

Peningkatan Pengetahuan CPPOB untuk Menjamin Keamanan dan Mutu Produk Frozen Food di UMKM Al-Baroqah Kota Kabanjahe

Caca Pratiwi¹, Nila Reswari Haryana^{2*}, Zulfa Nur Hanifa³, Iza Ayu Saufani⁴, Yatty Destani Sandy⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Negeri Medan

*Corresponding author, e-mail: nilareswariharyana@unimed.ac.id.

Abstrak

UMKM Al-Baroqah, yang memproduksi olahan pangan beku (*frozen food*) seperti otak-otak, tahu bakso, dan bakso ikan, menghadapi tantangan dalam menjaga kualitas produk akibat belum sepenuhnya menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Kurangnya pengetahuan karyawan mengenai CPPOB menyebabkan ketidakpatuhan terhadap standar, seperti penggunaan alat pelindung diri yang tidak sesuai dan pengemasan produk yang belum vakum. Untuk mengatasi masalah ini, dilakukan kegiatan edukasi pada Juli 2024 yang melibatkan 12 orang, termasuk dari pemilik, istri pemilik dan pekerja. Metode yang digunakan adalah penyuluhan yang disampaikan oleh narasumber yang kompeten di bidang teknologi pangan. Pemaparan materi dilakukan selama 30 menit menggunakan media PowerPoint, dan peserta dibekali dengan booklet yang dirancang untuk membantu pemahaman mereka. Hasil kegiatan ini terjadi peningkatan secara signifikan ($p < 0.05$) terhadap skor pengetahuan dari pre-test dibandingkan post-test. Selain itu juga terjadi peningkatan jumlah individu yang memiliki tingkat pengetahuan baik dari 16.7% (2 orang) menjadi 75% (9 orang). Berdasarkan hasil ini, kegiatan edukasi terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman tentang CPPOB yang diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan keamanan untuk meningkatkan keamanan pangan produk olahan. Dengan meningkatnya pemahaman mengenai CPPOB, diharapkan UMKM Al-Baroqah dapat lebih berkomitmen dalam menjaga kualitas produk melalui penerapan CPPOB secara menyeluruh, seperti perbaikan dalam penggunaan alat pelindung diri, pengemasan produk yang lebih aman, serta standar kebersihan yang lebih baik. Dalam jangka panjang, UMKM Al-Baroqah dapat meningkatkan pendapatan melalui kualitas produk yang terus meningkat.

Kata Kunci: Cara produksi; Edukasi; Keamanan Pangan; Pangan Olahan; Pengetahuan.

Abstract

UMKM Al-Baroqah, which produces frozen food products such as otak-otak, tofu meatballs, and fish balls, faces challenges in maintaining product quality due to the incomplete implementation of Good Manufacturing Practices (CPPOB). The lack of employee knowledge regarding CPPOB leads to non-compliance with standards, such as improper use of personal protective equipment and inadequate vacuum packaging. To address this issue, an educational activity was conducted in July 2024 involving 12 participants, including the owner, the owner's wife, and employees. The method used was counseling delivered by a competent speaker in the field of food technology. The presentation lasted 30 minutes using PowerPoint media, and participants were provided with a booklet designed to aid their understanding. The results of this activity showed a significant increase ($p < 0.05$) in knowledge scores from pre-test to post-test. Additionally, the number of individuals with a good level of knowledge increased from 16.7% (2 people) to 75% (9 people). Based on these results, the educational activity proved effective in enhancing understanding of CPPOB, which is expected to improve the quality and safety of processed food products. With increased understanding of CPPOB, it is hoped that UMKM Al-Baroqah can become more committed to maintaining product quality through comprehensive CPPOB implementation, such as improving personal protective equipment use, safer packaging methods, and better hygiene standards. In the long term, UMKM Al-Baroqah can increase its revenue through continuously improving product quality.

Keywords: Education; Food safety; Knowledge; Production methods; Processed food,.

How to Cite: Pratiwi, C. (2024). Peningkatan Pengetahuan CPPOB untuk Menjamin Keamanan dan Mutu Produk Frozen Food di UMKM AI-Baroqah Kota Kabanjahe. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(4), 769-776.



