

EVALUASI CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK PADA UMKM KERUPUK SAMILER, KELURAHAN KARANG PILANG, SURABAYA

Andhika Ressa Pamungkas¹, Achmad Gaudi Alfarenza M², Farikha Rachmawati³

^{1,2,3}Universitas Pembangunan Nasional "VETERAN" Jawa Timur

Email : farikha.r.ilkom@upnjatim.ac.id

ABSTRAK

UMKM pangan memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, salah satunya UMKM Bu Nurahayu di Karangpilang, Surabaya, yang memproduksi kerupuk samiler. Namun, untuk meningkatkan daya saing dan menjamin keamanan produk, diperlukan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Kegiatan ini bertujuan untuk mengevaluasi dan mendampingi penerapan CPPOB pada UMKM tersebut. Metode kegiatan meliputi survei, wawancara terstruktur, observasi lapangan, dan evaluasi dengan mengacu pada 12 dari 18 unsur CPPOB. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sebagian besar aspek telah sesuai, namun ditemukan beberapa kekurangan seperti belum tersedianya fasilitas cuci tangan, penggunaan pelindung diri, dan label pada kemasan. Tindakan perbaikan dilakukan berupa pemasangan fasilitas sanitasi, pelatihan penggunaan alat pelindung diri, pemberian alat ukur, penyusunan buku panduan, serta pemasangan label. Kegiatan ini terbukti meningkatkan pemahaman pelaku UMKM tentang sanitasi dan standar produksi, serta memperbaiki sarana produksi. Dengan demikian, pendampingan ini berhasil meningkatkan mutu dan keamanan produk serta kesiapan UMKM untuk memenuhi standar legalitas usaha.

Kata kunci: CPPOB, UMKM, keamanan pangan, kerupuk samiler, pendampingan

ABSTRACT

Food MSMEs play an essential role in promoting local economic growth, including Bu Nurahayu's MSME in Karangpilang, Surabaya, which produces *kerupuk samiler*. However, to enhance competitiveness and ensure product safety, the implementation of Good Processed Food Production Practices (CPPOB) is required. This activity aimed to evaluate and assist in CPPOB implementation in the targeted MSME. The methods included survey, structured interview, field observation, and evaluation based on 12 of 18 CPPOB indicators. The results absence of handwashing facilities, protective gear usage, and packaging labels. Improvements were made by installing sanitation facilities, training on personal protective showed that most indicators were met, while several deficiencies were identified such as the equipment, providing measuring tools, preparing guidebooks, and labeling products. This program effectively improved the MSME owner's understanding of sanitation and production standards and upgraded production facilities. Therefore, the assistance successfully enhanced product quality, safety, and the MSMEs readiness to meet legal standards.

Keywords: CPPOB, MSMEs, food safety, *kerupuk samiler*, mentoring

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia yang berkontribusi besar dalam penyediaan lapangan kerja dan pengembangan potensi masyarakat (Maharani et al., 2024). Menurut pernyataan Badan Pusat Statistik Kota Tasikmalaya, urutan kedua teratas terkait sektor UMKM yang berperan dalam membangun dan menumbuhkan perekonomian negara adalah UMKM pangan atau UMKM yang menjual makanan dan minuman,

contohnya UMKM Bu Nurahayu di Kelurahan Karang Pilang yang memproduksi kerupuk samiler yang merupakan ikonik UMKM pangan di kelurahan tersebut. UMKM Bu Nurahayu yang termasuk usaha perseorangan memiliki lingkup pasar yang sudah menembus daerah Karang Pilang, selain itu produk utama UMKM ini minim pesaing yang membuat UMKM ini berpeluang beralih ke badan usaha dengan jumlah produksi yang stabil di setiap harinya dan menjangkau pasar nasional. Untuk menunjang pendirian badan usaha, maka diperlukan sebuah pedoman yang ditujukan kepada pelaku usaha dan calon personel produksi agar menghasilkan produk pangan yang seragam dari aspek kualitas dan kuantitas, pedoman tersebut merupakan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik).

