



PENDAMPINGAN UMKM “MASE RAHMAN” MENUJU PENERAPAN CPPOB DAN IZIN EDAR PRODUK PANGAN OLAHAN DI KOTAWARINGIN BARAT

Oleh

Hasdin¹, Apriyasni Melati², Ria Septiani³

^{1,2,3}, Universitas Antakusuma

E-mail: ¹Hasdin969@gmail.com, ²apriyasnimelati@yahoo.com,

³riaseptiani973@gmail.com

Article History:

Received: 26-11-2025

Revised: 09-12-2025

Accepted: 29-12-2025

Keywords:

MSMEs, CPPOB,

Assistance, Food Safety

Abstract: *Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the processed food sector play a strategic role in the local economy; however, they continue to face challenges related to the implementation of food safety standards and compliance with business legality requirements. Mase Rahman, a micro-scale processed food enterprise, had not systematically implemented Good Manufacturing Practices for Processed Food (GMP/CPPOB) and did not possess a product distribution permit prior to the assistance program. This community service activity aimed to enhance the capacity of micro, small, and medium enterprises in implementing CPPOB and preparing for compliance with processed food licensing requirements. The methods employed included initial observation, CPPOB education and training, on-site technical assistance, preparation of CPPOB supporting documents, as well as evaluation and monitoring of implementation. The assistance was carried out gradually and continuously, tailored to the actual conditions of the partner enterprise. The results demonstrated an improvement in the business owner's understanding and awareness of food safety, enhancements in production facilities and processes, and the establishment of standard operating procedures and sanitation documentation. Furthermore, the assistance successfully improved the administrative readiness of the MSME, leading to the issuance of a BPOM certificate and an official product distribution permit. This activity confirms that practical and sustainable CPPOB assistance is effective in improving product quality, food safety, and legal compliance of micro-scale processed food enterprises. This assistance model has the potential to be replicated for similar micro-enterprises to strengthen competitiveness and ensure business sustainability.*

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan pilar penting dalam penguatan ekonomi masyarakat. Salah satu sektor yang memiliki potensi besar namun juga risiko tinggi adalah UMKM pangan olahan, karena berkaitan langsung dengan keamanan dan kesehatan konsumen. UMKM “Mase Rahman” merupakan pelaku usaha pangan olahan yang telah

beroperasi secara aktif dan memiliki produk yang diminati masyarakat, namun belum sepenuhnya menerapkan standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) serta belum memiliki izin edar resmi.

Berdasarkan hasil observasi awal, UMKM Mase Rahman masih menghadapi beberapa kendala, antara lain keterbatasan pemahaman mengenai standar sanitasi dan higiene pangan, belum tersusunnya dokumentasi produksi yang sesuai CPPOB, serta belum optimalnya sarana produksi pendukung. Kondisi ini sejalan dengan temuan BPOM RI (2022) yang menyebutkan bahwa sebagian besar UMKM pangan di Indonesia belum memenuhi persyaratan CPPOB sehingga berpotensi membatasi daya saing dan akses pasar.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pendampingan intensif UMKM Mase Rahman dengan tujuan membantu pelaku usaha memahami, menerapkan, dan mempersiapkan pemenuhan persyaratan CPPOB serta pengurusan izin edar produk pangan olahan.

1.2 Tujuan Kegiatan

Tujuan dari kegiatan pendampingan ini adalah:

1. Meningkatkan pemahaman pelaku UMKM Mase Rahman tentang prinsip dan penerapan CPPOB.
2. Membantu perbaikan proses produksi agar sesuai dengan standar keamanan pangan.
3. Mendampingi penyusunan dokumen pendukung CPPOB dan izin edar produk.
4. Mendorong peningkatan legalitas, mutu produk, dan daya saing UMKM.

