
PELATIHAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA PELAKU USAHA KECIL MENENGAH DI DESA CIMEKAR, KABUPATEN BANDUNG

Edy Subroto^{1*}

Robi Andoyo¹

Rossi Indiartho¹

Aldila Din Pangawikan¹

¹Departemen Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Sumedang, Jawa Barat, Indonesia.

*email:

edy.subroto@unpad.ac.id

Abstrak

Desa Cimekar merupakan salah satu Desa di Kabupaten Bandung yang memiliki berbagai usaha kecil menengah (UKM) yang memproduksi berbagai produk olahan pangan, seperti keripik dan aneka cemilan, aneka sambal, madu, kopi, dan lain-lain. Beberapa UKM tersebut belum mengaplikasikan prinsip cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB). Kegiatan pengabdian pada masyarakat (PPM) ini bertujuan memberikan edukasi atau pelatihan CPPOB kepada kelompok UKM olahan pangan di Desa Cimekar agar dapat meningkatkan daya saing dan kualitas produk. Kegiatan PPM ini merupakan bagian dari program pengabdian yang didukung oleh Universitas Padjadjaran dengan dibantu beberapa mahasiswa yang terlibat. PPM yang dilakukan meliputi survey kondisi UKM olahan pangan di Desa Cimekar, penyampaian materi pelatihan dan diskusi terkait berbagai permasalahan UKM, dan pendampingan serta evaluasi program. PPM ini telah meningkatkan pemahaman pada pelaku UKM terhadap penerapan CPPOB, sanitasi, keamanan pangan, dan aturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP). Kegiatan ini sangat bermanfaat bagi UKM olahan pangan di Desa Cimekar untuk meningkatkan daya saing dan kualitas produknya sehingga diharapkan dapat meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan usaha.

Kata Kunci:

CPPOB
UKM
Keamanan pangan
Sanitasi
Desa Cimekar

Keywords:

CPPOB
SMEs
Food safety
Sanitation
Cimekar Village

Abstract

Cimekar Village is one of the villages in Bandung Regency which has various small and medium enterprises (SMEs) that produce various processed food products, such as chips and various snacks, various chili sauce, honey, coffee, and others. Some of these SMEs have not applied the principles of good processed food production (CPPOB). This community service activity (PPM) aimed to provide CPPOB education or training to food processing SMEs groups in Cimekar Village in order to increase competitiveness and product quality. This PPM activity is part of a community service program supported by Universitas Padjadjaran with the assistance of several students involved. The PPM carried out included a survey on the condition of food processing SMEs in Cimekar Village, delivery of training materials and discussions related to various SMEs problems, and mentoring and program evaluation. This PPM had increased the understanding of SMEs regarding the implementation of CPPOB, sanitation, food safety, and rules for using food additives (BTP). This activity was very beneficial for food processing SMEs in Cimekar Village to increase their competitiveness and product quality so that it is expected to increase the growth and development of their businesses.

Article History:

Received :15-12-2023

Revised :24-12-2023

Accepted :15-05-2023

PENDAHULUAN

Kualitas dan keamanan produk pangan merupakan hal mendasar yang harus dimiliki oleh setiap pelaku usaha, termasuk UKM yang bergerak di bidang olahan pangan [1]–[3]. Produk olahan pangan sangat rentan untuk mengalami kerusakan baik selama proses pengolahan, penyimpanan, maupun distribusi. Kerusakan produk tersebut dapat terjadi terutama jika terdapat kontaminasi baik kontaminan berupa bahan fisik, kimia, dan mikrobiologis yang dapat membahayakan kesehatan bagi yang mengonsumsi [4]–[6]. Menurut Ningsih [7], penyebab kerusakan produk dan penurunan kualitas yang dapat membahayakan keamanan pangan diantaranya adalah hygiene pekerja yang tidak memadai, penggunaan bahan baku dan bahan tambahan yang tidak memenuhi standar, cara pengolahan yang tidak tepat, dan sanitasi yang buruk atau lingkungan yang tidak bersih.

