

## PELATIHAN PENYUSUNAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA TENANT INKUBATOR BISNIS POLITEKNIK NEGERI LHOKSEUMAWE

F. Faridah<sup>1\*</sup>, Ratna Sari<sup>2</sup>, Ratni Dewi<sup>3</sup>, Gustina Fitri<sup>4</sup>, Ruhana<sup>5</sup>, Marlina Marzuki<sup>6</sup>, Ummi Habibah<sup>7</sup>, F. Fachraniah<sup>8</sup>, Adriana<sup>9</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9</sup>Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Lhokseumawe  
\*Email: faridahtki@pnl.ac.id

### Abstrak

#### **History Artikel**

**Received:**

Maret-2023;

**Reviewed:**

Maret-2023;

**Accepted:**

Juni-2023;

**Published:**

Juli-2023

Inkubator bisnis PNL memiliki lebih kurang 30 (tiga puluh) tenant yang akan dibimbing menjadi seorang interpreneurship. Tenant inkubator bisnis PNL terdiri dari para mahasiswa aktif dan alumni yang memiliki produk yang akan dipasarkan. Permasalahan yang dihadapi oleh tenant adalah produk pangan yang diproduksi oleh para tenant belum memiliki CPPOB. Produksi pangan harus aman dan layak di konsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu tujuan dari pelatihan ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada para tenant tentang penyusunan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang diperlukan untuk menjamin mutu produk pangan serta menjaga keamanan pangan. Metode yang dilakukan pada pelatihan ini terdiri dari beberapa tahapan: (1) Persiapan yaitu melakukan koordinasi kepada para tenant; (2) Pelatihan yaitu melakukan pelatihan kepada para tenant tentang penyusunan CPPOB; (3) Membimbing: yaitu para tenant di bimbing cara menyusun CPPOB; (4) Evaluasi yaitu setelah penelitian ini dilakukan evaluasi kepada para mitra. Target dari kegiatan ini adalah para tenant sehingga tenant dapat menyusun dan melaksanakan CPPOB dengan baik. Pada saat pelatihan para tenant diberikan soal pada saat pre dan post test. Dari hasil pelatihan yang telah dilakukan 100% tenant dapat menyusun CPPOB.

**Kata kunci:** CPPOB, produksi, pangan, aman, tenant

## PENDAHULUAN

Tenant inkubator bisnis PNL yang merupakan mahasiswa aktif dan alumni dari PNL yang menghasilkan sebuah produk komersial. Tenant yang ada di inkubator bisnis lebih kurang sebanyak 30 tenant. Tenant yang ada di bawah inkubator bisnis PNL menghasilkan berbagai macam produk yaitu produk pangan dan produk non pangan. Produk pangan yang dihasilkan oleh para tenant masih menggunakan sistem konvensional sehingga sulit mendapatkan izin edar. Salah satu syarat untuk mendapatkan izin edar produk pangan, para tenant harus mengetahui dan melaksanakan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) [1]. Sesuai dengan peraturan dasar yang terdiri dari Peraturan Kepala Badan POM No.HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang CPPB-IRT, Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik, dan SKKNI: PAN.KA02.001.01 Mendisain CPPOB/GMP& SSOP.

Para tenant merupakan salah satu asset yang dapat dikembangkan untuk menjadi seorang interpreneurship. Produk yang dihasilkan terutama pangan harus aman dan bermutu dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu pemerintah membuat sebuah regulasi. Regulasi industri makanan di Indonesia telah diatur oleh pemerintah melalui UU No 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, UU Pangan (UU RI No18 tahun 2012), UU Perlindungan Konsumen (UU RI No 7 Tahun 1999). Peraturan Kepala BPOM-RI Nomor: HK.03.1.23.04.12.2205 Tanggal 5 April 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Peraturan Kepala BPOM-RI Nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 Tanggal 5 April 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Peraturan BPOM Nomor 27 tahun 2017 telah

diterbitkan untuk mengawal tata cara pendaftaran pangan olahan. Pada saat ini juga telah diatur Persyaratan Bahan Tambah Pangan yang tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan No 033/2012, begitu pula sanksi hukum yang menyertainya [2].



