



# Sosialisasi CPPOB dan SSOP Pada Industri Rumah Tangga Elen Bakes, Denpasar

## *Socialization of CPPOB and SSOP for Elen Bakes Home Industry, Denpasar*

Arlinda Putri Permata Delly<sup>1\*</sup>, Yunita Satya Pratiwi<sup>1</sup>

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

### Abstrak

Kemaman pangan menjadi salah satu hal yang mendapat perhatian lebih karena menyangkut dengan kesehatan manusia. Selain itu, kesadaran masyarakat akan pentingnya memilih pangan yang aman menjadikan pelaku usaha harus meningkatkan pengetahuan mengenai Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) sehingga dapat menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Penyuluhan kemaman pangan mengenai CPPOB dan SSOP dapat menjadi salah satu upaya untuk menambah pengetahuan pada industri pangan olahan. Tujuan dari adanya penyuluhan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan bagi pemilik dan karyawan UMK Elen Bakes mengenai penerapan atau pemenuhan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Metode penyuluhan yang digunakan adalah dengan pemberian pretest, pemaparan materi, posttest, dan pengisian formulir evaluasi kegiatan. Hasil penilaian peserta menunjukkan jika penyuluhan yang telah dilaksanakan cukup menambah pengetahuan pemilik dan karyawan UMK Elen Bakes mengenai CPPOB dan SSOP, hal ini juga dibuktikan dengan peningkatan perolehan nilai saat *posttest*.

### Kata Kunci

Sosialisasi, Keamanan pangan, CPPOB, SSOP

### Abstract

*Food safety is one of the things that gets more attention because it is related to human health. In addition, public awareness of the importance of choosing safe food requires businesses to increase their knowledge of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) so that they will maintain the quality of the products produced. Food safety education regarding CPPOB and SSOP can be an effort to increase knowledge in the processed food industry. The purpose of this counseling is to increase knowledge for UMK Elen Bakes owners and employees regarding the application or fulfillment of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). The extension method used was a pretest, presentation of material, post-test, and filling out activity evaluation formulas. The results of the participants' assessment showed that the counseling that had been was sufficient to increase the knowledge of UMK Elen Bakes owners and employees regarding CPPOB and SSOP, this was also evidenced by an increase in the scores obtained during the post-test.*

### Keyword

*Socialization, Food safety, GMP, SSOP*

## 1. Pendahuluan

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama yang mengandung sumber energi bagi tubuh agar dapat beraktivitas (Nugraheni, Wiyatini, & Wiradona, 2018). Perlindungan dari peredaran pangan yang semakin beragam saat ini menjadi perhatian khusus karena menjadi jaminan bagi masyarakat sebagai konsumen, hal ini sebagaimana yang

\* Korespondensi : Arlinda Putri P.D  email korespondensi: 19033010049@student.upnjatim.ac.id

tertuang dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Kondisi ini menjadi poin penting dengan keterkaitannya terhadap keamanan pangan yang diedarkan, sehingga pangan aman dikonsumsi oleh konsumen (Lestari, 2022). Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, keamanan pangan merupakan 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. Dimana keamanan pangan tercipta dari pelaku usaha yang melakukan proses produksi dengan baik dan benar sesuai dengan yang telah dipersyaratkan.

Saat ini masyarakat juga semakin sadar akan pentingnya kualitas pangan yang dikonsumsi. Pangan yang dipilih merupakan pangan yang aman dan bebas dari cemaran yang dapat membahayakan Kesehatan. Dengan meningkatnya kewaspadaan masyarakat, pelaku usaha harus meningkatkan pengetahuan akan pentingnya menjaga produk tetap aman dan berkualitas. Salah satu usaha yang dilakukan yaitu dengan menerapkan CPPOB dan mempunyai pedoman SSOP untuk industrinya. Data dari BPOM pada tahun 2020 menunjukkan bahwa hasil pemeriksaan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) diketahui 400 sarana (26,01%) telah menerapkan CPPOB dan 1125 sarana (73,15%) belum menerapkan CPPOB dan 13 sarana (0,85%) tutup atau tidak dapat diperiksa.

CPPOB adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. CPPOB-IRT menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir (BPOM, 2012). Sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik, produsen Pangan Olahan wajib memiliki Izin Penerapan CPPOB sebagai pemenuhan persyaratan Keamanan Pangan. Penerapan CPPOB didasarkan pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga dengan 14 aspek kriteria yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha.