Namun untuk dapat bersaing di pasar yang semakin ketat dan memenuhi standar keamanan pangan, penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) menjadi sangat krusial. CPPOB merupakan pedoman yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) untuk menjamin bahwa produk pangan olahan diproduksi dengan metode yang aman, higienis, dan berkualitas sesuai peraturan perundang-undangan (Fahlevie & Fauziyyah, 2023). Penerapan CPPOB tidak hanya meningkatkan mutu dan keamanan produk, tetapi juga menjadi syarat utama dalam memperoleh izin edar seperti Sertifikat CPPOB (Maharani et al., 2024) (Fahlevie & Fauziyyah, 2023). Untuk mendapatkan sertifikat tersebut, 18 unsur CPPOB harus terpenuhi, yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan, penyimpangan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman.

Hambatan yang sering ditemui meliputi kurangnya pengetahuan tentang standar produksi, keterbatasan fasilitas produksi yang higienis, serta kendala dalam pengelolaan mutu produk (Mukantwali & Laswai, 2013) Oleh karena itu, evaluasi penerapan CPPOB pada UMKM kerupuk samiler di Karangpilang sangat penting untuk mengidentifikasi kekurangan dan memberikan rekomendasi perbaikan demi meningkatkan kualitas, keamanan, dan daya saing produk.

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini pemilihan UMKM mitra diarahkan oleh Ibu KSH (Kader Surabaya Hebat) yang mengidentifikasi UMKM yang sesuai dengan kriteria sasaran CPPOB, yaitu usaha dengan lebih dari satu personel produksi dan produk yang berpotensi berkembang secara masif. Salah satu UMKM yang memenuhi kriteria tersebut adalah UMKM Bu Nurahayu di RT 5 RW 3 Kelurahan Karangpilang. UMKM ini memiliki kapasitas stok dan jaringan pasar yang cukup luas bahkan telah menjangkau wilayah Krian, meskipun masih mengandalkan pemasaran dari mulut

ke mulut. Penelitian dan pengabdian masyarakat sebelumnya menunjukkan bahwa pendampingan dan sosialisasi CPPOB dapat meningkatkan pemahaman pelaku UMKM sehingga proses produksi menjadi lebih terstandarisasi dan produk yang dihasilkan lebih aman dikonsumsi (Natasyari & Rosida, 2023). Oleh karena itu, upaya pendampingan CPPOB ini diharapkan dapat menjadi landasan bagi pembangunan rumah usaha produksi kerupuk Samiler di RT 5 RW 3 Kelurahan Karangpilang. Dengan demikian, kedua produk tersebut dapat diproduksi secara massal, mendukung peningkatan kualitas dan keamanan pangan, serta menjadikan kerupuk Samiler sebagai produk ikonik daerah. Langkah ini juga diharapkan berkontribusi secara signifikan dalam menciptakan perekonomian lokal yang berkelanjutan dan memperkuat identitas pangan khas daerah.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh mahasiswa KKN kelompok 122 Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) milik Ibu Nurahayu yang berlokasi di Kelurahan Karangpilang, Kota Surabaya. UMKM ini bergerak di bidang produksi makanan ringan berupa kerupuk samiler. Kegiatan dilaksanakan selama periode 6 Juli 2025 hingga 14 Juli 2025. Metode pengabdian ini terdiri atas empat tahapan utama yaitu survei, wawancara terstruktur, observasi lapangan dan evaluasi. Masing-masing dari tahapan sebagai berikut:

1. Survei

Survei dilakukan melalui FGD (*Food Group Discussion*) pada Ibu Zubaidah, Ibu Witri Mariana, dan Ibu Siti Nur Arofi yang menjabat sebagai KSH (Kader Surabaya Hebat) RT 5 RW 3, Kelurahan Karang Pilang, Surabaya dengan tujuan mengetahui UMKM pangan yang berpotensi dilakukan pendampingan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik) dimana parameter UMKM pangan yang berpotensi seperti memiliki jangkauan pasar menjangkau daerah Kelurahan Karang Pilang dan sudah memiliki sertifikat legal terutama NIB (Nomor Induk Berusaha). Mengikuti peraturan yang ada di Indonesia legalitas sangatlah penting bagi sebuah usaha, baik usaha besar maupun usaha kecil harus memiliki sebuah legalitas (Marthalina & Khairina, 2022)

2. Wawancara Tersetruktur

Wawancara dilakukan terhadap pemilik usaha dari Ibu Nurahayu dan anak dari pemilik usaha yaitu Mas Yasin. Materi wawancara mencakup profil usaha dan produk, potensi

pengembangan produk, legalitas usaha, ketersediaan pedoman produksi. Selain itu, wawancara menggali pemahaman pelaku usaha mengenai aspek higiene, sanitasi, serta tantangan dalam proses produksi dan juga menjelaskan urgensi penerapan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik) pada UMKM di masa sekarang dan di masa mendatang.