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

Seiring dengan kemajuan perkembangan teknologi dan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang pangan, menyebabkan semakin beragam pula olahan makanan yang menarik, variatif, dan proses penyajian yang cepat serta praktis. Masyarakat terus menuntut industri penyedia produk pangan olahan untuk memenuhi kebutuhannya dengan meningkatkan kualitas namun dengan harga yang terjangkau. Hal ini menjadi peluang besar bagi usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) untuk berperan serta didalamnya, karena UMKM juga merupakan salah satu pihak yang berperan penting dalam perekonomian suatu daerah ataupun negara. Melalui pengembangan UMKM, negara akan mampu untuk mengurangi nilai kemiskinan dengan meningkatkan nilai pertumbuhan perekonomian (Budiarto et al., 2022).

Sayangnya, dengan tuntutan konsumen untuk mendapatkan barang berkualitas dengan harga terjangkau membuat pelaku UMKM produk olahan mengabaikan kualitas produk pangan mereka, salah satunya dengan menambahkan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan aturan yang berlaku (Pramastuty et al., 2016). Hal inilah yang menjadi tantangan terbesar bagi UMKM agar tetap menjaga kualitas tanpa mengabaikan prinsip cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) yang telah ditetapkan oleh BPOM. UMKM harus tetap memperhatikan kualitas pangan terutama dari aspek keamanan pangan mulai dari proses persiapan bahan baku, proses produksi hingga produk dijual secara luas ke konsumen (Pathiassana & Izharrido, 2021). Keamanan pangan yaitu sebuah usaha yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi secara biologis, kimia, dan benda berbahaya pada pangan yang dapat merugikan Kesehatan manusia (Winarsih, 2018).

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sendiri adalah sebuah pedoman yang dibuat oleh BPOM untuk menjelaskan bagaimana memproduksi pangan olahan yang aman, bermutu, dan layak dikonsumsi. Pedoman penerapan CPPOB telah diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 tahun 2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.02.02.1.2.01.22.63 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan yang terdiri dari 25 aspek ruang lingkup. Menurut Permatasari et al (2020), CPPOB mencakup berbagai aspek mulai dari lokasi dan fasilitas, hingga proses produksi dan pengemasan produk yang harus memenuhi standar tertentu. Pengemasan yang tidak tepat, seperti hanya menggunakan sealer biasa, dapat menurunkan kualitas fisik dan gizi produk pangan (Rismawati et al., 2024). Oleh karena itu, edukasi mengenai CPPOB sangat diperlukan untuk meningkatkan pemahaman pengelola UMKM tentang pentingnya standar kualitas dan keamanan pangan, serta untuk mengurangi risiko kesehatan masyarakat yang dapat ditimbulkan oleh produk pangan yang tidak memenuhi standar (Khomsan, 2021).

Berdasarkan data yang dilaporkan oleh BPOM pada tahun 2021, sebanyak 53,07% sarana produksi pangan telah menerapkan CPPOB secara penuh, namun masih terdapat 39,65% yang belum menerapkan CPPOB secara konsisten, serta 7,28% yang tidak aktif/tidak dapat dinilai (BPOM, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa masih banyak UMKM yang perlu mendapatkan pemahaman lebih tentang CPPOB untuk dapat memenuhi standar yang ditetapkan. Penerapan CPPOB diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk dan memperpanjang masa simpan produk pangan olahan, sehingga membantu UMKM untuk lebih kompetitif di pasar (Dewi et al., 2019; Pathiassana & Izharrido, 2021).

