

IMPLEMENTASI CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) UNTUK MENINGKATKAN KEAMANAN DAN MUTU PRODUK PANGAN KELOMPOK USAHA BERSAMA SEJAHTERA DI KAPANEWON NGAWEN, KABUPATEN GUNUNGKIDUL

Guntur Samodro¹, Muhammad Priya Permana², Suharman³, Ifan Adi Pratama⁴,
Rahmat Pamuji⁵ Tejo Sumarsana⁶

^{1,5,6} Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas PGRI Yogyakarta

²⁾ Program Studi PVTO, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Yogyakarta

^{3,4)} Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Yogyakarta
e-mail: suharman@upy.ac.id

Abstrak

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan pedoman yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) untuk menjamin mutu serta keamanan pangan olahan. Penerapan CPPOB bertujuan melindungi konsumen dari pangan tercemar fisik, kimia, maupun mikrobiologi serta meningkatkan daya saing produk di pasar nasional maupun internasional (BPOM, 2019). Lingkup penerapan CPPOB mencakup berbagai aspek produksi, antara lain lokasi dan lingkungan, bangunan dan fasilitas, peralatan, suplai air, higiene karyawan, pengendalian proses, pengemasan, penyimpanan, distribusi, dokumentasi, hingga prosedur penarikan produk (Sari & Putri, 2021). Implementasi CPPOB tidak hanya menjadi syarat perolehan izin edar, tetapi juga sebagai dasar dalam penerapan sistem jaminan mutu yang lebih lanjut seperti HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) (Widyaningsih et al., 2020). Dengan demikian, CPPOB berperan penting sebagai fondasi sistem keamanan pangan yang harus dipenuhi oleh industri pangan olahan, baik skala besar maupun usaha mikro kecil dan menengah (UMKM).

Kata kunci: CPPOB, keamanan pangan, mutu pangan, BPOM, HACCP

Abstract

Good Manufacturing Practices for Processed Food (CPPOB) are guidelines established by the Indonesian National Agency of Drug and Food Control (BPOM) to ensure the quality and safety of processed food. The implementation of CPPOB aims to protect consumers from food contamination, whether physical, chemical, or microbiological, and to enhance product competitiveness in both national and international markets (BPOM, 2019). The scope of CPPOB includes various aspects of production, such as location and environment, buildings and facilities, equipment, water supply, employee hygiene, process control, packaging, storage, distribution, documentation, and product recall procedures (Sari & Putri, 2021). The implementation of CPPOB is not only a prerequisite for obtaining marketing authorization but also serves as the basis for the application of more advanced quality assurance systems, such as Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) (Widyaningsih et al., 2020). Thus, CPPOB plays an essential role as the foundation of food safety systems that must be fulfilled by processed food industries, ranging from large-scale manufacturers to micro, small, and medium enterprises (MSMEs).

Keywords: CPPOB, food safety, food quality, BPOM, HACCP

PENDAHULUAN

UMKM “Sejahtera” yang berkedudukan di Desa Tancep, Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, D.I Yogyakarta. Mitra merupakan kumpulan pengusaha berbasis rumahan. Sehingga dapat dikatakan bahwa mitra merupakan ekonomi produktif. Anggota mitra berjumlah 21 orang yang sudah berdiri sejak tahun 2021. Mitra bergerak dalam produksi olahan singkong yang menjadi produk hasil umbi-umbian paling besar pada Provinsi Yogyakarta. Dibanding dengan Kabupaten lain di Provinsi Yogyakarta, Kabupaten Gunungkidul menghasilkan 954.000 ton. Hasil ini sebagian besar disumbang oleh 3 Kapanewon di Kabupaten Yogyakarta, yakni Kapanewon Saptosari dengan luas area

1.020 hektar (ha), Kapanewon Patuk 11 Ha, dan Kapanewon Ngawen 23 Ha

Kesesuaian potensi singkong baik dari negara Indonesia maupun wilayah Provinsi, menempatkan hasil pangan khususnya singkong menjadi komoditas yang bisa menjadi potensi dalam negeri maupun luar negeri. Selain itu, potensi singkong juga tidak hanya sebagai bahan pangan yang

dikonsumsi, tetapi menjadi bagian dalam industri pangan untuk mencapai swasembada. Dengan adanya dukungan dalam pertanian, alat pengolah pangan, dan pemasaran. Sehingga fokus utama RIRN yang tim pengabdian adalah Pangan.

Berdasarkan kondisi mitra saat ini, potensi yang tersedia belum dimanfaatkan secara optimal. Meskipun produksi singkong relatif melimpah, masyarakat, khususnya mitra, belum sepenuhnya mengolahnya menjadi produk bernilai tambah. Dari sisi kandungan gizi, singkong merupakan sumber karbohidrat yang cukup tinggi, yaitu sekitar 146–838 kalori. Namun demikian, pengolahan singkong menjadi produk turunan masih terbatas baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Padahal, mitra telah memahami bahwa penjualan singkong dalam bentuk olahan memberikan keuntungan lebih besar dibandingkan penjualan dalam bentuk bahan mentah. Kendala yang dihadapi terletak pada keterbatasan sumber daya, baik peralatan maupun tenaga kerja. Saat ini, produksi mitra masih berfokus pada pengolahan singkong menjadi keripik dan romeo/opak. Kedua jenis produk tersebut cukup diminati konsumen karena sesuai dengan kebiasaan masyarakat Indonesia, khususnya di wilayah Yogyakarta dan sekitarnya, yang menjadikannya sebagai pangan pendamping dalam konsumsi sehari-hari, baik di rumah maupun di warung. Harga produk juga relatif terjangkau, yaitu sekitar Rp 3.000 per 10 buah untuk romeo/opak, sedangkan keripik singkong dijual dengan harga Rp 2.000 per 250 gram.