3. Observasi Lapangan

Sebelum melakukan observasi, dibuatkan tabel hasil pengamatan yang memuat kolom parameter penunjang CPPOB dan kolom *checklist* penerapan yang terdiri pilihan “Sudah sesuai” apabila sudah sesuai dan pilihan “Belum sesuai” apabila belum sesuai. Parameter CPPOB terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, pengemas, label dan keterangan, pemeliharaan dan program sanitasi. Observasi dilakukan dengan mengikuti kegiatan produksi kerupuk samiler dari penyiapan bahan sampai pengemasan dan penyimpanan produk serta dilakukan dokumentasi di setiap parameter.

4. Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan men-*checklist* di setiap baris parameter pada tabel hasil pengamatan yang sudah dibuat berdasarkan hasil observasi, lalu melakukan tindakan perbaikan terhadap parameter yang belum sesuai atau yang ter-*checklist* “belum sesuai” menjadi ter-*checklist* “sudah sesuai” dan membuat buku panduan.



Gambar 1. Melakukan wawancara, mengikuti seluruh alur produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan evaluasi penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dilakukan dengan mengacu pada 18 unsur standar yang ditetapkan dalam pedoman CPPOB.

Berdasarkan hasil observasi dan analisis di lapangan, ditemukan bahwa terdapat 12 parameter yang dapat dievaluasi secara langsung pada kegiatan produksi pangan olahan di UMKM milik Ibu Nurahayu. Evaluasi terhadap masing-masing unsur ini menjadi dasar dalam menilai tingkat kesesuaian praktik produksi dengan prinsip-prinsip CPPOB sebagai berikut:

1. Lokasi

Tabel 1. Penilaian pada aspek lokasi

No.	Parameter Lokasi	Sudah sesuai	Belum sesuai
1.	Lokasi pabrik tempat produksi seharusnya jauh dari tempat pembuangan sampah umum dan limbah.	✓	
2.	Lingkungan pabrik tempat produksi harus bersih dan bebas dari tumpukan sampah.	✓	
3.	Lingkungan pabrik tempat produksi seharusnya bebas dari semak semak atau daerah sarang hama.	✓	

Berdasarkan hasil pengamatan di atas, ketiga parameter lokasi dari UMKM Bu Nurahayu sudah sesuai, semua hal tersebut sudah sesuai dengan pernyataan dari (Maulina Dewi & Anggraeni, 2022), lokasi dan kondisi lingkungan produksi dapat memberi dampak pada mutu sebuah produk. Pencemaran udara dari kendaraan dapat mempengaruhi kualitas udara di dalam fasilitas produksi, yang berisiko pada keamanan pangan (- et al., 2023) Hasil penilaian pada aspek ini dapat dilihat pada Tabel 1.

2. Bangunan

Tabel 2. Penilaian pada aspek bangunan

No.	Parameter Bangunan	Sudah sesuai	Belum sesuai
-----	--------------------	--------------	--------------

1.	Lantai ruangan produksi seharusnya tahan lama.	✓
2.	Permukaan lantai rata tidak licin, air tidak tergenang dan mudah dibersihkan.	✓
3.	Permukaan tempat kerja seharusnya dibuat dari bahan yang tidak menyerap air, permukaannya halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan olahan, detergen dan desinfektan	✓

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel 2. Hasil penilaian pada aspek bangunan sudah sesuai pada 2 parameter, dimana alas ruang produksi UMKM Bu Nurahayu tersusun lantai granit dengan susunan yang rata sehingga mudah dibersihkan dan tidak meninggalkan genangan. Untuk hasil penilaian pada aspek bangunan yang belum sesuai dimana permukaan tempat kerja UMKM Bu Nurahayu bagian alas kompor beralaskan triplek tebal dimana triplek memiliki sifat menyerap benda cair terutama residu hasil pengukusan hasil cetak adonan kerupuk samiler berupa uap air dan residu hasil penggorengan kerupuk samiler berupa cipratan minyak, triplek akan menyimpan residu tersebut dan residu tersebut sebagai media tumbuh dan kembang mikroba yang akan menjadi cemaran pada produksi kerupuk samiler.

