Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA

Original Research Paper

Sosialisasi dan Pendampingan Penerapan CPPOB untuk Meningkatkan Higiene dan Keamanan Pangan pada UMKM Opak Sejahtera

Siska Cicilia[1], Rucitra Widyasari[1], Hary Kurniawan[2], Fathurrahman Yazid Tabrani[3], M. Rifqi Al-Afgoni[3]

[1]Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia
[2]Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia
[2]Mahasiswa Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

DOI: https://doi.org/10.29303/jpmpi.v9i4.16237
Sitasi: Cicilia, S., Widyasari, R., Kurniawan, H., Tabrani, F. Y., Afgoni, M. R. A. (2026). Sosialisasi dan Pendampingan Penerapan CPPOB untuk Meningkatkan Higiene dan Keamanan Pangan pada UMKM Opak Sejahtera. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, *9(4)*

Article history
Received: 23 September 2026
Revised: 20 Oktober 2026
Accepted: 30 Oktober 2026

*Corresponding Author: Siska Cicilia Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia; Email: siskacicilia@unram.ac.id

Abstract: Many traditional food MSMEs, such as Opak Sejahtera in Sigerongan Village, continue to face hygiene and sanitation challenges due to the use of rudimentary equipment, production facilities that do not meet standards, and limited understanding of food safety. These conditions increase the risk of cross-contamination and reduce product competitiveness in the market. This community service initiative aims to raise awareness and provide guidance on implementing *Good Manufacturing Practices* (GMP) to improve hygiene and food safety at Opak Sejahtera. The activity was structured into four main stages: preparation, initial observation of the production workflow, an awareness-raising session using posters and GMP guide booklets, and ongoing evaluation and mentoring. Initial observations identified several sanitation non-conformities, such as the use of porous bamboo trays, unhygienic raw material storage, and open-air product drying that left items vulnerable to physical contaminants. The awareness-raising session significantly improved the knowledge and awareness of the owner and employees regarding employee hygiene, raw material safety, equipment sanitation, and the cleanliness of the production environment. Furthermore, this direct mentoring successfully fostered an initial commitment from the partner to independently implement sanitation Standard Operating Procedures (SOPs) for production facilities, thereby minimizing contamination risks and maintaining consistent product quality.

Keywords: Opak, GMP, food safety

Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam perekonomian Indonesia, baik dari sisi lapangan kerja yang tercipta maupun dari sisi jumlah usahanya (Suniati et al., 2025). Di antara UMKM tersebut, usaha pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal menjadi salah satu sektor yang paling potensial untuk dikembangkan karena bahan bakunya tersedia melimpah dan mampu memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Salah satu produk olahan lokal yang banyak dikembangkan adalah opak, yaitu kerupuk berbahan dasar singkong yang diolah secara tradisional dan menjadi komoditas unggulan di berbagai daerah, termasuk Nusa Tenggara Barat. Agar mampu bersaing di pasar yang semakin luas, produk olahan berbasis singkong dituntut untuk memenuhi standar mutu dan keamanan pangan

© 2026 The Author(s). This open access article is distributed under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 3.0 license.

sebagaimana diatur dalam Standar Nasional Indonesia untuk produk sejenis.

Opak singkong diproduksi melalui serangkaian proses pengolahan yang meliputi pengupasan, perebusan atau pengukusan, pencetakan, pengeringan, hingga penggorengan (Badan Standardisasi Nasional, 2018). Sebagian besar UMKM opak masih menerapkan proses produksi secara tradisional dengan peralatan sederhana sehingga mutu produk yang dihasilkan sering kali tidak seragam. Hasil evaluasi pada UMKM pembuat opak menunjukkan bahwa lingkungan kerja umumnya belum memenuhi standar dapur bersih atau *Good Manufacturing Practices* (GMP), dengan area produksi yang kurang higienis, aliran bahan yang saling bersilangan (*cross movement*), serta tata letak yang belum sesuai dengan standar keamanan dan kebersihan pangan (Syarif et al., 2022). Kondisi ini berisiko menimbulkan kontaminasi silang dan cemaran fisik pada produk, sehingga diperlukan perbaikan sistem kerja dan penerapan praktik produksi yang baik.

