



PEMENUHAN ASPEK CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA UMKM TAGANANG KOTA BALIKPAPAN

PEMENUHAN ASPEK CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA UMKM TAGANANG KOTA BALIKPAPAN

Vivie Sulastri*, Miftakhur Rohmah, Maulida Rachmawati, Maghfirotin Marta Banin

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas pertanian, Universitas Mulawarman

Jalan Tanah Grogot Kampus Gunung Kelua, Kota Samarinda, Kalimantan timur, 75243

*Alamat korespondensi: vivisulas20@gmail.com

(Tanggal Submission: 21 Agustus 2023, Tanggal Accepted : 13 September 2023)



Kata Kunci :

CPPOB,
Legalitas,
BPOM, UMKM
dan Keamanan
Pangan

Abstrak :

Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar keamanan pangan yang dihasilkan serta menjamin produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik dan aman. Persyaratan keamanan pangan menjadi suatu hal yang sangat penting untuk dapat mencegah pangan dari cemaran fisik, kimia dan biologis hal lain yang dapat mengganggu, merugikan serta membahayakan kesehatan masyarakat. Pendampingan untuk meningkatkan empati dan kepedulian terhadap UMKM dalam mempersiapkan persyaratan dan penerapan CPPOB untuk memenuhi izin edar BPOM pada UMKM Taganang Kota Balikpapan. Metode yang digunakan yaitu 1) Melakukan observasi dan wawancara, adalah teknik yang dilakukan secara langsung apa yang menjadi objek diteliti, yaitu CPPOB, 2) Melakukan pendampingan penerapan aspek CPPOB, yaitu metode yang dapat memberikan bantuan dan membimbing UMKM dalam perbaikan penerapan CPPOB dan 3) melakukan monitoring dan Evaluasi, yaitu mengetahui kondisi akhir UMKM setelah menerapkan CPPOB. Hasil pendampingan pada UMKM Taganang untuk penilaian kondisi awal terdapat 14 aspek yang belum diterapkan, dengan skor yaitu 70 atau masuk dalam rating C (Kurang), setelah dilakukan pendampingan perbaikan sarana produksi, terjadinya peningkatan pada aspek CPPOB memperoleh skor 111 masuk dalam rating B (Baik). Hal ini, menunjukkan bahwa UMKM Taganang telah memenuhi syarat penerapan aspek CPPOB. UMKM Taganang telah menunjukkan perubahan yang baik dalam penerapan aspek-aspek CPPOB.

Key word :

CPPOB, Legality, BPOM, MSMEs and Food Safety

Abstract :

Good Processed Food Production Method (GPPOB) is one of the important factors to meet the food safety standards that are produced and to ensure that the resulting products are of good quality and are safe. Food safety requirements are very important to be able to prevent food from physical, chemical and other biological contaminants that can disturb, harm and endanger public health. The purpose of the assistance is to increase empathy and concern for MSMEs in preparing the requirements and application of CPPOB to fulfill BPOM distribution permits for MSMEs in Taganang, Balikpapan City. The methods used are 1) Carrying out observations and interviews, which are techniques that are carried out directly on the object of research, namely CPPOB, 2) Providing assistance in implementing aspects of CPPOB, namely methods that can provide assistance and guide MSMEs in improving the implementation of CPPOB and 3) carry out monitoring and evaluation, namely knowing the final condition of MSMEs after implementing CPPOB. The results of the assistance to the Taganang MSMEs for the initial condition assessment found 14 aspects that had not been implemented, with a score of 70 or included in a C rating (Less), after the assistance was carried out to improve production facilities, an increase in the CPPOB aspect obtained a score of 111 included in rating B (Good). This shows that Taganang MSMEs have fulfilled the requirements for implementing the CPPOB aspects. UMKM Taganang has shown good changes in the implementation of CPPOB aspects.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Sulastris, V., Rohmah, M., Rachmawati, M., & Banin, M. M. (2023). Pemenuhan Aspek Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Umkm Taganang Kota Balikpapan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1939-1949. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i3.1079>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) adalah usaha yang produktif dikembangkan untuk mendukung perkembangan ekonomi secara makro dan mikro di Indonesia. Undang-undang No 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil dan menengah menyatakan bahwa pelaku usaha dapat dijalankan secara individu, rumah tangga ataupun dijalankan oleh pelaku usaha berskala kecil (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun, 2008). UMKM merupakan roda penggerak perekonomian di Indonesia, peranan UMKM sering diupayakan pemerintah untuk mengatasi masalah pengangguran, kemiskinan dan pemerataan pendapatan. Peraturan Presiden Republik Indonesia No. 98 tahun 2014 tentang perizinan untuk usaha mikro dan kecil, bahwa untuk kegiatan berusaha, perizinan berperan penting pada UMKM sebagai bukti kelegalitas usaha yang dijalankan (ChalN Chavez & Guevara Paredes, 2014). Namun, Para pelaku UMKM sendiri masih kurang pemahaman bahwa perlunya perizinan usaha untuk produk, yang dimana perizinan tersebut digunakan sebagai bukti pengesahan dari pemerintah bahwa produk dihasilkan berkualitas dan bermutu.

Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan dimana dalam peraturan tersebut keamanan pangan adalah kondisi atau upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan terjadinya cemaran biologis dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat, sehingga produk pangan yang perlu memiliki Izin Edar yaitu setiap pangan olahan yang diproduksi didalam negeri dan diimpor untuk diperjualbelikan (Peraturan Pemerintah, 2019). Surat izin yang ditujuh adalah NIB (Nomor Induk Berusaha), PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), sertifikat halal dan Izin Edar BPOM.



Pangan olahan yang diproduksi Dalam Negeri (MD) untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran wajib terregistrasi dan memiliki izin edar. Izin edar dapat menjamin masyarakat bahwa pangan olahan tersebut telah menjamin mutu dan keamanannya untuk dikonsumsi sehingga masyarakat sebagai konsumen dapat terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang dapat mengancam kesehatan. Nomor izin edar untuk pangan MD dikeluarkan oleh Badan POM, dimana sebelumnya harus membuat permohonan pemeriksaan bangunan sarana produksi dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik.

Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan pemenuhan komitmen industri pangan dalam menjaga keamanan pangan yang dihasilkan serta dapat menjamin produk yang dihasilkan bermutu dan aman (Dea D et al, 2023). Tujuan CPPOB adalah menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman dikonsumsi dan mendorong para pelaku UMKM untuk bertanggung jawab kepada setiap produk olahan yang dihasilkan dan meningkatkan daya saing serta produktivitas pelaku UMKM dalam pengolahan pangan (Hartanto, 2019). UMKM pangan harus melakukan sistem jaminan keamanan dan mutu terhadap produk olahan yang dihasilkan (Dewi et al., 2019). Persyaratan keamanan pangan ini menjadi suatu hal yang sangat penting supaya dapat mencegah pangan dari kemungkinan terjadinya bahaya, baik cemaran fisika, kimia dan biologis atau hal lain yang dapat mengganggu, merugikan serta membahayakan kesehatan masyarakat (Nurchahyo, 2019). CPPOB berpedoman pada Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 dan keputusan kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.02.02.1.2.01.22.63 tentang pedoman pemeriksaan sarana produksi pangan terdiri dari 25 aspek-aspek ruang lingkup yang harus diterapkan.

Persyaratan CPPOB sebagai jaminan resmi dari pemerintah telah diatur dengan menerapkan 25 aspek, yaitu: Komitmen penanggung jawab pemilik sarana produksi, Lingkungan sarana produksi, Konstruksi dan layout bangunan, Area pengolahan, Air, gas dan energy, Ventilasi dan kualitas udara, penerangan, Penangan limbah dan drainase, Peralatan, Program sanitasi, Pengelolaan barang jasa yang dibeli, Bahan baku, BTP, bahan penolong, kemasan dan produk akhir, Pengendalian proses dan pencegahan kontaminasi silang, Penanganan produk tidak sesuai, Laboratorium pengujian internal, Pengendalian hama, Fasilitas karyawan dan kebersihan personal, Pelatihan personal, Pengemasan, Pengendalian bahan kimia dan Non pangan, Sistem ketertelusuran dan pemeriksaan, Penyimpanan bahan baku, BTP, bahan penolong, kemasan dan produk akhir, Pemuatan produk, Informasi produk dan tangkap darurat keamanan pangan.