Meningkatkan pemahaman dan kesadaran pelaku UMKM Mase Rahman mengenai prinsip keamanan pangan, higiene dan sanitasi, serta pencegahan kontaminasi silang sesuai dengan standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), sehingga praktik produksi yang dilakukan lebih aman, higienis, dan konsisten.

1.3 Manfaat Kegiatan

Manfaat kegiatan pengabdian ini meliputi:

- Bagi UMKM: peningkatan kualitas produk, keamanan pangan, dan peluang akses pasar.
- Bagi konsumen: jaminan keamanan dan mutu produk pangan olahan.
- Bagi institusi pengabdian: kontribusi nyata dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat dan UMKM.

1.3 Manfaat Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pendampingan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM Mase Rahman memberikan manfaat yang signifikan bagi berbagai pihak, baik pelaku usaha, konsumen, maupun institusi pelaksana pengabdian.

1. Manfaat bagi UMKM

Bagi UMKM Mase Rahman, kegiatan pendampingan ini memberikan manfaat berupa peningkatan kualitas dan keamanan produk pangan olahan melalui penerapan standar CPPOB secara konsisten. Dengan adanya perbaikan pada aspek sanitasi, higiene, alur produksi, serta pengendalian proses, produk yang dihasilkan menjadi lebih terjamin mutu dan keamanannya.

Selain itu, pendampingan ini membantu UMKM dalam pemenuhan persyaratan legalitas usaha, yang ditandai dengan terbitnya sertifikat BPOM dan izin edar produk. Legalitas tersebut membuka peluang akses pasar yang lebih luas, baik pada pasar modern, distribusi



antarwilayah, maupun kerja sama dengan pihak lain yang mensyaratkan produk berizin resmi. Secara tidak langsung, hal ini juga meningkatkan daya saing, kepercayaan konsumen, dan keberlanjutan usaha UMKM.

2. Manfaat bagi Konsumen

Bagi konsumen, kegiatan pengabdian ini memberikan jaminan keamanan dan mutu produk pangan olahan yang dihasilkan oleh UMKM Mase Rahman. Penerapan CPPOB memastikan bahwa produk diproduksi dengan memperhatikan aspek kebersihan, sanitasi, serta pengendalian mutu pada setiap tahapan proses produksi.

Dengan adanya izin edar dari BPOM, konsumen memperoleh kepastian bahwa produk telah memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh pemerintah, sehingga risiko konsumsi produk yang tidak aman dapat diminimalkan. Hal ini meningkatkan rasa aman, kepercayaan, dan kepuasan konsumen dalam mengonsumsi produk pangan olahan lokal.

3. Manfaat bagi Institusi Pengabdian

Bagi institusi pelaksana pengabdian, kegiatan ini menjadi wujud kontribusi nyata dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat, khususnya dalam penguatan kapasitas UMKM pangan olahan. Pendampingan yang berhasil hingga terbitnya sertifikat BPOM dan izin edar menunjukkan peran aktif institusi dalam mendorong peningkatan mutu, keamanan pangan, dan legalitas usaha UMKM.

Selain itu, kegiatan ini dapat menjadi model praktik baik (best practice) dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang berorientasi pada luaran nyata dan berkelanjutan. Hasil kegiatan juga berpotensi dikembangkan menjadi bahan publikasi, modul pendampingan, serta referensi bagi kegiatan pengabdian sejenis di masa mendatang, sehingga meningkatkan reputasi dan kinerja institusi dalam pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Profil Umkm Mitra

UMKM “Mase Rahman” merupakan usaha mikro yang bergerak di bidang produksi pangan olahan, dengan produk utama berupa makanan olahan siap konsumsi berbahan baku lokal. Usaha ini dikelola secara mandiri oleh pemilik usaha dengan melibatkan tenaga kerja dalam skala terbatas, serta menjalankan kegiatan produksi secara rutin sesuai dengan permintaan pasar.

