

## PENYULUHAN CARA PRODUKSI PRODUK OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) BAGI UMKM BATU BOLONG SEJAHTERA

**Dina Soes Putri<sup>1</sup>, Asmawati<sup>2\*</sup>, Hary Kurniawan<sup>3</sup>, Ariansyah<sup>4</sup>, Meli Apriana<sup>5</sup>**

<sup>1,2,4,5</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Teknik Pertanian, Universitas Mataram, Indonesia

[asmawati@ummat.ac.id](mailto:asmawati@ummat.ac.id)

---

### ABSTRAK

**Abstrak:** Telah dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema Penyuluhan Cara Produksi Produk Olahan yang Baik (CPPOB) di Desa Batu Bolong, Kabupaten Lombok Barat. Mitra kegiatan ini adalah Kelompok Tani Batu Bolong Sejahtera yang beranggotakan 18 orang anggota. Anggota KT Batu Bolong Sejahtera kesehariannya menyadap air nira di hutan lalu mengolahnya menjadi gula merah tangkup. Sebelumnya, pada proses pengolahan air nira mitra menggunakan tungku berbahan bakar kayu dan dilakukan di luar ruangan sehingga higienitas produk menjadi kurang. Selain itu, produk masih dikemas seadanya, hanya menggunakan plastik kresek putih yang menjadikannya rentan kontaminasi. Oleh karena itu, tujuan pengabdian ini adalah meningkatkan soft dan hardskill mitra melalui kegiatan penyuluhan dan praktik CPPOB yang sesuai dengan standar nasional, khususnya pada proses produksi gula merah tangkup. Pengetahuan terkait CPPOB sangat penting bagi pelaku usaha makanan dan minuman karena merupakan salah satu syarat diterbitkannya izin edar PIRT. Metode pengabdian ini menggunakan teknik Participatory Action Research, dimana mitra terlibat aktif dalam kegiatan pengabdian. Pengukuran serapan pengetahuan peserta penyuluhan (mitra) dilakukan dengan pemberian pre dan posttest. Berdasarkan hasil olah data diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta sebanyak 38% terkait materi seputar CPPOB. Simpulannya, mitra telah memahami prinsip CPPOB dan telah mempraktekkannya dalam proses produksi berikutnya.

**Kata Kunci:** Air Nira; Perizinan PIRT; Gula Merah Cetak.

*Abstract: A community service activity was carried out in Batu Bolong Village, Batu Layar Barat Subdistrict, West Lombok Regency, West Nusa Tenggara Province, with the theme of Good Manufacturing Practices (GMPs). The activity was carried out in collaboration with the Batu Bolong Sejahtera Farmer Group, a local organization that specializes in the collection of palm sap from within forest ecosystems and its subsequent processing into brown sugar. Previously, the partners utilized wood-fired stoves for the outdoor processing of palm sap, a practice that compromised product hygiene. Furthermore, the products' packaging method is substandard, utilizing solely white plastic bags, which renders them vulnerable to contamination. Therefore, the objective of this community service initiative was to educate the partners on the implementation of CPPOB in the production process of moulded brown sugar. It is imperative for food and beverage businesses to possess a comprehensive understanding of CPPOB, as it serves as a prerequisite for obtaining a PIRT distribution permit. This community service method employed the Participatory Action Research technique, in which partners were actively involved in the community service activities. The measurement of the knowledge absorption of the participants (partners) was carried out by administering pre- and post-tests. The findings of the data analysis demonstrated a 40% increase in the participants' knowledge related to CPPOB material. In summary, the partners have comprehended the tenets of CPPOB and have implemented them in subsequent production processes.*