AI-Baroqah merupakan UMKM yang bergerak di bidang usaha kuliner yang memproduksi pangan olahan berbahan dasar ikan tengisi seperti otak-orak, pempek kapal selam, tahu isi bakso, dll. UMKM yang berdiri sejak 2020 ini berlokasi di daerah kota tepatnya Kota Kabanjahe, Kabupaten Karo, Provinsi Sumatera Utara. Komitmen UMK ini belum sepenuhnya terealisasi sesuai dengan aturan yang ditetapkan oleh pemerintah, karena minimnya pengetahuan mengenai CPPOB. Berdasarkan hasil penggalan informasi awal, UMKM ini belum memiliki izin BPOM meskipun mitra telah mencoba mendaftar izin ke BPOM. Diketahui bahwa penyebab belum lolos izin BPOM adalah karena UMKM belum memiliki tempat produksi yang terpisah dengan tempat tinggal pemilik, belum memiliki alat mixing adonan dan alat pengemasan. Selain itu beberapa kegiatan produksi yang belum memenuhi CPPOB, seperti karyawan yang belum memenuhi standar hygiene dan sanitasi (tidak menggunakan sarung tangan ketika proses produksi meskipun telah mencuci tangan), juga belum menggunakan pengemasan secara vacuum untuk meningkatkan kualitas keamanan pangan produk.

Dengan demikian, penerapan CPPOB harus diketahui oleh pemilik serta karyawan sebagai salah satu syarat dalam menjaga keamanan pangan. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan meningkatkan pengetahuan mereka tentang CPPOB melalui edukasi. Hal ini dilakukan karena berdasarkan observasi yang dilakukan sebelumnya, baik pemilik maupun karyawan belum pernah mendapatkan edukasi mengenai CPPOB dan penerapannya terhadap produk olahan yang mereka produksi. Sehingga tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pemahaman, meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai konsep dan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) kepada pemilik dan karyawan Al-Baroqah di Kota Kabanjahe Kabupaten Karo.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini dilakukan di UMKM Al-Baroqah yang beralamatkan di Jalan Samura Gg. Madu, Kota Kabanjahe, Kabupaten Karo, Provinsi Sumatera Utara. UMKM ini dipilih berdasarkan kriteria sasaran yang diinginkan oleh penulis, yaitu merupakan UMKM yang bergerak di bidang industri pangan olahan, UMKM minimal sudah berdiri selama satu tahun, UMKM memiliki waktu produksi yang rutin dan UMKM memiliki jumlah karyawan minimal 3 orang. Sasaran kegiatan ini adalah pemilik dan karyawan UMKM Al-Baroqah dengan total 12 orang yang mengikuti kegiatan sosialisasi CPPOB. Pelaksanaan kegiatan adalah di Bulan Juli 2023 bertempat di tempat produksi sekaligus tempat tinggal dari pemilik UMKM. Materi yang disampaikan adalah Materi Cara Produksi dan Pengolahan yang Baik (CPPOB) yang ditetapkan oleh BPOM, (2021). Media yang digunakan adalah *power point* dan booklet yang diberikan kepada sasaran agar dapat menjadi pegangan untuk ke depannya. Gambar 1. menunjukkan media yang digunakan dalam sosialisasi CPPOB.



Gambar 1. Materi Sosialisasi CPPOB

Kegiatan diawali dengan persiapan berupa koordinasi tim pelaksana, pengurusan izin kegiatan, penyusunan jadwal kegiatan dan pembagian tugas serta persiapan alat dan bahan yang akan digunakan termasuk pembelian barang modal untuk diberikan kepada pihak mitra. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal Bulan Juni 2024. Sebelum dilaksanakan rangkaian kegiatan sosialisasi, Tim PKM melakukan pengambilan informasi awal dan menemukan beberapa informasi penting. Dalam prose pengambilan informasi awal, tim pelaksana juga mengamati proses produksi yang berlangsung di lokasi produksi UMKM Al-Baroqah (Gambar 2).



Gambar 2. Proses Produksi di UMKM Al-Baroqah

Kegiatan selanjutnya yang dilakukan adalah tahap sosialisasi. Tahapan kegiatan ini dibuka oleh Ketua Tim PKM yang menyampaikan tujuan dari kedatangan tim ke mitra dan menyampaikan ungkapan terimakasih kepada mitra yang telah menerima Tim PKM dengan baik. Kegiatan dilanjutkan dengan pelaksanaan *pre-test* untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta kegiatan sebelum narasumber/pemateri menyampaikan materi tentang CPPOB. Selanjutnya adalah kegiatan sosialisasi yang dijelaskan menggunakan slide *power point* dan dibantu dengan membagikan *booklet*. UMKM Al-Baroqah merupakan UMKM yang bergerak di bidang produksi pangan olahan khususnya frozen food, sehingga materi mengenai CPPOB merupakan materi yang sesuai dengan kebutuhan UMKM.

