

## PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA UMKM PANGAN DI DESA REJOAGUNG, JEMBER

Fransisca Romana Titis Suniati<sup>\*)</sup>, Nyoman Puspa Asri, Aurelio, Ribka Jonatan,  
Jessica Amelia Putri Subekti, Jessie Emiliana Prasetyo, Hanny Putri Charazinda,  
Paul Jose Carol Panjaitan  
Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia

<sup>\*)</sup>Penulis Korespondensi: fransisca.titis@ciputra.ac.id

**Abstrak:** Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal, terutama melalui Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Di Desa Rejoagung, Kabupaten Jember, UMKM pangan cukup berkembang. Namun, masih terdapat berbagai tantangan, seperti rendahnya kualitas produksi, sanitasi yang kurang memadai, dan keterbatasan pemahaman terhadap standar keamanan pangan. Permasalahan ini sebagian besar disebabkan oleh belum diterapkannya prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Sebagai solusi, dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan penerapan CPPOB. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya sanitasi dan keamanan pangan. Hasil prauji menunjukkan sebagian besar peserta telah memahami prinsip dasar CPPOB, meskipun pemahaman tersebut masih bersifat konseptual. Diskusi Kelompok Terfokus (Focus Group Discussion) mengungkapkan kendala nyata yang dihadapi oleh pelaku UMKM, seperti sistem penyimpanan yang belum memenuhi standar, lokasi produksi yang tidak layak, dan kurangnya pengendalian suhu. Dengan pendekatan praktis dan partisipatif, kegiatan ini berhasil mendorong pelaku UMKM untuk mulai menerapkan prinsip CPPOB secara bertahap. Kesimpulannya, pendampingan yang berkelanjutan diperlukan agar penerapan CPPOB dapat dilakukan secara menyeluruh dan konsisten guna meningkatkan daya saing produk lokal.

**Kata kunci:** daya saing produk lokal, keamanan pangan, pendampingan berkelanjutan, produk olahan pangan, sanitasi

*Abstract: Indonesia has great potential in developing businesses based on local resources, primarily through Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs). In Rejoagung Village, Jember Regency, food MSMEs are quite developed. However, various challenges remain, such as low production quality, inadequate sanitation, and limited understanding of food safety standards. These problems are mainly due to the lack of implementation of Good Processed Food Production Practices (CPPOB). As a solution, community service activities were carried out through socialization, training, and assistance in implementing CPPOB. This activity aims to increase business actors' awareness of the importance of sanitation and food safety. The pre-test results show that most participants have understood the basic principles of CPPOB, although their understanding is still conceptual. Focus Group Discussions revealed the obstacles MSME actors face, such as storage systems that do not meet standards, unsuitable production locations, and a lack of temperature control. With a practical and participatory approach, this activity encouraged MSME actors to implement CPPOB*

*principles gradually. In conclusion, continuous assistance is needed so that CPPOB implementation can be carried out comprehensively and consistently to increase local product competitiveness.*

**Keywords:** competitiveness of local products, food safety, sustainable assistance, processed food products, sanitation

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam, baik dari sektor pertanian, perkebunan, perikanan, hingga pertambangan. Kekayaan ini memberikan potensi besar bagi masyarakat untuk mengembangkan berbagai jenis usaha berbasis pemanfaatan sumber daya lokal (Mustari dkk., 2023). Dengan kreativitas serta inovasi, hasil alam dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi yang pada akhirnya mampu mendorong pertumbuhan ekonomi nasional, khususnya melalui sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) (Yolanda, 2024). UMKM berbasis pangan telah menjadi salah satu tulang punggung ekonomi masyarakat Desa Rejoagung, Kecamatan Semboro, Kabupaten Jember. Beberapa contoh usaha yang berkembang antara lain pembuatan tempe, keripik sukun, jamu instan, dan roti. Usaha-usaha tersebut memanfaatkan bahan baku lokal dan telah dikenal oleh masyarakat sekitar. Akan tetapi, masih banyak UMKM yang menghadapi berbagai tantangan dalam hal kualitas produksi, kebersihan, sanitasi, efisiensi proses, hingga pengeemasan.