**Gambar 1.** Produk-produk dari tenant inkubator bisnis PNL



**Gambar 2.** Produk pangan tenant seperti basreng, macaroni dan tortilla

Dari gambar 1 dan gambar 2 di atas dapat dilihat bahwa produk pangan yang dihasilkan belum memiliki izin edar dari BPOM. Untuk mendapatkan izin terlebih dahulu bahan pangan yang di produksio harus sesuai dengan CPPOB sesuai dengan aturan yang berlaku. Selama ini para tenant memproduksi pangan tidak melihat CPPOB, dimana para tenant masih memproduksi pangan tidak melihat aspek mutu dan keamanan pangan yang diproduksi. Pada sisi lain adanya praktek cara produksi yang tidak higienis, sehingga bahan makanan mengandung residu pestisida [3] dan antibiotika yang dapat mengakibatkan keracunan makanan pada konsumen masih juga terjadi. Masalah lain terkait izin edar bahan pangan dengan mensyaratkan terlaksananya CPPOB pada saat produksi pangan [4].

Tenant inkubator bisnis PNL adalah sebagian besar tenant yang bergerak di bidang pangan. Setelah mengali informasi saat studi kelayakan, para tenant yang memproduksi pangan ini belum seluruhnya pernah mendapat sosialisasi dan pelatihan terkait cara produksi makanan yang benar, pemakaian bahan tambahan makanan yang memenuhi persyaratan dan tentang sertifikasi izin edar untuk produk makanan. Sementara, makanan yang di jual dari sisi kesehatan harus memenuhi syarat keamanan, bergizi yang cukup dan tidak menyalahi standar perdagangan yang berlaku. Untuk itu, diperlukan teknologi pengolahan dan penggunaan bahan pangan yang sesuai dan aspek sertifikasi izin edar, masih belum dipahami teridentifikasi dari tenant mitra, walaupun usahanya telah berkembang baik. Para tenant tidak mengetahui bahwa hal tersebut penting untuk peningkatan akses produk produk oleh masyarakat, serta merupakan kewajiban menurut Undang Undang.

Berkaitan dengan permasalahan mitra tenant di atas, upaya pencegahan terjadinya hal-hal yang merugikan masyarakat, maupun pelaku usaha makanan dan minuman ini tidak hanya menjadi tanggung jawab instansi pemerintah saja melainkan seluruh masyarakat, termasuk perguruan tinggi. Untuk mengurangi kegagalan dalam melakukan bisnis usaha, khususnya usaha pangan, para tenant diberikan pengetahuan tentang bisnis star up dan cara mengembangkan usaha agar dapat mengurangi kegagalan usaha dengan mengikuti pelatihan [5]. Pelatihan CPPOB merupakan salah satu bentuk pengabdian perguruan tinggi yang dapat dilakukan adalah melakukan edukasi dan pendampingan kepada tenant baik sebagai konsumen maupun pelaku usaha khususnya tenant inkubator bisnis PNL.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Tempat dan Waktu**

Lokasi pelatihan bertempat di ruang Kelas Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Lhokseumawe dan ruang laboratorium Jurusan Teknik Kimia.

### **Pihak-pihak yang terlibat**

Kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini melibatkan tim pengusul, mitra tenant incubator bisnis, dan tim dari unit P3M Politeknik Negeri Lhokseumawe.

### **Khalayak Sasaran**

Target peserta pelatihan adalah para tenant inkubator bisnis yang memproduksi pangan olahan.

### **Metode Pengabdian**

Metode kegiatan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat meliputi beberapa tahap:

1. Persiapan (konsolidasi dan koordinasi) untuk menyiapkan Tim pengabdian kepada masyarakat dan melakukan koordinasi dengan mitra target yaitu para tenant inkubator bisnis, serta melakukan studi kelayakan lokasi tempat dilakukannya kegiatan.
2. Pelatihan kepada para tenant inkubator, diawali dengan pretes untuk mengetahui tingkat pemahaman dasar peserta terhadap materi yang akan disampaikan, meliputi:
  - a. Regulasi pemerintah terkait usaha makanan yang diperdagangkan,
  - b. Ijin produksi usaha makanan,
  - c. Cara pembuatan makanan yang berkualitas, aman, dan bergizi,
  - d. Bahan tambahan pangan yang diijinkan, dilarang dan alternatif penggantinya,
  - e. Cara dan teknik pengemasan makanan dan minuman yang baik
  - f. Penyusunan dokumen cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) tentang lokasi dan lingkungan, bangunan, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan hegiene sanitasi.
3. Peragaan dilaksanakan dengan menggunakan media pembelajaran yang baik, menarik dan atraktif, sehingga diharapkan memberikan hasil pemahaman yang optimal terkait beberapa aspek berikut: Peragaan untuk mengoptimalkan pemahaman materi peserta disertai contoh cara mengenali produk yang terdaftar di BPOM dilakukan melalui Aplikasi Cek BPOM.
4. Bimbingan lanjut penyusunan cara produksi pangan olahan yang baik CPPOB, sehingga para tenant menghasilkan sebuah dokumen cara produksi pangan olahan yang baik CPPOB

### **Evaluasi keberhasilan**

Setelah dilakukan pelatihan ini dilakukan evaluasi kepada para tenant dengan melakukan post test. Selain itu, dokumen CPPOB diperiksa dan diberikan masukan dan arahan kepada para tenant hasil dokumen yang dikumpulkan kepada tim kegiatan ini.

### **Partisipasi mitra**

Pada kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat mitra tenant yang merupakan para pelaku usaha yang menghasilkan produk pangan olahan yang akan terlibat langsung dan aktif dalam kegiatan pelatihan dan transfer ilmu serta teknologi dalam menghasilkan dokumen CPPOB dan juga mitra tenant terlibat langsung dalam pembuatan online shop dan melakukan pembukuan serta manajemen yang teratur yang di bimbing oleh tim pengusul. Mitra tenant dan Tim Pengusul akan bekerjasama dalam hal proses dari awal proses kegiatan sampai akhir program ini berakhir dan akan di evaluasi selanjutnya kepada mitra setelah kegiatan ini telah dilakukan.

### **Indikator Keberhasilan**

Kegiatan ini memiliki indikator keberhasilan, diharapkan setelah mengikuti pelatihan para tenant memiliki pengetahuan dan pemahaman yang meningkat dan dapat melaksanakan tentang CPPOB, menghindari pemakaian bahan tambahan pangan yang berbahaya dan memperoleh manfaat ilmu keamanan pangan yang dikembangkan. Indikator ini diukur dengan membandingkan nilai pre dan pos-test. Setelah mengikuti pelatihan para tenant di bidang produk pangan, kualitas dan kapasitas usahanya diharapkan dapat meningkat, dan menjadi percontohan bagi para calon tenant ke depan. Indikator keberhasilan ini baru tampak ketika terjadi peningkatan pemahaman. Keberhasilan juga dapat ditandai dengan adanya antusiasme peserta untuk tindak lanjut program di tahun yang akan datang.

### **Metode Evaluasi**

Metode evaluasi yang dilakukan sebelum kegiatan masyarakat ini dilaksanakan, dilakukan melalui pre-tes tentang materi yang akan diberikan. Setelah pelatihan, dilakukan pos-tes dengan soal yang sama dengan soal pre-tes, sehingga dapat dilihat peningkatan pemahaman peserta. Evaluasi juga dilakukan saat sesi tanya jawab, untuk menggali tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan. Evaluasi terkait peningkatan kualitas dan kapasitas usaha peserta akan dilakukan pada pelaksanaan program tahun berikutnya, yang merupakan keberlanjutan program..

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengabdian ini dilakukan kepada para tenant inkubator bisnis PNL yang terdiri dari 12 tenant. Pengabdian ini melakukan pelatihan cara penyusunan CPPOB. Panitia pelaksana melakukan koordinasi kepada para tenant yang akan mengikuti pelatihan dengan memberikan arahan waktu dan tempat pelaksanaan. Kemudian para tenant mengikuti pelatihan yang telah diberitahukan waktu dan tempat. Pada saat pelatihan para tenant sebelum melakukan pelatihan diberikan post test terlebih dahulu untuk mengetahui pengetahuan para tenant tentang cara penyusunan CPPOB. Setelah melakukan pelatihan para tenant mengikuti post test. Sehingga panitia pelatihan ini mengetahui perkembangan yang ada pada tenant sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan.