METODE

Metode yang dilakukan dalam pengabdian ini meliputi:

a) Pendidikan Masyarakat

Yaitu dilakukan penyuluhan terhadap Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang bertujuan meningkatkan pemahaman anggota UMKM terhadap syarat yang harus dipenuhi dalam produksi pangan skala industri rumah tangga. Selain itu juga bertujuan untuk meningkatkan kesadaran anggota untuk pentingnya memenuhi kewajiban pengurusan sertifikat Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

b) Pelatihan, yaitu dilakukan kegiatan praktek pembuatan menggunakan alat Pembuatan Alat Pemotong dan Pamarut Singkong

Pembuatan alat ini memang difokuskan pada solusi untuk memecahkan pada bidang produksi. Bidang produksi yang dipecahkan secara detail berupa memperbesar produksi kripik singkong dengan memperbanyak dan mempercepat pemotongan singkong dalam bentuk tipis-tipis. Pemotongan singkong secara tipis-tipis ini dirubah yang awalnya secara manual akan digunakan alat yang lebih mumpuni dengan penggerak generator listrik. Diharapkan salah satu masalah produksi untuk kripik singkong yakni bagian pemotongan dapat dipecahkan dan kuantitas produksi bisa meningkat secara signifikan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang diberikan oleh narasumber yaitu Ibu Dewi Amrih, S.T.P., M.Sc. berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari anggota UMKM. Kegiatan tersebut membahas aturan-aturan penerapan CPPOB yang meliputi beberapa komponen meliputi Lokasi dan Lingkungan Produksi, Bangunan dan Fasilitas, Peralatan Produksi, Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air, Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, Kesehatan dan Higiene Karyawan, Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan, Penyimpanan, Pengendalian Proses, Pelabelan Proses, Pengawasan oleh Penanggung jawab, Penarikan Produk, Pencatatan dan Dokumentasi, serta Pelatihan Karyawan. Aturan penerapan CPPOB tersebut tertulis dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Serta Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices).

Selain itu kegiatan penyuluhan CPPOB juga memberikan informasi terkait kewajiban pelaku usaha dalam memiliki sertifikat CPPOB yang diharapkan agar pelaku usaha khususnya kelompok UMKM SEJAHTERA dapat menghasilkan pangan yang berkualitas serta aman bagi Kesehatan konsumen. Kegiatan penyuluhan dan pengabdian dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan

Kegiatan kedua yaitu

Proses Pembuatan Kripik Pada bidang produksi, alat yang seadanya dan ketidaktahuan potensi pasar tentang singkong menyebabkan mitra mengolah tidak efisien dan tergantung yang mereka inginkan saja. Biasanya pengolahan romeo/ opak hanya bisa dihasilkan sekitar 300 biji atau dari 12-13 kg singkong. Hal ini karena keterbatasan alat dan prosesnya hanya mengandalkan tenaga manusia. Dengan adanya alat ini maka produksi dapat dimaksimalkan berikut gambar 2 yaitu proses percobaan produksi opak dengan mesin pamarut



Gambar 2 Dokumentasi Kegiatan

Berikut ini gambaran cara pengeolohannya dengan alat pengukus modern Ini akan lebih efisien, cepat, dan lebih banyak apabila dilakukan menggunakan alat pamarut singkong dengan kapasitas pamarutan 1 kg dengan waktu 1 menit seperti yang tim pengabdian coba buat. Selain proses pamarutan, proses pencetakan dan pengukusan juga memakan waktu. Proses ini digunakan untuk menentukan ukuran romeo/ opak dan menghilangkan kadar air di dalamnya. Sekarang Pada prakteknya mitra dapat mencetak opak dengan efisien dan dalam jumlah yang banyak seperti pada gambar 3 dan gambar 4



Gambar 3 Dokumentasi kegiatan



Gambar 4 Dokumentasi Kegiatan

SIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan UMKM SEJAHTERA di kapanewon ngawen Gunung kidul berjalan dengan lancar dan juga penyerahan alat berupa mesin pamarut dan pemotong singkong serta pengukus opak sudah dilakukan dan diterima oleh bapak kepala kapanewon dan alat juga sudah di uji coba dan berfungsi sebagaimana mestinya, peserta juga antusias dalam mengikuti jalannya rangkaian acara dari awal sampai akhir

SARAN

Dengan adanya alat yang sudah dihibahkan UMKM Sejahtera dapat memaksimalkan produksi dan dapat menembus market yang diharapkan dan meningkatkan potensi pangan local gunungkidul.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi atas dana hibah Pengabdian pada Masyarakat tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Badan POM RI Nomor 21 Tahun 2019 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Jakarta: BPOM RI.
- Sari, D. P., & Putri, A. F. (2021). Implementasi CPPOB pada industri pangan rumah tangga untuk meningkatkan mutu dan keamanan pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 45–53.
- Widyaningsih, T. D., Hidayat, A., & Rahayu, E. S. (2020). Penerapan CPPOB sebagai dasar pengembangan HACCP pada industri pangan olahan. *Jurnal Mutu Pangan Indonesia*, 6(1), 12–21.
- Suharman, Pambudi BI. Effect of seaweed addition (*Eucheuma cottonii*) and CMC on organoleptic assessment of Mocaf noodles. In: AIP Conference Proceedings. American Institute of Physics Inc.; 2023.
- Nadia LS, Sutakwa A, Suharman, Amrih D, Syarifah AN. Training of Frozen Cassava (*Manihot esculenta*) Processing to Increase Selling Value. In: *Journal of Physics: Conference Series*. IOP Publishing Ltd; 2021.