

Original Article

Evaluasi Penerapan CPPOB pada UMK Bandeng Presto di Kecamatan Palas, Kabupaten Lampung Selatan

Dewi Rahmawati, Okti Ruenda*

Departement of Food Technology, Faculty of Industrial Technology, Sumatera Institute of Technology, Lampung Selatan, 35365, Indonesia

* Corresponding email: okti.ruenda@tp.itera.ac.id

Abstrak: Penelitian ini bertujuan mengevaluasi efektivitas penerapan implementasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Bandeng Presto di Kecamatan Palas, Kabupaten Lampung Selatan, sebagai upaya pemenuhan persyaratan keamanan pangan dan izin edar. Penelitian menggunakan pendekatan studi kasus dengan desain evaluasi sebelum dan sesudah perbaikan penerapan CPPOB. Penilaian dilakukan melalui *gap assessment* menggunakan formulir inspeksi CPPOB BPOM pada periode April–Juni 2025. Aspek yang dievaluasi meliputi kondisi sarana produksi, dokumentasi sistem mutu, prosedur operasional, higiene dan sanitasi, serta pelaksanaan pemantauan proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah ketidaksesuaian menurun dari 34 menjadi 13 temuan tanpa ketidaksesuaian kritis, sehingga rating penerapan CPPOB meningkat dari kategori "Sangat Kurang" menjadi "Baik". Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa pemenuhan persyaratan CPPOB mampu meningkatkan tingkat kepatuhan terhadap standar keamanan pangan dan kesiapan UMK dalam memenuhi persyaratan penerbitan izin edar.

Kata kunci: CPPOB, keamanan pangan, UMK, bandeng presto

Abstract: This study aimed to evaluate the effectiveness of the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in Presto Milkfish Micro and Small Enterprises (MSEs) in Palas District, South Lampung Regency, as an effort to fulfill food safety requirements and distribution permits. The study used a case study approach with an evaluation design before and after improvements in GMP implementation. The assessment was carried out through a gap assessment using the BPOM GMP inspection form in the period April–June 2025. Aspects evaluated included the condition of production facilities, quality system documentation, operational procedures, hygiene and sanitation, and the implementation of production process monitoring. The results showed that the number of non-conformities decreased from 34 to 13 findings without critical non-conformities, so that the GMP implementation rating increased from the "Very Poor" category to "Good". This improvement indicates that fulfilling GMP requirements can increase the level of compliance with food safety standards and the readiness of MSEs in meeting the requirements for issuing distribution permits.

Keywords: GMP, food safety, UMK, presto milkfish

PENDAHULUAN

Pangan adalah kebutuhan utama bagi manusia, oleh karena itu setiap individu memiliki hak untuk mendapatkan pangan yang aman dan berkualitas dalam pemenuhannya [1]. Pangan yang aman dan berkualitas adalah yang memenuhi standar atau persyaratan kesehatan. Sebagaimana yang didasarkan pada Undang-Undang Nomor 36 tahun 2009 yang menyatakan bahwa pangan yang tidak sesuai dengan standar atau membahayakan kesehatan tidak boleh diedarkan. Sebagaimana dijelaskan oleh [2], masih banyak pelaku usaha dibidang pangan, khususnya UMK yang belum sepenuhnya memahami dan menerapkan keamanan pangan secara optimal [2]. Hal ini dapat berdampak pada kualitas produk dan kepercayaan konsumen. Keamanan produk pangan memiliki peran penting dalam meningkatkan daya saing produk yang dihasilkan oleh para pelaku usaha, terutama industri kecil seperti UMK, sehingga mereka dapat bersaing di pasar global [3]. Keamanan pangan merupakan faktor utama dalam produksi makanan dan menjadi persyaratan mutlak bagi industri pangan agar mampu bersaing di pasar global.

Menurut Wardanu dan Adriani [4], keamanan pangan secara teknis ditandai dengan terlindungnya masyarakat dari pangan yang berisiko bagi kesehatan, termasuk kontaminasi yang bersumber dari zat kimia, faktor fisik, dan mikroorganisme. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012, dijelaskan bahwa keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang dilakukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, untuk menciptakan pangan yang aman dan bermutu, maka harus diterapkan sistem Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk memastikan standar mutu dan keamanan pangan [5].

Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2021, Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak dikonsumsi [6]. CPPOB adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan untuk mencegah kontaminasi pangan olahan dari kontaminan biologis, kimia dan lainnya, membunuh atau mencegah kehidupan mikroorganisme patogen, serta mengontrol proses produksi [7]. CPPOB bertujuan untuk memenuhi persyaratan produsen yang telah ditentukan untuk menghasilkan pangan yang berkualitas dan aman sesuai persyaratan konsumen. Penerapan CPPOB yang efektif tidak hanya mempengaruhi kualitas produk dan kesehatan konsumen, tetapi juga mempengaruhi reputasi produsen dengan mendapatkan kepercayaan konsumen dan meningkatkan daya saing di pasar [4].

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) juga dikenal *sebagai Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan syarat untuk pemberian sertifikat izin edar (MD) oleh BPOM. Untuk memperoleh sertifikat CPPOB, pelaku usaha harus mengajukan permohonan penerbitan izin penerapan CPPOB secara online dan mengunggah dokumen-dokumen yang diperlukan. Selanjutnya, dokumen-dokumen tersebut akan dinilai atau dievaluasi oleh lembaga terkait, yaitu BPOM [3]. Izin Penerapan CPPOB adalah dokumen resmi yang menunjukkan bahwa sarana produksi pangan olahan telah memenuhi dan melaksanakan standar CPPOB dalam proses produksi pangan olahan [6]. Penilaian penerapan CPPOB dapat dimulai dengan melakukan evaluasi atau penilaian terhadap kegiatan yang dilaksanakan sesuai dengan regulasi untuk mengidentifikasi unsur perbaikan. Hasil dari penilaian ini berupa dokumentasi sebagai bukti fisik mengenai masalah yang belum sesuai dengan standar dari 25 aspek, kemudian masalah tersebut diatasi agar dapat mendapatkan penilaian yang lebih baik [8]. Produsen yang tergolong Usaha Mikro dan Kecil (UMK) yang

memproduksi pangan dengan risiko sedang, seperti makanan beku, wajib melengkapi persyaratan berupa surat pemenuhan standar penerapan CPPOB serta hasil penilaian mandiri (*self-assessment*) dengan hasil penilaian minimal Baik (B). Jika seluruh dokumen dinyatakan lengkap, maka Izin Penerapan CPPOB akan diterbitkan [3]. Berdasarkan Badan Pengawas Obat dan Makanan [6], setelah izin diterbitkan, akan dilakukan pemeriksaan sarana produksi untuk memastikan penerapan CPPOB, yang harus dilakukan paling lambat dalam 12 bulan setelah izin penerapan CPPOB diberikan, berdasarkan kesepakatan dengan produsen UMK. Apabila hasil audit memenuhi persyaratan yang ditetapkan, maka sertifikat dengan masa berlaku lima tahun akan diberikan kepada produsen. Sebaliknya, apabila hasil audit tidak sesuai dengan peraturan yang ditetapkan, maka produsen akan dikenakan sanksi sesuai dengan regulasi yang berlaku.

Penerapan CPPOB meliputi penerapan standar higiene dan sanitasi dalam proses produksi, serta menekankan praktik terbaik dalam pengelolaan sistem yang menjamin mutu dan keamanan pangan [3]. Dengan demikian, setiap pelaku usaha atau produsen pangan khususnya pangan olahan, termasuk bagi kategori Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Pangan Olahan, memiliki tanggung jawab untuk memastikan mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan [9]. Namun, tidak sedikit pelaku UMK Pangan Olahan yang sering kali menghadapi tantangan dalam memenuhi standar CPPOB.

UMK Bandeng Presto merupakan industri pangan olahan dengan kategori risiko menengah rendah yang termasuk ke dalam skala UMK (Usaha Mikro dan Kecil). UMK Bandeng Presto memproduksi pangan olahan yang berasal dari perikanan dengan dua produk yang berbeda, yaitu bandeng presto dan siomay ikan parang. Analisis terhadap penerapan CPPOB pada produk bandeng presto telah dilakukan di UMK Bandeng Presto. Berdasarkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 70 Tahun 2025 tentang Perubahan Kategori Pangan dan Perubahan Bahan Baku Yang Berasal Dari Tanaman atau Hewan, bandeng presto merupakan produk ikan dengan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) utuh yang mengalami perlakuan perendaman dalam larutan garam atau bumbu dan pengukusan dengan tekanan tinggi. Proses pengolahannya mencakup tahapan seperti penerimaan bahan baku, pembersihan, pencucian, perendaman, pembungkusan, pengukusan, pendinginan, pengemasan, dan penyimpanan [10]. Penerapan CPPOB di UMK Bandeng Presto memiliki peran krusial dalam memastikan bahwa standar keamanan pangan terpenuhi secara optimal. Selain itu, penerapan CPPOB juga berkontribusi dalam mengidentifikasi aspek aspek yang perlu ditingkatkan atau diperbaiki dalam proses produksi oleh pelaku UMK sehingga penelitian ini penting untuk dilakukan.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Pengambilan Data