Sebelum pelaksanaan kegiatan pendampingan, pemasaran produk UMKM Mase Rahman masih bersifat lokal dan terbatas, yaitu melalui penjualan langsung kepada konsumen di lingkungan sekitar. Produk telah memiliki pelanggan tetap, yang menunjukkan adanya penerimaan pasar dan potensi pengembangan usaha, namun jangkauan distribusi belum dapat diperluas karena keterbatasan legalitas dan standar produksi.

Berdasarkan hasil observasi awal, diketahui bahwa sebelum pendampingan, UMKM Mase Rahman belum memiliki Sertifikat Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan belum memiliki izin edar produk pangan olahan. Keterbatasan ini menjadi salah satu faktor utama yang membatasi pengembangan usaha dan akses pasar yang lebih luas.

Dari aspek teknis produksi, proses pengolahan pangan masih dilakukan secara tradisional, dengan penggunaan peralatan sederhana dan alur produksi yang belum sepenuhnya tertata sesuai prinsip higiene dan sanitasi CPPOB. Meskipun pelaku usaha telah berupaya menjaga kebersihan secara umum, praktik tersebut masih bersifat kebiasaan dan belum didukung oleh prosedur operasional baku.

Selain itu, pada aspek dokumentasi produksi dan sanitasi, UMKM Mase Rahman belum

memiliki sistem pencatatan yang tertata dan terdokumentasi secara sistematis. Dokumen seperti standar operasional prosedur (SOP), catatan produksi, catatan sanitasi, serta pengendalian mutu belum tersedia secara lengkap, sehingga proses evaluasi dan penelusuran produksi belum dapat dilakukan secara optimal.

Secara keseluruhan, UMKM Mase Rahman memiliki potensi usaha yang baik dari sisi produk dan penerimaan pasar, namun masih memerlukan pendampingan teknis dan administratif untuk meningkatkan penerapan CPPOB, memperbaiki sistem produksi dan dokumentasi, serta memenuhi persyaratan legalitas usaha. Kondisi awal inilah yang menjadi dasar dilaksanakannya kegiatan pendampingan hingga akhirnya UMKM Mase Rahman mampu memenuhi standar yang ditetapkan dan memperoleh sertifikat BPOM serta izin edar produk pangan olahan.

Sejak mulai beroperasi pada tahun 2013, UMKM Mase Rahman memulai kegiatan usahanya dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 3 orang yang terlibat langsung dalam proses produksi dan pengemasan. Seiring dengan meningkatnya permintaan produk serta keberlangsungan usaha yang terus terjaga, jumlah tenaga kerja mengalami peningkatan secara bertahap. Hingga saat ini, UMKM Mase Rahman telah menyerap 7 orang tenaga kerja, yang seluruhnya berasal dari lingkungan sekitar.

Peningkatan jumlah tenaga kerja tersebut menunjukkan adanya pertumbuhan usaha yang berkelanjutan serta kontribusi UMKM Mase Rahman dalam penyerapan tenaga kerja lokal. Kondisi ini juga mencerminkan potensi usaha yang positif untuk terus dikembangkan, terutama setelah dilakukan pendampingan penerapan CPPOB dan terpenuhinya aspek legalitas usaha melalui terbitnya sertifikat BPOM dan izin edar produk.

METODE

Metode Pendampingan

Metode pendampingan dilakukan secara partisipatif dan berkelanjutan agar penerapan CPPOB dapat diterapkan secara konsisten oleh pelaku UMKM (BPOM RI, 2022, Dalam pendampingan UMKM dinilai efektif dalam meningkatkan kapasitas pelaku usaha dan keberlanjutan penerapan standar mutu (Kemenristekdikti, 2020). dengan tujuan memastikan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dapat dipahami dan dilaksanakan secara nyata oleh pelaku usaha. Metode pendampingan yang digunakan meliputi observasi, edukasi, pendampingan teknis, asistensi dokumentasi, serta evaluasi dan monitoring.