Permasalahan higiene dan keamanan pangan tidak hanya dialami oleh UMKM opak, tetapi juga menjadi tantangan umum pada UMKM pangan di Indonesia. Banyak pelaku usaha yang masih memiliki kualitas produksi yang rendah, sanitasi yang kurang memadai, serta pemahaman yang terbatas terhadap standar keamanan pangan (Suniati et al., 2025). Kondisi tersebut diperparah oleh belum diterapkannya prinsip produksi yang baik, tidak tersedianya Standar Operasional Prosedur (SOP), dan tidak adanya sistem dokumentasi produksi yang terstruktur, sehingga meningkatkan risiko kontaminasi mikrobiologis dan kimia yang dapat menyebabkan penyakit bawaan pangan (*foodborne illness*) (Anaba et al., 2026).

Salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), yaitu pedoman bagi produsen pangan olahan untuk memenuhi persyaratan produksi yang baik agar menghasilkan produk yang bermutu, aman, dan layak dikonsumsi, yang mengacu pada elemen CPPOB sebagaimana diatur dalam peraturan perundangan terkait (Panghastuti & Sulistiono, 2025). Berbagai program pengabdian kepada masyarakat telah membuktikan efektivitas sosialisasi dan pendampingan CPPOB dalam meningkatkan kapasitas pelaku UMKM. Penyuluhan CPPOB dan SOP pada Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara mampu meningkatkan pengetahuan peserta sebesar 27,9%, dari 57,3% menjadi 85,2% (Latifasari et al., 2026). Demikian pula, implementasi dan evaluasi GMP berbasis CPPOB pada UMKM Teh Tarik Jelly menunjukkan peningkatan aspek CPPOB yang terpenuhi dari 11 aspek (44%) menjadi 22 aspek (88%) (Anaba et al., 2026).

UMKM Opak Sejahtera merupakan salah satu usaha pengolahan opak singkong yang berlokasi di Desa Sigerongan, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat, dan dikelola oleh Ibu Jumaah beserta ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut. Berdasarkan hasil identifikasi awal, UMKM tersebut masih menghadapi berbagai permasalahan, antara lain proses pengeringan yang sangat bergantung pada sinar matahari, penggunaan cetakan kayu yang menyebabkan ukuran produk tidak seragam dan rentan kontaminasi, ruang produksi yang belum memenuhi standar sanitasi, serta belum dimilikinya izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan higiene dan keamanan pangan pada UMKM Opak Sejahtera masih sangat terbatas. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan melakukan sosialisasi dan pendampingan penerapan CPPOB guna meningkatkan higiene dan keamanan pangan pada UMKM Opak Sejahtera, sehingga diharapkan mampu meningkatkan mutu produk, kepercayaan konsumen, dan daya saing usaha di pasar yang lebih luas.

Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan, observasi awal, pelaksanaan sosialisasi, serta evaluasi dan pendampingan berkelanjutan (Natasyari & Rosida, 2023; Pratiwi et al., 2024). Tahap persiapan difokuskan pada koordinasi tim pelaksana dan pengurusan izin dengan mitra UMKM Opak Sejahtera, serta penyusunan modul. Selanjutnya, tim melakukan observasi langsung terhadap alur proses produksi opak di lapangan guna mengidentifikasi permasalahan higiene dan sanitasi (Latifasari et al., 2026). Pada tahap pelaksanaan, sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) disampaikan oleh narasumber menggunakan media poster dan booklet panduan CPPOB.

Hasil dan Pembahasan

Penerapan Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan pedoman penting yang diterbitkan oleh Kementerian Perindustrian melalui Permenperin RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 guna mengarahkan produsen dalam menghasilkan produk pangan yang bermutu, aman dikonsumsi, serta memenuhi ekspektasi konsumen (Ekowati et al., 2021). Namun, kondisi di lapangan menunjukkan hal yang berbeda, sebagian besar industri rumah tangga pangan (IRT-P) dan UMKM belum menerapkan standar CPPOB dengan benar. Beberapa bentuk ketidaksesuaian yang umum ditemukan mencakup area pengolahan yang kurang higienis, penataan peralatan yang belum tersanitasi terjadwal, ketiadaan sistem dokumentasi produksi yang tertelusur, hingga rendahnya kedisiplinan penjamah pangan dalam mengenakan alat pelindung diri yang higienis (RS & Aziz, 2026).

