

Sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Produk Olahan Mangrove

Anita Suri¹, Supriyanto Supriyanto², Andini Riandani³, Herol Herol⁴, Ade Rukmansyah⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Pelita Bangsa

*Corresponding author, e-mail: anitasuri@pelitabangsa.ac.id.

Abstrak

Muara Gembong adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Bekasi. Desa Pantai Bahagia merupakan desa pesisir dengan ekosistem mangrove. Melimpahnya buah dan daun mangrove dimanfaatkan oleh UMKM Kebaya sebagai produk olahan pangan. Masyarakat yang kian cerdas dalam memilih produk aman, sehat dan bergizi sehingga produk olahan mangrove perlu melakukan perbaikan pada tiap tahapan proses pengolahan. Sosialisasi cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) produk olahan mangrove dilakukan secara langsung di Rumah Produksi UMKM Kebaya pada bulan Agustus 2023. Kegiatan sosialisasi ini diikuti oleh 25 orang peserta. Analisis tempat produksi dilakukan delapan aspek yaitu : Aspek lingkungan produksi; bangunan dan fasilitas; peralatan produksi; fasilitas hygiene dan sanitasi; kesehatan dan hygiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, pencatatan dan dokumentasi. Hasil diskusi UMKM Kebaya akan berkomitmen untuk melakukan perbaikan menerapkan CPPOB dalam setiap kegiatan produksi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Kata Kunci: CPPOB, Mangrove; Produk; UMKM.

Abstract

Muara Gembong is one of the sub-districts in Bekasi Regency. Pantai Bahagia Village is a coastal village with a mangrove ecosystem. The abundance of mangrove fruits and leaves is used by Kebaya MSMEs as processed food products. People are increasingly smart in choosing safe, healthy and nutritious products so that mangrove processed products need to make improvements at every stage of the processing process. Socialization of good processing food production methods (CPPOB) for mangrove processed products will be carried out directly at the Kebaya MSME Production House in August 2023. This socialization activity was attended by 25 participants. Analysis of production sites carried out eight aspects, namely: Environmental aspects of production; buildings and facilities; production equipment; hygiene and sanitation facilities; Employee health and hygiene, process control, food labeling, record keeping and documentation. The results of the discussion of Kebaya MSMEs will be committed to making improvements in implementing CPPOB in every production activity in accordance with established standards.

Keywords: CPPOB; Mangrove; MSMEs; Product.

How to Cite: Suri, A. et al. (2024). Sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Produk Olahan Mangrove. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 149-153.



This is an open access article distributed under the Creative Commons Share-Alike 4.0 International License. If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. ©2024 by author.

Pendahuluan

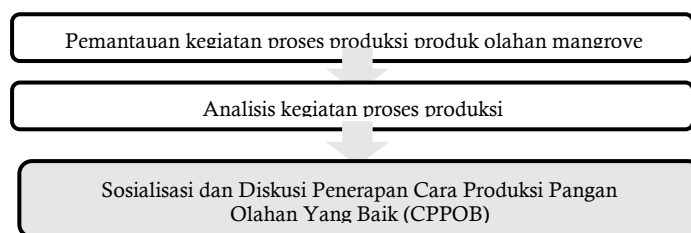
Muara Gembong adalah salah satu kecamatan pesisir di Kabupaten Bekasi dengan luas wilayah pesisirnya \pm 14.009 ha dan berbatasan langsung dengan Teluk Jakarta. Muara Gembong terletak pada posisi 107° 10" BT dan 6° 11" LS dimana sebelah utara berbatasan langsung dengan Laut Jawa, sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Cabang Bungin, sebelah barat Kecamatan Babelan dan sebelah Timur Kabupaten Karawang, Jawa Barat (Krismono & Pranomo, 2020). Kecamatan Muara Gembong memiliki 6 desa yaitu Desa Jaya Sakti (seluas 1.751, 381 ha), Pantai Mekar (seluas 1.451,274 ha), Pantai Sederhana (seluas 1.091,844 ha), Pantai Bahagia (seluas 2.513,169 ha), Pantai Bakti (seluas 3.401,763 ha) dan Pantai Harapan Jaya (seluas 3.401,763 Ha). Muara Gembong terdiri dari 83,3 % desa pesisir (BPS Kab. Bekasi, 2016). Mata pencaharian masyarakat di pesisir Muara Gembong sangat bergantung pada pada sumber daya laut, baik sebagai nelayan maupun sebagai pembudaya.