Observasi awal dan identifikasi masalah dilakukan untuk memperoleh gambaran kondisi riil sarana produksi, proses pengolahan, serta kesiapan sumber daya manusia. Hasil observasi ini menjadi dasar dalam penyusunan strategi pendampingan yang disesuaikan dengan kebutuhan dan kapasitas UMKM.

Selanjutnya, edukasi dan pelatihan CPPOB diberikan kepada pemilik dan karyawan UMKM Mase Rahman untuk meningkatkan pemahaman mengenai prinsip keamanan pangan, higiene dan sanitasi, serta pentingnya legalitas produk. Materi edukasi disampaikan secara aplikatif dengan menyesuaikan kondisi lapangan agar mudah dipahami dan diterapkan.

Pendampingan teknis dilaksanakan secara langsung di lokasi produksi, mencakup perbaikan praktik sanitasi dan higiene, penataan alur produksi, serta penerapan prosedur kerja yang sesuai dengan standar CPPOB. Pendampingan ini bertujuan memastikan bahwa perubahan yang dilakukan tidak hanya bersifat administratif, tetapi juga diterapkan secara



konsisten dalam kegiatan produksi sehari-hari.

Selain itu, dilakukan pendampingan dalam penyusunan dokumen dan checklist CPPOB, termasuk penyusunan standar operasional prosedur (SOP), catatan produksi, catatan sanitasi, serta dokumen pendukung lainnya yang menjadi persyaratan dalam proses sertifikasi dan pengajuan izin edar.

Tahap akhir metode pendampingan adalah evaluasi dan monitoring hasil pendampingan, yang dilakukan untuk menilai tingkat kesesuaian penerapan CPPOB serta memastikan bahwa perbaikan yang telah dilakukan berjalan secara berkelanjutan dan siap untuk proses verifikasi oleh BPOM.

Tahapan Pelaksanaan

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan survei lokasi produksi UMKM Mase Rahman untuk mengidentifikasi kondisi awal sarana produksi, proses pengolahan pangan, serta kompetensi sumber daya manusia yang terlibat. Pada tahap ini juga dilakukan pengumpulan data administratif dan teknis sebagai bahan awal penilaian kesiapan UMKM dalam menerapkan CPPOB.

Identifikasi kondisi sarana, proses produksi, dan SDM dilakukan secara menyeluruh untuk mengetahui kesenjangan antara praktik yang telah berjalan dengan standar CPPOB yang dipersyaratkan. Hasil identifikasi ini menjadi dasar dalam perencanaan kegiatan pendampingan selanjutnya.

2. Tahap Pelaksanaan Pendampingan

Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan persyaratan utama dalam menjamin keamanan pangan dan pemenuhan legalitas produk pangan olahan (BPOM RI, 2022). Tahap pelaksanaan pendampingan dimulai dengan sosialisasi prinsip CPPOB kepada pemilik dan karyawan UMKM Mase Rahman. Sosialisasi ini bertujuan menumbuhkan kesadaran akan pentingnya keamanan pangan serta peran setiap personel dalam menjaga mutu produk.

Pendampingan teknis langsung di lokasi produksi memudahkan pelaku UMKM memahami dan menerapkan prinsip keamanan pangan secara praktis sesuai kondisi usaha (Sukardi et al., 2020). Selanjutnya dilakukan pendampingan perbaikan sanitasi dan higiene, yang meliputi kebersihan lingkungan produksi, peralatan, serta higiene personal karyawan. Pendampingan juga mencakup penataan alur produksi agar lebih tertib dan higienis guna mencegah terjadinya kontaminasi silang.

Pada tahap ini pula dilakukan penyusunan dokumen produksi, antara lain SOP proses produksi, SOP sanitasi dan kebersihan, serta catatan produksi dan pengendalian mutu. Penyusunan dokumen dilakukan secara bertahap dan disesuaikan dengan kondisi nyata UMKM, sehingga dapat diterapkan secara konsisten oleh pelaku usaha.

3. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan melalui penilaian kesesuaian penerapan CPPOB berdasarkan checklist penilaian mandiri dan observasi lapangan. Evaluasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh perbaikan yang telah dilakukan telah memenuhi persyaratan CPPOB.

Selain itu, dilakukan diskusi bersama pelaku UMKM untuk mengidentifikasi kendala yang masih dihadapi serta merumuskan solusi yang tepat. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam penerapan CPPOB, yang kemudian menjadi dasar pengajuan

sertifikasi dan izin edar produk.

Penyusunan SOP, pencatatan produksi, dan dokumentasi sanitasi merupakan elemen penting dalam sistem jaminan mutu pangan dan kesiapan verifikasi oleh otoritas pengawas (FAO & WHO, 2011). Melalui rangkaian metode dan tahapan pelaksanaan tersebut, UMKM Mase Rahman berhasil memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh BPOM, hingga pada akhirnya sertifikat BPOM dan izin edar produk resmi diterbitkan. Hal ini menunjukkan bahwa metode pendampingan yang diterapkan efektif dalam meningkatkan penerapan CPPOB dan legalitas produk pangan olahan.

HASIL

Hasil Pendampingan

Kegiatan pendampingan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM Mase Rahman menghasilkan perubahan yang signifikan, baik dari aspek pemahaman pelaku usaha, kondisi sarana produksi, maupun kesiapan administratif dalam memenuhi persyaratan perizinan pangan olahan.

Hasil evaluasi akhir penilaian mandiri penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM Mase Rahman menunjukkan perolehan skor sebesar 113, yang berada pada kategori B (Baik) berdasarkan ketentuan penilaian BPOM. Skor tersebut menunjukkan adanya peningkatan signifikan dibandingkan kondisi awal sebelum pendampingan, di mana penerapan CPPOB masih belum terstruktur dan belum terdokumentasi dengan baik.

Capaian skor 113 menandakan bahwa sebagian besar aspek CPPOB telah diterapkan secara konsisten, khususnya pada aspek komitmen pemilik, kebersihan sarana dan lingkungan produksi, pengendalian proses, sanitasi, higiene personel, serta pengelolaan bahan baku dan produk akhir. Meskipun belum mencapai kategori A (Baik Sekali) dengan rentang skor 121–136, hasil ini menunjukkan bahwa pendampingan yang dilakukan berhasil meningkatkan tingkat kepatuhan UMKM terhadap standar CPPOB dan memenuhi persyaratan dasar dalam proses pengajuan izin edar produk.

Dengan capaian kategori Baik (B), UMKM Mase Rahman dinilai telah memiliki sistem produksi pangan olahan yang aman, terkendali, dan layak secara legal, serta memiliki potensi untuk terus ditingkatkan menuju kategori Baik Sekali melalui perbaikan berkelanjutan pada beberapa aspek yang masih perlu penguatan.

Hasil pendampingan tersebut diuraikan sebagai berikut.

1. Peningkatan Pemahaman Pelaku UMKM terhadap CPPOB dan Keamanan Pangan Melalui kegiatan edukasi, sosialisasi, dan diskusi interaktif, pelaku UMKM Mase Rahman menunjukkan peningkatan pemahaman terhadap konsep dasar CPPOB, khususnya terkait pentingnya keamanan pangan, higiene dan sanitasi, serta pencegahan kontaminasi silang dalam proses produksi. Sebelum pendampingan, praktik keamanan pangan masih dilakukan berdasarkan kebiasaan tanpa acuan standar tertulis. Setelah pendampingan, pelaku usaha telah memahami peran CPPOB sebagai sistem pencegahan risiko pangan yang terstruktur dan berkelanjutan, serta sebagai persyaratan utama dalam memperoleh izin edar produk.