Berdasarkan hasil observasi awal, aspek sanitasi pada UMKM Opak Sejahtera masih perlu ditingkatkan untuk mendukung penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Salah satu permasalahan terlihat pada penggunaan alat produksi berbahan bambu, khususnya tray pengering opak (Gambar 1). Bahan bambu memiliki karakteristik berpori dan mudah menyerap air maupun kotoran sehingga berpotensi menjadi tempat menempelnya sisa bahan pangan dan mikroorganisme apabila tidak dibersihkan dan dikeringkan secara optimal. Penggunaan alat bambu secara berulang tanpa prosedur sanitasi yang memadai dapat meningkatkan risiko kontaminasi terhadap produk. Selain itu, kondisi ruang produksi yang masih kurang bersih juga menjadi perhatian karena adanya potensi debu, kotoran, dan kontaminan lain yang dapat mencemari bahan maupun produk selama proses pengolahan. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya peningkatan pengetahuan dan penerapan praktik higiene dan sanitasi sebagai bagian penting dari penerapan CPPOB pada UMKM Opak Sejahtera.

Permasalahan sanitasi juga ditemukan pada penempatan bahan baku di ruang produksi (Gambar 3) yang belum sesuai dengan prinsip higiene pangan. Bahan baku yang diletakkan tanpa pengaturan dan perlindungan yang memadai berpotensi mengalami kontaminasi silang dari lantai, peralatan, debu, maupun aktivitas pekerja. Selain itu, proses penjemuran opak di udara terbuka (Gambar 3) menyebabkan produk terpapar secara langsung terhadap debu, serangga, udara lingkungan, dan kontaminan lainnya sehingga dapat meningkatkan risiko kontaminasi selama proses pengeringan. Kondisi ini menunjukkan bahwa tahapan pengeringan masih menjadi salah satu titik yang perlu diperbaiki dalam penerapan CPPOB. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan kepada UMKM Opak Sejahtera untuk memperbaiki kebersihan ruang produksi, penataan dan penyimpanan bahan baku, sanitasi peralatan, serta penerapan metode pengeringan yang lebih terlindungi guna menjaga keamanan, mutu, dan konsistensi produk opak.



Gambar 1. Tray Pengering Opak



Gambar 2. Penempatan Bahan Baku di Ruang Produksi



Gambar 3. Penjemuran Opak



Gambar 4. Sosialisasi CPPOB

Kegiatan sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM Opak Sejahtera dilaksanakan sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pengelola serta pekerja mengenai pentingnya penerapan higiene dan sanitasi dalam setiap tahapan proses produksi. Materi sosialisasi mencakup beberapa aspek utama, yaitu sanitasi pekerja, bahan baku, peralatan, bangunan, dan lingkungan produksi. Pada aspek pekerja, diberikan pemahaman mengenai kebersihan tangan, penggunaan pakaian kerja yang bersih, penutup kepala, serta perilaku yang dapat mencegah kontaminasi pangan. Aspek bahan baku meliputi pemilihan bahan yang aman dan bermutu, pemeriksaan kondisi bahan, serta penyimpanan yang terlindung dari kontaminasi. Sementara itu, pada aspek peralatan ditekankan pentingnya penggunaan peralatan yang bersih, mudah dibersihkan, tidak menjadi sumber kontaminasi, serta dilakukan pembersihan dan sanitasi secara rutin. Pada aspek bangunan dan lingkungan, sosialisasi menekankan pentingnya kebersihan ruang produksi, pengaturan tata letak yang mendukung alur produksi, pengelolaan limbah, pengendalian hama, serta menjaga lingkungan sekitar ruang produksi agar tetap bersih dan tidak menjadi sumber kontaminasi.

Untuk mempermudah pemahaman dan meningkatkan keterlibatan mitra, sosialisasi CPPOB dilakukan menggunakan media poster dan leaflet/boklet yang berisi informasi praktis mengenai prinsip higiene dan sanitasi pangan. Poster digunakan sebagai media visual yang dapat ditempatkan di area produksi sehingga pekerja dapat melihat dan mengingat kembali prosedur penting, seperti mencuci tangan, menjaga kebersihan peralatan, dan mempertahankan kebersihan ruang produksi. Sementara itu, leaflet/boklet digunakan sebagai bahan bacaan yang memuat penjelasan lebih lengkap mengenai penerapan CPPOB pada setiap aspek produksi, sehingga dapat digunakan sebagai panduan oleh pengelola dan pekerja dalam kegiatan produksi sehari-hari. Penggunaan kedua media tersebut diharapkan dapat membantu meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan kepatuhan pekerja terhadap prinsip higiene dan sanitasi, serta mendorong penerapan CPPOB secara berkelanjutan pada UMKM Opak Sejahtera. Melalui kegiatan sosialisasi CPPOB ini, diharapkan UMKM Opak Sejahtera mampu menerapkan prinsip higiene dan sanitasi secara konsisten dalam setiap tahapan produksi sehingga dapat menghasilkan produk opak yang lebih aman, bermutu, dan berdaya saing.