Sebagai contoh, UMKM keripik sukun masih menggunakan peralatan sederhana dan belum menerapkan sistem penyimpanan serta pengeemasan yang sesuai dengan standar keamanan pangan. UMKM tempe menghadapi kendala dalam aspek higienitas produksi. Sementara itu, UMKM jamu instan mengalami kendala berupa keterbatasan modal, lokasi produksi yang kurang memenuhi standar sanitasi, serta proses peng-

olahan yang masih manual dan belum banyak menggunakan mesin otomatis. Permasalahan tersebut umumnya berakar pada kurangnya pemahaman dan penerapan prinsip-prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). CPPOB merupakan pedoman penting dalam menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan oleh UMKM. Penerapan CPPOB ini harus dilakukan secara konsisten karena jika diterapkan dengan baik, dapat meningkatkan kualitas produk serta memperluas peluang pasar, baik di tingkat lokal maupun nasional (Hadithya, 2024; Palupi, Noviyati, & Ribhi, 2023).

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dilakukan sosialisasi dan pendampingan penerapan CPPOB pada UMKM di Desa Rejoagung. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya higienitas dan keamanan pangan, sekaligus membantu mereka dalam menerapkan prinsip-prinsip CPPOB. Penerapan dilakukan secara praktis, sesuai dengan kapasitas dan sumber daya yang tersedia. Dengan pendekatan tersebut, UMKM diharapkan mampu menghasilkan produk yang lebih berkualitas, memiliki daya saing, serta berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu sosialisasi, pelatihan dan implementasi, serta pendampingan dan evaluasi. Ketiga tahapan tersebut disusun secara sistematis dan berkelanjutan untuk meningkatkan pemahaman,

keterampilan, serta penerapan prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada pelaku UMKM di Desa Rejoagung, Jember. Melalui tahapan yang terstruktur ini, diharapkan pelaku UMKM tidak hanya memahami konsep dasar CPPOB, tetapi juga mampu menerapkannya secara konsisten dalam aktivitas produksi sehari-hari guna menghasilkan produk pangan yang aman, bermutu, dan layak dipasarkan secara lebih luas (Latief dkk., 2024).

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini mengacu pada pendekatan *participatory action research* (PAR). Pendekatan ini bertujuan untuk mengatasi permasalahan serta menuhi kebutuhan praktis masyarakat, sekaligus menghasilkan pemahaman baru berbasis ilmu pengetahuan. Pendekatan ini melibatkan masyarakat—dalam hal ini pelaku UMKM—sebagai pihak yang aktif dalam proses implementasi CPPOB (Afandi dkk., 2022; Saputra dkk., 2024). Tahap pertama kegiatan berupa sosialisasi kepada seluruh pelaku UMKM yang menjadi sasaran program. Sosialisasi ini dilakukan melalui presentasi langsung dan penyampaian materi mengenai pentingnya penerapan prinsip CPPOB dalam produksi pangan, termasuk aspek kebersihan lingkungan kerja, sanitasi peralatan, serta tata cara penyimpanan bahan dan produk akhir yang baik.

Materi disampaikan dengan bahasa yang sederhana dan visual yang menarik agar mudah dipahami oleh peserta. Sosialisasi ini bertujuan memberikan pemahaman awal yang komprehensif serta membentuk kesadaran akan pentingnya standar kebersihan dan keamanan pangan dalam proses produksi (Kusumahati dkk., 2022). Peserta terlibat aktif dalam sesi sosialisasi dan diskusi, sehingga proses berlangsung secara dua arah. Tahap kedua dilanjutkan dengan pelatihan dan implementasi prinsip CPPOB. Pelatihan ini dilaksanakan dalam bentuk *focus group discussion* (FGD) dengan membagikan modul

pelatihan sebagai panduan. Peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil. Setiap peserta berbagi pengalaman implementasi CPPOB di masing-masing UMKM serta mengidentifikasi proses mana yang belum sesuai dengan panduan CPPOB. Kelompok kemudian berdiskusi untuk menemukan solusi atas kendala yang dihadapi.