3. Fasilitas Sanitasi

Tabel 3. Penilaian pada aspek fasilitas sanitasi

No.	Parameter Fasilitas Sanitasi	Sudah sesuai	Belum sesuai
1.	Sarana penyediaan air (air sumur atau air PAM) seharusnya dilengkapi dengan tempat penampungan air dan pipa-pipa untuk mengalirkan air.	✓	
2.	Air yang digunakan untuk proses produksi dan mengalami kontak langsung dengan bahan pangan	✓	

	olahan	
3.	Pembuangan air dan limbah seharusnya terdiri dari sarana pembuangan limbah cair, semi padat/padat, gas, serta saluran pembuangan limbah terolah.	✓
4.	Pembersihan/ pencucian seharusnya dilengkapi dengan sarana yang cukup untuk pembersihan/pencucian: bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan (lantai, dinding dan lain-lain)	✓
5.	Seharusnya tersedianya fasilitas untuk cuci tangan	✓
6.	Fasilitas mencuci tangan seharusnya diletakkan di depan pintu masuk ruangan pengolahan.	✓

Berdasarkan hasil observasi lapangan yang terpapar pada tabel 3., ada dua aspek yang belum sesuai dengan pedoman CPPOB yaitu dari tidak tersedianya fasilitas untuk cuci tangan dekat pintu masuk ruang pengelolaan atau sebelum area produksi, hal tersebut tidak menunjang sanitasi yang merupakan salah satu pola hidup sehat dan strategi untuk mencegah maupun meminimalkan peluang terjadinya penyakit pada manusia seperti kolera, polio, cacangan, dan diare (Sitorus et al., 2023) Fasilitas cuci tangan berupa sabun cair yang diwadahi botol dimana sabun tersebut digunakan untuk membersihkan kotoran yang bandel pada tangan dan selain itu tersedianya kran air yang menyediakan air mengalir yang digunakan untuk membilas tangan dari busa sabun dan kotoran (Sparsayoga et al., 2023)

4. Mesin dan Peralatan

Tabel 4. Penilaian pada aspek Mesin dan Peralatan

No.	Parameter Mesin dan Peralatan	Sudah sesuai	Belum sesuai
-----	-------------------------------	--------------	--------------

1.	Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan seharusnya halus, tidak berlubang, tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat.	✓
2.	Mesin dan peralatan produksi seharusnya terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun dan tidak larut	✓
3.	Mesin dan peralatan seharusnya mudah dipindahkan atau dibongkar pasang, sehingga memudahkan pemeliharaan, pembersihan, desinfeksi, pemantauan dan pengendalian hama	✓

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel 4. menyatakan bahwa semua parameter sudah sesuai yang diterapkan pada UMKM dari bu Nurahayu yang terdiri dari Peralatan yang digunakan dalam proses produksi meliputi mesin pamarut singkong, pisau, kompor, serta ember atau baskom. Pisau dan mesin pamarut singkong berbahan *stainless steel* dan ember berbahan plastik, bahan-bahan penyusun peralatan dan mesin tersebut tidak mudah berkarat sehingga umur simpan bahan dan peralatan lebih tahan lama dan tidak menimbulkan cemaran terhadap bahan produksi. Seluruh peralatan tersebut dikhususkan untuk pengolahan pangan dan dibersihkan secara rutin sebelum dan sesudah digunakan. Mesin dan peralatan produksi disesuaikan dengan jenis produk yang diolah, serta dibuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun, tidak mudah larut, dan mudah dibersihkan guna menjamin keamanan pangan. Hal ini penting, mengingat desain peralatan produksi yang tidak higienis dapat menyebabkan akumulasi kotoran dan mikroba (Sinaga & Manurung, 2020).

5. Bahan

Tabel 5. Penilaian pada aspek Bahan.