Penelitian dilakukan di salah satu UMK Bandeng Presto, yang beralamat di Kecamatan Palas, Kabupaten Lampung Selatan. **Penelitian** dilaksanakan pada April–Juni 2025 untuk mengevaluasi efektivitas implementasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dalam meningkatkan kepatuhan terhadap persyaratan keamanan pangan sebagai persiapan memperoleh Izin Penerapan (IP) CPPOB dan nomor izin edar BPOM [6][12][13][14].

Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan membandingkan kondisi aktual fasilitas dan proses produksi di UMK dengan persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang mengacu pada formulir inspeksi BPOM. Penilaian mencakup seluruh aspek yang

dipersyaratkan dalam instrumen evaluasi CPPOB untuk mengidentifikasi tingkat kesesuaian dan ketidaksesuaian terhadap standar yang berlaku. Setiap temuan kemudian diklasifikasikan berdasarkan tingkat penyimpangannya sesuai dengan kriteria penilaian BPOM. Hasil klasifikasi tersebut digunakan untuk menentukan tingkat pemenuhan CPPOB serta kategori penerapan pada UMK berdasarkan jumlah dan jenis ketidaksesuaian yang ditemukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan CPPOB Pada UMK Bandeng Presto

Penerapan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) pada UMK Bandeng Presto dilakukan secara bertahap. Tahap pertama dilakukan *gap assessment* awal untuk mengetahui bagaimana penerapan CPPOB di UMK sebelumnya dan untuk mengidentifikasi aspek yang belum sesuai dengan standar CPPOB yang telah ditetapkan [12]. *Gap assessment* dilakukan menggunakan form penilaian CPPOB dari BPOM yang terdiri dari 25 aspek CPPOB. Berdasarkan hasil *gap assessment* awal yang telah dilakukan, didapatkan hasil bahwa ditemukan ketidaksesuaian aspek pada UMK Bandeng Presto sebanyak 34 ketidaksesuaian. Dari 34 ketidaksesuaian terdiri dari 17 temuan minor, 16 temuan major, dan 1 temuan kritis sehingga rating CPPOB Bandeng Presto saat *gap assessment* awal yaitu D (Sangat Kurang).

Tabel 1 Kriteria Rating CPPOB

Rating CPPOB	Jumlah Bobot (<i>score</i>)
A (Sangat Baik)	0-12
B (Baik)	13-22
C (Kurang)	23-56
D (Sangat Kurang)	>56 atau jika ada temuan kritis

Ketidaksesuaian yang ditemukan diantaranya yaitu, UMK belum memiliki dokumen CPPOB yang tercatat, terdapat barang-barang tidak terpakai yang tidak termasuk alat/bahan produksi yang berada dalam ruang produksi, terdapat retakan pada dinding, pintu masuk dan pintu keluar ruang produksi membuka kearah dalam, jendela/ventilasi yang tidak dilengkapi dengan kasa pencegah serangga atau hama, tata letak area pengolahan yang kurang baik, dan tidak adanya lampu penerangan di beberapa area kerja. Selain itu, UMK juga belum memiliki program pemeliharaan yang dilakukan secara konsisten, belum adanya prosedur tercatat yang konsisten dilakukan dalam pemeliharaan sanitasi, UMK belum memiliki beberapa program pengawasan seperti monitoring pengendalian proses terhadap ketidaksesuaian, prosedur terkait release produk, penanganan produk yang tidak sesuai, serta program pengendalian hama yang konsisten, dan lainnya.

Pada UMK Bandeng Presto juga ditemukan ketidaksesuaian terkait label kemasan produk yang digunakan. Label kemasan produk bandeng presto belum sesuai dengan regulasi terkait, karena tidak mencantumkan secara lengkap informasi wajib yang harus ada pada label kemasan. Label kemasan bandeng presto hanya memuat nama produk, daftar bahan, alamat produksi, dan logo halal. Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 6 Tahun 2024 [16], dijelaskan bahwa label pangan olahan harus memuat paling sedikit mengenai nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kedaluwarsa, nomor izin edar, asal usul bahan pangan tertentu [30]. Ketidaksesuaian pada label kemasan ini menjadi temuan bernilai kritis. Hal ini menunjukkan bahwa UMK Bandeng Presto belum menerapkan CPPOB (Cara Produksi Pangan yang Baik) dengan optimal.