Tahap pelatihan berbasis FGD ini mengacu pada pendekatan andragogi (pembelajaran orang dewasa), di mana pengalaman peserta dijadikan sumber belajar utama. Dengan demikian, pelaku usaha tidak hanya memperoleh pengetahuan baru, tetapi juga dapat mengaitkannya dengan pengalaman nyata dalam usaha yang mereka jalankan (Wardah, Tellu, & Ariyanti, 2023). Tahap terakhir dari kegiatan ini adalah pendampingan dan evaluasi. Pendampingan dilakukan secara langsung melalui kunjungan ke masing-masing UMKM untuk mengamati praktik produksi secara langsung. Tim pelaksana menilai sejauh mana prinsip-prinsip CPPOB telah diterapkan. Jika ditemukan praktik yang belum sesuai, maka dilakukan pembinaan di tempat, termasuk demonstrasi atau koreksi teknis terhadap prosedur yang kurang tepat.

Evaluasi dilakukan dengan membandingkan hasil *pre-test* dan hasil FGD guna mengetahui peningkatan pemahaman peserta. Hasil evaluasi ini digunakan sebagai dasar penyusunan rekomendasi lanjutan untuk mendukung keberlanjutan penerapan CPPOB oleh para pelaku UMKM. Partisipasi pelaku UMKM Desa Rejoagung dalam pelaksanaan program ini menjadi faktor kunci keberhasilan. Mereka berperan aktif sejak tahap perencanaan, dimulai dari diskusi awal untuk mengidentifikasi kebutuhan, menyepakati bentuk kegiatan, serta menentukan prioritas permasalahan yang akan diatasi (Afandi dkk., 2022; Saputra dkk., 2024).

Pada tahap sosialisasi dan pelatihan, pelaku usaha hadir sebagai peserta sekaligus kontributor aktif dengan membagikan pengalaman praktik

produksi sehari-hari. Kemudian, pada tahap pendampingan, keterlibatan peserta ditunjukkan melalui kesediaan membuka akses lokasi produksi, menerima masukan teknis, serta mencoba langsung metode yang diperkenalkan. Keterlibatan aktif setiap peserta sejalan dengan prinsip *community engagement*, yang menekankan kemitraan sejajar antara pelaksana dan masyarakat sasaran (Wicaksono, 2020). Maka, kegiatan pengabdian ini tidak hanya bersifat transfer ilmu satu arah, melainkan merupakan proses kolaboratif yang memungkinkan setiap UMKM Desa Rejoagung membangun kapasitasnya secara mandiri dan berkelanjutan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pertama Program Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Pada kegiatan ini, seluruh peserta menerima modul pembelajaran sebagai panduan selama sesi berlangsung. Modul pertama secara khusus membahas prinsip-prinsip sanitasi dan higienitas dalam proses produksi pangan, yang mencakup kebersihan personal,

peralatan, lingkungan kerja, serta area penyimpanan bahan baku dan produk akhir.

Menurut Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (2010), pedoman Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan dasar dalam pengawasan mutu pangan olahan. Hal ini dituangkan dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Regulasi tersebut menegaskan bahwa setiap pelaku usaha yang memproduksi dan mendistribusikan pangan wajib mematuhi standar keamanan dan mutu pangan guna melindungi konsumen serta menjamin kualitas produk. Kegiatan ini merupakan bagian dari Program Pengabdian kepada Masyarakat yang bertujuan untuk memberdayakan pelaku UMKM dalam meningkatkan kualitas produk olahan pangan (Indriastuti dkk., 2024) (Gambar 1).