No.	Parameter Bahan	Sudah sesuai	Belum sesuai
1.	Bahan yang digunakan tidak rusak, busuk atau mengandung bahan berbahaya.	✓	

2.	Bahan yang digunakan harus tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan.	✓
3.	Air yang merupakan bagian dari pangan olahan seharusnya memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai peraturan perundang-undangan.	✓
4.	Uap panas yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan atau mesin/peralatan harus tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi keamanan pangan olahan	✓

Air yang digunakan dalam proses produksi kerupuk samiler merupakan air PDAM, air tersebut di beberapa kasus terbukti mengandung kaporit sehingga tidak cocok ditambahkan ke dalam proses pengadonan kerupuk samiler, air PDAM dapat digunakan dalam produksi pangan apabila air PDAM dilakukan pengendapan agar kaporitnya mengendap.

6. Pengawasan Proses

Tabel 6. Penilaian pada aspek Pengawasan Proses

No.	Parameter Pengawasan Proses	Sudah sesuai	Belum sesuai
1.	Setiap jenis produk seharusnya dilengkapi petunjuk yang menyebutkan mengenai jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan, tahap-tahap proses produksi secara terinci	✓	
2.	Waktu dan suhu dalam proses produksi harus mendapat pengawasan dengan baik	✓	

untuk menjamin keamanan produk pangan olahan

- | | | |
|----|--|---|
| 3. | Permukaan meja kerja, peralatan dan lantai tempat produksi harus selalu bersih dan bila perlu didesinfeksi setelah digunakan untuk mengolah bahan baku | ✓ |
|----|--|---|

Berdasarkan hasil observasi lapangan pada aspek CPPOB berupa pengawasan proses di tanggal 7 Juli 2025. Dari tiga parameter pengawasan proses yang dievaluasi, dua telah sesuai dengan standar CPPOB, yaitu dokumentasi proses dan pengawasan waktu dan suhu. Namun, satu parameter belum sesuai, yakni pada aspek kebersihan fasilitas produksi. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun proses produksi sudah dikontrol dengan baik secara teknis, masih perlu ditingkatkan dalam praktik sanitasi dan kebersihan lingkungan produksi guna menjamin keamanan pangan secara menyeluruh.

7. Produk Akhir

Tabel 7. Penilaian pada aspek produk akhir

No.	Parameter Produk Akhir	Sudah sesuai	Belum sesuai
1.	Produk akhir yang standar mutunya belum ditetapkan, persyaratannya dapat ditentukan sendiri oleh perusahaan yang bersangkutan dan persyaratan tersebut mampu telusur terhadap standar yang berlaku	✓	
2.	Mutu dan keamanan produk akhir sebelum diedarkan seharusnya diperiksa dan dipantau secara organoleptik.	✓	

Sebelum produk didistribusikan ke pasar, produk akhir harus memenuhi syarat mutu yang telah ditentukan baik secara parameter cemaran maupun parameter organoleptik (tekstur, rasa,

warna, aroma). Produk akhir UMKM Bu Nurahayu berupa kerupuk samiler yang siap makan, untuk parameter cemaran, hanya dapat mengamati jenis cemaran fisik dan biologi secara visual atau dengan mata telanjang, contoh cemaran fisik ada rambut, kerikil, pasir, ataupun cemaran biologi seperti semut. Untuk parameter organoleptik, kerupuk samiler diuji setiap hasil penggorengan, dengan mengambil 1 sampel kerupuk samiler.

8. Karyawan

Tabel 8. Penilaian pada aspek karyawan

No.	Parameter Karyawan	Sudah sesuai	Belum sesuai
1.	Karyawan seharusnya mengenakan pakaian kerja/alat pelindung diri antara lain sarung tangan, tutup kepala dan sepatu yang sesuai dengan tempat produksi		✓
2.	Karyawan harus dalam keadaan sehat, bebas dari luka/penyakit kulit, atau hal lain yang diduga mengakibatkan pencemaran terhadap bahan dan produk pangan	✓	

Seluruh proses produksi pada usaha ini masih dilakukan secara mandiri oleh ibu Nurahayu tanpa melibatkan tenaga kerja tambahan. Meskipun tidak terdapat pembagian tugas secara formal, ibu nurahayu telah memahami dengan baik setiap tahapan dalam proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan produk.