Pada akhir kegiatan sosialisasi, dilakukan proses diskusi antara peserta dengan narasumber. Beberapa peserta sangat antusias dalam bertanya kepada narasumber. Selanjutnya adalah dilaksanakannya *post-test* kepada peserta peserta untuk mengukur seberapa besar pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Kuesioner *pre* dan *post-test* memiliki jumlah dan isi pertanyaan yang sama, yaitu 10 soal. Adapun kisi-kisi kuesioner yang dibagikan kepada peserta kegiatan berada di Tabel 1. Kegiatan terakhir adalah penutupan kegiatan disertai beberapa testimoni dari mitra terhadap kegiatan yang dilakukan.

Tabel 1. Kisi – Kisi Kuesioner Pre dan Post Test

Indikator pertanyaan	Nomor Pertanyaan	Jumlah Pertanyaan
Persyaratan sarana dan fasilitas	1, 7	2
Cara dan persyaratan pengolahan	2, 3, 4, 6	4
Kemasan dan pelabelan	8, 9	2
Higiene dan sanitasi	10	1
Transportasi dan distribusi	5	1
Total		10

Data karakteristik sasaran/peserta kegiatan serta pengetahuan sebelum dan sesudah sosialisasi akan diolah secara univariat dan bivariat. Analisis secara univariat untuk mengetahui data karakteristik dan tingkat pengetahuan sasaran secara deskriptif dalam bentuk frekuensi. Data pengetahuan diolah dengan rumus di bawah ini, dimana sasaran mendapat skor 1 bila jawaban benar, dan skor 0 bila jawaban salah, kemudian skor dijumlahkan. Selanjutnya skor total dikategorikan menjadi tiga kategori, yaitu : 1) Baik (>80); 2) Cukup (60-80); dan 3) Kurang (<60) (Khomsan, 2021). Sedangkan analisis bivariat untuk mengetahui perbedaan skor secara signifikan menggunakan uji analisis *paired T-test*.

$$\text{Skor Pengetahuan} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Hasil dan Pembahasan

Identitas dan Karakteristik Sasaran

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) Al-Baroqah ini merupakan usaha yang dirintis sejak tahun 2020 dan berawal dari pekerjaan pemilik UMKM sebagai penjual otak-otak keliling. Hingga saat ini, pemilik UMKM Al-Baroqah telah memiliki 7 pekerja tetap dan 5 pekerja tidak tetap. Produk-produk yang diproduksi adalah makanan beku (*frozen food*) yang berbahan dasar ikan tenggiri, seperti otak-otak, tahu bakso, otak-otak dimsum, bakso ikan, pempek, dan produk olahan lainnya yang tidak berbahan dasar ikan tenggiri. Saat ini waktu produksi dilaksanakan pada hari Senin-Sabtu dikarenakan permintaan yang tinggi dari konsumen. Produk dijual baik secara grosir maupun eceran serta dapat pula dijual kembali atau bersifat *reseller* asal tidak mengubah *brand* yang sudah dibuat. Peningkatan pemahaman mengenai CPPOB merupakan upaya untuk meningkatkan komitmen mitra untuk menjamin keamanan pangan produk yang diproduksi.

Jumlah sasaran yang terlibat dalam kegiatan adalah 12 orang, dimana 2 orang yang terlibat di dalamnya merupakan pemilik dan istrinya, sedangkan yang lain adalah pekerja tetap dan tidak tetap. Sebagian besar jenis kelamin sasaran adalah perempuan berjumlah 9 orang (75%) dan lainnya laki-laki berjumlah 3 orang (25%). Usia sasaran berada diantara rentang 19 – 50 tahun dengan latar belakang pendidikan dari SMA hingga perguruan tinggi.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan edukasi berjalan dengan baik dan lancar karena informasi mengenai CPPOB merupakan informasi yang baru bagi UMKM Al-Baroqah. Secara umum pelaksanaan edukasi berlangsung dalam beberapa tahap, yaitu *pre-test*, pemaparan materi, diskusi dan tanya jawab, dan *post-test*. Peserta terlihat antusias dalam proses penyampaian materi yang baru bagi mereka. Selain itu, narasumber yang memberikan materi juga merupakan pakar di bidangnya.