Rangkaian kegiatan diawali dengan pelaksanaan *pre-test* yang diberikan kepada seluruh peserta. Tujuan dari pelaksanaan *pre-test* ini adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta terhadap topik yang akan disampaikan (Natasyari & Rosida, 2023). *Pre-test*



Gambar 1 Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan di Desa Rejoagung

Tabel 1 Distribusi Tingkat Pemahaman Responden

Kategori Tingkat Pemahaman	Jumlah Responden	Rata-Rata Tingkat Pemahaman
Paham	8	94,3 %
Belum Paham	4	40%

terdiri atas 10 butir pertanyaan yang berkaitan dengan pemahaman dan/atau implementasi prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada masing-masing UMKM. Hasil pre-test peserta disajikan pada Tabel 1.

Berdasarkan hasil prauji (pre-test) yang ditampilkan pada Tabel 1, diketahui bahwa delapan dari dua belas responden telah memahami penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), dengan rata-rata tingkat pemahaman mencapai 94,3%. Kriteria pemahaman ditetapkan berdasarkan capaian minimal, yaitu apabila responden menjawab benar minimal 80% dari total sepuluh butir soal yang diberikan dalam pre-test. Sebaliknya, responden yang menjawab benar kurang dari 80% dikategorikan sebagai belum memahami. Dari seluruh peserta yang mengikuti kegiatan sosialisasi, terdapat beberapa yang mengalami kendala teknis saat mengisi pre-test, seperti keterbatasan perangkat yang digunakan. Selain itu, sebagian peserta enggan mengerjakan pre-test karena merasa tidak mampu menyelesaikan soal yang diberikan.

Hasil yang ditampilkan pada Tabel 1 menunjukkan capaian yang cukup baik dalam hal pemahaman dasar peserta terhadap prinsip-prinsip CPPOB. Meskipun demikian, capaian ini belum dapat dijadikan indikator menyeluruh atas penguasaan peserta terhadap seluruh prosedur dan implementasi CPPOB (Yeni dkk., 2022). Hal ini disebabkan oleh keterbatasan instrumen pengukuran yang digunakan, di mana kuesioner hanya mencakup pertanyaan-pertanyaan dasar,

tanpa mengarah pada evaluasi pemahaman mendalam atau penerapan praktis di lapangan (Sulastri dkk., 2023).

Temuan ini tetap memberikan indikasi positif bahwa sebagian besar peserta telah memiliki pengetahuan awal mengenai konsep CPPOB. Namun, apresiasi terhadap hasil ini perlu disertai dengan catatan bahwa pemahaman yang dimiliki peserta masih berada pada tataran konseptual dasar. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan lanjutan berupa diskusi kelompok terfokus (*focus group discussion*), pelatihan, maupun pendampingan yang lebih komprehensif agar peserta tidak hanya memahami prinsip-prinsip dasar, tetapi juga mampu mengaplikasikan CPPOB secara tepat dan berkelanjutan dalam proses produksi pangan mereka (Subroto dkk., 2023).

Pelaksanaan FGD bertujuan untuk mengidentifikasi sejauh mana kondisi UMKM di Desa Rejoagung telah sesuai atau belum sesuai dengan regulasi yang berlaku, khususnya dalam hal penerapan prinsip CPPOB. Selama diskusi, para pelaku UMKM menunjukkan partisipasi aktif dengan mengajukan berbagai pertanyaan mendalam terkait proses produksi serta tantangan yang mereka hadapi dalam menjalankan usahanya. Hal ini mencerminkan adanya peningkatan kesadaran dan ketertarikan peserta terhadap pentingnya penerapan standar keamanan dan mutu pangan dalam kegiatan usaha mereka. Hasil diskusi dan temuan dari masing-masing kelompok FGD dirangkum dan disajikan pada Tabel 2, yang menjadi dasar untuk analisis lebih