Muara Gembong secara geografi memiliki pesisir dan estuari dengan potensi sumber daya yang terkandung pada kawasan mangrove. Jenis-jenis mangrove antara lain *Rhizophora sp.*, *Avicenna sp.*, *Sonneratia sp.*, *Bruguiera sp.*, *Xylocarpus sp.*, *Ceriops sp.*, dan *Exoecaria sp.* ini dapat mendukung lingkungan pantai. Ekosistem Mangrove berfungsi seperti hutan lainnya yaitu menyerap karbon (Herianto & Subiandono, 2012). Perubahan lingkungan yang terjadi akibat adanya perubahan penggunaan lahan mangrove menjadi tambak adalah fenomena pesisir yaitu *sea level rise* atau kenaikan air muka laut menyebabkan erosi dan banjir rob membuat beberapa desa di Muara Gembong terdampak salah satunya adalah Desa Pantai Bahagia. Akibat musibah tersebut berdampak pada warga Masyarakat banyak kehilangan mata pencarian yaitu tambak udang dan juga kehilangan rumah tinggal. Tidak patah semangat memanfaatkan potensi sumber daya alam dengan menjadikan mangrove sebagai pendapatan alternatif bagi masyarakat setempat yaitu dengan cara mengolah buah, daun mangrove menjadi beberapa produk pangan antara lain: produk dodol, stik, sirup, dan kacang umpet (Supriyanto et al., 2023). Produk pangan olahan mangrove dikelola oleh UMKM Kebaya. UMKM Kebaya adalah satu-satunya produsen penghasil produk olahan mangrove di Desa Pantai Bahagia. Tempat produksi UMKM Kebaya masih belum sesuai dan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) serta bahan baku dan produk tidak tertata, bahan baku yang sudah jadi keluar dan masuk pada tempat yang sama, hal ini akan mempengaruhi kualitas dan keamanan produk pangan yang dihasilkan oleh UMKM. Penerapan CPPOB ditujukan untuk menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen, mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan, meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan, dan meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan. Pengolahan yang tidak dilakukan secara baik dan benar dapat menimbulkan dampak negatif pada produk yang dihasilkan bahkan hingga penyakit bagi orang yang mengkonsumsinya.

Masyarakat yang kian cerdas dalam memilih produk aman, sehat dan bergizi sehingga produk olahan mangrove perlu melakukan perbaikan pada tiap tahapan proses pengolahan. Produk olahan mangrove dinilai potensial untuk dikembangkan mengingat potensi tanaman mangrove yang melimpah, produk olahan pangan memiliki citarasa yang khas, serta masih belum memiliki banyak pesaing. Oleh karena itu kelompok UMKM Kebaya perlu diberikan sosialisasi terkait dengan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Baik (CPPOB). Tujuan kegiatan ini yaitu meningkatkan pengetahuan anggota UMKM Kebaya atau para karyawan ntuk menghasilkan produk yang aman, sehat dan bergizi sesuai dengan standar yang diterapkan.

Metode Pelaksanaan

Sosialisasi dan pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) diikuti oleh 25 peserta dari UMKM Kebaya. Kegiatan sosialisasi dilakukan pada Bulan Agustus 2023 selama 1 hari. UMKM Kebaya menjadi satu-satunya produsen produk olahan Mangrove di Desa Pantai Bahagia yang memiliki potensi karena keanekaragaman produk yang memiliki nilai jual dan daya saing tinggi. Metode yang dilakukan dalam pelatihan dengan menghadirkan lima orang dosen dari Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Pelita Bangsa. Tahapan dalam proses pengabdian Masyarakat sebagai berikut:



Gambar 1. Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat

Kegiatan pengabdian Masyarakat diawali dengan pemantauan kegiatan proses produksi salah satu produk olahan mangrove yaitu produk stik dan sirup mangrove. Kemudian dilanjutkan dengan analisis kegiatan produksi yang dilakukan oleh UMKM Kebaya, setelah dilakukan analisis selanjutnya kegiatan sosialisasi tentang pentingnya cara produksi pangan olahan yang baik serta manfaat yang diperoleh sekaligus sesi diskusi tanya jawab para peserta dengan dosen bagaimana cara penerapan produksi pangan olahan yang baik agar produk yang dihasilkan bisa memenuhi standar.

