

# Penyuluhan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) & *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di UMKM Dapur Uni Ressay, Bandar Lampung

Sonia Dwi Chofifa Fauzyah<sup>1</sup>, dan Muhammad Alfid Kurnianto<sup>1,2\*</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Jl. Raya Rungkut Madya, Surabaya 60294, Indonesia

<sup>2</sup>Pusat Inovasi Teknologi Tepat Guna Pangan Dataran Rendah dan Pesisir, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya 60294, Indonesia

**Abstrak**—Keamanan pangan menjadi jaminan dalam memproduksi pangan olahan sebab keamanan pangan memiliki tujuan utama untuk mencegah adanya kontaminasi pada produk pangan. Salah satu hal yang dapat dilakukan untuk menjaga keamanan pangan produk adalah dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan *Sanitation Standar Operating Procedures* (SSOP) pada setiap umk pangan olahan termasuk pada produk *frozen food*. Kegiatan penyuluhan penerapan CPPOB dan SSOP menjadi hal yang tepat dilakukan sehingga setiap umk pangan olahan akan memproduksi produk pangan olahan dengan mutu baik. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini antara lain meningkatkan pengetahuan karyawan dalam proses produksi pangan olahan yang baik dan meningkatkan kebersihan dalam pengelolaan tempat produksi pangan. Penyuluhan dilakukan secara langsung pada UMKM Dapur Uni Ressay dengan 3 tahapan yaitu memberikan materi tentang penerapan CPPOB dan SSOP, pelatihan dalam pengisian formulir-formulir pada dokumen CPPOB dalam hal menerapkan CPPOB selama proses produksi berlangsung dan evaluasi kegiatan. Berdasarkan pelaksanaan kegiatan, didapatkan respon yang baik dari peserta dan berlangsung lancar sehingga dapat menambah wawasan peserta.

**Kata Kunci:** CPPOB; SSOP; Keamanan Pangan; UMKM Dapur Uni Ressay

## 1. PENDAHULUAN

---

\*Correspondence:

Muhammad Alfid Kurnianto

E-mail: [m.alfid.tp@upnjatim.ac.id](mailto:m.alfid.tp@upnjatim.ac.id)

Pangan aman menjadi kunci konsumen dalam membeli suatu produk pangan. Keamanan pangan memberikan jaminan kepada konsumen bahwa pangan yang ada di hadapannya telah dilakukan pengawasan sehingga tidak berdampak buruk bagi kesehatan konsumen [1]. Dalam Undang-Undang Pangan No. 18 tahun 2012, keamanan pangan adalah 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 [2].

Proses produksi pangan yang baik perlu memperhatikan berbagai aspek. CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) merupakan cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan dengan cara mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain; mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen; dan mengendalikan proses produksi. CPPOB menjadi suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi [3]. Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman CPPOB bahwa setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangan [4].

SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene. Dalam hal ini, maka SSOP menjadi program sanitasi wajib suatu industri untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan dapat menjamon sistim keamanan produksi pangan [5]. Penerapan CPPOB dan SSOP diperlukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan yang dapat menyebabkan keracunan makanan atau *foodborne disease*. Hal tersebut dikarenakan salah satu bagian dari CPPOB adalah sanitasi. Sanitasi memegang peranan penting dalam berbagai industri termasuk industri pangan. Sanitasi pangan akan menentukan seberapa higienis suatu produk dihasilkan [6]

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu jenis usaha kecil yang sangat berperan dalam peningkatan dan pertumbuhan perekonomian masyarakat. Hal ini dikarenakan keberadaan UMKM mampu bertahan dalam situasi apapun untuk tercapainya kesejahteraan masyarakat [7]. Dalam UMKM penerapan CPPOB dan SSOP menjadi suatu kriteria yang perlu diperhatikan dan memerlukan penanganan serta pengawasan khusus, hal ini dikarenakan adanya kecenderungan dari konsumen yang saat ini terjadi seperti konsumen mulai mencari informasi mengenai setiap proses pada bahan mentah hingga siap dikonsumsi sehingga setiap tahapan yang berlangsung memerlukan jaminan bahwa produk tersebut benar-benar layak dan aman dikonsumsi [8].