Desa Cimekar merupakan desa yang cukup banyak memiliki berbagai UKM olahan pangan dan minuman, diantaranya aneka cemilan, keripik singkong, keripik pisang, sale pisang, kue keju, baso goreng (basreng), aneka sambal, kopi, madu, dan lain sebagainya. UKM ini tersebar di berbagai penjuru di Desa Cimekar, Kabupaten Bandung. UKM tersebut tetap bertahan meskipun telah menghadapi dampak pandemic Covid-19, namun masih sulit untuk bangkit pasca pandemic karena memiliki berbagai permasalahan yang menghambatnya untuk maju. Permasalahan yang ada mencakup 2 aspek utama, yaitu aspek produksi dan aspek teknologi pemasaran/distribusi padahal aspek tersebut sangat menentukan kualitas produk dan keberlangsungan usaha [8], [9].

Pada aspek produksi, kurangnya pemahaman sanitasi, cara produksi pangan olahan yang baik

(CPPOB), aturan penggunaan bahan tambahan pangan, dan keterbatasan inovasi menyebabkan kualitas produk UKM dan daya saing menjadi kurang optimal [10], [11]. Kualitas produk yang kurang memadai juga menyebabkan produk menjadi cepat rusak dan keamanan pangan menjadi kurang terjamin padahal keamanan pangan menjadi prinsip dasar dalam menyediakan pangan yang berkualitas [5]. Permasalahan mutu produk dan penjualan juga dipengaruhi oleh inovasi kemasan produk yang belum optimal [12]. Pengetahuan dan keterampilan pengelola UKM yang masih minim terhadap desain grafis dan “labeling” menyebabkan produk UKM ini masih kurang memiliki daya saing untuk berkompetisi dengan produk-produk lainnya [13], [14].

Pada aspek pemasaran, kegiatan ini merupakan penentu keberlangsungan suatu usaha atau industri. Kapasitas produksi yang baik tanpa diiringi penjualan yang memadai menjadikan keberlangsungan usaha menjadi tidak maksimal. Penjualan UKM sebagian besar dilakukan secara konvensional melalui warung atau toko dan melalui beberapa reseller. Reseller kemudian mendistribusikan kembali produk UKM ke konsumen langsung ataupun ke beberapa toko lainnya. Penjualan ini juga menjadi tidak stabil karena dapat membatasi kemudahan orang untuk berbelanja ataupun mendapatkan barang yang ingin dibeli. Pengetahuan pengelola UKM terhadap digital marketing masih rendah. Oleh sebab itu cakupan penjualan ini perlu inovasi yang lebih kreatif.

METODOLOGI

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan pada PPM ini meliputi laptop, infokus (proyektor), alat tulis

kertas (ATK), speaker dan microphone, produk-produk UKM olahan pangan, dan bahan peralatan lainnya pendukung kegiatan PPM.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan untuk pelaksanaan PPM ini yaitu pada tahap awal dilakukan survey terlebih dahulu untuk menelusuri beragam masalah yang dimiliki pelaku usaha UKM olahan pangan di Desa Cimekar, sehingga pelatihan yang diberikan tepat sasaran sesuai dengan kebutuhan pelaku usaha. Kemudian dilaksanakan pelatihan dan diskusi, kemudian dilanjutkan dengan pendampingan dan evaluasi kegiatan dengan rincian tahapan sebagai berikut.

a. Metode Penyuluhan atau Ceramah

Metode penyuluhan atau ceramah bertujuan memberikan pemahaman dan pengertian terhadap konsep-konsep pada setiap materi yang disampaikan. Narasumber aktif memberikan ceramah dan penyuluhan kepada pelaku UKM olahan pangan di desa Cimekar. Penyuluhan yang diberikan berupa penyampaian mengenai pentingnya menjaga kualitas produk olahan pangan sehingga diperoleh standar hasil sesuai dengan yang diharapkan..

b. Metode Diskusi

Metode diskusi merupakan bentuk interaksi tatap muka, dimana pelaku UKM olahan pangan di Desa Cimekar mendapatkan kesempatan untuk bertanya dan menyumbangkan pikirannya serta berbagi informasi atau pengalaman guna pemecahan masalah yang dihadapi.

c. Metode Pelatihan

Metode pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan skill atau keterampilan UKM olahan pangan di Desa Cimekar tentang pengendalian dan penerapan CPPOB, keamanan pangan, sanitasi, dan aturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang tepat.

d) Pendampingan dan evaluasi.