Tabel 2 Rangkuman Hasil FGD

Kelompok UMKM	Implementasi CPPOB dan Permasalahannya	Hasil Diskusi
UMKM Ayam Geprek	Sistem penyimpanan bahan belum sesuai standar CPPOB, seperti pengaturan suhu, sanitasi, dan pemisahan bahan.	Penyimpanan bahan baku perlu mengikuti pedoman CPPOB. Pemahaman baru mengenai risiko kontaminasi silang akibat penyimpanan tidak terstandar. Perlakuan suhu yang tidak stabil, sanitasi yang kurang, dan tidak adanya pemisahan antara bahan mentah dan produk jadi dapat menurunkan kualitas produk dan meningkatkan risiko kontaminasi.
UMKM Susu Kedelai	Produk susu kedelai yang dihasilkan hanya mampu bertahan selama dua hari, karena penyimpanan belum sesuai dengan standar CPPOB, dimana tidak adanya pengendalian suhu yang memadai serta penggunaan wadah yang kurang higienis.	Penyimpanan bahan baku perlu mengikuti pedoman CPPOB. Pemahaman baru mengenai risiko kontaminasi silang akibat penyimpanan tidak terstandar. Perlakuan suhu yang tidak stabil, sanitasi yang kurang, dan tidak adanya pemisahan antara bahan mentah dan produk jadi dapat menurunkan kualitas produk dan meningkatkan risiko kontaminasi.
UMKM Tempe	Lokasi produksi dekat dengan kandang sapi belum memenuhi standar CPPOB dan bisa menimbulkan risiko kontaminasi.	Penting untuk memberikan ventilasi yang cukup dan lingkungan yang bersih dan terjaga.
UMKM Keripik	Produk keripik yang selama ini disimpan hanya dalam plastik biasa tidak memenuhi standar penyimpanan yang tepat, sehingga dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk.	Pentingnya pengemasan yang benar untuk menjaga keamanan produk, mencegah kontaminasi, dan memperpanjang masa simpan.
UMKM Jamu Instan	Proses produksi masih dilakukan di lingkungan yang kurang higienis, seperti berdekatan dengan kandang ayam serta area jemur pakaian. Peralatan yang digunakan belum memenuhi standar sanitasi, dan bahan baku yang digunakan cenderung terbatas sehingga variasi produk menjadi minim.	Penting untuk mengikuti pedoman CPPOB agar menghasilkan produk yang berkualitas dan aman.
UMKM Kue	Bahan baku meses cepat menggumpal karena ditutup rapat dengan karet dan disimpan pada tempat lembab.	Penyimpanan bahan perlu mengikuti pedoman CPPOB, dalam kondisi kering.
UMKM Jamu siap minum	Proses pasteurisasi atau pemanasan belum dilakukan dengan baik, sehingga produk berisiko memiliki umur simpan yang pendek. Sanitasi wadah atau botol kemasan seringkali tidak diperhatikan dengan baik. Proses pengisian produk ke dalam kemasan juga kerap dilakukan di ruangan terbuka tanpa adanya pelindung. Kemudian pada label produk juga tidak mencantumkan tanggal kadaluarsa.	Penting untuk mengikuti pedoman CPPOB agar menghasilkan produk yang berkualitas dan aman.
UMKM Kerang	Kendala yang dialami oleh pelaku UMKM tersebut yaitu kendala terhadap pengemasan yang digunakan untuk produknya selama masa penyimpanan yang cukup lama dan ketahanan terhadap suhu. Pelaku UMKM juga belum mengetahui tes uji lama penyimpanan dari produk kerang.	Perlu penggunaan BTP (Bahan Tambahan Pangan) untuk membuat produk lebih tahan lama sampai ke tangan konsumen.

lanjut terhadap kondisi eksisting UMKM serta penyusunan rekomendasi implementasi CPPOB yang tepat.