Salah satu UMKM yang berada dilokasi Sentra Industri Kecil Teritip Kota Balikpapan yaitu, UMKM Taganang yang merupakan usaha Khas Kalimantan dengan memproduksi olahan produk Sambel kepiting, Abon kepiting dan Roti mantau. Produk olahan berbahan baku kepiting dan produk makanan *Frozen* yang termasuk dalam jenis makanan Dalam (MD) (Prasadi et al., 2020) termasuk pangan berisiko sedang, BPOM RI menyatakan bahwa produk risiko sedang yang beredar di Indonesia wajib memiliki izin edar BPOM MD (Pritanova P et al., 2020). UMKM taganang saat ini telah mempunyai legalitas berupa Nomor Induk Berusaha (NIB), Perizinan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan sertifikat Halal. Kendala yang terjadi pada UMKM Taganang adalah tidak memiliki izin edar BPOM karena masih kurang pengetahuan dalam penerapan CPPOB. Kurangnya pemahaman UMKM bahwa CPPOB sebagai standar mutu keamanan pangan, sehingga dilakukan pendampingan sebagai upaya agar UMKM mendapatkan izin edar BPOM sebagai persyaratan izin sebelum produk didaftarkan ke pasar.

Tujuan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan empati dan kepedulian mahasiswa terhadap UMKM dalam mempersiapkan persyaratan dan penerapan 25 aspek-aspek CPPOB untuk memenuhi izin edar BPOM. Manfaat pengabdian masyarakat ini adalah Supaya dapat memberikan pengetahuan pemilik usaha tentang proses pendaftaran izin edar produk agar memberikan dampak yang baik bagi pemilik usaha agar produk tersebut dapat dipasarkan secara luas dan memiliki standar keamanan pangan.

METODE KEGIATAN

Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan metode *action research* dengan pendekatan PRA (*Participatory Rural Appraisal*) yaitu melakukan pendekatan serta bekerja sama dengan masyarakat (Pemilik Usaha)(Djakfar et al., 2021). Pada metode pendekatan ini peneliti melakukan Wawancara untuk mendapatkan informasi apa yang menjadi kendala (*Diagnosing*), Pelaksanaan tindakan (*Taking action*) dan Evaluasi tindakan (*Evaluating action*). PAR (Participatory Action Research) juga adalah sebuah pergeseran yang pengertiannya bahwa termasuk dalam elemen aksi. PAR melibatkan pelaksanaan penelitian untuk mendefinisikan sebuah masalah maupun penerapan informasi dengan mengambil aksi untuk menuju solusi atas masalah-masalah yang terdefiniskan.

1. Waktu dan tempat pengabdian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2022 - Maret 2023 yang dilaksanakan pada UMKM Taganang yang berlokasi di Sentra Industri Kecil Teritip Kota Balikpapan.

2. Metode Kegiatan

Metode pelaksanaan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan 3 (Tiga) Tahap adalah sebagai berikut:

1) Tahap Pengumpulan data

Pada tahap ini dilakukan dengan cara terjun langsung kelapangan untuk menghasilkan data yang dibutuhkan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara melakukan observasi dan wawancara. Observasi adalah teknik yang dilakukan secara langsung terhadap apa yang menjadi objek yang diteliti, hal ini mengarah kepada Penerapan CPPOB, yang bertujuan untuk mengetahui secara langsung kondisi awal UMKM Taganang. Wawancara adalah dimana peneliti akan mengetahui hal-hal lebih mendalam yang menjadi kendala pada pelaku UMKM, teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara tak berstruktur. Wawancara tidak berstruktur merupakan wawancara bebas bertanya jawab dengan pelaku UMKM dimana peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara, pedoman yang dilakukan hanya berupa garis besar permasalahan yang di alami UMKM. Wawancara bertujuan untuk memperoleh informasi yang jelas apa yang menjadi kendala pada UMKM Taganang (Rahmawati & Kisworo, 2017).

