
PENERAPAN STANDAR CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) DI CILACAP

Oto Prasadi*¹, Nurlinda Ayu Triwuri², Dwi Novia Prasetyanti³, Eka Dyah Puspita Sari⁴, Agus Santoso⁵

^{1,2}Program Studi Teknik Pengendalian Pencemaran Lingkungan, Politeknik Negeri Cilacap

^{3,4}Program Studi Teknik Informatika, Fakultas, Politeknik Negeri Cilacap

⁵Program Studi Teknik Mesin, Politeknik Negeri Cilacap

*e-mail: oto.prasadi@pnc.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan perikanan di Kecamatan Cilacap Selatan, tepatnya di Jl. Kakap No.38 Rt/Rw 02/12 berfokus pada pengolahan hasil perikanan berupa makanan yang berbahan baku dari ikan lele higienis seperti nugged, stick, bakso, sosis, crispy dan lele bumbu siap goreng yang masuk ke dalam kriteria Makanan Dalam (MD). Dalam proses mendapatkan izin edar baik MD maupun P-IRT ada syarat-syarat yang harus dipenuhi oleh pengelola, salah satunya yaitu Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB/GMP) sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM No.HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Dalam GMP untuk IRTP terdapat 14 kriteria yang harus dipenuhi untuk menjamin kualitas keamanan pangan (food safety). Adapun solusi yang diberikan untuk memenuhi 14 kriteria yang sudah ditetapkan oleh BPOM dan Dinas Kesehatan yaitu 1) Memberikan assesmen atau penilaian terhadap usaha yang dilakukan dan memperbaikinya. 2) Persiapan pengajuan izin edar baik P-IRT atau MD. Sehingga penting bagi pelaku usaha pangan untuk menjaga kualitas dengan memperhatikan CPPOB

Kata kunci: olahan lele, keamanan pangan

PENDAHULUAN

Pokdakan “Karya Rasa Lestari” beralamat di Jl. Kakap No. 38, Rt/Rw 02/12. Kelurahan Cilacap, Kecamatan Cilacap Selatan, dengan struktur organisasi kepengurusan sebagai berikut: Widhi Hidayat (ketua), Dwi Julianti (Sekretaris), Fauzan (Bendahara), Yuwono (Humas) dan Sudadi (Pemasaran). Usaha rumah tangga/*home industry* Pokdakan “Karya Rasa Lestari” bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan berupa nuged, stick, bakso, sosis, crispy lele dan pengemasan lele bumbu siap goreng. Semua bahan dasarnya berasal dari ikan lele higienis dan produksinya dilakukan dan dikerjakan bersama ibu-ibu warga sekitar/lingkungan (memperdayakan ibu-ibu sekitar agar lebih produktif). Adapun divisi pengolahan yang ada pada kelompok Pokdakan “Karya Rasa Lestari” sebagai berikut : Divisi pengolahan/produksi nuged lele, divisi pengolahan/produksi stick lele, divisi pengolahan/produksi bakso lele, divisi pengolahan/produksi sosis lele, divisi pengolahan/produksi crispy lele dan divisi pengolahan/pengemasan lele bumbu siap goreng.

Berdasarkan diskusi singkat dan terbatas bersama mitra Pokdakan “Karya Rasa Lestari” ada keinginan untuk meningkatkan produksi tidak terlepas dari beberapa faktor yang telah dipaparkan sebelumnya. Kapasitas produksi *home industry* masih rendah sehingga peningkatan produksi harus dilakukan yang dibarengi dengan perluasan target pemasaran, hal ini hanya bisa dilakukan dengan terlebih dulu mengeliminasi beberapa kendala yang ada. Antara lain dengan melakukan standarisasi produk olahan makanan dengan, Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (GMP) (‘Peraturan Kepala Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia’, 2012) dan Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (‘Peraturan Kepala Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia’, 2012).

Oleh karena itu, pemberian pendampingan dan pelatihan untuk meningkatkan daya saing (kualitas dan kuantitas) dan penerapan iptek di masyarakat (IT dan manajemen) pelaku *home industry* wajib diberikan agar kinerja manajemen dan produksi secara *continue* berkembang kearah yang lebih baik lagi (Vikasari, Handayani

and Prasadi, 2020). Eksistensi pelaku *home industry* ini sangat bermanfaat bagi peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat sekitar (Triwuri *et al.*, 2019). Hal ini sangat sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tahun 2012 tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga. Memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara: Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain, mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen, dan mengendalikan proses produksi.