Melalui kegiatan sosialisasi dan FGD, para pelaku UMKM memperoleh berbagai masukan mengenai penerapan standar CPPOB dalam pro-

ses produksi dan penyimpanan produk pangan mereka. Misalnya, pada UMKM ayam geprek, ditemukan bahwa sistem penyimpanan bahan baku belum sesuai dengan standar CPPOB, terutama dalam hal pengaturan suhu, sanitasi, dan pemisahan bahan. Diskusi yang aktif mendorong pemilik usaha untuk memahami bahwa penyimpanan yang tidak sesuai dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang, yang berdampak pada kualitas dan keamanan produk.

Demikian pula pada UMKM susu kedelai, pemilik usaha menyadari bahwa penyimpanan produk yang tidak tepat—seperti tidak adanya pengendalian suhu yang memadai dan penggunaan wadah yang kurang higienis—menyebabkan masa simpan produk menjadi sangat singkat. Diskusi lebih lanjut membuka pemahaman mereka tentang pentingnya suhu yang stabil dan sanitasi yang baik untuk memperpanjang daya simpan produk. Pada UMKM tempe, pemilik usaha mulai menyadari bahwa lokasi produksi yang berdekatan dengan kandang sapi dapat menyebabkan kontaminasi silang. Setelah mengikuti sosialisasi CPPOB, mereka memahami bahwa lingkungan produksi yang tidak higienis akan memengaruhi kualitas tempe yang dihasilkan.

Pada kelompok kedua, hasil FGD menunjukkan bahwa UMKM keripik juga mulai menyadari

pentingnya pengemasan yang tepat. Sebelumnya, mereka belum memahami bahwa penyimpanan dan pengemasan yang tidak sesuai dapat menurunkan kualitas dan keamanan produk. Namun, setelah mendapatkan penjelasan mengenai standar penyimpanan dan pengemasan yang benar, para pelaku usaha memahami bahwa pengemasan yang tepat dapat mencegah kontaminasi dan memperpanjang masa simpan produk. Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi dan pendampingan ini terbukti berhasil meningkatkan kesadaran para pelaku UMKM terhadap pentingnya penerapan standar CPPOB. Mereka kini lebih memahami bahwa praktik pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan yang baik merupakan kunci untuk menjaga kualitas, keamanan, serta daya simpan produk yang dihasilkan.

Kegiatan pendampingan dan evaluasi bertujuan untuk memantau dan memastikan keberlanjutan penerapan prinsip CPPOB di lingkungan UMKM (Kusumahati dkk., 2022). Pendampingan dilakukan secara berkala melalui pemantauan langsung terhadap proses produksi masing-masing pelaku usaha. Selain itu, pendampingan ini secara tidak langsung juga mencakup pengawasan terhadap rantai pasok pangan. Proses pendampingan difokuskan pada tiga UMKM terpilih yang dinilai memiliki produk dengan



(a)



(b)

Gambar 2 Penyaluran Alat Produksi sebagai Upaya Peningkatan Produktivitas

potensi pengembangan lebih lanjut, tetapi masih memerlukan pembinaan intensif karena keterbatasan pengetahuan dan sumber daya.

Tiga UMKM dengan potensi besar untuk pengembangan produk telah menerima kegiatan pendampingan, yaitu UMKM tempe, UMKM jamu, serta UMKM olahan makanan berbasis biji wijen dan keripik sukun. Masing-masing UMKM menghadapi permasalahan spesifik yang memerlukan intervensi guna meningkatkan kualitas produksi dan daya saing di pasar. Pada UMKM tempe, permasalahan utama terletak pada kurangnya higienitas dalam proses produksi, khususnya pada area pencucian kedelai yang berdekatan dengan sumber air (sumur). Kondisi ini berpotensi menimbulkan kontaminasi silang. Untuk mengatasi hal tersebut, tim pelaksana menyarankan pemisahan antara area pencucian dan sumur, serta memberikan penyuluhan mengenai praktik pengolahan tempe yang baik dan benar.