2) Tahap Pendampingan Penerapan CPPOB

Pendamping adalah suatu tugas atau aktivitas yang dilakukan oleh seseorang yang menjadi penghubung antar masyarakat dan suatu proses pemberian kemudahan kepada pihak UMKM dalam mengidentifikasi dan memecahkan masalah serta. Metode pendampingan yaitu dengan memberikan bantuan, dukungan, pengawasan, pengarahan dan membimbing pemilik UMKM dalam memperbaiki aspek-aspek CPPOB yang belum dipenuhi sesuai dengan standar pedoman CPPOB atau yang disebut soft assestment (Penilaian mandiri) dan membuat dokumen persyaratan CPPOB.

3) Tahap Monitoring dan Evaluasi

Monitoring adalah proses pengumpulan dan menganalisis informasi secara berkelanjutan dari penerapan suatu program atau kegiatan yang dilakukan untuk mengetahui kondisi akhir sarana produksi dan penerapan CPPOB serta mengetahui pengaruh dari pendampingan yang dilaksanakan pada UMKM dalam penerapan CPPOB dan melihat berapa besar keberhasilan UMKM dalam memperbaiki penerapan CPPOB (Wicaksono et al., 2016).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari dilakukan pengabdian masyarakat pada UMKM Taganang dalam pemenuhan Aspek Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) yang berlokasi di Sentra Industri Kecil Teritip Kota Balikpapan. Adapun Hasilnya adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Tahap observasi dan wawancara ini dilaksanakan untuk mengamati kondisi awal UMKM Taganang. Hasil dari dilakukan observasi bahwa UMKM Taganang belum memiliki izin edar BPOM, sehingga dilakukan pendampingan untuk membantu pihak UMKM dalam melakukan penerapan 25 Aspek-aspek CPPOB.

Usaha Mikro Kecil Menengah Taganang berdiri pada tahun 2016 yang dijalankan oleh Ibu Nuning, usaha yang dijalankan berkembang pada tahun 2022 yang berlokasi di Sentra Industri Kecil Teritip Kota Balikpapan. Usaha yang dijalankan merupakan usaha makanan olahan berbahan dasar Kepiting, Yaitu Sambel Kepiting, Abon Kepiting dan Roti Mantau. Usaha Taganang ini terinspirasi berawal dari masakan kari kepiting buatan dari ibunya dan awal nya ibu Nuning membuat sambel kepiting dan dicoba oleh anak dan tetangga nya, tanggapan mereka bahwa sambel kepiting yang dibuat itu enak, sehingga muncul lah ide untuk membuka usaha oleh-oleh khas Kalimantan dengan bahan dasar kepiting dengan nama UMKM "Taganang" yang artinya Teringat, kata Taganang ini berasal dari bahasa Banjar. Sehingga akhirnya ibu Nuning membuka toko sendiri untuk menjual produknya, nama tokonya adalah toko oleh-oleh Khas Kalimantan yang berlokasi di Jl. Indrakila, Gn. Samarinda, Kecamatan Balikpapan Utara, Kota Balikpapan.



Gambar 1. Tahap Observasi dan Wawancara pada Pemilik UMKM Taganang

Sebelum dilakukan penerapan standar CPPOB maka akan dilakukan identifikasi standar CPPOB terlebih dahulu untuk mengetahui kendala yang terjadi. Terkait standar penerapan CPPOB, identifikasi dilakukan dengan Gap analisis. Gap analisis digunakan untuk mengevaluasi kondisi awal pada UMKM sebelum dilakukan pendampingan dan setelah dilakukan pendampingan (Pusitasari & Kholdani, 2017). Pengukuran gap ini adalah dengan menggunakan penilaian standar pedoman penerapan 25 aspek-aspek CPPOB yang harus dipenuhi.

Berdasarkan hasil dari identifikasi penilaian kondisi awal Penerapan Aspek-aspek CPPOB yaitu, terdapat 14 aspek-aspek yang belum memenuhi persyaratan sesuai pedoman CPPOB, yaitu sebagai berikut: Komitmen penanggung jawab/pemilik sarana Produksi, Air,ES,gas, dan energy, penanganan limbah dan drainase, program sanitasi, pengolahan barang dan jasa yang dibeli, bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong,kemasan dan produk akhir, pengendalian proses dan pencegahan kontaminasi silang, penanganan produk tidak sesuai, pengendalian hama, pelatihan personel, pengemasan, sistem ketertelusuran dan pemeriksaan, penyimpanan bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir, tangkap darurat keamanan pangan.