Peningkatan Penerapan CPPOB

Dari hasil *gap assessment* awal, upaya perbaikan yang dilakukan UMK Bandeng Presto diantaranya yaitu terkait layout ruang produksi, sanitasi, dan alur proses produksi agar sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi. Selain melakukan perbaikan sarana produksi, dalam pemenuhan persyaratan pengajuan IP CPPOB (Izin Penerapan CPPOB) terdapat beberapa dokumen yang harus disiapkan. UMK diwajibkan memiliki dokumen manual mutu CPPOB, SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*), SOP (Standar Operasional Produksi), dan form monitoring. Dokumen manual mutu adalah dokumen tertulis yang menjelaskan sistem manajemen mutu yang diterapkan oleh pelaku usaha yang menjadi dasar dalam memastikan bahwa seluruh proses produksi berjalan sesuai standar keamanan pangan. Dokumen manual mutu mencakup komitmen manajemen yang dituangkan dalam bentuk Visi dan Misi UMK, struktur organisasi dan tanggung jawab setiap bagian terkait mutu yang ditetapkan dalam SK Tim CPPOB. Selain itu, terdapat dokumen identifikasi pemasok dan bahan pengemas, identifikasi penggunaan produk dan pelanggan, spesifikasi bahan baku dan pengemas, deskripsi produk jadi, identifikasi pengguna produk dan pelanggan, formulasi produk, diagram alir proses produksi, dan layout sarana produksi. UMK Bandeng Presto sudah memiliki 11 dokumen manual mutu.

SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) adalah pedoman yang mengimplementasikan prinsip pengelolaan melalui aktivitas sanitasi dan higiene. Dengan demikian, SSOP menjadi program sanitasi yang harus diikuti pelaku UMK untuk meningkatkan mutu produk yang dihasilkan serta menjamin sistem keamanan dalam produksi makanan [7]. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) meliputi 8 kunci yaitu keamanan air, permukaan kontak bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, tempat cuci tangan dan toilet, proteksi bahan kontaminasi kimia, pelabelan, penyimpanan dan penanganan bahan toksin, kesehatan pegawai dan pengendalian hama.

SOP (*Standard Operating Procedure*) merupakan dokumen yang memuat penjabaran kegiatan operasional harian, dengan tujuan agar setiap proses dilakukan dengan tepat, akurat, dan konsisten sehingga menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan [11]. Pada UMK Bandeng Presto, telah dibuat SOP berjumlah 17 dokumen SOP. Formulir rekaman atau monitoring adalah dokumen yang disusun sebagai acuan untuk menjamin bahwa proses pengendalian terhadap catatan mutu dilakukan sesuai prosedur yang telah ditetapkan, serta mudah dibaca, dikenali, dan ditemukan kembali jika diperlukan sebagai bukti pemenuhan persyaratan. Pada UMK Bandeng Presto memiliki 44 jenis formulir rekaman yang dibuat untuk mendukung proses tersebut.

Berdasarkan pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 [12], setiap pelaku UMK diwajibkan untuk memenuhi standar keamanan pangan sebelum produk dapat diedarkan kepada Masyarakat. Oleh karena itu, selain melakukan perbaikan sarana dan pemenuhan dokumen, diberikan juga edukasi dalam bentuk penyuluhan keamanan pangan di UMK untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha dan karyawan terhadap pentingnya keamanan pangan. Kegiatan penyuluhan keamanan pangan ini dilakukan tidak hanya untuk meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membangun kesadaran terhadap pentingnya standar mutu dan keamanan pangan dalam menunjang daya saing produk.

Pelatihan kewanamanan pangan di UMK Bandeng Presto diikuti oleh pemilik dan karyawan UMK dengan materi yang berikan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/*Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standar Operating Procedures* (SSOP) yang sesuai dengan standar kompetensi SKKNI C.100000.064.02. Pelatihan CPPOB dan SSOP bertujuan meningkatkan pemahaman pelaku usaha mengenai pentingnya keamanan pangan, serta membekali pemilik dan karyawan UMK dengan

keterampilan dalam menerapkan prosedur produksi dan sanitasi yang baik. Dengan demikian, pelaku usaha diharapkan mampu menghasilkan produk pangan yang aman, higienis, dan sesuai dengan standar yang berlaku.