Gambar 4. Pengisian Kuesioner *Pre-Test*

Sebelum memasuki tahap pertama, kegiatan diawali dengan pembukaan oleh moderator yang akan mengatur jalannya kegiatan edukasi. Tahap pertama adalah pelaksanaan *pre-test* dengan memberikan kuesioner yang berisikan 10 pertanyaan mengenai materi CPPOB yang akan dilaksanakan dan ditunjukkan di Gambar 3.



Gambar 5. Pemaparan Materi CPPOB oleh Narasumber

Selanjutnya adalah pelaksanaan sosialisasi mengenai CPPOB dilaksanakan selama 30 menit. Sebelum pemaparan oleh narasumber, peserta diberikan *booklet* yang dapat dibaca dan dibawa pulang oleh peserta edukasi. Pemaparan materi disampaikan oleh narasumber yang merupakan Dosen Program Studi Gizi Universitas Negeri Medan dari bidang keahliannya di bidang pangan yang ditunjukkan di Gambar 4.



Gambar 6. Pengisian Kuesioner *Post-Test*

Setelah pemaparan materi, dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta. Peserta cukup antusias untuk menanyakan tentang apa yang mereka telah lakukan selama ini dengan materi yang disampaikan, apakah telah sesuai atau belum. Bila belum sesuai, narasumber akan memberikan masukan hal-hal yang harus dilakukan oleh UMKM Al-Baroqah agar sesuai dengan standar CPPOB yang telah ditetapkan CPPOB.

Kemudian, setelah sesi diskusi dan tanya jawab selesai, tahap terakhir adalah sesi *post-test*. Dalam sesi ini, peserta kembali diberikan kuesioner yang berisikan 10 pertanyaan yang sama dengan *pre-test* yaitu mengenai materi CPPOB. Kegiatan Sebelum penutupan, tahap terakhir adalah pengisian kuesioner *post-test* yang memiliki jumlah dan bentuk pertanyaan yang sama dengan *pre-test* (Gambar 5).

Peningkatan Pengetahuan

Kegiatan yang dilakukan ini merupakan bentuk dukungan dalam aspek *humanware* untuk meningkatkan pengetahuan seseorang terhadap pemahaman suatu materi, utamanya materi CPPOB. Skor pengetahuan dari 12 sasaran yang terlibat dalam kegiatan ini mengalami peningkatan dari skor rata-rata *pre-test* dan *post-test*. Gambar 7 menunjukkan terjadinya peningkatan nilai rata-rata sebesar 25.8 poin.

Berdasarkan analisis uji-beda, paired T-Test, diketahui, bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara skor *pre-test* dan *post-test* dengan nilai $p = 0.009$ ($p < 0.05$).



Gambar 7. Peningkatan Skor Rata-Rata Pengetahuan

Berdasarkan tingkat pengetahuan, jumlah sasaran yang memiliki tingkat pengetahuan baik juga mengalami peningkatan. Jumlah individu yang memiliki status gizi baik saat *pre-test* berjumlah 2 orang (16.7%), sedangkan setelah edukasi meningkat menjadi 9 orang (75.0%). Selain itu, jumlah individu yang memiliki tingkat pengetahuan kurang menurun secara signifikan, dari 3 orang (25.0%) menjadi 0 orang (0.0%). Tabel 2 menunjukkan distribusi individu berdasarkan tingkat pengetahuan.

Menurut [Indriastuti et al., \(2024\)](#), salah satu penyebab rendahnya nilai *pre-test* terkait keamanan pangan adalah kurangnya kesadaran dan pengetahuan anggota UMKM tentang pentingnya keamanan pangan. Kekurangan pengetahuan ini dapat menyebabkan penurunan kualitas produk akibat kontaminasi fisik, biologis, atau kimiawi, yang pada akhirnya merusak kualitas produk dan menurunkan tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM ([Syarifuddin et al., 2018](#)). Untuk mengatasi hal ini, salah satu langkah yang efektif adalah dengan memberikan edukasi yang komprehensif dan mendalam mengenai keamanan pangan, sehingga anggota UMKM dapat lebih memahami dan menerapkan prinsip-prinsip keamanan pangan dalam proses produksi mereka.