Elen Bakes merupakan salah satu Industri Rumah Tangga yang bergerak dibidang produksi bakery. Jenis produk bakery yang dihasilkan seperti roti manis dengan berbagai isian, bolu tape, brownies dan beberapa kue lain. Elen Bakes beralamat di Jl. Buana Raya, Gg. Buana Dwipa No. 15, Denpasar Barat, Bali dengan Ibu Siti Astutik sebagai pemilik dan mempunyai sekitar 7 karyawan, baik karyawan produksi maupun karyawan bagian penjualan. Penyuluhan di Elen Bakes dilakukan dengan tujuan menambah wawasan pemilik dan karyawan mengenai CPPOB dan SSOP agar dapat diaplikasikan saat proses produksi sehingga produk yang dihasilkan dapat meningkatkan mutu produk yang dihasilkan.

## 2. Metode

Kegiatan penyuluhan CPPOB dan SSOP dilakukan sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada Senin, 7 November 2022 di Elen Bakes dengan pemilik dan karyawan sebagai *audience*. Kegiatan diawali dengan pretest, kemudian penyuluhan materi CPPOB dan SSOP, kemudian dilanjutkan dengan posttest dan evaluasi kegiatan. *Pretest* dan *posttest* berisi soal yang dilakukan guna mengetahui pemahaman pemilik dan karyawan

sebelum dan sesudah mengikuti penyuluhan. Sementara evaluasi kegiatan berisi mengenai penilaian peserta penyuluhan terhadap materi penyuluhan yang disampaikan.

### 3. Hasil & Pembahasan

Bagian pembahasan menyajikan hasil pengabdian kepada masyarakat dengan deskripsi yang jelas. Bagian ini memaparkan hasil pengolahan data, menginterpretasikan penemuan secara logis, mengaitkan dengan sumber rujukan yang relevan, dan implikasi dari temuan. Penyajian tabel dan grafik dapat ditonjolkan guna memperjelas penyajian hasil pengabdian masyarakat secara verbal. Tabel dan grafik harus diberi penomoran yang jelas seperti ilustrasi pada Tabel 1 dan Gambar 1 berikut.

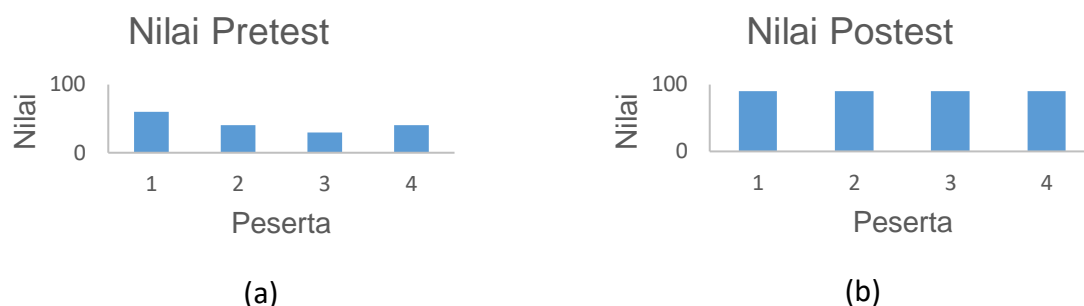
Pelaksanaan penyuluhan CPPOB dan SSOP dilakukan mulai dari pengerjaan soal *pretest*, kemudian penyampaian materi penyuluhan, pengerjaan *posttest* dan diakhiri dengan pengisian evaluasi kegiatan. Kegiatan penyuluhan dilakukan bersama dengan pemilik dan 3 orang karyawan dari Elen Bakes, antara lain Ibu Astutik (pemilik), Ibu Siti Juariyah, Ibu Sumiati, dan Ibu Sri Handayani (karyawan).

Penyuluhan diawali dengan pembukaan dan perkenalan, kemudian peserta penyuluhan diminta untuk mengisi soal *pretest* yang telah disiapkan yaitu sebanyak 10 soal mengenai materi CPPOB dan SSOP yang nantinya akan disampaikan. Materi yang dibawakan yaitu mengenai keamanan pangan yang meliputi definisi keamanan pangan dan jenis – jenis bahaya keamanan pangan seperti bahaya biologis, bahaya kimia dan bahaya fisik. Dilanjutkan dengan materi CPPOB berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tentang Pedoman Tata Cara yang meliputi definisi CPPOB, manfaat CPPOB, undang – undang yang mengatur mengenai CPPOB dan 14 aspek CPPOB yaitu lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, Kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program hygiene dan snaitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan. Selain itu, juga terdapat materi mengenai SSOP yang meliputi definisi SSOP, manfaat adanya SSOP, serta 8 kunci pokok pesyaratan SSOP seperti kemanan air, kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan – bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan, penggunaan bahan berbahaya yang benar, pengawasan kondisi Kesehatan personil, dan menghilangkan hama dari unit pengolahan. Dokumentasi kegaitan penyuluhan dapat dilihat pada **Gambar 1**.