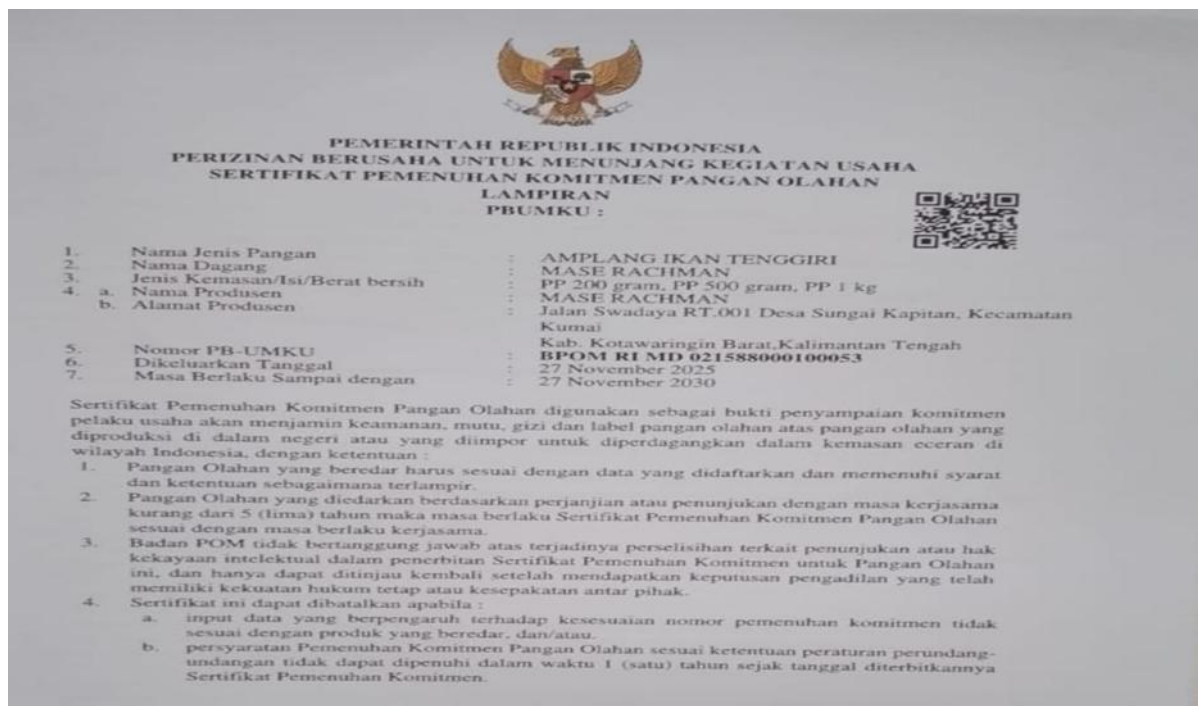
berikut jenis produk Hasil Pendampingan UMKM Maserachman :

**Gambar 1**

2. Perbaikan Sarana Produksi dan Penataan Ruang Kerja, Hasil pendampingan juga terlihat pada terjadinya perbaikan sarana produksi, terutama pada aspek kebersihan lingkungan, penataan ruang kerja, dan pengendalian risiko kontaminasi. Area produksi dibersihkan secara rutin, peralatan produksi ditata lebih teratur, serta alur kerja mulai disesuaikan untuk meminimalkan potensi kontaminasi silang antara bahan baku, proses pengolahan, dan produk akhir. Selain itu, pelaku UMKM mulai menerapkan pemisahan area kerja sesuai fungsinya, seperti area pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan, meskipun masih dalam keterbatasan ruang produksi skala mikro.

3. Penyusunan dan Penerapan Dokumen Pendukung CPPOB, Salah satu capaian penting dari kegiatan pendampingan adalah tersusunnya dokumen pendukung CPPOB yang sebelumnya belum tersedia. Dokumen tersebut meliputi Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi, SOP sanitasi dan kebersihan, serta format pencatatan produksi dan kegiatan sanitasi. Keberadaan dokumen ini membantu pelaku UMKM dalam menerapkan proses produksi yang lebih terkontrol, konsisten, dan dapat ditelusuri. Selain itu, dokumentasi tersebut menjadi dasar dalam proses evaluasi internal serta sebagai persyaratan administratif dalam pengajuan izin edar produk pangan olahan.