Tabel 3. Sebaran Individu Berdasarkan Tingkat Pengetahuan

Tingkat Pengetahuan	<i>Pre – Test</i>		<i>Post – Test</i>	
	n	%	n	%
Baik (>80)	2	16.7	9	75.0
Cukup (60 – 80)	7	58.3	3	25.0
Kurang (<60)	3	25.0	0	0.0
Total	12	100.0	12	100.0

Hasil kegiatan ini sejalan dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh [Rismawati et al., \(2024\)](#) yaitu edukasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada ibu balita dalam pemberian makanan tambahan, terjadi peningkatan jumlah ibu yang memiliki tingkat pengetahuan baik dari 61% menjadi 89%. Edukasi atau pendidikan merupakan segala upaya yang direncanakan untuk mempengaruhi orang lain baik individu, kelompok, atau masyarakat sehingga mereka melakukan apa yang diharapkan oleh pelaku pendidikan ([Notoatmodjo, 2010](#)). Edukasi dengan metode penyuluhan merupakan salah satu metode yang dapat dilakukan untuk menambah pengetahuan/informasi bagi masyarakat. Edukasi secara tatap muka dan memberikan informasi secara langsung diharapkan dapat lebih efektif dibandingkan dengan tindakan penyuluhan melalui media massa atau pun selebaran ([Wowiling et al., 2013](#)). Pendekatan edukasi dengan promosi kesehatan merupakan salah satu cara terbaik untuk memberikan informasi dan motivasi yang dapat dipercaya pada masyarakat dan membantu individu mengembangkan kemampuan membuat keputusan dan memberikan pencitraan pada masyarakat untuk menggali dan mengembangkan sikap dan tindakan yang semestinya ([Darmawan & Zulfa, 2015](#)).

Selain itu, media edukasi yang diberikan yaitu booklet, merupakan media yang efektif dalam suatu edukasi gizi. Hal ini dikarenakan booklet dapat menjadi sumber referensi yang singkat namun padat informasi, sehingga pembaca dapat dengan mudah mencari informasi dan menghafalkannya ([Selva &](#)

Karjoso, 2023). Selain itu, dengan peserta dibekali booklet, mereka dapat mempelajarinya kembali dengan lebih santai dan dapat berbagi informasi kepada orang lain/UMKM lainnya (Sartika & Purnanti, 2021).

Penerapan CPPOB ditujukan untuk: menghasilkan pangan olahan bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai 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. Adapun ruang lingkup CPPOB adalah: lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan baku, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, kemasan, label, penyimpanan, sanitasi, pengangkutan produk dan dokumentasi (Permatasari et al., 2020).

Pemberian edukasi terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman anggota UMKM mengenai keamanan pangan, yang memberikan dampak langsung pada kualitas pemahaman mereka. Peningkatan pemahaman ini diharapkan dapat berkontribusi pada perbaikan mutu dan keamanan produk pangan. Produk yang memiliki kualitas dan keamanan yang terjaga tidak hanya memberikan nilai tambah, tetapi juga membangun rasa aman dan kepercayaan konsumen, yang pada gilirannya dapat mendorong peningkatan penjualan (Siaputra, 2020).

