



Sosialisasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya

Socialization of Good Manufacturing Practices (GMP) Implementation in UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya

Dea Dinda Sindy Natasyari¹, Rosida^{1*}

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya 60294

Abstrak

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan sumber pangan bagi manusia. Menjaga keamanan pangan perlu dilakukan untuk menghindari terjadinya keracunan makanan. Salah satu cara penerapan keamanan pangan adalah dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB). Penerapan CPPOB perlu dilakukan oleh industri makanan besar, menengah, dan kecil seperti UMKM. Sosialisasi keamanan pangan dan penerapan CPPOB perlu dilakukan untuk UMKM pangan olahan agar produk pangan olahannya memiliki mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pemilik dan karyawan UMKM Arjaya Pangan Nusantara tentang pentingnya menjaga keamanan pangan melalui penerapan CPPOB. Metode sosialisasi adalah pemaparan oleh pemateri yang diawali dengan pre test untuk melihat sejauh mana pengetahuan peserta tentang keamanan pangan dan CPPOB sebelum penyampaian materi. Kemudian diakhiri dengan post test sebagai evaluasi pembelajaran peserta untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang keamanan pangan dan CPPOB setelah sosialisasi. Hasil dari kegiatan ini adalah peningkatan skor post test peserta setelah sosialisasi yang menunjukkan bahwa pengetahuan peserta tentang keamanan pangan dan CPPOB meningkat.

Kata Kunci

CPPOB, Keamanan Pangan, UMKM, Sosialisasi

Abstract

Food safety is one of the factors in the provision of food sources for humans. Maintaining food safety needs to be done to avoid food poisoning. One method to implement food safety is to apply Good Manufacturing Practices (GMP). The application of GMP needs to be carried out by large, medium, and small food industries such as MSMEs. Dissemination of food safety and the application of GMP needs to be carried out for processed food UMKM so that their processed food products have good quality and are safe for consumption. This socialization activity aims to increase the knowledge of the owners and employees of UMKM Arjaya Pangan Nusantara about the importance of maintaining food safety through the implementation of GMP. The socialization method is a presentation by presenters that begins with a pre-test to see the extent of participants' knowledge about food safety and GMP before delivering the material. Then ends with a post-test as an evaluation of participant learning to determine the level of participants' understanding of food safety and GMP after the socialization. The result of this activity was an increase in participant post test scores after the socialization, which shows that the participants' knowledge about food safety and GMP has increased.

Keyword

GMP, Food Safety, UMKM, Socialization

* Korespondensi : Rosida

 email korespondensi: rosidatugas@gmail.com

1. Pendahuluan

Pangan memegang peranan penting dalam kehidupan manusia. Bahan pangan menyediakan zat gizi yang dibutuhkan oleh manusia, seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Bahan pangan dapat memberikan manfaat yang baik bagi kesehatan manusia apabila diolah dengan benar sehingga aman untuk dikonsumsi. Namun, bahan pangan juga dapat menjadi penyebab terganggunya kesehatan manusia, seperti terjadinya keracunan makanan. Badan Pengawas Obat dan Makanan tahun 2019 mencatat terjadinya 6.205 data kasus keracunan yang terjadi di Indonesia (BPOM, 2020). Maraknya kasus keracunan makanan sangat erat kaitannya dengan pola konsumsi makanan yang tidak aman. Dewasa ini masyarakat semakin sadar akan pentingnya menjaga kesehatan dengan mengonsumsi makanan yang aman. Oleh karena itu, keamanan pangan menjadi faktor penting dalam penyediaan sumber pangan yang baik bagi manusia.

Menurut Peraturan Pemerintah No. 86 tahun 2019, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Produk makanan yang diinginkan konsumen tentunya merupakan produk yang aman dan bermutu. Untuk mencapai keinginan tersebut, produsen harus menggunakan standar keamanan pangan dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). CPPOB merupakan pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi

Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak dikonsumsi (BPOM, 2022). Pedoman penerapan CPPOB telah diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan Keputusan epala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.02.02.1.2.01.22.63 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan yang terdiri dari 25 aspek ruang lingkup.

CPPOB merupakan persyaratan pemenuhan komitmen industri pangan dalam menjaga keamanan produk pangan yang dihasilkan. CPPOB harus diterapkan oleh seluruh industri pangan, baik industri besar, industri menengah, maupun industri kecil, salah satunya adalah UMKM. Globalisasi memaksa produsen untuk harus meningkatkan mutu dan keamanan produk yang dihasilkan, tidak terkecuali untuk Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) pangan olahan (Dewi, 2019). Data yang dilansir BPOM pada tahun 2021 menunjukkan bahwa sarana produksi pangan MD sebanyak 2.888 sarana (53,07%) telah menerapkan CPPOB, 2.158 sarana (39,65%) belum menerapkan CPPOB secara konsisten, 396 sarana (7,28%) tidak aktif/tidak dapat dinilai (BPOM, 2022).