UMKM Dapur Uni Ressay merupakan salah satu produsen produk pangan olahan daging berupa *frozen food* yaitu produk dendeng lambok, rendang dan kalio daging yang berada di Labuhan Ratu, Kabupaten Bandar Lampung, Lampung. Dapur Uni Ressay termasuk kedalam produsen kecil dengan pekerja sebanyak 4 orang dengan proses pemasaran sudah dilakukan hingga diberbagai provinsi di Indonesia. Rasanya yang nikmat dan kepercayaan masyarakat yang cukup tinggi terhadap produk Dapur

---

\*Correspondence:

Muhammad Alfid Kurnianto

E-mail: [m.alfid.tp@upnjatim.ac.id](mailto:m.alfid.tp@upnjatim.ac.id)

Uni Ressy membuat produk ini terjual hingga ke Turki. Untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produk di UMKM Dapur Uni Ressy dalam memenuhi permintaan pasar, maka pelaksanaan CPPOB dan SSOP pada proses produksi perlu dilakukan untuk menjamin keamanan dan kualitas produk yang dihasilkan. Melihat kondisi tersebut, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat dengan penyuluhan penerapan CPPOB dan SSOP di UMKM Dapur Uni Ressy. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini antara lain meningkatkan pengetahuan karyawan dalam proses produksi pangan olahan yang baik dan meningkatkan kebersihan dalam pengelolaan tempat produksi pangan.

## 2. METODE

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan cara memberikan penyuluhan kepada UMKM Dapur Uni Ressy yang bertempat di Perumahan Puri Suropati Estate, Labuhan Ratu, Bandar Lampung. Kegiatan penyuluhan ini dibagi menjadi beberapa tahapan diantaranya :

- a. Tahap pertama, memberikan materi tentang penerapan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) dan SSOP (*Sanitation Standar Operating Procedures*). Penyuluhan diberikan saat sosialisasi dengan cara memberikan saran perbaikan untuk sarana produksi serta beberapa penjelasan mengenai aspek-aspek yang mencakup dalam penerapan CCPOB dan SSOP pada sarana produksi. Selain itu juga mencakup adanya penyampaian materi cara pengisian formulir penilaian mandiri sarana produksi pangan yang akan dilakukan oleh pihak UMKM Dapur Uni Ressy. Metode penyuluhan yang digunakan berupa presentasi dan diskusi dengan memberikan kesempatan peserta untuk bertanya mengenai penjelasan materi yang disampaikan. Dengan diberikannya penyuluhan ini maka pihak UMKM Dapur Uni Ressy diharapkan dapat memperoleh pengetahuan dengan benar mengenai cara penerapan CPPOB dan SSOP dalam sarana produksi.
- b. Tahap kedua, memberikan pelatihan mengenai cara pengisian formulir pada dokumen CPPOB dalam penerapan CPPOB selama proses produksi berjalan. Pemberian penjelasan alur pengisian beberapa formulir dan praktik pengisian dilakukan secara bersamaan, sehingga pada pelatihan ini diawali dengan penjelasan mengenai cara pengisian beberapa formulir pada dokumen CPPOB seperti pada formulir pemeriksaan bahan baku dan lainnya. Setelah itu, peserta dilatih untuk mengisi formulir-formulir tersebut secara langsung.
- c. Tahap ketiga, evaluasi kegiatan penyuluhan yang dilakukan oleh pemateri dengan melihat melalui hasil pengisian pada formulir-formulir dokumen CPPOB yang telah dilakukan oleh peserta.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

---

\*Correspondence:

Muhammad Alfid Kurnianto

E-mail: [m.alfid.tp@upnjatim.ac.id](mailto:m.alfid.tp@upnjatim.ac.id)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pihak UMKM mengenai keamanan pangan melalui penyuluhan penerapan CPPOB dan SSOP, selain itu juga diberikan penyuluhan tentang pengisian formulir penilaian mandiri sarana produksi pangan serta pelatihan mengenai cara pengisian formulir pada dokumen CPPOB oleh pihak UMKM. CPPOB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi [3]. Kegiatan ini diselenggarakan pada bulan Oktober 2022 dan dihadiri oleh pihak UMKM Dapur Uni Ressay yang terdiri dari pemilik UMKM Dapur Uni Ressay beserta karyawan berjumlah 2 orang yang berlokasi di Perumahan Puri Suropati Estate, Labuhan Ratu, Bandar Lampung.