**Keywords:** Moulded Palm Sugar; Palm Sap; PIRT Permit.



---

#### Article History:

Received: 11-10-2025

Revised : 15-11-2025

Accepted: 01-12-2025

Online : 02-12-2025



*This is an open access article under the CC-BY-SA license*

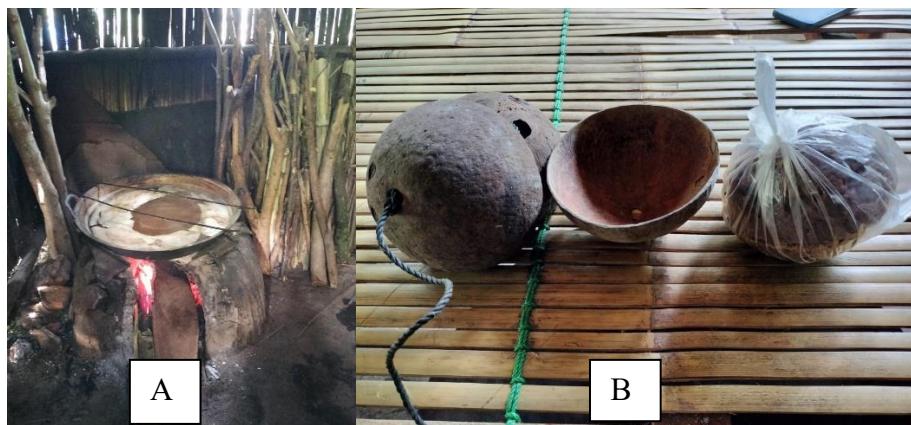
## A. LATAR BELAKANG

Dalam rangka menjaga keamanan pangan yang beredar di Indonesia, pemerintah, dalam hal ini diwakilkan oleh Menteri Perindustrian, telah menerbitkan peraturan yang berkaitan dengan Cara Produksi Produk Olahan yang Baik (CPPOB) pada tahun 2010. Dalam bahasa Inggris, CPPOB dikenal dengan istilah *Good Manufacturing Practices* (GMPs) (Ambarwati et al., 2025). Dimana, penerapan CPPOB wajib dilakukan oleh UMKM yang bergerak di bidang makanan dan minuman guna mendapatkan izin edar PIRT/BPOM (Maesaroh et al., 2025; Pritanova P et al., 2020; Yeni et al., 2022). Hal ini dikarenakan implementasi CPPOB sesuai dengan peraturan yang berlaku akan menghasilkan produk pangan yang aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi (Kusumahati et al., 2022).

Ada berbagai manfaat yang bisa didapatkan oleh UMKM bila menerapkan CPPOB, di antaranya: dapat meningkatkan daya saing, meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan (Dewi et al., 2019), meningkatkan nilai jual produk, serta meningkatkan kepercayaan konsumen (Wicaksono et al., 2016). Dengan demikian, implementasi CPPOB sangat krusial bagi keberlangsungan suatu usaha.

Secara umum, CPPOB akan menerapkan higienitas dan menjamin mutu serta keamanan produk pangan. Dimana, ada 18 aspek evaluasi yang termuat dalam dokumen CPPOB meliputi: lingkungan fasilitas, bangunan, peralatan, produksi, fasilitas sanitasi, bahan, pengendalian proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, program pemeliharaan dan sanitasi, transportasi, dokumentasi, dan pencatatan (Wardanu et al., 2023). Pelaku UMKM wajib memenuhi semua standar evaluasi tersebut sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas produk dan menjamin kesehatan konsumen (Gunjur et al., 2020).

Kelompok Tani Batu Bolong Sejahtera (KT BBS) merupakan salah satu UMKM yang berdomisili di Desa Batu Bolong, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Produk utama UMKM ini adalah gula merah cetak (tangkup) yang dibuat dari air nira tanaman aren. Lebih lanjut, proses produksinya masih manual menggunakan tungku berbahan bakar kayu sehingga menghasilkan abu yang dapat masuk ke dalam air nira yang dimasak (lihat Gambar 1a). Selain itu, pengemasan produk juga masih jauh dari standar keamanan pangan karena hanya menggunakan plastik kresek putih (Gambar 1b) sehingga rentan terhadap kontaminasi selama proses penyimpanan maupun distribusi produk. Dengan demikian, proses produksi yang diterapkan oleh UMKM ini masih jauh dari standar CPPOB.



**Gambar 1.** Kondisi eksisting mitra: (a) proses pengolahan, (b) proses pengemasan

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah mengedukasi mitra terkait CPPOB sehingga mitra dapat meningkatkan standar produksinya sesuai dengan peraturan yang berlaku dan dapat melakukan pendaftaran PIRT usahanya. Kegiatan yang telah dilakukan meliputi penyuluhan dan praktik CPPOB untuk meningkatkan *soft* dan *hardskill* mitra.