Kesimpulan

Kegiatan edukasi peningkatan pengetahuan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPO) dilakukan di UMKM Al-Baroqah di Kota Kabanjahe Kabupaten Karo, Provinsi Sumatera Utara. Kegiatan ini efektif untuk meningkatkan pengetahuan sasaran yang terdiri dari pemilik, istri pemilik, pekerja tetap dan pekerja tidak tetap. Edukasi dilakukan dengan metode penyuluhan dengan bantuan media *power point* dan *booklet* dimana materi yang disampaikan berasal dari BPOM tahun 2021. Hasil dari kegiatan yaitu adanya peningkatan pengetahuan secara signifikan yang dilihat dari perubahan skor pengetahuan sebelum dan setelah edukasi. Selain itu, jumlah individu yang memiliki tingkat pengetahuan baik juga mengalami peningkatan. Tidak hanya itu, setelah edukasi tidak ada individu yang memiliki tingkat pengetahuan kurang. Dengan meningkatnya pemahaman mengenai CPPOB, diharapkan UMKM Al-Baroqah dapat lebih berkomitmen dalam menjaga kualitas produk melalui penerapan CPPOB secara menyeluruh, seperti perbaikan dalam penggunaan alat pelindung diri, pengemasan produk yang lebih aman, serta standar kebersihan yang lebih baik. Kegiatan ini tidak hanya berpotensi meningkatkan kualitas dan keamanan pangan di UMKM ini, tetapi juga bisa dikembangkan lebih lanjut untuk UMKM lainnya. Pengembangan program edukasi ini dapat mencakup pelatihan lanjutan yang lebih mendalam, serta memperluas jangkauan peserta dengan melibatkan lebih banyak karyawan dan pelaku UMKM dari sektor lain. Dengan demikian, program ini berpotensi menjadi model untuk meningkatkan kualitas pangan olahan di tingkat yang lebih luas.

Daftar Pustaka

- BPOM. (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Budiarto, F. N. R. et al. (2022). Pendampingan Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) dalam Rangka Pengembangan UMKM Desa Ngampung. *KARYA UNGGUL-Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 116–124.
- Darmawan, D., & Zulfa, S. (2015). Pengaruh promosi kesehatan terhadap motivasi pasien hipertensi tentang pelaksanaan diet hipertensi di poliklinik penyakit dalam RS. Rajawali Bandung. *Jurnal Pendidikan Keperawatan Indonesia*, 1(1), 56–73.
- 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.
- Khomsan, A. (2021). Teknik Pengetahuan Gizi. Bogor: IPB Press.
- Notoatmodjo, N. (2010). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Pathiassana, M. T., & Izharrido, B. (2021). Penilaian skor keamanan pangan pada UMKM rumah makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), 61–70.
- Permatasari, V. R., Septifani, R., & Ikasari, D. M. (2020). Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices) dan Pembuatan Laporan Keuangan. Universitas Brawijaya.
- Pramastuty, L. I., Raharjo, M., & Hanani, D. Y. (2016). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keberadaan Zat Pewarna dan Pengawet Terlarang pada Makanan Jajanan di Pasar-Pasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 457–464.

-
- Rismawati, R., Alfianti, S. A., Hasanah, I., Riskiyono, S., Wardhana, D. I., & Setyowati, T. (2024). Pelatihan Pemberian Makanan Tambahan dalam Pencegahan Stunting melalui Edukasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). *Journal of Community Development*, 4(3), 344–352.
- Sartika, Q. L., & Purnanti, K. D. (2021). Perbedaan media edukasi (booklet dan video) terhadap ketrampilan kader dalam deteksi dini stunting. *Jurnal Sains Kebidanan*, 3(1), 36–42.
- Selva, P., & Karjoso, T. K. (2023). Pengaruh Edukasi Penggunaan Audio-Visual Dan Booklet Terhadap Pola Pemberian Makan Balita (Systematic Review). *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(4), 5041–5052.
- Siaputra, H. (2020). Bagaimana Keamanan Pangan, Kualitas Makanan Dan Citra Merek Mempengaruhi Minat Beli Ulang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 6(2), 79–87.
- Syarifuddin, A., Laban, S., Arsyad, M., Abdullah, N., Bilang, M., & Tahir, M. M. (2018). Diversifikasi usaha olahan rumput laut melalui pembuatan ekado. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 4(1), 1–10.
- Winarsih, W. H. (2018). Penyakit ternak yang perlu diwaspadai terkait keamanan pangan. *Cakrawala*, 12(2), 208–221.
- Wowiling, C., Goenawi, L. R., & Citraningtyas, G. (2013). Pengaruh penyuluhan penggunaan antibiotika terhadap tingkat pengetahuan masyarakat di Kota Manado. *Pharmacon*, 2(3).