Di UMKM jamu, permasalahan yang dihadapi adalah sistem penyimpanan yang belum memadai, yang dapat memengaruhi mutu dan masa simpan produk. Sebagai solusi, tim memberikan bantuan berupa absorbent gel untuk memperpanjang daya simpan produk, serta peralatan pengolahan yang lebih sesuai dengan standar keamanan pangan. Sementara itu, pada UMKM olahan makanan berbasis biji wijen dan keripik sukun, ditemukan bahwa alat produksi yang digunakan belum memenuhi standar food grade. Selain itu, proses penirisan minyak belum optimal, sehingga berdampak pada kualitas produk akhir. Solusi yang diberikan meliputi bantuan alat berupa saringan minyak berbahan stainless steel berstandar food grade, serta pelatihan mengenai teknik pengemasan dan penyimpanan yang sesuai dengan standar industri pangan.

Secara keseluruhan, intervensi yang dilakukan pada ketiga UMKM tersebut mencakup pemberian alat produksi yang lebih memadai, diskusi mendalam secara personal, serta penyusunan strategi perbaikan proses produksi dan peningkatan kualitas produk. Pendekatan ini dilakukan melalui analisis menyeluruh yang melampaui sekadar kegiatan FGD, dengan tujuan untuk meningkatkan daya saing produk UMKM di pasar serta memastikan keberlanjutan usahanya (Pratiwi dkk., 2024). Dengan adanya rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan, para pelaku usaha tidak hanya memperoleh pemahaman konseptual mengenai prinsip CPPOB, tetapi juga mulai mengimplementasikan perubahan nyata dalam proses produksi mereka.

Keberlanjutan program direncanakan melalui pemantauan berkala berupa kunjungan lapangan guna memastikan bahwa penerapan prinsip CPPOB dilakukan secara konsisten. Selain itu, kerja sama dengan instansi terkait, seperti pemerintah desa dan komunitas lokal, diharapkan dapat memberikan dukungan regulatif maupun teknis yang berkelanjutan. Dengan strategi tersebut, kegiatan pengabdian tidak hanya menjadi ajang transfer pengetahuan sesaat, melainkan berkembang menjadi program berkelanjutan yang memperkuat kapasitas UMKM dalam menghasilkan produk pangan yang aman, bermutu, dan berdaya saing tinggi.

Sebagai bagian dari komitmen keberlanjutan, tim pelaksana juga menyediakan layanan konsultasi daring melalui aplikasi WhatsApp untuk memantau hasil penyuluhan dan mendampingi pelaku UMKM dalam implementasi lanjutan. Program ini juga akan dilanjutkan melalui kegiatan pengabdian masyarakat berikutnya yang dirancang bersama pemerintah desa dan komunitas Perempuan Rejoagung Berdaya (PRB), dalam bentuk program pemberdayaan baru yang ber-

basis pada hasil evaluasi dan temuan dari kegiatan ini.

## KESIMPULAN

Program Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Rejoagung, Jember, memberikan dampak positif bagi UMKM pengolahan pangan melalui sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan penerapan prinsip CPPOB. Hasil pre-test menunjukkan 66,7% peserta memahami konsep CPPOB dengan rata-rata skor 94,3%. Diskusi kelompok terfokus (FGD) mengidentifikasi kendala praktis seperti penyimpanan bahan baku yang belum standar, fasilitas produksi yang kurang memadai, dan sanitasi yang rendah. Kegiatan ini juga mendorong perubahan perilaku, misalnya UMKM susu kedelai menyadari pentingnya pengendalian suhu, serta pelaku jamu instan dan keripik mulai memperhatikan kebersihan alat dan pengemasan. Pendekatan CPPOB yang adaptif dan pendampingan berkelanjutan terbukti efektif meningkatkan kualitas produk UMKM sekaligus mendukung pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra atas dukungannya sehingga kegiatan ini dapat terlaksana.