Berdasarkan gap assessment akhir yang telah dilakukan, didapatkan hasil bahwa UMK Bandeng Presto berhasil mendapatkan rating CPPOB B dengan jumlah temuan minor 7, major 6, dan 0 temuan kritis. Hasil *gap assessment* akhir yang meningkat menunjukkan bahwa setelah pendampingan dilakukan rating atau nilai UMK menjadi lebih baik dari sebelumnya. Hal ini menunjukkan bahwa UMK Bandeng Presto telah menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dengan baik. UMK Bandeng Presto telah menerapkan CPPOB mulai dari sarana produksi, layout bangunan, komitmen penanggung jawab, formulir rekaman, standar prosedur, pengendalian hama, label kemasan, dan dokumen lain yang dibutuhkan untuk monitoring dan evaluasi pada UMK.

Setelah melakukan *gap assessment* akhir dan mendapatkan rating B (Baik), UMK Bandeng Presto dapat melakukan pengajuan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (IP CPPOB). Izin Penerapan CPPOB adalah dokumen resmi yang menunjukkan bahwa sarana Produksi Pangan Olahan telah memenuhi dan melaksanakan standar CPPOB dalam proses Produksi Pangan Olahan [6]. Pengajuan IP CPPOB dilakukan melalui laman e-sertifikasi BPOM dengan mengunggah sejumlah data sarana dan dokumen persyaratan, yaitu peta lokasi sarana produksi, layout sarana produksi, deskripsi pangan olahan, alur proses produksi, panduan mutu, penilaian mandiri (*self-assessment*) dengan hasil penilaian minimal Baik (B), surat pernyataan pemenuhan komitmen, dan dokumen lainnya. Selanjutnya akan dilakukan evaluasi oleh petugas dan apabila dokumen disetujui, maka Izin Penerapan CPPOB akan diterbitkan. Izin Penerapan CPPOB Bandeng Presto telah diterbitkan pada tanggal 03 Juli 2025 dan berlaku sampai dengan 02 Juli 2030.

Dalam proses penerapan CPPOB di UMK Bandeng Presto, terdapat beberapa kendala yang menjadi tantangan signifikan bagi UMK Bandeng Presto. Salah satu hambatan terbesar adalah kurangnya pemahaman pelaku UMK dan karyawan terhadap standar teknis CPPOB mengenai prinsip-prinsip dasar keamanan pangan dan pentingnya dokumen mutu, seperti SSOP dan SOP yang sebelumnya belum dimiliki UMK.

Oleh karena itu, dilakukan edukasi dan penyuluhan untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha dan karyawan terhadap pentingnya keamanan pangan. Selain itu, keterbatasan sarana dan prasarana seperti ventilasi, pencahayaan, fasilitas sanitasi, dan alur kerja yang belum sesuai dengan prinsip sanitasi juga menjadi faktor penghambat dalam memenuhi standar CPPOB. Setelah dilakukan pendampingan, beberapa ketidaksesuaian yakni ventilasi, fasilitas sanitasi, dan alur kerja telah dilakukan perbaikan berdasarkan saran yang telah diberikan. Tidak hanya itu, upaya perbaikan sering kali terkendala oleh keterbatasan sumber daya, baik dari segi pendanaan maupun tenaga kerja terlatih. Beberapa fasilitas belum terpenuhi seperti *exhaust*, *thermometer freezer*, lampu, serta belum diterapkannya sistem pengkodean bahan baku. Tingkat pendidikan dan latar belakang karyawan UMK yang beragam juga menjadi salah satu kendala dalam proses pelatihan dan pendampingan penerapan CPPOB di UMK Bandeng Presto. Oleh karena itu, proses peningkatan penerapan CPPOB membutuhkan pendekatan yang lebih komunikatif, partisipatif, dan berkelanjutan, agar UMK dapat secara bertahap membangun budaya mutu dan keamanan pangan.