Hasil dan Pembahasan

Hutan mangrove memiliki banyak manfaat dan merupakan mata rantai yang sangat penting dalam memelihara keseimbangan biologi di suatu perairan. Ekosistem mangrove memiliki potensi mitigasi yang sangat besar untuk mengatasi bencana yang disebabkan oleh perubahan iklim akibat pemanasan global (Fitria & Dwiyanoto, 2021). Berdasarkan data yang disampaikan oleh Mudiyarso et al (2015), dikatakan bahwa vegetasi ekosistem mangrove merupakan penyerap gas rumah kaca, terutama gas karbon yang cukup tinggi. Tanaman mangrove menghasilkan daun dan buah yang melimpah. Mangrove meliputi pohon-pohon dan semak yang terdiri dari 12 genera tumbuhan berbunga dalam delapan famili yang berbeda. Buah mangrove merupakan makanan pokok di beberapa wilayah Papua Nugini. Proses pengolahan buah mangrove biasanya dimulai dari pemanenan, pengirisan buah, perendaman untuk mengeluarkan senyawa antigizi, kemudian digiling menjadi pasta. Setelah itu, pasta dapat diolah menjadi *candied fruits* (Orwa, 2009) (Patil & Chavan, 2013).

Masyarakat Desa Pantai Bahagia memiliki kelompok yang beranggotakan para wanita rumah tangga yang disebut sebagai Kebaya. Kebaya diketuai oleh Ibu Alfia. Kelompok Kebaya saat ini fokus terhadap memproduksi produk olahan mangrove baik berasal dari buah maupun daun dengan hasil produk antara lain: dodol mangrove, sirup mangrove, stik mangrove, kacang umpet serta batik mangrove. Tempat kegiatan produksi berada di rumah ibu Alfia. Kegiatan sosialisai penerapan CPPOB ini melibatkan kelompok Kebaya. Selama ini kelompok kebaya hanya mengolah dan memasarkan produknya sendiri. Kegiatan sosialisasi CPPOB bertujuan agar pada peserta terkhusus karyawan (anggota Kebaya) mendapatkan wawasan tentang keamanan pangan. Kegiatan sosialisasi ini diikuti oleh 1 orang pemilik, dan 20 karyawan atau anggota UMKM Kebaya serta 4 mahasiswa sehingga total peserta kegiatan adalah 25 orang peserta. Mahasiswa dilibatkan pada kegiatan ini sebagai sarana pembelajaran bagi mahasiswa diluar perkuliahan.

Kegiatan dimulai dengan mengisi daftar hadir, kemudian berkunjung ke ruang produksi sekaligus analisis proses produksi yang sedang berlangsung. Kegiatan berikutnya adalah Sosialisasi Cara produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB). Penyampaian materi disampaikan oleh pemateri dosen terkait dengan pengenalan CPPOB meliputi: pengertian CPPOB, tujuan penerapan CPPOB, manfaat CPPOB dan 25 aspek CPPOB sesuai dengan keputusan Kepala Badan POM No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. Aspek yang disampaikan pada sosialisasi dapat dilihat pada Tabel 1, sedangkan dokumentasi kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 2.

Tabel 1. Aspek ruang Lingkup Sosialisasi CPPOB

No	Aspek
1.	Konstruksi dan Layout Bangunan yang baik untuk produksi produk olahan pangan
2.	Desain area pengolahan yang berurutan sesuai dengan tahapan produksi agar tidak terjadi kontaminasi silang pada tempat produksi
3.	Kebersihan dan sanitasi karyawan produksi
4.	Ketentuan label makanan yang benar sesuai dengan aturan.



Gambar 1. Buah Mangrove (kiri); Produk Olahan Mangrove UMKM Kebaya (kanan)



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan pengabdian masyarakat

Hasil analisis pemantauan tempat produksi pengolahan UMKM Kebaya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis tempat produksi UMKM Kebaya