9. Pengemasan

Tabel 8. Penilaian pada aspek pengemasan

No.	Parameter Pengemasan	Sudah sesuai	Belum sesuai
-----	----------------------	--------------	--------------

1.	Kemasan harus dapat melindungi dan mempertahankan mutu produk pangan olahan terhadap pengaruh dari luar, terutama selama penyimpanan dalam jangka waktu lama	✓
2.	Kemasan harus dibuat dari bahan yang tidak larut sehingga tidak mengganggu kesehatan atau mempengaruhi mutu produk	✓

Kemasan yang digunakan dalam kerupuk samiler menggunakan plastik yang sesuai standar keamanan pangan. Kemasan cukup kuat untuk melindungi produk dari kontaminasi luar maupun kerusakan saat penyimpanan dalam jangka waktu yang lama.

10. Label dan Keterangan

Tabel 10. Penilaian padai aspek label dan keterangan

No.	Parameter Label dan Keterangan	Sudah sesuai	Belum sesuai
1.	Label produk harus memenuhi ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan atau perubahannya.		✓
2.	Ketersediaan informasi seharusnya jelas dan informatif pada label kemasan produk.		✓
3.	Label pangan olahan seharusnya dibuat dengan ukuran, kombinasi warna/ bentuk yang berbeda untuk setiap jenis pangan olahan, agar mudah dibedakan.		✓

Berdasarkan tabel 10. ketiga parameter masih belum sesuai dengan produk olahan kerupuk samiler dari Ibu Nurahayu belum menggunakan label pada kemasannya karena masih dipasarkan secara lokal di sekitar kelurahan Karangpilang. Padahal label sangat penting sebagai media informasi bagi konsumen serta penerapan label juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas jangkauan pemasaran.

11. Penyimpanan

Tabel 11. Penilaian pada aspek penyimpanan

No.	Parameter Penyimpanan	Sudah sesuai	Belum sesuai
1.	Bahan dan produk akhir yang masuk/diproduksi lebih awal digunakan/diedarkan lebih dahulu (first-in, first-out)	✓	
2.	Penyimpanan mesin/peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus dalam kondisi baik	✓	

Berdasarkan dari tabel 11. diketahui bahwa dua parameter sudah sesuai proses penyimpanan sudah sesuai dengan pedoman CPPOB yaitu produk akhir disimpan secara terpisah di dalam ruangan yang memenuhi standar kebersihan, dengan sirkulasi udara yang lancar, suhu ruangan yang sesuai untuk menjaga stabilitas produk, pencahayaan yang memadai, serta terlindung dari gangguan hama. Kondisi penyimpanan ini bertujuan untuk menjaga kualitas bahan, mencegah kontaminasi, dan memastikan keamanan produk selama masa simpan

12. pemeliharaan dan Program Sanitasi

Tabel 12. Penilaian pada aspek pemeliharaan dan sanitasi

No.	Parameter Penyimpanan	Sudah sesuai	Belum sesuai
-----	-----------------------	--------------	--------------

1.	Mesin atau peralatan produksi harus selalu dibersihkan/dicuci untuk menghilangkan sisa-sisa bahan dan kotoran serta dapat dilakukan tindakan desinfeksi	✓
2.	Proses pembersihan dapat dilakukan secara fisik (penyikatan, penyemprotan air bertekanan atau penghisap vakum) atau secara kimia dengan menggunakan deterjen, basa atau asam, dan bisa juga keduanya	✓
3.	Kegiatan pembersihan dan sanitasi seharusnya dilakukan dengan menghilangkan kotoran dari permukaan dan dibilas dengan menggunakan air bersih, jika diperlukan melakukan tindakan desinfeksi	✓
4.	Keadaan bangunan pabrik atau tempat produksi seharusnya terawat dengan kondisi baik	✓
5.	Limbah yang dihasilkan dari proses produksi, seharusnya tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan pabrik/tempat produksi, segera ditangani, diolah atau dibuang.	✓

Berdasarkan dari tabel 12. diketahui bahwa dari kelima parameter terdapat satu parameter yang sudah sesuai dengan pedoman CPPOB yaitu parameter Limbah yang dihasilkan dari proses produksi, seharusnya tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan tempat produksi, segera ditangani, diolah atau dibuang. Sedangkan dari keempat parameter masih belum sesuai.