Pendampingan dan evaluasi program dilakukan melalui diskusi, komunikasi, dan konsultasi secara berkesinambungan baik secara langsung maupun melalui telepon atau media whats app, agar UKM mitra dapat melaksanakan perbaikan secara terus menerus, sehingga UKM olahan pangan di Desa Cimekar dapat berdaya saing, terus tumbuh, dan berkembang. Pendampingan dan evaluasi program PKM ini juga berguna untuk mengetahui efektivitas maupun kekurangan dalam pelaksanaan program sehingga dapat digunakan sebagai landasan untuk perbaikan dalam keberlanjutan program pada masa mendatang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Survey dan Koordinasi dengan UKM Olahan Pangan di Desa Cimekar

Survey dilakukan untuk mengetahui lokasi, koordinasi dengan UKM, dan menelusuri berbagai permasalahan yang dimiliki oleh pelaku UKM olahan pangan. Survey ini juga berguna untuk mengkoordinasikan pelaku UKM olahan pangan terkait kesiapan pelaksanaan kegiatan PPM. Hasil survey diperoleh informasi terdapat berbagai UKM olahan pangan yang bersedia menjadi mitra untuk kegiatan ini yang dipimpin oleh koordinator desa (kordes) bidang UMKM. UKM ini memproduksi berbagai produk olahan pangan, seperti keripik singkong, kopi, madu, sale pisang, aneka sambal, roti/kue, keripik pisang,

dan lain-lain sebagai produk yang dijual secara komersial.

UKM produk olahan pangan ini memiliki tempat produksi yang beragam namun tata letak peralatan masih belum tertata dengan baik. Hal tersebut tentu membutuhkan perhatian untuk diberikan pengetahuan tentang pentingnya mengatur tata letak tempat produksi yang baik sehingga mobilitas pekerja dapat bekerja dengan baik dan menghindari munculnya potensi kecelakaan kerja, sekaligus menjaga kontaminasi produk agar kualitas produk lebih baik dan higienis.

UKM olahan pangan ini dalam menggunakan minyak goreng umumnya dalam bentuk curah dan digunakan secara berulang-ulang dan jika minyak tinggal sedikit kemudian ditambahkan atau dicampur dengan minyak yang baru. Hal ini juga membutuhkan pelatihan dan pengetahuan tentang pentingnya menghindari minyak yang sudah rusak atau teroksidasi yang dapat menimbulkan radikal bebas yang berbahaya untuk kesehatan [15]. Selain itu penggunaan minyak baru dicampur dengan minyak lama juga justru menjadikan minyak menjadi tidak tahan lama karena terjadinya autooksidasi pada minyak tersebut. Hasil survey yang diperoleh kemudian dijadikan patokan untuk pembuatan materi pelatihan ataupun rencana aksi/kegiatan yang akan dilakukan sehingga dapat sejalan dengan kebutuhan pelaku UKM olahan pangan.

Beberapa masalah yang dimiliki UKM olahan pangan di Desa Cimekar berdasarkan hasil survey diantaranya adalah

a. Cara produksi pangan olahan pada UKM sebagian besar belum menerapkan prinsip CPPOB sehingga dapat mengurangi kualitas produk yang dihasilkan.

b. pelaku UKM olahan pangan sebagian belum mengetahui aturan penggunaan bahan tambahan pangan terutama pada dosis penggunaan.

c. Penjualan produk UKM olahan pangan di Desa Cimekar tidak stabil sehingga terkadang pelaku UKM menjadi kurang semangat.

Dengan demikian, selanjutnya dilakukan pelatihan atau pemberian materi terkait CPPOB, sanitasi, keamanan pangan, serta tips & trik berinovasi.

Penyuluhan dan Diskusi

Kegiatan penyuluhan dan diskusi dengan pelaku UKM olahan pangan di desa Cimekar dilakukan pada berbagai permasalahan yang menjadi hambatan yang dimiliki oleh UKM olahan pangan. Aspek-aspek yang dibahas diantaranya tentang pentingnya meningkatkan kualitas produk melalui penerapan CPPOB, penerapan sanitasi yang baik mulai dari bahan baku, proses produksi, dan produk akhir, dan pentingnya menjaga keamanan pangan termasuk mengikuti aturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP). Dokumentasi pelatihan CPPOB dan diskusi dengan pelaku UKM di Desa Cimekar dapat dilihat pada Gambar 1.