## B. METODE PELAKSANAAN

Mitra kegiatan ini adalah Kelompok Tani Batu Bolong Sejahtera yang merupakan UMKM dengan produk utama gula merah aren. Jumlah anggotanya sebanyak 18 orang dan semuanya laki-laki. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah *Participatory Action Research* (PAR) (Afandi et al., 2022). Dimana, ketua mitra berperan aktif dalam meneruskan informasi pengabdian kepada anggotanya dan menyiapkan tempat untuk pelaksanaan kegiatan. Kegiatan pengabdian ini terbagi menjadi dua aktivitas utama, yaitu penyuluhan CPPOB dan praktik penggunaan alat produksi dan pengemasan.

### 1. Penyuluhan CPPOB

Salah satu syarat dalam pengajuan izin PIRT adalah UMKM harus menerapkan CPPOB dalam praktik produksinya (Sunardi et al., 2024). Dengan demikian, mitra harus memahami terlebih dahulu terkait pedoman CPPOB. Tujuan kegiatan penyuluhan ini adalah memberikan informasi kepada mitra terkait hal-hal yang berkaitan dengan penerapan CPPOB, khususnya pada saat pengajuan PIRT usaha. Materi penyuluhan ini disampaikan oleh Ibu Asmawati yang merupakan dosen pengampu mata kuliah Keamanan Pangan.

### 2. Praktik Penggunaan Alat Produksi dan Pengemasan

Sebagai upaya dalam meningkatkan pengetahuan mitra terkait praktik CPPOB yang mengikuti ketentuan undang-undang, maka setelah diberikan materi penyuluhan, mitra juga diberikan kesempatan untuk mempraktikkan langsung cara pengolahan dan pengemasan yang mematuhi standar CPPOB.

Oleh karenanya, pada kegiatan ini mitra dibekali dengan alat dan bahan produksi seperti sarung tangan plastik, masker, penutup kepala plastik, mesin pengolah air nira, spatula, loyang, oven, ayakan 20 mesh, timbangan digital, plastik kemasan, dan *vaccum sealer*. Praktik penggunaan mesin pengolah dan oven dipandu oleh Bapak Hary Kurniawan, sedangkan praktik pengemasan produk dipandu oleh Ibu Dina Soes Putri. Untuk memudahkan proses penggunaan alat TTG oleh mitra secara mandiri maka mereka telah diberikan modul yang berisi SOP penggunaan dan perawatan alat-alat yang telah diberikan.

### 3. Evaluasi Kegiatan

Untuk mengukur pengetahuan dasar mitra dan mengetahui serapan pengetahuan setelah diberikan materi maka sebelum dan sesudah kegiatan penyuluhan, mitra diberikan tes tertulis. Hasil olah data tes tulis ditampilkan pada Tabel 1 dan Tabel 2.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Penyuluhan CPPOB

Kegiatan penyuluhan telah diikuti oleh 14 orang peserta yang merupakan anggota KT BBS maupun istri dari anggota UMKM tersebut. Sesi ini diawali dengan pengisian pretest oleh mitra yang dilanjutkan dengan sesi pembukaan oleh ketua tim pelaksana, penyampaian materi oleh salah satu anggota tim, sesi diskusi dan tanya jawab, lalu diakhiri dengan kegiatan pengisian posttest oleh peserta. Dokumentasi kegiatan penyuluhan disajikan pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Suasana penyampaian materi sosialisasi

Materi penyuluhan yang disampaikan meliputi definisi CPPOB, istilah-istilah dalam dokumen CPPOB, tujuan, manfaat, ruang lingkup, dan regulasi CPPOB, unsur-unsur penting dalam CPPOB, serta penerapan CPPOB pada industri gula merah. Semua peserta kegiatan saat antusias mengikuti kegiatan ini ditandai dengan aktifnya sesi tanya jawab setelah sesi penyampaian materi.