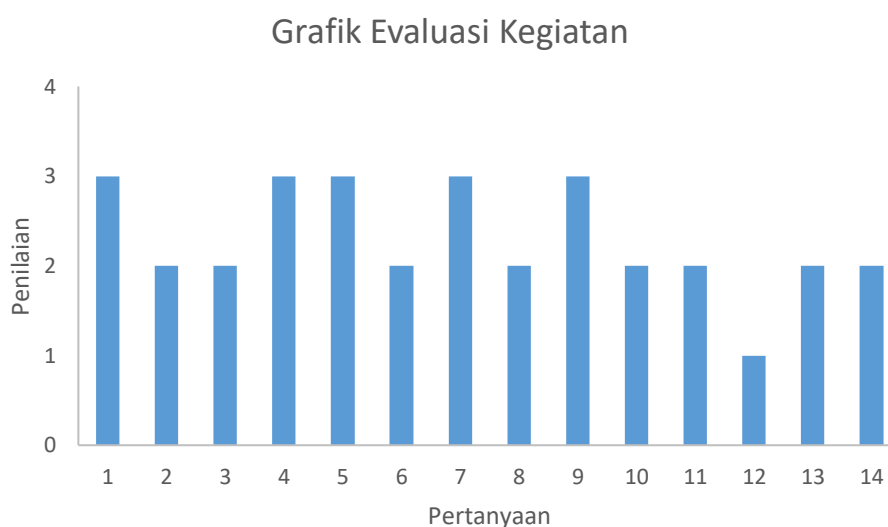
**Gambar 1.** Penyuluhan CPPOB dan SSOP

Penyuluhan diakhiri dengan pengerjaan *posttest* dan pengisian formulir evaluasi kegiatan. Dari hasil *pretest* dan *posttest* terdapat perbedaan perolehan nilai, yaitu nilai *posttest* lebih besar *pretest*. Berikut merupakan daftar dan grafik nilai *pretest* dan *posttest* peserta penyuluhan.



**Gambar 2.** Grafik Nilai (a) Pretest, (b) Posttest

Pengisian formulir evaluasi kegiatan dilakukan setelah peserta selesai mengerjakan *posttest*. Beberapa pertanyaan yang diajukan dalam evaluasi kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1. Peserta diminta untuk memberikan penilaian pada beberapa aspek mengenai penyuluhan yang telah dilakukan, yaitu penilaian penampilan instruktur, penyampaian materi, bahan ajar, dan metode pembelajaran yang memuat beberapa pertanyaan. Penilaian dilakukan berdasarkan 4 keterangan, yaitu nilai 1 kurang, penilaian 2 cukup, penilaian 3 baik dan penilaian 4 sangat baik. Dari hasil penilaian peserta pada Gambar 3. dapat diketahui bahwa penyuluhan yang dilakukan sudah cukup menambah wawasan dari pemilik maupun karyawan UMK Elen Bakes. Dengan penilaian yang telah diberikan diharapkan UMK Elen Bakes dapat menerapkan CPPOB dan SSOP secara konsisten sehingga menjaga kualitas produk yang dihasilkan.



Keterangan: Penilaian 1 = Kurang; 2 = Cukup; 3 = Baik; dan 4 = Sangat Baik

**Gambar 3.** Grafik Evaluasi Kegiatan

#### 4. Kesimpulan

Hasil penyuluhan CPPOB dan SSOP yang telah dilakukan dengan pemilik dan karyawan UMK Elen Bakes sebagai peserta menunjukkan hasil yang positif. Hal ini dibuktikan dengan adanya kenaikan nilai saat *postest* pada semua peserta. Dari nilai *postest* peserta dapat memahami tentang prinsip CPPOB dan SSOP, dengan bertambahnya pengetahuan mengenai CPPOB dan SSOP ini diharapkan UMK Elen Bakes dapat menerapkan secara konsisten untuk menjaga meningkatkan kualitas produk.

#### 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 UMK Elen Bakes atas partisipasinya dalam kegiatan ini, serta ibu Dr. Yunita Satya Pratiwi, S. TP., MKes. atas bimbingannya dalam pembuatan jurnal pengabdian masyarakat ini

#### Daftar Pustaka

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2020). Laporan Tahunan 2020. Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Rendah dan Sedang. Jakarta.
- Lestari, T. R. P. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-Masala Sosial*, 11(1): 5772.
- Nugraheni, H., Wiyatini, T., & Wiradona, I. (2018). Kesehatan Masyarakat dalam Determinan Sosial Budaya. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Pemerintah Indonesia. Undang Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta
- Pemerintah Indonesia. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Jakarta