Berdasarkan permasalahan mitra seperti, produksi berfokus pada pengolahan hasil perikanan berupa makanan yang berbahan baku dari ikan lele higienis seperti nuged, stick, bakso, sosis, crispy dan lele bumbu siap goreng, dimana sebagian besar olahan pangan yang dihasilkan merupakan produk makanan beku (*frozen food*) yang masuk ke dalam kriteria Makanan Dalam (MD), ada beberapa produk yang belum memiliki nomor izin edar pangan olahan produksi dalam negeri (MD) yang dikeluarkan atau diterbitkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makan (BPOM), 14 kriteria GMP yang masih belum optimal, salah satunya adalah kebersihan ruang produksi (bangunan dan fasilitas), peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan hygiene karyawan, pelabelan pangan, layout ruang produksi dan pencatatan/pembukuan.

METODE

Metode yang digunakan untuk mengatasi permasalahan mitra antara lain:

Memberikan asesmen atau penilaian terhadap usaha yang sedang dilakukan sesuai regulasi untuk mengetahui faktor koreksi. Hasil dari asesmen ini berupa bukti fisik (dokumentasi) problem yang belum memenuhi standar dari 14 kriteria, kemudian problem itu diselesaikan, agar mendapatkan peringkat yang lebih baik (Komala, Widajanti and Pangestu, 2017). Contoh pada point 10 yaitu pelabelan pangan seperti harus tersedia minimal informasi mengenai brand/merk, nama produk, berat bersih, nomor pendaftaran (P-IRT/MD), nama dan alamat pabrik yang memproduksi, tanggal kadaluwarsa, kode produksi dan komposisi atau daftar bahan

Seminar tentang regulasi dan persiapan pendaftaran P-IRT dan MD oleh

BPOM Kabupaten Banyumas. Hasil dari kegiatan ini berupa rekomendasi untuk mempersiapkan setiap produk terdaftar izin edarnya

Adapun kegiatan yang dilakukan sebagai berikut:

1. Persiapan:

Koordinasi.

- Tim kerja berkoordinasi dengan mitra dan P3M Politeknik Negeri Cilacap dalam rangka pelaksanaan kegiatan.

Sosialisasi.

- Dilakukan pada awal kegiatan untuk memberikan informasi kepada mitra Pokdakan “Karya Rasa Lestari” mengenai lingkup program yang akan dilaksanakan, waktu pelaksanaan kegiatan, tahapan kegiatan, pendampingan, evaluasi kegiatan dan monitoring

2. Pelaksanaan kegiatan:

Pendampingan dan Pelatihan.

Kegiatan pendampingan dan pelatihan dilakukan dengan beberapa tahapan :

- Memberikan pelatihan dan melakukan asesmen atau penilaian terhadap usaha yang sedang dilakukan sesuai regulasi.
- Seminar tentang regulasi dan persiapan pendaftaran P-IRT atau MD (BPOM).

3. Monitoring dan Evaluasi :

Monitoring/evaluasi

- Setelah kegiatan selesai, proses untuk mendapatkan izin edar dari Dinkes dan atau BPOM dari beberapa produk, Pokdakan “Karya Rasa Lestari” dan akan melakukan

pembaharuan izin sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Tim pelaksana PKM akan siap mendampingi mitra sebagai konsultan keamanan pangan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan mendiskusikan apa yang akan dilakukan terlebih dahulu bersama mitra, point-point yang akan masuk dalam skala prioritas penerapan standar cara produksi pangan olahan yang baik terdiri dari 14 standar seperti yang terdapat ada gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Diskusi tim bersama mitra Pengabdian

Kegiatan pengabdian dilakukan mulai dari tanggal 13 Oktober 2020 dalam rangka penyampaian materi Penerapan Standar Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Kelompok Masyarakat Wirausaha Karya Rasa Lestari oleh Tim dari Politeknik Negeri Cilacap, kemudian di nilai langsung sarana produksi sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Tahun 2012 seperti yang terdapat ada gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2. Pemaparan materi oleh tim pengabdian