## 2. Praktik penggunaan alat produksi dan pengemasan

Dalam upaya meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi mitra, maka telah diberikan seperangkat alat dan bahan untuk kegiatan produksi dan pengemasan. Pada kegiatan ini, mitra diajarkan cara menggunakan alat dan bahan tersebut sesuai dengan ketentuan CPPOB yang berlaku, yaitu menerapkan higienitas dan keamanan pangan selama proses produksi berlangsung. Dokumentasi praktik penggunaan alat dan bahan disajikan pada Gambar 3 dan Gambar 4.



Gambar 3. Praktik penggunaan mesin pengolah air nira

Mitra diberikan mesin pengolah air nira menjadi gula semut dan oven untuk menunjang kegiatan produksi mereka. Dimana, keberadaan mesin pengolah akan meningkatkan efisiensi produksi dan menjaga konsistensi produk (Kurniawan et al., 2024). Adapun alat oven diberikan untuk membantu meningkatkan kualitas produk mitra karena sebelumnya produk mereka memiliki kadar air yang relatif tinggi sehingga daya simpannya rendah (hanya bertahan beberapa bulan di suhu ruang sebelum mulai berjamur). Bila produk dikeringkan terlebih dahulu sebelum dikemas hingga kadar airnya rendah, maka daya simpan produk akan meningkat (dapat bertahan hingga 1 tahun di suhu ruang). Selain itu, dengan adanya alat produksi baru, mitra dapat memindahkan lokasi produksi yang semula di luar ruangan menjadi di dalam ruangan khusus sehingga dapat terhindar dari kontaminasi eksternal seperti abu hasil pembakaran kayu maupun dari mikroorganisme atau hewan-hewan yang umum berkeliaran di luar rumah. Dengan demikian, mitra dapat memenuhi persyaratan CPPOB terkait tempat usaha, yaitu berada pada bangunan permanen, mudah dibersihkan dan terhindar dari kontaminasi silang (Kholil et al., 2024).



**Gambar 4.** Praktik menimbang dan mengemas produk

Selain alat produksi, mitra juga diberikan alat dan bahan pengemas seperti *vaccum sealer* dan plastik kemasan (*standing pouch*). Keduanya penting untuk dimiliki oleh mitra karena salah satu aspek yang dievaluasi melalui dokumen CPPOB adalah aspek kemasan. Dimana, menurut Permenperin 75/M-ENG/PER/7/2010 kemasan harus bisa melindungi produk dari cahaya, panas, kelembaban, kotoran, benturan, dan lain-lain (Kumalasari & Putri, 2022). Meskipun kemasan *standing pouch* telah memiliki *zipper* sebagai *seal*, namun tetap perlu diproteksi lagi menggunakan *sealer* sehingga kemasan mendapatkan *double protection* dari kontaminasi luar.

Selain harus disegel dengan baik, kemasan juga perlu diberikan etiket label. Dimana, label juga termasuk dalam salah satu aspek evaluasi CPPOB. Tujuan pemberian label adalah untuk memberikan informasi yang benar dan jelas kepada calon konsumen tentang setiap produk pangan yang dikemas sebelum membeli atau mengonsumsinya (Panghastuti & Sulistiono, 2025). Sebelum diberikan penyuluhan, produk mitra tidak memiliki label karena ketidaktahuan mereka terkait pentingnya pencantuman label pada kemasan produk. Setelah diberikan penyuluhan, mitra akhirnya memahami bahwa label kemasan sangat penting karena selain untuk memenuhi standar CPPOB, adanya label yang informatif akan menarik minat konsumen untuk membeli produk tersebut. Dengan demikian, pada program pengabdian selanjutnya, mitra perlu diajarkan cara membuat desain label kemasan yang sesuai dengan regulasi yang berlaku untuk meningkatkan daya jual produknya.

### 3. Evaluasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini dievaluasi menggunakan metode Kirkpatrick level 2 (Tamsuri, 2022). Dimana, peserta penyuluhan diberikan *pretest* dan *posttest* menggunakan soal yang sama yang berkaitan dengan materi penyuluhan (CPPOB). Lebih lanjut, *pretest* berperan dalam mengukur

pengetahuan awal mitra, sedangkan posttest berperan dalam mengukur pengetahuan mitra pasca penyampaian materi (Asmawati et al., 2024).