4. Kesiapan Pengajuan dan Terbitnya Izin Edar Produk, Sebagai hasil dari pendampingan yang dilakukan secara bertahap dan berkelanjutan, UMKM Mase Rahman menunjukkan peningkatan kesiapan dalam memenuhi persyaratan pengajuan izin edar produk. Pelaku usaha telah memahami alur perizinan, melengkapi dokumen yang dibutuhkan, serta menyesuaikan proses produksi sesuai ketentuan yang berlaku. Proses pendampingan ini pada akhirnya berkontribusi terhadap keberhasilan UMKM Mase Rahman dalam memperoleh sertifikat BPOM dan izin edar produk pangan olahan, yang menjadi bukti nyata peningkatan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan dan legalitas us



Gambar1. Sertifikat Bpom Mase Rachman



Gambar 2. Sertifikat izin edar UMKM Mase Rachman

Secara keseluruhan, hasil pendampingan menunjukkan bahwa penerapan CPPOB pada UMKM Mase Rahman tidak hanya meningkatkan aspek teknis produksi, tetapi juga memperkuat kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya keamanan pangan, dokumentasi, dan legalitas sebagai fondasi pengembangan usaha yang berkelanjutan.

4.2 Pembahasan

Pendampingan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM



Mase Rahman terbukti efektif dalam meningkatkan kesadaran, pemahaman, dan kemampuan pelaku usaha dalam menerapkan standar keamanan pangan. Sebelum kegiatan pendampingan dilaksanakan, penerapan prinsip CPPOB masih bersifat terbatas dan belum terstruktur. Praktik kebersihan dan sanitasi dilakukan berdasarkan kebiasaan, tanpa didukung oleh standar tertulis maupun dokumentasi yang memadai, sehingga berpotensi menimbulkan ketidakkonsistenan dalam proses produksi.

Setelah dilakukan pendampingan secara bertahap dan berkelanjutan, terjadi perubahan yang signifikan baik dari sisi perilaku maupun sistem produksi. Pelaku UMKM tidak hanya memahami konsep dasar CPPOB secara teoritis, tetapi juga mampu menerapkannya secara praktis sesuai dengan kondisi dan keterbatasan usaha skala mikro. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan pendampingan langsung di lokasi produksi menjadi faktor kunci dalam meningkatkan efektivitas penerapan CPPOB.

Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Sukardi et al. (2020) yang menyatakan bahwa pendampingan berkelanjutan memiliki peran penting dalam meningkatkan keberhasilan UMKM dalam memenuhi standar keamanan pangan. Pendampingan yang dilakukan tidak hanya berfokus pada penyampaian materi, tetapi juga pada praktik langsung, diskusi permasalahan nyata di lapangan, serta pemberian solusi yang aplikatif dan realistis. Dengan demikian, pelaku UMKM dapat memahami bahwa penerapan CPPOB bukan merupakan beban administratif, melainkan kebutuhan untuk menjamin mutu dan keamanan produk.

Dari aspek sarana dan proses produksi, kondisi sebelum pendampingan menunjukkan adanya keterbatasan dalam penataan ruang, pengendalian sanitasi, dan pengelolaan dokumentasi. Setelah pendampingan, UMKM Mase Rahman mulai melakukan perbaikan sarana produksi, penataan alur kerja yang lebih higienis, serta penerapan kebersihan personal dan lingkungan secara lebih konsisten. Perubahan ini menunjukkan adanya peningkatan kesadaran akan pentingnya pencegahan kontaminasi silang dan pengendalian risiko keamanan pangan.