UMKM Arjaya Pangan Nusantara adalah salah satu sentra pengolahan makanan beku atau frozen food. UMKM Arjaya Pangan Nusantara berada di Jaalan Keputih Tegal Timur, Surabaya. Beberapa makanan beku yang diproduksi adalah dimsum ayam kulit tahu, dimsum ayam kulit lumpia dan siomay ayam. CPPOB merupakan persyaratan pemberian izin edar MD. Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Rendah dan Sedang BPOM RI menyatakan bahwa produk olahan beku daging sapi dan ayam yang diedarkan di Indonesia termasuk ke dalam pangan dengan kategori risiko sedang dan wajib memiliki izin edar BPOM MD.

Pemenuhan persyaratan keamanan pangan dengan penerapan CPPOB harus diketahui oleh karyawan maupun pemilik sentra pengolahan pangan. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menambah wawasan tentang CPPOB adalah melalui sosialisasi. Sosialisasi CPPOB bagi karyawan dan pemilik UMKM bertujuan untuk meningkatkan

pemahaman tentang pentingnya keamanan pangan dan cara menjaga keamanan pangan dengan menerapkan CPPOB sesuai regulasi sehingga produk yang dihasilkan aman dikonsumsi dan memiliki mutu yang baik. Dari hasil kunjungan ke UMKM Arjaya Pangan Nusantara, karyawan belum pernah mendapatkan pelatihan keamanan pangan dan belum memahami tentang CPPOB. Oleh karena itu, dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat ini yang bertujuan untuk memberikan pemahaman dan meningkatkan wawasan tentang keamanan pangan dan konsep CPPOB kepada pemilik dan karyawan UMKM Arjaya Paangan Nusantara.

2. Metode

Kegiatan sosialisasi CPPOB dilaksanakan pada tanggal 24 November 2022 di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya. Peserta merupakan pemilik dan karyawan UMKM Arjaya Pangan Nusantara. Metode sosialisasi yang digunakan adalah presentasi oleh pemateri dengan materi yang disampaikan adalah tentang keamanan pangan dan CPPOB. Adapun proses pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

2.1. Persiapan

Persiapan yang dilakukan adalah penataan ruangan, persiapan materi presentasi, persiapan modul untuk peserta, dan dokumentasi. Selain itu, persiapan dilakukan untuk memastikan bahwa jumlah peserta telah lengkap. Setelah semua sudah dipastikan, kegiatan dapat dilaksanakan.

2.2. Pelaksanaan

Tabel1. Jadwal pelaksanaan kegiatan sosialisasi CPPOB di UMKM Arjaya Pangan Nusantara

Tanggal	Jam	Kegiatan	PIC/ keterangan
24/11/22	09.00-09.10	Registrasi Peserta	Seluruh tim
24/11/22	09.10-09.15	Pembukaan	Pemateri
24/11/22	09.15-09.25	Pretest	Pemateri
24/11/22	09.25-09.40	Keamanan Pangan	Pemateri
24/11/22	09.40-10.20	CPPOB	Pemateri
24/11/22	10.20-10.30	Tanya Jawab dan diskusi	Seluruh tim
24/11/22	10.30-10.40	Post test	Pemateri
24/11/22	10.40-10.45	Penutup	Pemateri

2.3. Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan mengisi *post-test* untuk melihat pemahaman peserta setelah dilakukan penyampaian materi oleh pemateri.

3. Hasil & Pembahasan

Sosialisasi menjadi suatu kegiatan di mana seorang diberikan pelajaran menjadi manusia yang berkontribusi dalam masyarakat maupun organisasi atau tempat kerjanya (Adima, 2021). Kegiatan sosialisasi CPPOB di UMKM Arjaya Pangan Nusantara dilakukan agar peserta yang merupakan pemilik dan karyawan mendapatkan wawasan tentang keamanan pangan. Menjaga keamanan pangan suatu produk pangan olahan dapat dilakukan dengan menerapkan CPPOB, sehingga pemilik yang mengatur operasional perusahaan dan karyawan

yang menjamah makanan memahami pentingnya keamanan pangan. Kegiatan sosialisasi ini dihadiri oleh seorang pemilik dan 2 orang karyawan, sehingga total peserta adalah sebanyak 3 orang.

Kegiatan ini dimulai dengan mengisi daftar hadir dan pemberian modul untuk para peserta dan dilanjutkan dengan *pre-test*. *Pre-test* digunakan pada saat akan berlangsungnya penyampaian materi dengan tujuan untuk mengetahui sejauh manakah materi atau bahan yang akan diajarkan sudah dapat di kuasai (Magdalena, dkk., 2021). Hasil *pre-test* peserta dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 2. Hasil *pre-test* peserta sosialisasi

No.	Nama	Jabatan	<i>Pre test</i>
1.	Donny	Pemilik	90
2.	Urip	Karyawan	70
3.	Anas	Karyawan	70

Dari hasil *pre-test* menunjukkan bahwa karyawan masih belum cukup memahami tentang keamanan pangan dan CPPOB, sedangkan pemilik sudah cukup memahami tentang keamanan pangan dan CPPOB yang dibuktikan dengan nilai yang baik yakni 90.