Beberapa hal terkait keamanan pangan dan sanitasi juga diberikan kepada UKM olahan pangan di Desa Cimekar. Kondisi ruang produksi yang sempit biasanya menjadi kendala bagi pelaku UKM untuk mengatur layout atau penempatan bahan, peralatan produksi, dan produk jadi. Kesibukan dalam menjalankan aktivitas produksi juga sering menjadi alasan tidak sempat untuk membersihkan atau membereskan ruang produksi. Namun demikian pelaku UKM diberikan pengertian bahwa ruang produksi yang sempit tetap dapat dibersihkan dan dirapikan sehingga harus tetap memegang prinsip bahwa

ruang produksi yang sederhana itu hal wajar, tetapi lingkungan produksi tetap harus bersih dan tidak jorok karena dapat menimbulkan kontaminasi silang oleh mikroba patogen yang membahayakan keamanan pangan [16].



Gambar 1. Pelatihan CPPOB dan diskusi dengan pelaku UKM di Desa Cimekar.

Pelatihan CPPOB dan diskusi ini dapat berjalan lancar yang diikuti oleh 20 orang yang mewakili masing-masing UKM-nya yang bergerak dalam bidang olahan pangan seperti UKM basreng, UKM aneka sambal, UKM olahan kopi, UKM aneka cemilan, UKM madu, UKM keripik singkong, dan lain-lain. Kegiatan PPM secara keseluruhan telah menambah pengetahuan dan wawasan, serta pengalaman pelaku UKM di Desa Cimekar mengenai CPPOB serta meningkatkan kesadaran terhadap pentingnya menjaga sanitasi dan keamanan pangan termasuk dalam meningkatkan semangat pelaku UKM

untuk bangkit, maju, dan berkembang secara berkelanjutan.

Pendampingan dan Evaluasi

Kegiatan pendampingan dan evaluasi dilakukan terhadap berbagai kendala pada penerapan hasil dari pelatihan yang telah disampaikan sekaligus untuk menindaklanjuti pengembangan ke depan terkait peningkatan daya saing UKM olahan pangan di Desa Cimekar. Dengan pendampingan dan evaluasi, pelaku UKM olahan pangan di Desa Cimekar semakin semangat untuk terus berinovasi dalam mengembangkan UKMnya. Pendampingan dan evaluasi juga bermanfaat untuk mengetahui faktor-faktor yang dapat menghambat ataupun berpotensi menjadi pemacu untuk meningkatkan efisiensi, serta percepatan pencapaian tujuan kegiatan dengan mengoptimalkan faktor-faktor pendorong yang dimiliki oleh pelaku UKM olahan pangan di Desa Cimekar [9], [17].

Program pendampingan dan evaluasi pada kelompok UKM olahan pangan telah mampu menghasilkan beberapa perubahan atau capaian pada pelaku UKM di Desa Cimekar seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Beberapa perubahan atau capaian pada pelaku UKM di Desa Cimekar.

No	Kegiatan	Tingkat Capaian Sesuai Target
1	Penggalian potensi UKM olahan pangan di Desa Cimekar dalam perekonomian.	Pelaku UKM olahan pangan di Desa Cimekar mengetahui potensi UKM olahan pangan dalam perekonomian.
2	Peningkatan pemahaman pelaku UKM tentang	Pelaku UKM memiliki pemahaman tentang jenis-jenis BTP yang

	aturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP).	dilarang dan diperbolehkan serta aturan penggunaannya.
3	Peningkatan pengetahuan/pemahaman pelaku UKM olahan pangan tentang sanitasi dan keamanan pangan.	Peserta (pelaku UKM) memiliki pemahaman tentang sanitasi dan keamanan pangan pada produk olahan pangan.
4	Pembekalan pemahaman mengenai inovasi UKM olahan pangan.	Peserta (pelaku UKM) mengetahui/memahami tips dan trik berinovasi dan termotivasi untuk meningkatkan inovasi pada UKM nya.

SIMPULAN

Pelatihan CPPOB, sanitasi, dan keamanan pangan pada UKM olahan pangan di Desa Cimekar, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung berhasil dan bermanfaat dalam meningkatkan pemahaman serta keterampilan pelaku UKM olahan pangan mengenai cara meningkatkan kualitas produk olahan pangan, yaitu dengan meningkatkan keamanan pangan, menjaga sanitasi, mengikuti aturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), serta meningkatkan kemampuan serta tips dan trik dalam berinovasi untuk mengembangkan usahanya secara berkelanjutan.

