirancang dengan baik, namun juga perlu dievaluasi efektivitasnya untuk memastikan tercapainya tujuan pelatihan tersebut [8]. Evaluasi dilakukan melalui tanya jawab antara narasumber dengan peserta pelatihan. Dari hasil evaluasi yang dilakukan tersebut diketahui bahwa peserta antusias dan menyimak dengan baik materi yang disampaikan oleh narasumber. Interaksi yang tercipta saat tanya jawab dan diskusi berjalan aktif, peserta menunjukkan rasa ingin tahu yang besar terkait penerapan CPPOB dalam proses pengolahan pangan dan sebagian besar peserta dapat menjawab pertanyaan yang diberikan oleh pemateri dengan baik. Hasil dari kegiatan pelatihan cara pengolahan pangan olahan yang baik (CPPOB) pada Unit Produksi Program Keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) di SMK 1 Sungai Raya mencerminkan progres yang signifikan dalam pemahaman dan keterampilan peserta. Peningkatan pemahaman peserta terkait tentang keamanan pangan dan CPPOB diharapkan dapat diterapkan dalam proses produksi produk pangan olahan di unit produksi SMK N 1 Sungai raya, sehingga CPPOB dapat dijalankan dengan efektif, menghasilkan produk yang aman dan berkualitas serta memiliki daya saing yang kompetitif.

4. KESIMPULAN

Dari hasil pelatihan CPPOB yang dilakukan pada mitra sasaran pengelola unit produksi dan siswa-siswi di SMK 1 Sungai Raya, dapat disimpulkan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan pemahaman dan ketrampilan dari pengelola unit produksi dan siswa-siswi SMK 1 Sungai Raya terkait prinsip-prinsip Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) dan penerapannya dalam setiap tahap pengolahan pangan. Kedepannya, pengelola unit produksi SMK N 1 Sungai raya dapat konsisten dalam menerapkan CPPOB pada tiap kegiatan produksi demi menjaga komitmen untuk menghasilkan produk yang berkualitas, aman dan memiliki daya saing yang kompetitif serta memperoleh izin edar (SPP-IRT) sesuai dengan jenis produk yang dihasilkan. Saran untuk pelaksanaan kegiatan serupa agar lebih terukur yaitu perlu dilakukan evaluasi terkait pengukuran tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah diberikan pelatihan agar mengetahui efektifitas keberhasilan pelatihan yang diberikan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami sampaikan kepada Politeknik Tonggak Equator Pontianak yang telah mendanai kegiatan PKM ini melalui dana internal pengabdian kampus. Kami juga menyampaikan terimakasih kepada mitra pengabdian yaitu SMK Negeri 1 Sungai Raya Kabupaten Kubu Raya atas kerjasama yang terjalin.



DAFTAR PUSTAKA

- [1] V. Sulastri, M. Rohmah, M. Rachmawati, and M. M. Banin, "Pemenuhan Aspek Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Umkm Taganang Kota Balikpapan," *Jurnal Abdi Insani*, vol. 10, no. 3, pp. 1939–1949, Sep. 2023.
- [2] R. Hartanto and S. Prabawa, "Getuk Keju Frozen di Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah," *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, vol. 3, no. 2, 2019, doi: 10.20961/prima.v3i2.37803.
- [3] R. Fahlevie and A. Fauziyyah, "Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Umkm Es Krim Di Provinsi Kepulauan Riau," *SAINTEKES: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, vol. 2, no. 3, 2023, doi: 10.55681/saintekes.v2i3.157.
- [4] A. D. Silvana and S. Mindiharto, "Evaluasi Sop Dan Penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Indusrti Rumah Tangga (Spp-Irt) Di Kabupaten Tuban," *Journal of Public Health Science Research*, vol. 2, no. 1, 2022, doi: 10.30587/jphsr.v2i1.4416.
- [5] F. Faridah *et al.*, "Pelatihan Penyusunan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Tenant Inkubator Bisnis Politeknik Negeri Lhokseumawe," *Jurnal Vokasi*, vol. 7, no. 2, p. 155, Jul. 2023, doi: 10.30811/vokasi.v7i2.4072.
- [6] D. D. S. Natasyari and Rosida, "Sosialisasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya," *DIANDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 2, no. 1, pp. 21–26, 2023.
- [7] K. B. Pamukti and T. Juwitaningtyas, "Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan," *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, vol. 16, no. 2, 2021, doi: 10.26623/jtphp.v16i2.4550.
- [8] P. Wandasari, "Hubungan Efektivitas Pelatihan Dengan Kesiapan Kerja Pada Calon Tenaga Kerja yang Telah Mengikuti Pelatihan Pemagangan," *Psikoborneo: Jurnal Ilmiah Psikologi*, vol. 7, no. 2, 2019, doi: 10.30872/psikoborneo.v7i2.4786.