Penilaian penerapan CPPOB pada UMKM Taganang adalah dengan memberikan nilai atau skor untuk setiap aspek-aspek yang sesuai dengan standar pedoman CPPOB. Untuk nilai yang diperoleh UMKM Taganang pada saat penilaian kondisi awal dan akhir penerapan CPPOB terlihat pada Tabel 3.

Tabel 1. Jumlah bobot skoring penerapan CPPOB

Rating	Skor
A (Sangat Baik)	121-136
B (Baik)	109-120
C (Kurang)	68-109
D (Sangat Kurang)	<68

Kategori dari 25 aspek-aspek CPPOB terdapat 14 aspek yang belum diterapkan dengan baik. Aspek dari CPPOB yang belum diterapkan dengan baik dapat mengindikasikan apabila tidak diterapkan mempengaruhi persyaratan keamanan produk. Ketidaksesuaian merupakan aspek yang harus segera diperbaiki, karena jika tidak diperbaiki atau dipenuhi akan mempengaruhi keamanan pangan dan persyaratan pedoman CPPOB yang wajib untuk dipenuhi.

2. Pendampingan Penerapan CPPOB

Pendampingan ini bertujuan untuk memberikan bantuan, dukungan, pengawasan, pengarahan dan membimbing pemilik UMKM dalam upaya penerapan CPPOB sesuai dengan pedoman CPPOB. Berdasarkan hasil observasi UMKM Taganang terdapat 14 aspek CPPOB yang belum di terapkan. Dalam perbaikan aspek-aspek CPPOB fasilitator memberikan bimbingan dalam pembuatan dokumen mutu. Dokumen mutu ini berupa panduan mutu, Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Formulir.

Tabel 2. Dokumen Mutu penerapan CPPOB UMKM Taganang

No	Jenis Kegiatan	Hasil Kegiatan
1.	Penyusunan Dokumen Panduan Mutu UMKM	Dokumen Paduan Mutu
2.	Penyusunan SOP (Standar Operasional Prosedur) UMKM	Dokumen SOP: SOP 01: Pengolahan Air SOP 02: Pemeriksaan dan penerimaan bahan baku. SOP 03: Pemeriksaan kualitas bahan baku SOP 04: Pemeriksaan kualitas produk jadi SOP 05: Prosedur penanganan limbah SOP 06: Prosedur Hygiene dan pemeriksaan kesehatan karyawan SOP 07: Prosedur pelatihan karyawan SOP 08: Penyimpanan SOP 09: Penarikan Produk pangan (Recall) SOP 10: Prosedur pengendalian hama SOP 11: Prosedur Pengiriman atau distribusi produk jadi SOP 12: Proses Produksi SOP 13: Penanganan ketidaksesuaian produk SOP 14: Prosedur sanitasi ruangan SOP 15: Kesiapan tanggap darurat SOP 16: Program pencegahan kontaminasi silang
3.	Penyusunan Formulir Mutu (Form) Untuk pengendalian mutu pada setiap proses kegiatan UMKM.	Dokumen Formulir Mutu: Form 01: Pemeriksaan bahan baku pangan dan kemasan Form 02: Kartu stok bahan baku Form 03: Kartu stok bahan kemas dan label Form 04: Pemeriksaan mutu produk jadi Form 05: Monitoring suhu penyimpanan

No	Jenis Kegiatan	Hasil Kegiatan
		Form 06: Proses Produksi Form 07: Penarikan produk pangan (Recall) Form 08: ketidaksesuaian dan perbaikan Form 09: Berita acara pemusnahan Form 10: Pemeriksaan bahan baku pangan dan kemasan Form 11,12,13: Rekaman harian, mingguan, bulanan pengendalian sanitasi Form 14: Monitoring pelatihan karyawan Form 15: Ketersediaan alat kebersihan Form 16: Monitoring pemeriksaan kesehatan karyawan Form 17: Pengendalian hama Form 18: Daftar hadir dan evaluasi pelatihan internal karyawan