SARAN

Perlunya kegiatan berkelanjutan terutama untuk membina berbagai UKM olahan pangan dengan mensinergikan dan kolaborasi dengan berbagai pihak agar pelaku UKM di Desa Cimekar dapat dikenal lebih luas dan berdaya

saing, misalnya dengan inisiasi pembentukan sentra UKM olahan pangan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor Universitas Padjadjaran dan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia, serta berbagai pihak yang telah mendukung kegiatan Pengabdian pada Masyarakat (PPM) ini.

REFERENSI

- [1] Lady Yulia, "Strategi Pengembangan Industri Produk Halal," *J. Bisnis Islam*, vol. 8, no. 1, pp. 121–162, 2015.
- [2] N. Nasori, S. Indrawati, E. Endarko, M. Mashuri, G. Prayitno, and A. Rubiyanto, "Pemetaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Jawa Timur Menuju Sertifikasi Halal Tahun 2024," *Sewagati*, vol. 6, no. 1, pp. 76–84, 2022, doi: 10.12962/j26139960.v6i1.172.
- [3] V. Andriany, "Efektifitas Pelatihan Pengusaha Umkm Bidang Makanan Dan Minuman Di Kota Dumai," *J. Manaj. dan Prof.*, vol. 3, no. 1, pp. 25–45, 2022, doi: 10.32815/jpro.v3i1.1014.
- [4] M. Webb and A. Morancie, "Food safety knowledge of foodservice workers at a university campus by education level, experience, and food safety training," *Food Control*, vol. 50, pp. 259–264, 2015, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.09.002>.
- [5] B. D. S. Putra, "Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Pada UMKM Mentari Bulan Malang," *J. Ilm. Mhs. Fak. Ekon. dan Bisnis Univ. Brawijaya*, vol. 8, no. 2, pp. 1–18, 2012.
- [6] E. Subroto, H. Marta, and R. Indiarso, "Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Kelompok Ukm Olahan Pangan Di Desa Cileunyi Kulon,

- Jawa Barat,” *J. Agro Dedik. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 20–28, 2022.
- [7] R. Ningsih, “Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan Sdn Kota Samarinda,” *J. Kesehat. Masy.*, vol. 10, no. 1, pp. 64–72, 2014.
- [8] A. Kramer and B. A. Twigg, *Quality Control For The Food Industry Fundamentals & Applications*, 3rd Editio. Delhi, India: Medtech, 2017.
- [9] B. Mulyani, S., Rizqiati, H., Pramono, Y. B., & Dwiloka, “Pendampingan persiapan penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) sebagai syarat pengajuan ijin edar produk olahan susu di KTT Rejeki Lumintu Kecamatan Gunungpati Kota Semarang,” *J. Agro Dedik. Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 7–10, 2020.
- [10] D. B. Pinandoyo and A. Masnar, “Penerapan GMP pada UKM Keripik SEMAT (Sehat dan Nikmat),” *Gorontalo Agric. Technol. J.*, vol. 2, no. 2, p. 51, 2019, doi: 10.32662/gatj.v2i2.722.
- [11] N. Kumar, A. Jha, B. Bora, and A. Adhikari, “Quality Inadequacies in Supply Chain Management of Pharmaceutical Products -A Preliminary Study in India,” *Glob. J. Emerg. Trends e-Business, Mark. Consum. Psychol.*, vol. 3, no. 1, pp. 455–466, 2017.
- [12] A. Widiati, “Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di ‘Mas Pack’ Terminal Kemasan Pontianak,” *J. Audit dan Akunt. Fak. Ekon. Univ. Tanjungpura*, vol. 8, no. 2, pp. 67–76, 2020, doi: 10.26418/jaakfe.v8i2.40670.
- [13] A. Winarti, *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengorengan Hampa terhadap Mutu Keripik Mangga Indramayu*. Bogor: Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, 2000.
- [14] T. Radiyati, *Kerupuk keripik, Keripik Pisang*. Subang: BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI, 1990.
- [15] R. Perumalla Venkata and R. Subramanyam, “Evaluation of the deleterious health effects of consumption of repeatedly heated vegetable oil,” *Toxicol. Reports*, vol. 3, pp. 636–643, 2016, doi: <https://doi.org/10.1016/j.toxrep.2016.08.003>.
- [16] N. G. Marriott and R. B. Gravani, *Principles of Food Sanitation*, Fifth Edit. Springer, Boston, MA, 2006.
- [17] M. Nurpratama and S. Anwar, “Penerapan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Kelurahan Karangmalang Kecamatan Indramayu Kabupaten Indramayu,” *J. Investasi*, vol. 6, no. 2, pp. 87–102, 2020.