No	Aspek	Real Produksi
1.	Lingkungan produksi	Bersih dan terawat.
2.	Bangunan dan Fasilitas	Ventilasi dan pintu rawan terkena debu.
3.	Peralatan produksi	Peralatan bersih dan tidak karat, namun penggunaan alat masih tercampur antar produk.
4.	Fasilitas Higiene dan Sanitasi	Tidak ada sarana cuci tangan pekerja, Masih ada hewan berkeliaran.
5.	Kesehatan dan Hygiene karyawan	Tidak ada penanggung jawab <i>hygiene</i> karyawan
6.	Pengendalian Proses	Tidak ada penandaan BTP dengan benar,
7.	Label Pangan	Label belum mencantumkan ING & Exp Date.
8.	Pencatatan dan Dokumentasi	Tidak ada pencatatan dokumen produksi

Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik mendefinisikan CPPOB sebagai pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. CPPOB merupakan cara produksi suatu produk dengan memerhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara: 1) mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain, 2) mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen, dan 3) mengendalikan proses produksi. Penerapan CPPOB bertujuan untuk: 1) menghasilkan pangan olahan bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai tuntutan konsumen; 2) mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan; 3) meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan; 4) meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan (Kementerian Perindustrian RI, 2010).

Berdasarkan hasil diskusi diketahui bahwa beberapa aspek CPPOB tidak sesuai dengan standar CPPOB – IRT antara lain: lingkungan produksi yang terawat dan bersih, bangunan dan fasilitas produksi pada ventilasi dan pintu rawan terkena debu, hal ini disebabkan ventilasi yang menggunakan alat saring dengan ukuran lubang yang besar, selain itu pintu tempat produksi selalu terbuka sehingga memungkinkan debu mudah masuk kedalam ruang produksi. Peralatan yang digunakan oleh UMKM Kebaya bersih dan terawat, namun tidak menggunakan stainless steel hal ini disebabkan air pencuci alat berasal dari sumur sekitar mudah menimbulkan karat. Tidak ada tempat cuci tangan pekerja, tidak ada penandaan BTP dan tidak ada pencatatan dokumen produksi menjadi salah satu koreksi dalam proses pengendalian mutu proses produksi. Pada label pangan sudah cukup menarik, komunikatif dan berisi sesuai aturan yang berlaku, namun tidak ada data informasi nilai gizi (ING) pada masing-masing produk serta expired date yang pasti sehingga diperlukan pengujian laboratorium untuk mengetahui ING produk dan masa kadaluarsa produk.

Kesimpulan

Kegiatan sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) di UMKM Kebaya, Desa Pantai Bahagia, Muara Gembong dapat memberikan tambahan pengetahuan dan wawasan baru bagi karyawan dan pemilik UMKM. Selanjutnya UMKM Kebaya akan melakukan perbaikan menerapkan CPPOB dalam setiap kegiatan produksi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik (BPS). (2016). *Kabupaten Bekasi dalam angka Tahun 2016*. Bekasi: BPS Bekasi.
- Fitria A & Dwiyanoto, G. (2021). Ekosistem Mangrove dan Mitigasi Pemanasan Global. *Jurnal Ekologi, Masyarakat & Sains*, 2(1).
- Heriyanto, N.M., & Subiandono, E., (2012). Komposisi dan Struktur Tegakan, Biomasa, dan Potensi Kandungan Karbon Hutan Mangrove di Taman Nasional Alas Purwo. *Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam*, 9(1), 23-32.
- Kementrian Perindustrian Republik Indonesia. (2010). *Pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta: SNI.
- Krismono, K. & Pranomo, W.S. (2020). *Strategi Pengelolaan Sumber Daya Ekosistem Pesisir Muara Gembong Teluk Jakarta*. Jakarta: AMAFRAD Press.
- Murdiyarto, D., Purbopuspito, J., Kauffman, J. B., Warren, M. W., Sasmito, S. D., Donato, D. C., ... & Kurnianto, S. (2015). The potential of Indonesian mangrove forests for global climate change mitigation. *Nature climate change*, 5(12), 1089-1092.
- Orwa, C. (2009). Agroforestry database: a tree reference and selection guide, version 4.0. <http://www.worldagroforestry.org/sites/treedbs/treedatabases.asp>.
- Patil, P.D., & Chavan, N. S. (2013). A need of conservation of mangrove genus *Bruguiera* as a famine food. *Ann. Food Sci. Technol*, 14, 294-297.
- Supriyanto, A., Chikmah, I. F., Salma, K., & Tamara, A. W. (2023). Penjualan Melalui Tiktok Shop dan Shopee: Menguntungkan yang Mana?. *BUSINESS: Scientific Journal of Business and Entrepreneurship*, 1(1), 1-16.