Kegiatan berikutnya yakni penyampaian materi oleh pemateri yang diawali dengan materi keamanan pangan. Materi ini menjelaskan tentang pengertian keamanan pangan menurut Peraturan Pemerintah No 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, tujuan keamanan pangan, jenis bahaya keamanan pangan biologis, kimia, dan fisik. Materi dilanjutkan dengan pengenalan CPPOB meliputi pengertian CPPOB, tujuan CPPOB, manfaat CPPOB, 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. Aspek yang dijelaskan salah satunya adalah konstruksi dan layout bangunan yang baik, desain area pengolahan yang berurutan agar tidak terjadi kontaminasi silang, kebersihan personil atau penjamah makanan dan ketentuan label yang benar. Kegiatan penyampaian materi dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Penyampaian materi sosialisasi kepada peserta

Agenda berikutnya adalah tanya jawab dan diskusi antara peserta dan pemateri mengenai materi yang telah disampaikan. Diskusi dilakukan untuk mengetahui kesesuaian dan ketidaksesuaian kondisi UMKM Arjaya Pangan Nusantara dengan regulasi yang ada agar penerapan CPPOB bisa dilakukan dengan maksimal. Setelah kegiatan tanya jawab dan diskusi

selesai, peserta diberikan *post-test*. Tes ini dilaksanakan pada akhir proses pembelajaran suatu materi dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman siswa tentang materi dan pokok penting materi yang dipelajari. Materi tes yang diberikan berkaitan dengan materi yang telah diajarkan kepada siswa sebelumnya. Nilai *post-test* peserta dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil *post-test* peserta sosialisasi

No.	Nama	Jabatan	<i>Post test</i>
1.	Donny	Pemilik	100
2.	Urip	Karyawan	90
3.	Anas	Karyawan	90

Dari hasil tersebut diketahui terdapat peningkatan nilai test peserta setelah dilakukan penyampaian materi oleh pemateri. Hasil *post-test* menunjukkan nilai pemilik meningkat dari 90 menjadi 100, dan nilai kedua karyawan meningkat dari 70 menjadi 90. Penyampaian sosialisasi materi keamanan pangan dan CPPOB menunjukkan adanya pengaruh pada nilai test peserta. Dari hal tersebut dapat disimpulkan bahwa peserta telah cukup memahami tentang keamanan pangan dan konsep penerapan CPPOB. Dengan demikian, pelaksanaan kegiatan sosialisasi kepada pemilik dan karyawan UMKM Arjaya Pangan Nusantara telah meningkatkan pengetahuan tentang keamanan pangan dan penerapan CPPOB. Meningkatnya pengetahuan tentang keamanan pangan dan CPPOB ini diharapkan dapat diimplementasikan pada proses produksi produk pangan olahan di UMKM Arjaya Pangan Nusantara dan dapat menerapkan CPPOB dengan baik sehingga produk yang dihasilkan aman dan bermutu.

4. Kesimpulan

Hasil *post-test* menunjukkan peningkatan nilai setelah dilakukan penyampaian materi dibandingkan dengan hasil *pre-test* sebelum dilakukan sosialisasi materi. Kegiatan sosialisasi keamanan pangan dan penerapan CPPOB di UMKM Arjaya Pangan Nusantara dapat memberikan tambahan pengetahuan dan wawasan baru bagi pemilik dan karyawan. Untuk kedepannya, pemilik dan karyawan diharapkan dapat berkomitmen untuk menerapkan CPPOB dalam setiap kegiatan produksi yang dilakukan demi menjaga keamanan pangan produk pangan olahannya.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Badan Pengawas Obat dan Makanan yang telah mewadahi kegiatan fasilitator keamanan pangan untuk melakukan sosialisasi. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pemilik dan karyawan UMKM Arjaya Pangan Nusantara atas partisipasinya dalam kegiatan ini, serta ibu Dr. Rosida, S.TP., MP atas bimbingannya dalam pembuatan jurnal pengabdian masyarakat ini.

Daftar Pustaka

- Adimas, M. (2021). Sosialisasi Kebijakan Pendidikan. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 2 (2), 42-53.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2020). Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi

- Obat dan Makanan Tahun 2019. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2021. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 Tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. Jakarta.
- Dewi, A., Hubeis, M., & Cahyadi, E. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *Jurnal Manajemen IKM*, 14 (2), 127-133.
- Magdalena, I., Annisa, M., Ragin, G., & Ishaq, A. (2021). Analisis Penggunaan Teknik Pre-Test Dan Post-Test Paada Mata Pelajaran Matematika dalam Keberhasilan Evaluasi Pembelajaran di SDN Bojong 04. *Nusantara: Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sosial*, 3 (2), 150-165.
- Pemerintah Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. Jakarta.