Soal tes terdiri dari 10 pertanyaan pilihan ganda dengan opsi jawaban dari a-e. Butir soal tes dapat dilihat pada Tabel 1. Hasil pre- dan posttest peserta diolah menggunakan excel dan datanya disajikan pada Tabel 2. Kedua hasil tes lalu dibandingkan angkanya untuk mengetahui persentase penyerapan materi penyuluhan.

**Tabel 1.** Soal *pretest* dan *posttest* peserta penyuluhan

No	Bunyi Soal
1	Apakah yang dimaksud dengan CPPOB dalam pengolahan pangan?
2	Apa tujuan diberlakukannya prinsip cara produksi pangan olahan yang baik pada pengolahan air nira menjadi gula?
3	Aspek apa saja yang diatur dalam penerapan CPPOB?
4	Bagaimana syarat bahan baku nira yang baik untuk diolah menjadi gula?
5	Bagaimanakah syarat peralatan pengolahan yang baik dan benar?
6	Bagaimanakah syarat ruang produksi dan pengolahan yang baik?
7	Bagaimanakah syarat pekerja dan orang yang mengolah produk pangan?
8	Apa manfaat yang dapat diperoleh jika kita mengolah nira menjadi gula dengan menerapkan CPPOB?
9	Apa keuntungan dari menerapkan pengolahan pangan yang baik dan benar?
10	Hal apakah yang tidak boleh dilakukan saat pengolahan nira menjadi gula?

**Tabel 2.** Peningkatan level pengetahuan mitra

Variabel	Skor	Kategori	Jmh (orang)	%
Pengetahuan pra penyuluhan	80-100	Sangat paham	8	57
	60-79	Paham	2	14
	≤60	Kurang paham	4	29
Pengetahuan pasca penyuluhan	80-100	Sangat paham	10	71
	60-79	Paham	1	7
	≤60	Kurang paham	3	21

Berdasarkan hasil olah data, disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta penyuluhan setelah diberikan materi CPPOB. Dimana, sebelum penyampaian materi, kurang dari 60% peserta yang telah memahami informasi terkait CPPOB dan hampir 1/3 peserta tidak memahami materi tersebut, bahkan ada 2 orang peserta (14%) yang mendapatkan skor pretest nol. Setelah mendapatkan penyuluhan, jumlah peserta yang akhirnya memahami dengan baik (skor mulai dari 80) meningkat sebanyak 25% dan peserta yang kurang memahami CPPOB (skor di bawah 60) juga menurun sebanyak 25%. Lebih lanjut, setelah posttest tidak ada lagi peserta yang mendapatkan nilai nol dan banyak yang berhasil mendapatkan nilai sempurna (100). Dengan demikian, penyuluhan ini telah berhasil menambah pengetahuan peserta dengan persentase kenaikan secara umum sebesar 38%.

## D. SIMPULAN DAN SARAN

Telah dilaksanakan kegiatan pengabdian pada masyarakat dengan tema Penyuluhan CPPOB di Desa Batu Bolong, Kecamatan Batu Layar Barat, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Jumlah peserta yang terlibat sebanyak 14 orang yang merupakan anggota dan istri anggota KT BBS. Setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan terjadi peningkatan pengetahuan peserta terkait CPPOB dengan persentase peningkatan pengetahuan secara umum sebesar 38%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa mitra telah memahami dengan baik pedoman CPPOB baik secara teori maupun praktik. Untuk tindak lanjut kegiatan ini, mitra perlu didampingi dalam proses pengajuan PIRT agar produk mitra mendapatkan legalitas izin edar dan produknya bisa segera dipasarkan lebih luas dan dengan skala yang lebih besar (nasional maupun internasional).

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada DRTPM Kemdikbudristek yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini melalui hibah Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat tahun anggaran 2025.