Kegiatan ini dimulai dengan pembukaan dan dilanjutkan dengan memberikan penyuluhan tentang Penerapan CPPOB dan SSOP dengan materi yang disampaikan diantaranya tentang pengertian CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik), manfaat dari penerapan CPPOB dan regulasi yang sesuai. Kemudian dilanjutkan dengan pemaparan mengenai aspek-aspek CPPOB yang terdiri dari 25 aspek diantaranya komitmen penanggung jawab/pemilik sarana produksi; lingkungan sarana produksi; konstruksi dan layout bangunan; area pengoahan; air, es, gas dan energi; ventilasi dan kualitas udara; penerangan; penanganan limbah dan drainase; peralatan; program sanitasi; pengelolaan 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; laboratorium pengujian internal, pengendalian hama; fasilitas karyawan dan kebersihan personil; pelatihan personil; pengemasan; pengendalian bahan kimia non pangan; sistem ketelusuran dan penarikan; penyampaian bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir; pemuatan produk ke kendaraan; informasi produk; tanggap darurat keamanan pangan. Setelah itu dilanjutkan dengan penjelasan tentang penerapan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) dan penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) dengan menyesuaikan pada 8 kunci pokok sanitasi, diantaranya yaitu keamanan air dan es; kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan; pencegahan kontaminasi silang; menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet; proteksi dari bahan-bahan kontaminasi; pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan toksin yang benar; pengawasan kondisi kesehatan personel yang dapat mengakibatkan kontaminasi; dan menghilangkan hama dari unit pengolahan.



Gambar 1. Penyampaian materi penerapan CPPOB dan SSOP

---

\*Correspondence:

Muhammad Alfid Kurnianto

E-mail: [m.alfid.tp@upnjatim.ac.id](mailto:m.alfid.tp@upnjatim.ac.id)

Penyampaian materi tersebut berlangsung dengan lancar selama  $\pm$  12 menit. Setelah penyampaian mengenai penjelasan aspek-aspek tersebut, kemudian dilakukan diskusi mengenai sarana produksi dari umkm Dapur Uni Ressay sesuai dengan pedoman CPPOB serta beberapa saran-saran perbaikan yang diberikan. Selama penyampaian materi, para peserta menyimak penjelasan yang telah diberikan dengan baik yang ditunjukkan oleh adanya antusiasme peserta dengan adanya pertanyaan yang disampaikan. Dampak dari adanya penyuluhan penerapan CPPOB ini dapat meningkatkan pemahaman dari karyawan UMKM Dapur Uni Ressay tentang penerapan CPPOB dan SSOP pada sarana produksi, menjadikan motivasi dalam melakukan perbaikan pada sarana produksi sehingga keamanan pangan tetap terjamin. Selain itu, dengan memahami tentang penerapan CPPOB maka pihak UMKM akan mudah dalam melakukan pengajuan sertifikasi CPPOB. Sertifikat CPPOB yang dimiliki oleh pelaku usaha merupakan dokumen sah dan bukti bahwa sarana produksi pangan telah memenuhi persyaratan CPPOB dalam kegiatan produksi pangan [9]. Respon dari karyawan umkm Dapur Uni Ressay terhadap materi yang disampaikan sangat baik karena selama ini belum pernah mendapatkan materi mengenai penerapan CPPOB dan SSOP.



Gambar 2. Partisipasi aktif mitra pada penyuluhan

Tahapan kedua adalah pelatihan mengenai cara pengisian formulir-formulir pada dokumen CPPOB yang telah dibuat setelah mendapatkan materi penyuluhan penerapan CPPOB dan SSOP yang dilakukan pada hari selanjutnya. Kegiatan ini diawali dengan penjelasan tentang formulir-formulir yang harus ada untuk digunakan dalam menunjang proses produksi yang dilakukan serta menjelaskan alur dari pengisian formulir tersebut. Kemudian dilanjutkan dengan praktik pengisian formulir secara langsung yang dilakukan oleh pihak UMKM sebagai peserta. Adapun formulir-formulir yang diisi adalah formulir pemeriksaan bahan baku pangan dan kemasan; formulir monitoring suhu penyimpanan pangan; formulir kartu stok bahan baku yang digunakan; formulir monitoring pembersihan; formulir monitoring higiene dan sanitasi karyawan dan formulir-formulir lainnya. Kegiatan praktik ini dilakukan untuk menambah pengetahuan peserta mengenai cara pengisian formulir pada dokumen CPPOB selama kegiatan produksi yang dilakukan berlangsung sehingga produk pangan yang dihasilkan keamanannya tetap terjamin. Keamanan pangan menjadi hal terpenting dalam memproduksi pangan olahan sebab keamanan pangan memiliki tujuan utama untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh

---

\*Correspondence:

Muhammad Alfid Kurnianto

E-mail: [m.alfid.tp@upnjatim.ac.id](mailto:m.alfid.tp@upnjatim.ac.id)

zat asing baik fisik, biologi maupun kimia sehingga dapat mengurangi potensi terjadinya sakit akibat bahaya pangan [10].