Pada tanggal 14-26 Oktober 2020 dilakukan perbaikan sarana produksi oleh tim pengabdian dari Politeknik Negeri Cilacap bersama mitra berdasarkan hasil dari inspeksi pada tanggal 13 Oktober 2020 yang dilakukan oleh tim pengabdian. Kegiatan perbaikan untuk menjadikan tempat produksi olahan pangan Kelompok Mitra Karya Rasa Lestari sesuai dengan peraturan kepala BPOM tahun 2012 seperti yang terdapat ada gambar 3 di bawah ini.



Gambar 3. Perbaikan GMP/CPPOB

Pada tanggal 27 oktober dilakukan penyampaian materi kembali oleh Bapak Suliyanto, SH., MH selaku Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Kabupaten Banyumas tentang regulasi pendaftaran BPOM serta dilakukan pengecekan/audit oleh bapak Gaung Rangatama, STP selaku Pegawai BPOM Kabupaten Banyumas bidang Sertifikasi. Hasil dari audit berupa rekomendasi perbaikan beberapa item kecil untuk di perbaiki sebelum pengajuan izin edar BPOM seperti yang terdapat ada gambar 4 di bawah ini.



(a)

(b)

Gambar 4. (a) Inspeksi sarana produksi dan (b) foto bersama setelah penyampaian materi oleh BPOM Kabupaten Banyumas

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2020 yang dilakukan oleh tim dosen Politeknik Negeri Cilacap bekerja sama dengan Badan Pengawan Obat dan Makanan (BPOM) Kabupaten Banyumas menghasilkan beberapa perbaikan sarana produksi yang telah ditetapkan regulasinya oleh pemerintah melalui Peraturan BPOM yang terdiri dari 14 standar yaitu 1) lokasi dan lingkungan produksi, 2) bangunan dan fasilitas, 3) peralatan produksi, 4) suplai air atau sarana penyediaan air, 5) fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, 6) kesehatan dan hygiene karyawan, 7) pemeliharaan

dan program hygiene sanitasi karyawan, 8) penyimpanan, 9) pengendalian proses, 10) pelabelan pangan, 11) pengawasan oleh penanggung jawab, 12) penarikan produk, 13) pencatatan dan dokumentasi serta, 14) pelatihan karyawan. Kegiatan pendampingan akan terus dilakukan walaupun program kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2020 telah berakhir, dalam rangka membantu mengembangkan kelompok wirausaha karya rasa lestari di masa pandemi ini.

KESIMPULAN

Adapun kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah :

Penerapan CPPB-IRT adalah perwujudan dari komitmen IRTTP untuk memenuhi persyaratan perundang-undangan yang berlaku. Implementasi penerapan CPPB-IRT oleh IRTTP secara konsisten diharapkan dapat mendukung tersedianya pangan yang baik dan aman bagi masyarakat Indonesia. Penerapan CPPB-IRT juga diharapkan dapat memberikan dampak yang nyata pada perkembangan IRTTP di khususnya di Kabupaten Cilacap yaitu semakin maju dan kompetitif

DAFTAR PUSTAKA

- Komala, I. S., Widajanti, L. and Pangestu, D. R. (2017) 'Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Perusahaan Tahu Putih "SL" Kabupaten Semarang', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5, pp. 690–697.
- Peraturan Kepala Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia (2012) Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPOB), Jakarta.p22
- Peraturan Kepala Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia (2012) Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, Jakarta.p19
- Triwuri, N. A. *et al.* (2019) 'Upaya penanggulangan sampah organik di desa maos lor cilacap menggunakan komposter ayun', *Jurnal Pengabdian Bareleng*, 1(3), pp. 8–13. Available at: <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/joins/article/view/3072>.
- Vikasari, C., Handayani, M. and Prasadi, O. (2020) 'Penerapan Teknologi Budidaya Ikan Air Tawar Dengan Metode Maxiras dan Aquaponic (Studi Kasus : Kelompok Tani Ikan Desa Kalijaran)', *Madani: Indonesian Journal Of Civil Society*, 2(1), pp. 9–15. doi: 10.35970/madani.v2i1.52.