## DAFTAR RUJUKAN

- Afandi, A., Laily, N., Wahyudi, N., Umam, M. H., Kambau, R. A., Rahman, S. A., Sudirman, M., Jamilah, Kadir, N. A., Junaid, S., Nur, S., Parmitasari, R. D. A., Nurdianah, Wahid, M., & Wahyudi, J. (2022). *Metodelogi Pengabdian Masyarakat* (Suwendi, A. Basir, & J. Wahyudi (eds.); 1st ed.). Kemenag RI.
- Ambarwati, K., Joesen, P., & Muhandri, T. (2025). Peningkatan kesesuaian CPPOB pada produksi lasagna beku UMKM XYZ. *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 20(2), 147–157.
- Asmawati, Putri, D. S., Ihromi, S., Maulana, A., Nurazizah, S., Apriana, M., & Isnaini, H. N. (2024). Training in Cassava Processing Technology Into Various Functional Foods. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 5(3), 614–627. <https://doi.org/10.38048/jailecb.v5i3.3677>
- Dewi, A. R. R., Hubis, M., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127-133. <https://doi.org/10.29244/mikm.14.2.127-133>
- Guntur, G., Nurhayati, N., & Rosyani, R. (2020). Kajian sistem keamanan pangan olahan pertanian melalui penerapan GMP (Good Manufacture Practise) di UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Kota Jambi. *Jurnal Pembangunan Berkelanjutan*, 3(2), 47–52.
- Kholil, K., Ariyani, N., Batubara, S. C., & Majuli, M. (2024). Pendampingan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Industri Pindang Lombang Desa Lombang, Kec. Juntinyuat Kab. Indramayu. *Jurnal Pkm (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 7(5), 682. <https://doi.org/10.30998/jurnalpkm.v7i5.25880>
- Kumalasari, I. D., & Putri, C. M. (2022). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Di Livia Catering Yogyakarta. *Agroindustrial Technology Journal*, 6(2), 150-163. <https://doi.org/10.21111/atj.v6i2.8470>
- Kurniawan, H., Khalil, F. I., & Putra, G. M. D. P. (2024). Penerapan Teknologi

- Pengering Silinder Untuk Diversifikasi Produk Di Ukm Desa Kekait: Studi Kasus Pada Gula Semut Dan Coconut Chips. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 5(2), 46–53.
- Kusumahati, S., Juliastuti, S. R., Hendrianie, N., Darmawan, R., Rahmawati, Y., Oktavianingrum, E., & Rachmaniah, O. (2022). Sertifikasi CPPOB dan Halal pada Produk Makanan Minuman: Upaya Meningkatkan Keunggulan Ekonomi Suatu Produk. *Sewagati*, 7(1), 39-46. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i1.145>
- Maesaroh, M., Amalia, L., & Fanani, M. Z. (2025). Strategi implementasi dan legalitas cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB): Studi kasus pada PT Kimika Bite Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(2), 281-289.
- Panghastuti, T. (2025). Produksi Pangan Olahan Yang Baik Di Ukm Dusun Mlakan, Desa Sambirejo, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *ABDIMAS: Journal Tourism & Community Service*, 2(2), 39-45.
- Permatasari, V. R., Septifani, R., & Ikasari, D. M. (2019). *Pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (Good Manufacturing Practices) dan pembuatan laporan keuangan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Pritanova P. R., Muhandri, T., & Nurjanah, S. (2020). Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi dan Ayam di DKI Jakarta. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 8(3), 102-108. <https://doi.org/10.29244/jipthp.8.3.102-108>
- Sunardi, S., Mahayana, A., Budianto, G. P. I., Sumardiyono, S., Ifandari, I., Atmoko, W. B., Hidayati, N., & Soebiyanto, S. (2024). Program Kemandirian Masyarakat (Pkm) Di Cv Bintang Jaya Sukoharjo. *Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 1-8.
- Tamsuri, A. (2022). Literatur review penggunaan metode kirkpatrick untuk evaluasi pelatihan di Indonesia. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(8), 2723-2734.
- Wardanu, D., Andriani, S., & Uliyanti, U. (2023). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Departemen Bakery PT XYZ Ketapang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 3(2), 33-39. <https://doi.org/10.58466/lipida.v3i2.1469>
- Wicaksono, R., Septiana, A. T., & Wibowo, C. (2016). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cppb) Di Ukm Mustika Langgeng Jaya, Kabupaten Banyumas. *Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan*, 6(24-25), 5-13.
- Yeni, M., Suryani, E., Yanti, I. D., & Susanti, S. (2022). Sosialisasi Keamanan Pangan Untuk UKM Pangan Industri Rumah Tangga Centra Kuliner Di Kabupaten Aceh Besar. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 387-396. <https://doi.org/10.55983/empjcs.v1i3.161>