Pelatihan ini telah dilakukan kepada 12 mahasiswa/tenant yang memiliki produk makanan. 12 tenant yang mengikuti pelatihan ini memiliki produk diantaranya nasi bakar, peyek gurih, risol frozen, pisang coklat, donat kentang dan lainnya. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan para tenant memahami bagaimana cara pengolahan produksi pangan olahan yang baik. Sehingga produk makanan yang dihasilkan aman dikonsumsi oleh konsumen.

Pelatihan Penyusunan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) pada tenant inkubator bisnis Politeknik Negeri Lhokseumawe telah dilakukan dengan para tenant/mahasiswa/alumni. Pelatihan ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan

pelatihan tentang pengolahan produksi pangan olahan yang baik sesuai dengan 18 sampai dengan 25 aspek proses produksi olahan yang baik sesuai dengan ketentuan BPOM. Sebelum dilakukan pelatihan penyusunan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB), para peserta terlebih dahulu dilakukan pre test untuk mengetahui kemampuan para peserta tentang ilmu CPPOB dan dilakukan post test di akhir pelatihan untuk mengetahui kemampuan para peserta dalam menerima pengetahuan tentang CPPOB. Pada tabel 1, dapat dilihat hasil pengabdian yang dilakukan pada pengabdian ini.

**Tabel 1.** Hasil pengabdian ipteks yang dilakukan kepada mitra

No	Parameter	Satuan	Jumlah
1	Mitra mengikuti pelatihan	Tenant.mahasiswa/alumni	12
2	Nilai mitra melakukan pre test untuk mengetahui pengetahuan mitra sebelum pelatihan tentang CPPOB	%	60
3	Nilai mitra melakukan post test untuk mengetahui pengetahuan mitra sebelum pelatihan tentang CPPOB	%	80
4	Mitra memahami tentang penyusunan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB)	%	95
5	Mitra dapat membuat dokumen tentang penyusunan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB)	%	100

Para peserta diberikan pengetahuan dan pelatihan tentang Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik, dengan mengetahui proses pengolahan makanan yang baik diharapkan para peserta nanti mampu memperbaiki mutu dan kualitas pangan yang diproduksi. Setelah memahami proses produksi yang baik, para peserta dapat memahami dan membuat dokumen CPPOB. Dokumen CPPOB ini dibuat untuk memenuhi syarat pengajuan izin edar ke BPOM. Izin edar ini di buat supaya produk makanan yang dihasilkan bias di jual di supermarket tingkat lokal maupun nasional. Karena dokumen CPPOB merupakan syarat yang harus dipenuhi ole pelakuk usaha makanan untuk mendapatkan izin edar.

Pelatihan yang dilakukan kepada mitra yang merupakan tenant/mahasiwa/alumni PNL cara peyusunan dokumen CPPOB. Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa sebelum dilakukan pelatihan CPPOB ini para peserta rata rata memiliki kebenaran dalam menjawab soal tentang topic CPPOB sebesar 60%. Namun setelah mengikuti pelatihan ini para peserta yang terdiri dari 12 tenant/mahasiswa/alumni memahami dan mengetahui pengetahuan tentang CPPOB dengan nilai kebenaran menjawab soal rata-rata 80%. Soal yang diberikan kepada para peserta sebelum dan sesudah pelatihan masing-masing 10 soal dengan soal yang sama. Disini ada kenaikan kebenaran soal dalam menjawab soal sebesar 20%.

Pelatihan ini memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada para peserta dalam menyusun dokumen CPPOB. Dokumen ini dibuat untuk mendukung dan salah satu syarat yang harus dimiliki oleh produsen makanan yang produk makanan nya akan dipasarkan secara global. Dokumen CPPOB ini menjelaskan tentang proses produksi dari bahan baku, alat, tempat produksi, lat out dan system pengemasan serta sanitasi tempat pengolahan bahan pangan. Dari tabel 1. di atas di dapat dilihat bahwa 95% peserta mampu mengetahui pengisian

dokumen CPPOB dan 100 % peserta dapat mengisi dokumen CPPOB dengan baik sesuai ketentuan yang telah ditentukan.