Selain itu, pendampingan juga berdampak pada peningkatan kesiapan administratif UMKM dalam memenuhi persyaratan perizinan. Sebelum pendampingan, pelaku usaha belum memahami secara utuh tahapan pengajuan izin edar dan dokumen yang harus dipenuhi. Setelah pendampingan, UMKM Mase Rahman mampu menyusun dokumen pendukung CPPOB dan mengikuti prosedur pengajuan izin edar hingga akhirnya memperoleh sertifikat BPOM dan izin edar produk pangan olahan. Capaian ini menjadi indikator keberhasilan pendampingan dalam menjembatani kesenjangan antara kondisi awal UMKM dan standar regulasi yang berlaku.

Secara keseluruhan, hasil analisis sebelum dan sesudah pendampingan menunjukkan bahwa pendekatan pendampingan yang bersifat partisipatif, kontekstual, dan berkelanjutan mampu mendorong perubahan nyata pada UMKM, baik dari aspek teknis, administratif, maupun pola pikir pelaku usaha. Pendampingan CPPOB tidak hanya meningkatkan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan, tetapi juga memperkuat fondasi UMKM untuk berkembang secara legal, berdaya saing, dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan pendampingan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM Mase Rahman menunjukkan efektivitas dalam meningkatkan kapasitas pelaku usaha pada aspek pengetahuan, keterampilan, dan kepatuhan terhadap standar keamanan



pangan. Sebelum pendampingan, penerapan CPPOB masih bersifat parsial dan belum terdokumentasi secara sistematis. Melalui pendekatan pendampingan berkelanjutan dan praktik langsung di lokasi produksi, UMKM mampu menerapkan prinsip CPPOB secara lebih terstruktur dan realistis sesuai dengan kondisi usaha skala mikro.

Pendampingan juga berdampak pada perbaikan sarana dan proses produksi, peningkatan konsistensi higiene dan sanitasi, serta tersusunnya dokumen pendukung CPPOB sebagai dasar pengendalian mutu dan keamanan produk. Capaian utama dari kegiatan ini adalah keberhasilan UMKM Mase Rahman dalam memenuhi persyaratan perizinan pangan olahan hingga memperoleh sertifikat BPOM dan izin edar produk. Hasil ini menegaskan bahwa pendampingan CPPOB dapat menjadi strategi efektif dalam mendorong peningkatan mutu, legalitas, dan daya saing UMKM pangan olahan.

SARAN

Kegiatan pendampingan CPPOB disarankan untuk dilaksanakan secara berkelanjutan dan diperluas pada UMKM pangan olahan lainnya, terutama yang masih menghadapi keterbatasan dalam penerapan standar keamanan pangan dan pemenuhan aspek legalitas. Bagi UMKM mitra, diperlukan komitmen untuk menjaga konsistensi penerapan CPPOB melalui evaluasi internal dan pembaruan dokumentasi secara berkala. Selain itu, kolaborasi antara institusi pengabdian, pemerintah daerah, dan instansi teknis perlu diperkuat untuk memastikan keberlanjutan pembinaan, akses perizinan, dan peningkatan kapasitas UMKM secara jangka panjang.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2021). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*.
- [2] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2022). *Profil Kepatuhan UMKM Pangan terhadap CPPOB*.
- [3] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2023). Peraturan Badan POM tentang Pendaftaran Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI.
- [4] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2022). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*. Jakarta: BPOM RI.
- [5] Food and Agriculture Organization & World Health Organization. (2011). *Guide to Good Hygiene Practices for Food Processing*. Rome: FAO.
- [6] Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi. (2020). *Panduan Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*. Jakarta: Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan.
- [7] Sukardi, Nugroho, A., & Rahmawati, D. (2020). Pendampingan UMKM Pangan dalam Penerapan CPPOB. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 9(2).
- [8] Sukardi, S., Nugraha, A., & Lestari, D. (2020). Pendampingan penerapan keamanan pangan pada UMKM pangan olahan sebagai upaya peningkatan mutu produk. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 123–130.