Penilaian standar penerapan CPPOB poin pentingnya yaitu fasilitas dan bangunan, dokumentasi, penerapan hygiene dan sanitasi. Namun, untuk aspek dokumentasi belum diterapkan dengan baik.

a. Fasilitas dan Bangunan

Fasilitas merupakan persyaratan Penerapan CPPOB, yaitu lokasi, tata letak, dinding, lantai, pintu, langit-langit, jendela, suplai air, toilet, drainase, fasilitas kebersihan personel, ruang ganti, Ventilasi dan kualitas udara, pencahayaan dan penyimpanan.

Sarana fasilitas sudah memiliki sarana produksi sendiri yang terpisah dari dapur rumah tangga. Tata letak pada ruangan di tata dengan baik, sehingga tidak terjadi nya kontaminasi silang. Lantai pada bangunan adalah plasteran semen dengan permukaan yang rata, sehingga mudah dibersihkan dari kotoran dan debu. Toilet berada diluar ruang produksi, sehingga tidak menyebabkan adanya kontaminasi.

Aspek yang masih kurang diterapkan adalah pengendalian hama, program manajemen pengendalian hama sangat penting untuk fasilitas supaya tidak terjadi kontaminasi pada produk yang dihasilkan.



Gambar 2. Tempat sarana Produksi

b. Dokumentasi

Aspek yang dinilai dari aspek dokumentasi adalah Dokumen mutu yaitu Dokumen *Standard Operating Procedure* (SOP) untuk membantu UMKM dalam pengolahan keamanan informasi. Pembuatan dokumen SOP harus sesuai dengan standar operasional dan prosedur manajemen, dengan adanya panduan dokumen SOP dapat membantu UMKM. *Standard Operating Procedure* (SOP) adalah dokumen pedoman yang tersusun atau tertulis yang dicatat, dibukukan dan diarsipkan dengan berbagai proses dan langkah-langkah yang dilakukan untuk menyelenggarakan administrasi instansi, bagaimana dan kapan proses dilaksanakan serta dimana dan oleh siapkah proses dilaksanakan (Rif & Bisma, 2020). Tujuan dilakukan dokumen SOP, yaitu: 1) Aktivitas yang dilakukan dapat terstandarisasi, 2) pelaksanaan tugas dan wewenang berjalan dengan efisien dan efektif, 3) serta mengurangi kemungkinan terjadi kesalahan pada saat melakukan aktivitas.

Dokumen SOP yang dibuat untuk setiap proses harus dilakukan sesuai dengan prosedur yang disusun dan tercatat dalam formulir. Dokumen SOP yang dibuat pada pegabdian ini adalah pengolahan air, pemeriksaan dan penerimaan bahan baku, pemeriksaan bahan baku dan produk jadi, penanganan limbah, prosedur hygiene dan pemeriksaan kesehatan karyawan, pelatihan karyawan, penyimpanan, penarikan produk pangan, pengendalian hama, pengiriman produk jadi, proses produksi, penanganan ketidaksesuaian produk, sanitasi ruangan, kesiapan tanggap darurat dan pencegahan kontaminasi silang. Untuk Dokumen SOP ini dapat kita peroleh melalui

c. Hygiene dan Sanitasi

Hygiene berfokus pada aktivitas manusia, sedangkan sanitasi berfokus pada ke lingkungan manusia. Menurut WHO sanitasi adalah salah satu usaha untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik atau lingkungan manusia, yaitu yang berpengaruh dapat memberikan efek merusak perkembangan fisik, kesehatan (Rahmadhani & Sumarmi, 2017). Hygiene sanitasi merupakan salah satu pengendalian proses untuk meningkatkan perlindungan produk makanan terhadap cemaran mikroba. Salah satu cara untuk mencegah kontaminasi produk makanan adalah desain sanitasi peralatan pengolahan makanan dan prosedur pembersihan dan sanitasi. Personel harus menjaga kebersihan pribadi, dimana sebelum masuk dalam ruang produksi harus mencuci tangan, kaki dan karyawan dilarang menggunakan perhiasan pada saat produksi. Agar aspek tersebut terpenuhi perlu hal yang harus dipenuhi adalah melakukan program pelatihan secara berkelanjutan terhadap hygiene dan sanitasi.