Kesimpulan

1. Kegiatan sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) terbukti secara signifikan meningkatkan pemahaman dan pengetahuan pemilik serta karyawan UMKM Opak Sejahtera mengenai pentingnya keamanan pangan, higiene personal, dan sanitasi.
2. Pendampingan langsung melalui observasi alur produksi berhasil mengidentifikasi titik-titik ketidaksesuaian higiene sanitasi di lapangan serta menghasilkan komitmen awal bagi mitra untuk mulai menerapkan standar operasional prosedur (SOP) sanitasi sarana produksi secara mandiri guna meminimalkan risiko kontaminasi pada produk opak.

Saran

Perlu dilakukan pendampingan dan monitoring secara berkala serta berkelanjutan oleh tim pengabdi atau instansi terkait untuk menjaga konsistensi penerapan SOP CPPOB oleh mitra di ruang produksi, sekaligus membantu UMKM Opak Sejahtera dalam menyusun dokumen administrasi produksi yang tertelusur sebagai langkah persiapan

menuju pengajuan sertifikasi izin edar resmi (PIRT/Halal).

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia (Kemdiktisaintek) yang telah memberi dukungan finansial terhadap kegiatan ini.

Daftar Pustaka

Anaba, A. Z. P., Muchlisyiyah, J., & Pranowo, D. (2026). Implementasi dan evaluasi good manufacturing practices (GMP) berbasis CPPOB pada UMKM teh tarik jelly, Desa Selorejo, Malang. *Jurnal PADE: Pengabdian \& Edukasi*, *8*(1), 1–8.

Badan Standardisasi Nasional. (2018). *SNI 4305:2018 Standar Nasional Indonesia Badan Standardisasi Nasional Keripik singkong*.

Ekowati, J., Handayani, R., Hariyadi, D. M., Pratama, M. R. F., Khairunnisa, P. H., Sulistyowaty, M. I., Tasha, R. A., Melania, I. N., Praditapuspa, E. N., & Nafi, M. I. R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik, Bahan Tambahan Pangan, dan Kemasan Pangan untuk Penguatan Jaminan Keamanan pada Pelaku UMKM Bidang Makanan di Balikpapan: Increasing Community Empowerment through Education of Good Processed Food Processing, Use of Food Additives, and Selection of Save Food Packaging to Improve Understanding of Small and Micro Food Enterprises in Balikpapan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, *6*(6), 625–634.

Latifasari, N., Arini, R. W., Maulana, Y. Z., Qolbiyah, S., & Khoirunisa, H. (2026). Edukasi Standarisasi Mutu melalui Penyuluhan CPPOB dan SOP di Mitra Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara. *JURPIKAT*, *7*(1), 149–159.

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.

Panghastuti, T., & Sulistiono. (2025). Produksi pangan olahan yang baik di UMKM Dusun Mlakan, Desa Sambirejo, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *ABDIMAS: Journal Tourism \& Community Service*, *2*(2), 39–45.

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.

RS, A. K., & Aziz, Y. M. (2026). Pendampingan Produksi Bakso Higienis melalui Penerapan Sanitasi dan Keamanan Pangan Pada UMKM Dapur Sebelas Keamanan Pangan Pada UMKM Dapur Sebelas. *LOSARI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *8*(2), 324–331.

Suniati, F. R. T., Asri, N. P., Aurelio, A., Jonatan, R., Subekti, J. A. P., Prasetio, J. E., Charazinda, H. P., & Panjaitan, P. J. C. (2025). Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM Pangan di Desa Rejoagung, Jember. *Journal Community Service Consortium*, *5*(2), 103–112. https://doi.org/10.37715/consortium.v5i2.5883

Syarif, A. A., Harahap, U. N., Hasibuan, Y. M., Prasatya, A., & Wahyu, R. (2022). Penerapan good manufacturing practices dan work improvement in small enterprises pada pembuatan opak di UMKM DESI. *Jurnal Simetri Rekayasa*, *4*(1), 242–248.