Tindakan Perbaikan Yang Dilakukan :

Setelah dilakukan pengamatan pada 12 aspek penunjang CPPOB (Cara Produksi Pangan

Olahan Yang Baik) pada UMKM Bu Nurahayu, didapat dua hasil pengamatan, yaitu yang sudah sesuai dan belum sesuai, yang belum sesuai dilakukan tindakan perbaikan seperti berikut:

1. Memasang Fasilitas cuci tangan

Poster yang dibuat dan dipasang di dekat fasilitas cuci tangan atau di sebelum masuk area produksi merupakan bentuk komitmen dari pelaku usaha terhadap jaminan kebersihan personel produksi sehingga tidak ada kontaminasi silang yang sebagaimana dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Melakukan pemasangan poster higiene, memasang tempat sabun

Sebagai bagian dari upaya perbaikan pada aspek fasilitas sanitasi, dilakukan pemasangan botol berisi sabun cuci tangan pada gambar 2. Di dalam ruangan produksi kerupuk samiler untuk memastikan saat melakukan produksi dapat mencuci tangan dengan benar sesuai prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

2. Membersihkan area kompor dan alas kompor



Gambar 3. membersihkan area kompor, memberikan alat pelindung mulut serta kepala.

Sebagai bentuk penerapan prinsip kebersihan dan sanitasi sesuai dengan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), yang tertera pada gambar 3 dilakukan pembersihan area kompor secara menyeluruh serta pemasangan alas pada bagian bawah kompor untuk menjaga

lingkungan produksi tetap higienis dan aman dari potensi kontaminasi silang.

3. Membantu memakai penutup kepala dan masker

Melakukan pendampingan kepada pemilik UMKM dari bu Nurahayu dalam menggunakan alat pelindung diri seperti penutup kepala dan masker untuk memastikan seluruh proses produksi berjalan sesuai standar kebersihan dan keamanan pangan. Dokumentasi kegiatan ini ditampilkan pada Gambar 3.

4. Menggunakan timbangan digital

Sebagai upaya peningkatan kualitas proses produksi akhir dilakukan pemberian sarana timbangan digital sekaligus pelatihan penggunaannya kepada bu nurahayu agar mampu menakar kerupuk samiler secara akurat dan tepat sesuai prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

5. Membuat buku panduan dan checklist catatan dan hasil dokumentasi CPPOB

Sebagai bagian dari pendampingan dan telah disusun buku panduan dan checklist CPPOB yang memuat catatan kegiatan serta hasil dokumentasi selama proses evaluasi berlangsung, dengan tujuan memberikan pedoman praktis dan meningkatkan kepatuhan terhadap standar produksi pangan olahan yang baik.

6. Memberikan spon dan sikat untuk membersihkan mesin penghalus singkong

Diberikan bantuan berupa perlengkapan kebersihan yaitu spons dan sikat, yang digunakan untuk membersihkan mesin penghalus singkong secara rutin. Pemberian ini bertujuan untuk memastikan bahwa peralatan produksi selalu dalam kondisi bersih, higienis, dan layak pakai, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang serta mendukung tercapainya standar kebersihan.

7. Memasng label kertas pada lemasan dengan unsur yang lengkap



Gambar 4. membuat label produk dari kerupuk samiler

Telah dilakukan pemasangan label kertas pada kemasan produk kerupuk samiler sebagai bentuk pemenuhan terhadap standar pelabelan produk pangan olahan. Tujuan pemasangan label pangan yaitu memberi berita yang informatif dan nyata yang ditempelkan pada kemasan dan ditujukan pada konsumen (Mela & Rizki, 2023) Label tersebut memuat informasi secara lengkap, meliputi nama produk, daftar bahan baku yang digunakan, baik digunakan sebelum tanggal kadaluarsa, serta identitas pelaku usaha seperti nama dan alamat produsen. Pencantuman informasi ini bertujuan untuk memberikan kejelasan kepada konsumen, meningkatkan transparansi produk, serta membangun kepercayaan terhadap keamanan dan kualitas pangan yang dihasilkan. Dokumentasi kegiatan ini ditampilkan pada Gambar 4.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di UMKM kerupuk samiler milik Ibu Nurahayu di Kelurahan Karangpilang, Surabaya, berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu melakukan evaluasi dan pendampingan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Berdasarkan hasil observasi terhadap 12 aspek CPPOB, diperoleh temuan bahwa sebagian besar aspek sudah sesuai dengan standar, namun masih terdapat beberapa kekurangan penting yang perlu dibenahi. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman pelaku UMKM mengenai pentingnya higiene dan sanitasi, pengawasan proses produksi, pelabelan produk, serta pencatatan dokumentasi. Pendampingan juga memberikan dampak positif berupa perbaikan fasilitas produksi, penyediaan alat pelindung diri, pemasangan label produk, dan penyusunan buku panduan produksi. Dengan demikian, kegiatan ini mampu meningkatkan mutu dan keamanan produk pangan olahan serta mendukung kesiapan UMKM dalam memenuhi standar CPPOB untuk