KESIMPULAN

Hasil evaluasi penerapan CPPOB di UMK Bandeng Presto pada *gap assessment* awal masih belum optimal, ditandai dengan ditemukannya 34 ketidaksesuaian (17 minor, 16 major,

1 kritis), yang menyebabkan rating CPPOB berada pada kategori “Sangat Kurang (D)”. Kendala utama dalam penerapan CPPOB di UMK Bandeng Presto meliputi kurangnya pemahaman pelaku usaha tentang prinsip keamanan pangan, keterbatasan dokumen mutu seperti SSOP dan SOP, serta kondisi sarana prasarana yang belum sesuai standar. Upaya peningkatan penerapan CPPOB dilakukan melalui perbaikan sarana produksi, penyusunan dokumen mutu, pelatihan keamanan pangan, serta evaluasi melalui gap assessment akhir. Hasilnya, rating CPPOB UMK Bandeng Presto meningkat ke kategori “Baik (B)” tanpa temuan kritis, dan UMK berhasil memperoleh Izin Penerapan CPPOB dari BPOM pada 3 Juli 2025.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada UMK Bandeng Presto atas kerja sama dan kontribusinya dalam pelaksanaan penelitian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada penyelenggara program SAPA Kampus dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) atas dukungan, fasilitasi, dan kolaborasi yang diberikan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

KONFLIK KEPENTINGAN

Penulis menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan apapun dalam penelitian ini.

KONTRIBUSI PENULIS

Penulis pertama bertanggung jawab atas konseptualisasi, penyusunan metodologi, pelaksanaan penelitian, analisis data, serta penulisan draf awal naskah. Penulis kedua berperan dalam supervisi, validasi hasil penelitian, serta peninjauan dan penyuntingan naskah.

REFERENSI

- [1] R. Pritanova P, T. Muhandri, and S. Nurjanah, “Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi dan Ayam di DKI Jakarta,” *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, vol. 8, no. 3, pp. 102–108, Oct. 2020, doi: 10.29244/jipthp.8.3.102-108.
- [2] R. Rezki and F. Stasiun Lapang Agro Kreatif Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, “Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Minuman Tradisional di Desa Mekarharja (Evaluation of the Application of CPPB-IRT in Traditional Beverages Home Industry in Mekarharja Village).” *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, vol. 2, no. 1, pp. 28–33, Jan. 2020.
- [3] R. Fahlevie and A. Fauziyyah, “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada UMKM Es Krim di Provinsi Kepulauan Riau,” *SAINTEKES: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, vol. 2, no. 3, pp. 424–433, Jun. 2023, doi: 10.55681/saintekes.v2i3.157.

- [4] Wardanu AP, Andriani S, Uliyanti U. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Departemen Bakery PT XYZ Ketapang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*. 2023 Oct 30;3(2):33-9.
- [5] V. Sulastri, M. Rohmah, M. Rachmawati, and M. M. Banin, "Pemenuhan Aspek Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Umkm Taganang Kota Balikpapan," *Jurnal Abdi Insani*, vol. 10, no. 3, pp. 1939–1949, Sep. 2023.
- [6] Badan Pengawas Obat dan Makanan, *Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. Indonesia, 2021.
- [7] M. A. Kurnianto, S. Dwi, C. Fauzyah, D. Muhammad, and A. Kurnianto, "Penyuluhan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) & Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) di UMKM Dapur Uni Ressay, Bandar Lampung." *abdimesin*. 2023 Nov 30;3(2):14-20
- [8] O. Prasadi *et al.*, "Penerapan Standar Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Di Cilacap," *JABB*, vol. 01, no. 02, 2020, doi: 10.46306/jabb.v1i2.
- [9] K. P. Hermanto, "Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung," *Jurnal Akuatek*, vol. 1, no. 2, 2020.
- [10] R. Ayu Kurniasih, F. Swastawati, and L. Rianingsih, "Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Ikan Bandeng Presto dengan Lama Pemasakan yang Berbeda." *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 2017;1(2):13-20.
- [11] A. Panca Wardanu and K. Kunci, "Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Unit Produksi Di SMK Negeri 1 Sungai Raya," *Kilas Artikel Abstrak*, vol. 4, 2024, doi: 10.58466/literasi.
- [12] BPOM, "Peraturan Kepala BPOM Nomor HK 03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga," 2012.
- [13] Kementrian Perindustrian, "Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik," *Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/MIND/PER/7/2010*, 2010.
- [14] PerBPOM, "Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga," *Badan Pengawas Obat dan Makanan*, hal. 1–16, 2018.
- [15] Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan, "Peraturan Badan POM Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah," 2024.
- [16] Badan Pengawas Obat dan Makanan, *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 6 Tahun 2024 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*, 2024. [Online]. Available: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/284512/peraturan-bpom-no-6-tahun-2024>.