Gambar 3. Praktik pengisian formulir dokumen CPPOB

Tahapan ketiga adalah evaluasi kegiatan yang dilakukan oleh pemateri dengan meninjau hasil pengisian dari formulir pada dokumen CPPOB yang telah diisi peserta sebelumnya. Selain itu, evaluasi kegiatan ini juga dilakukan dengan melihat keahlian kemampuan materi yang diberikan seperti dengan melihat pertanyaan yang disampaikan peserta kepada pemateri. Berdasarkan formulir yang telah diisi oleh peserta menunjukkan bahwa peserta telah memahami dan dapat mengisi formulir tersebut sesuai dengan kondisi pada sarana produksi UMKM. Dengan demikian, pelaksanaan kegiatan penyuluhan penerapan CPPOB dan SSOP di UMKM Dapur Uni Ressay memberikan tambahan pengetahuan bagi pemilik dan karyawan sehingga diharapkan dengan adanya pengetahuan ini maka pihak UMKM dengan mudah dalam menerapkan CPPOB serta dalam pengisian formulir dokumen CPPOB selama kegiatan produksi berlangsung.

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan *Sanitation Standar Operating Procedures* (SSOP) yang dilaksanakan di UMKM Dapur Uni Ressay, Bandar Lampung mendapatkan respon yang baik dan adanya antusiasme peserta yang merupakan pemilik dan karyawan dari UMKM Dapur Uni Ressay. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan dapat memberikan manfaat seperti meningkatnya pengetahuan pihak UMKM Dapur Uni Ressay tentang CPPOB, SSOP, Formulir penilaian mandiri dan Formulir-formulir dokumen CPPOB serta pihak UMKM Dapur Uni Ressay dapat mengimplementasikan alur pengisian formulir-formulir dokumen CPPOB selama kegiatan produksi dendeng lambok, rendang maupun kaliyo daging berlangsung.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada pemilik dan karyawan dari UMKM Dapur Uni Ressay yang telah berperan aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini, serta kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini.

## REFERENSI

- [1] Tajidan., Halil., Suparmin., dan A. Sahidu. “Penyuluhan Keamanan Pangan Produk Sayuran Segar Semi Organik di Kecamatan Lingsar”. *Jurnal Pepadu*, vol.3, no. 2, pp. 145-159, 2022.
- [2] Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- [3] R. Pratinova., T. Muhandri., dan S. Nurjanah. “Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi dan Ayam di DKI Jakarta”. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, vol. 8, no. 3, pp. 102-108, 2020.
- [4] Kementerian Perindustrian RI. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Jakarta
- [5] A. Triharjono., Probawati, B. D., & Fakhry. “Evaluasi sanitation standard operating procedures kerupuk amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep”. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol. 7 no. 2, pp. 76-83, 2013.
- [6] A. Riati., A. Christopher., D. Lestari., & W. E. Kiyat. “Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang”. *Jurnal Agroteknologi*, vol. 12, no. 2, pp. 167-175, 2018.
- [7] S. A. Farisi., M. I. Fasa., & Suharto. “Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat”. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, vol. 9, no. 1, pp. 73-84, 2022
- [8] B. Suparmono., E. Dihansih., & M. A. Fulazzaky. “Kajian Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Prosedur Operasi Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Warung Tegal”. *Jurnal Pangan Halal*, vol. 2, no. 1, pp. 32-41, 2020
- [9] S. Kusumawati., S. R. Juliastuti., N. Hendriani., R. Dermawan., Y. Rahmawati., E. Oktavianingrum., dan O. Rachmaniah. “Sertifikasi CPPOB dan Halal Pada Produk Makanan Minuman: Upaya Meningkatkan Keunggulan Ekonomi Suatu Produk”. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 7, no. 1, pp. 39-46, 2022.
- [10] T. R. P. Lestari. “Penyelenggaraan Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen”. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, vol. 1, no. 1, pp. 57-72, 2020.

---

\*Correspondence:

Muhammad Alfid Kurnianto

E-mail: [m.alfid.tp@upnjatim.ac.id](mailto:m.alfid.tp@upnjatim.ac.id)