keperluan legalitas dan perluasan pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Nurahayu serta mas yasin selaku pemilik UMKM kerupuk samiler yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan ini, serta kepada Kader Surabaya Hebat (KSH) RT 5 RW 3 Karangpilang yang telah membantu dalam proses identifikasi dan pendampingan lapangan.

DAFTAR PUSTAKA

- , B., Listyarini, S., & Warlina, L. (2023). Pengaruh Kebijakan Pencemaran Udara Sektor Transportasi Terhadap Nilai Indeks Kualitas Udara (Iku) Di Dki Jakarta. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Lingkungan Dan Pembangunan*, 24(01), 1–13. <https://doi.org/10.21009/plpb.v24i01.30798>
- Fahlevie, R., & Fauziyyah, A. (2023). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cpob) Pada Umkm Es Krim Di Provinsi Kepulauan Riau. *SAINTEKES: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, 2(3), 424–433. <https://doi.org/10.55681/saintekes.v2i3.157>
- Maharani, A., Septiani, B., P, A. D., T, E. N., R, F. I., Yulia, F., Septiani, N., Fatma, R., Fauzi, R., Rizkia, S., Septian, W., Hutami, R., Nurhalimah, S., & Aminah, S. (2024). Pendampingan Legalitas Usaha dan Pengembangan Produk Sistik pada UMKM RA Food Nusantara di Desa Cisalada Kabupaten Bogor. *Karimah Tauhid*, 3(2), 1812–1819. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i2.11954>
- Marthalina, M., & Khairina, U. (2022). Sosialisasi dan Pendampingan Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) melalui Online Single Submission (OSS) kepada Pelaku Usaha Mikro di Desa Sukahayu Kecamatan Rancakalong Kabupaten Sumedang. *Civitas Consecratio: Journal of Community Service and Empowerment*, 2(1), 51–63. <https://doi.org/10.33701/cc.v2i1.2523>
- Maulina Dewi, S., & Anggraeni, L. (2022). Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala. *Jurnal Sosial Sains*, 2(4), 532–537. <https://doi.org/10.59188/jurnalsosains.v2i4.386>
- Mela, E., & Rizki, N. M. (2023). Teknik Budidaya, Produksi, dan Penerapan Good Manufacturing Practices di PT Madu Pramuka. *Fruitset Sains : Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 11(1), 20–33.
- Mukantwali, C., & Laswai, H. (2013). Good Manufacturing and Hygienic Practices at Small and Medium Scale Pineapple Processing Enterprises in Rwanda. *Food Science and Quality ...*, 13(2003), 15–31. <http://iiste.org/Journals/index.php/FSQM/article/view/4722>
- Natasyari, D. D. S., & Rosida, R. (2023). Sosialisasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya. *DIANDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 21–26. <https://doi.org/10.33005/diandra.v2i1.13>
- Sinaga, A. J., & Manurung, C. (2020). Analisa Laju Korosi dan Kekerasan Pada Stainless Steel 316 L Dalam Larutan 10 % NaCl Dengan Variasi Waktu Perendaman. *Sprocket Journal of Mechanical Engineering*, 1(2), 92–99. <https://doi.org/10.36655/sprocket.v1i2.186>
- Sitorus, C. S., Lengkong, F. D. J., & Palar, N. R. (2023). Pengelolaan Sanitasi pada Fasilitas Publik di Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kota Manado. *Jurnal Administrasi Publik*, IX(2), 40–51.
- Sparsayoga, A. . G. W., Rismawan, M., & Ratna Darmayanti, P. A. (2023). Analisis Fasilitas Cuci Tangan Pasar Tradisional di Kecamatan Klungkung pada Masa Pandemi COVID-19. *Jurnal*

Kesehatan Medika Udayana, 9(01), 69–86. <https://doi.org/10.47859/jmu.v9i01.288>