## 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).

*Metodologi Pengabdian Masyarakat*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam.

Hadithya, R. (2024). Implementasi food safety management system berdasarkan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) di perusahaan XYZ: Studi kasus industri pangan. *Jurnal Bina Manajemen*, 13(1), 1–12. <https://doi.org/10.52859/jbm.v12i2.671>.

Indriastuti, C. E., Sarastani, D., Kusumanti, I., Siagian, T. B., & Permata, B. I. (2024). Improving the quality and safety of fish paste through education and implementation of CPPOB in Situbondo Regency. *Community Empowerment*, 9(2), 279–286. <https://doi.org/10.31603/ce.10719>.

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). <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i1.145>.

Latief, F., Muslimin, I., Askar, H., Hidayat, A. I., Firman, A., Dirwan, D., Asniwati, A., Hasnah, H., Annur SB, I. A., & Multhazam, N. A. T. (2024). Pelatihan CPPOB dan perhitungan harga pokok produksi (HPP) bagi pelaku UMKM rumput laut di Desa Bonto Jai Kabupaten Bantaeng. *Celebes Journal of Community Services*, 3(2), 281–288. <https://doi.org/10.37531/celeb.v3i2.1826>.

Mustari, N., Maulia, M. P., Putra, M. Y. W., & Herman, H. (2023). Corporate social responsibility (CSR) tambang batu bara dan pengaruhnya terhadap kesejahteraan masyarakat di Kabupaten Berau Kalimantan

Timur. *Jurnal Ilmu Pemerintahan Suara Khatulistiwa*, 8(2), 107–121. <https://doi.org/10.33701/jipsk.v8i2.3143>.

Natasyari, D. D. S. & Rosida, R. (2023). Sosialisasi penerapan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya: Socialization of good manufacturing practices (GMP) implementation in UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya. *DIANDRA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 21–26. <https://doi.org/10.33005/diandra.v2i1.13>.

Palupi, F. H., Noviyati, T. D., & Ribhi, A. A. (2023). Sosialisasi penyuluhan keamanan pangan pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi Ipteks*, 1(4), 361–368. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v1i4.62>.

Pratiwi, C., Haryana, N. R., Hanifa, Z. N., Saufani, I. A., & Sandy, Y. D. (2024). Peningkatan pengetahuan CPPOB untuk menjamin keamanan dan mutu produk *frozen food* di UMKM Al-Baroqah Kota Kabanjahe. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(4), 769–776. <https://doi.org/10.24036/abdi.v6i4.977>.

Saputra, E., Dinata, S. I., Sari, M. N., Hadi, M., Putri, A., Wilanda, M. N., Hajar, S., Safira, N. E., & Permata, D. A. (2024). Pengabdian masyarakat melalui program KPM STAIN Meulaboh di Gampong Blang Baro Nagan Raya. *ZONA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 97–110. <https://doi.org/10.71153/zona.v1i2.45>.

Subroto, E., Andoyo, R., Indiarto, R., & Pangawikan, A. D. (2023). Pelatihan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) pada pelaku usaha kecil menengah di Desa Cimekar, Kabupaten Bandung. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 4(1), 11–17. <https://doi.org/10.31764/jadm.v4i1.12624>.

Sulastrri, 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>.

Wardah, W., Tellu, A. T., & Ariyanti, A. (2023). Pelatihan teknik anyaman rotan bagi Kelompok Tani Rotan Lestari di Dusun Karumba, Nupa Bomba, Donggala. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(9), 1795–1801. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v1i9.426>.

Wicaksono, K. W. (2020). Keterlibatan komunitas (community engagement) dalam pembangunan di tingkat desa. *Jurnal Manajemen Pelayanan Publik*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.24198/jmpp.v3i1.23689>.

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.

Yolanda, C. (2024). Peran usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) dalam pengembangan ekonomi Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 2(3), 170–186. <https://doi.org/10.36490/jmdb.v2i3.1147>.