Dengan adanya pelatihan ini para peserta yang menghasilkan produk makanan dapat menyiapkan dokumen CPPOB untuk mengajukan izin edar ke BPOM. Produk makanan yang dapat dilakukan izin edar ke BPOM adalah produk makanan yang bertahan lebih dari 7 hari seperti produk makanan frozen food. Kegiatan ini memberikan pengetahuan tentang cara pengolahan yang baik sesuai dengan standar BPOM, khususnya produk olahan makanan yang di produksi oleh usaha masyarakat kecil dan menengah seperti tenant/mahasiswa/alumni. Kegiatan pelatihan ini yang telah dilaksana dapat dilihat pada beberapa gambar di bawah ini. Dari gambar dapat di lihat bahwa pertama sekali para peserta mengikuti pre test terlebih dahulu, untuk mengetahui peserta mengetahui atau tidak tentang penyusunan CPPOB. Selanjutnya terakhir dari pelatihan ini dilakukan post test untuk melihat kemampuan dari tenant memahami atau tidak tentang penyusunan CPPOB setelah mengikuti pelatihan ini.



**Gambar 3.** Peserta mengikuti kegiatan pelatihan di awali dengan pre test, pelatihan CPPOB, penyusunan CPPOB, dan post test

Selama pelatihan ini dilakukan para tenant dibimbing oleh pemateri bagaimana cara penyusunan CPPOB untuk produk pangan yang baik dan sesuai dengan peraturan pemerintah. Setelah pelatihan ini selesai para tenant dilakukan evaluasi oleh pemateri, sejauh mana sudah para tenant memahami dan membuat CPPOB yang telah diajarkan. Evaluasi dilakukan dengan melihat hasil dokumen CPPOB dari para tenant yang telah mempraktekan dan menyusun CPPOB. Dari hasil yang di dapat setelah dilakukan evaluasi, baik dari segi post test dan dokumen CPPOB yang telah disusun oleh para tenant memberikan hasil yaitu para tenant dapat memahami dan membuat dokumen CPPOB 100% benar dan sesuai dengan ketentuan cara penyusunan CPPOB yang telah ditetapkan oleh BPOM.

## **KESIMPULAN**

Kegiatan ini telah dilakukan menghasilkan 95% para peserta mengetahui tentang penyusunan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) dan 100 % para peserta dapat membuat dan menyusun dokumen cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB). Kegiatan ini diharapkan para peserta yang terdiri dari tenant/mahasiswa/alumni dapat mengajukan izin edar sesuai dengan produk makanan yang diproduksi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Fajrina Hidayati, Fitria Ekaputri, Yolanda Amelia, 2021. Faktor Yang Berhubungan Dengan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). *Jurnal Endurance : Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, Vol 6 Nomor 3, halaman 526-535.
- [2] Isnaeni, Noor Erma Nasution, Sugijanto, Hadi Poerwono, Siswandono, Marcellino Rudyanto, Juni Ekowati, Kholis Amalia Nofianti, Achmad Syahrani, Suzana, 2021. Revitalisasi Usaha Kecil Menengah Dharma Boga Bojonegoro melalui Pelatihan Cara Produksi dan Registrasi Pangan yang Baik serta Halal. *Jurnal Panrita Abdi*, Volume 5, Issue 2, halaman 219-228.
- [3] Sugijanto, 2015. Implementasi Undang-undang No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Dampaknya Pada Industri Berbasis Halal.
- [4] Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, website Badan POM. E-mail: <http://www.pom.go.id>.
- [5] Ghea Dwi Rahmadiane, Bahri Kamal, Arief Zul Fauzi, Asrofi Langgeng Noermansyah, 2020. Pengembangan Bisnis Startup Untuk Meminimalisir Kegagalan Dalam Berbisnis. *Jurnal Vokasi*, Vol. 4 No. 2, halaman 46-50.