Peraturan Undang-Undang Republik Indonesia nomor 18 tahun 2012 tentang pangan, hygiene dan sanitasi bahwa setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib untuk memperhatikan risiko bahaya pada pangan, baik yang berasal dari bahan baku, peralatan yang digunakan, sarana produksi, proses produksi maupun perseorangan supaya terjamin keamanannya. Selain itu juga orang yang terlibat dalam proses produksi, penyimpanan, pengangkutan wajib untuk menjaga sanitasi. Dalam penerapan hygiene dan sanitasi makanan, terdapat beberapa aspek yang harus diperhatikan yaitu:

1. Pemilihan bahan baku

Dalam pemilihan bahan baku, yang dilihat adalah ciri fisik dan mutunya serta kualitas bahan baku yang baik yaitu bahan terbebas dari cemaran kimia dan biologis. Pemilihan supplier bahan baku yang dipilih adalah supplier yang dapat dipercaya serta dilakukan pemeriksaan terhadap alat angkut yang digunakan harus bersih.

2. Penyimpanan bahan baku

Berdasarkan Departemen Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2004, bahan makanan yang sudah diterima harus segera ditangani yaitu dengan cara dilakukan penyimpanan yang baik untuk menjaga supaya tidak terjadinya pencemaran yang disebabkan oleh mikroorganisme yang dapat berakibat terjadinya penurunan mutu dan keamanan pangan.

3. Pengolahan pangan

Dalam pengolahan pangan harus diperhatikan kebersihannya, yaitu cara pengolahan makanan dan Untuk tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi untuk mencegah terjadinya pencemaran pada makanan.

4. Penyimpanan pangan jadi

Penyimpanan pangan jadi di simpan pada tempat atau wadah yang bersih dan aman supaya terhindar dari cemaran mikroorganisme. Penyimpanan pangan memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa yang harus dikonsumsi lebih dahulu.

3. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan Evaluasi, bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari pendampingan yang dilaksanakan pada UMKM dalam penerapan CPPOB dan melihat berapa besar keberhasilan UMKM dalam memperbaiki penerapan CPPOB. Monitoring dan evaluasi juga bermanfaat untuk meningkatkan efisiensi serta pencapaian dalam penerapan CPPOB. Dengan dilakukan evaluasi pada UMKM Taganang bahwa telah mampu menghasilkan beberapa perubahan setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB (Subroto et al., 2023). Identifikasi penilaian kondisi awal dan Akhir penerapan CPPOB setelah dilakukan pendampingan dapat kita lihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Penilaian kondisi awal dan Akhir Penerapan CPPOB UMKM Taganang

Aspek Yang dinilai	Skoring	
	Sebelum	Sesudah
Komitmen penanggung jawab pemilik sarana Produksi	1	1
Lingkungan Sarana Produksi	4	4
Konstruksi dan layout bangunan	10	11
Area pengolahan	7	8
Air, Es, gas dan Energi	0	0
Ventilasi dan kualitas udara	6	6
Penerangan	2	2
Penanganan limbah dan Drainase	1	2
Peralatan	4	6
Program Sanitasi	4	8
Pengelolaan barang dan jasa yang dibeli	0	2
Bahan baku, BTP, bahan penolong, kemasan dan produk akhir	5	8
Pengendalian proses dan pencegahan kontaminasi silang	4	14
Penanganan produk tidak sesuai	0	2
Laboratorium pengujian internal	TB	TB
Pengendalian hama	0	2
Fasilitas karyawan dan kebersihan personel	9	11
Pelatihan personal	0	2

Pengemasan	0	2
Pengendalian bahan kimia Non pangan	TB	TB
Sistem ketertelusuran dan pemeriksaan	2	4
Penyimpanan bahan baku, BTP, Bahan penolong, kemasan dan produk akhir	4	8
Pemuatan produk	3	4
Informasi produk	2	2
Tangkap darurat keamanan pangan	0	2
TOTAL	70	111

Berdasarkan hasil penilaian kondisi awal pada sarana produksi UMKM Taganang dalam penerapan aspek CPPOB masih belum memenuhi syarat penilaian, yang dimana skor diperoleh adalah 70 dengan rating penilaian C (Kurang). Setelah dilakukan pendampingan perbaikan penerapan CPPOB pada sarana UMKM Taganang, sehingga mengalami peningkatan dan pemahaman bahwa penting CPPOB. Penilaian sarana produksi dalam standar penerapan CPPOB dengan memperoleh skor 111 dengan rating B (Baik), hal ini menunjukkan bahwa UMKM Taganag telah memenuhi syarat standar pedoman penerapan aspek CPPOB dengan baik dan diharapkan pelaku UMKM dapat konsisten untuk menerapkan prinsip-prinsip CPPOB.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil pendampingan pada UMKM Taganang telah menerapkan 14 standar aspek CPPOB dengan baik dan diharapkan dapat memberikan solusi serta pengetahuan yang cukup luas pada masyarakat atau para pelaku UMKM bahwa pentingnya legalitas serta menerapkan CPPOB.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian dan pihak UMKM Taganang sasaran kegiatan pegabdian masyarakat di Kota Balikpapan yang telah memberikan dukungan dan atas kerja sama selama dilakukan penelitian sehingga artikel ini dapat tersusun.

DAFTAR PUSTAKA

- Chaln Chavez, A. M., & Guevara Paredes, K. E. (2014). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 98 tahun 2014 Perizinan Untuk Usaha Mikro dan Kecil. Title. 2*, 1–7.
- Dewi, A. R. R., Hubeis, 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.
- Djakfar, I., Syariah, P., & Aceh, B. (2021). *MODEL*.
- Hartanto, R. (2019). *Getuk Keju Frozen di Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah*. 3(2), 38–42.
- Kunci, K. (2023). (2023). *Sosialisasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara , Surabaya Socialization of Good Manufacturing Practices (GMP) Implementation in Abstrak*. 2(1), 21–26.
- Peraturan Pemerintah. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan, 2019(86)*, 1–102.
- Prasadi, O., Nurlinda Ayu Triwuri, Dwi Novia Prasetyanti, Eka Dyah Puspita Sari, & Agus Santoso. (2020). Penerapan Standar Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cpob) Di Cilacap. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 1(2), 215–222. <https://doi.org/10.46306/jabb.v1i2.29>
- 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>
- Produk, P., Olahan, P., & Nurcahyo, E. (2019). *Pengaturan dan Pengawasan Produk Pangan Olahan Kemasan*. October 2018. <https://doi.org/10.24843/JMHU.2018.v07.i03.p>
- Pusitasari, D. I., & Kholdani, A. F. R. (2017). Penerapan Sistem Pendukung Keputusan Dengan Analisis Gap Untuk Pemilihan Mahasiswa Berprestasi Tingkat Fakultas (Pada Fakultas Teknologi Informasi Uniska). *Technologia: Jurnal Ilmiah*, 8(1). <https://doi.org/10.31602/tji.v8i1.716>
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Rahmawati, E., & Kisworo, B. (2017). Peran Pendamping dalam Pemberdayaan Masyarakat Miskin melalui Program Keluarga Harapan. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 1(2), 161–169. <https://doi.org/10.15294/pls.v1i2.16271>
- Rif, S., & Bisma, R. (2020). Pembuatan Standard Operating Procedure (SOP) Keamanan Informasi Berdasarkan Framework ISO / IEC 27001 : 2013 dan ISO / IEC 27002 : 2013 pada Dinas Komunikasi dan Informatika Pemerintah Kota Madiun. *JEISBI: Volume 01 Nomor 01, 2020 (Journal of Emerging Information Systems and Business Intelligence) Pembuatan, 01*, 43–50.
- Subroto, E., Andoyo, R., Indiarso, R., & Pangawikan, A. D. (2023). Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cppob) Pada Pelaku Usaha Kecil. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 4(1), 11–17.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun. (2008). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008. 1*.
- Wicaksono, R., Septiana, A. T., & Wibowo, C. (2016). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cpbb) Di Ukm Mustika Langgeng Jaya, Kabupaten Banyumas. *Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan*, 6(24–25), 5–13.