

STRATEGI IMPLEMENTASI DAN LEGALITAS CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB): STUDI KASUS PADA PT KIMIKA BITE INDONESIA

The Implementation Strategy and Legality of Good Manufacturing Practices (GMP): Case Study at PT Kimika Bite Indonesia

Mia Maesaroh^{1a}, Lia Amalia², Muhammad Zainal Fanani²

¹Magister Teknologi Pangan, Universitas Djuanda

²Program Studi Agroteknologi, Universitas Djuanda

^aKorespondensi : Mia Maesaroh E-mail: miamaesaroh@gmail.com

Diterima: 28 Mei 2025 Disetujui: 30 Juni 2025

ABSTRACT

The implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) is a crucial step in ensuring food quality and safety, as well as a key requirement for obtaining distribution permits from the Indonesian Food and Drug Authority (BPOM). PT Kimika Bite Indonesia, a Micro, Small, and Medium Enterprise (MSMEs) engaged in processed food production, is committed to fulfilling these requirements through the comprehensive development and implementation of a GMP system. This study aims to enhance the production team's understanding of GMP principles, develop supporting documentation in accordance with regulations, implement the system within the production facility, and ultimately obtain GMP implementation approval from BPOM. The methodology employed includes initial condition analysis, preparation of quality documents, internal training, on-site system implementation, internal auditing, and the submission process for GMP approval to BPOM. The results indicate that a gradual and systematic approach can significantly improve the company's readiness to comply with GMP standards and support the application process. The successful implementation of GMP standards at PT Kimika Bite Indonesia has resulted in the issuance of the GMP approval and has contributed to enhancing product competitiveness and consumer trust in its processed food products.

Keywords: GMP, food safety, MSMEs, processed food industry

ABSTRAK

Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan langkah krusial dalam menjamin mutu dan keamanan pangan, serta menjadi syarat utama dalam memperoleh izin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). PT Kimika Bite Indonesia, sebagai Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pangan olahan, berkomitmen untuk memenuhi persyaratan tersebut melalui penyusunan dan penerapan sistem CPPOB secara menyeluruh. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman tim produksi terhadap prinsip CPPOB, menyusun dokumen pendukung sesuai regulasi, menerapkan sistem di fasilitas produksi, serta memperoleh izin penerapan CPPOB dari BPOM. Metodologi yang digunakan meliputi analisis kondisi awal perusahaan, penyusunan dokumen mutu, pelatihan internal, implementasi sistem di lapangan, audit internal, hingga proses pengajuan izin penerapan CPPOB ke BPOM. Hasil menunjukkan bahwa pendekatan bertahap dan sistematis mampu meningkatkan kesiapan perusahaan dalam memenuhi standar CPPOB pengajuan izin penerapan CPPOB ke BPOM. Adanya penerapan CPPOB yang sesuai standar di PT Kimika Bite Indonesia, mampu memperoleh izin penerapan CPPOB serta meningkatkan daya saing produk dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan olahannya.

Kata kunci: CPPOB, keamanan pangan, industri pangan olahan, UMKM

PENDAHULUAN

Industri pangan merupakan salah satu sektor strategis dalam mendukung ketahanan pangan nasional dan peningkatan daya saing ekonomi. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya keamanan dan mutu pangan, pemerintah melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mewajibkan setiap pelaku usaha pangan olahan untuk menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan, salah satunya melalui penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). BPOM melakukan pengawasan sarana produksi dan distribusi pangan secara berkala, guna memastikan konsumen menerima produk pangan yang bermutu dan aman sesuai standar (Aristawidya & Zuhrotun, 2025).

CPPOB merupakan pedoman dasar dalam proses produksi pangan olahan agar memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan sesuai standar yang ditetapkan. Penerapan CPPOB bukan hanya menjadi kewajiban regulasi, tetapi juga sebagai langkah strategis dalam meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk di pasar domestik maupun internasional. Oleh karena itu, pelaku usaha diharapkan tidak hanya memahami konsep CPPOB, tetapi juga mampu menyusun dokumen, menerapkan sistem, dan memperoleh izin resmi penerapan dari BPOM. Adanya izin penerapan CPPOB dari BPOM menjadikan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dapat memenuhi persyaratan izin edar sehingga kepatuhan terhadap regulasi tercapai, kepercayaan konsumen meningkat, dan dapat bersaing di pasar nasional, serta berpotensi untuk ekspor ke pasar internasional.

Pemenuhan persyaratan CPPOB yang masih belum tercapai di UMKM adalah desain dan fasilitas sanitasi yang tidak memadai kebersihan pribadi yang buruk, dokumentasi yang tidak memadai atau tidak ada, program pembersihan dan pemeliharaan yang buruk, kurangnya kontrol operasi, kurangnya pelatihan, informasi produk yang tidak memadai, dan kurangnya kontrol kesehatan pekerja (Hasnan, *et al.* 2022). Selain itu, tidak memiliki metode keamanan atau kualitas dalam operasi pemrosesan dan tantangan terkait spesifikasi bahan baku (Tutu & Anfu, 2019). Hal tersebut disebabkan oleh keterbatasan sumber daya manusia, pendanaan, dan informasi proses perizinan oleh para pelaku UMKM.

PT Kimika Bite Indonesia, sebagai UMKM yang bergerak di bidang pangan olahan, memiliki komitmen tinggi terhadap kualitas dan keamanan produknya. Namun, untuk memenuhi standar regulasi dan meningkatkan efisiensi proses produksi, perusahaan harus menyusun dokumen CPPOB, menerapkannya secara menyeluruh di lini produksi, dan mengajukan permohonan izin penerapan CPPOB kepada BPOM. Menurut Sucipto, *et al.* (2020) bahwa perlu peningkatan pengetahuan karyawan, penambahan sarana pendukung, dan pengawasan produksi untuk meningkatkan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP)/CPPOB, *Sanitation Standard Operational Procedures* (SSOP), dan produksi berkelanjutan. Proses ini meliputi pelatihan sumber daya manusia, penyusunan pedoman mutu, implementasi, dan audit internal. Dengan adanya penanganan yang tepat, PT Kimika Bite Indonesia diharapkan dapat memenuhi seluruh aspek CPPOB secara konsisten. Oleh karena itu, meningkatkan pemahaman dan keterampilan tim produksi dalam menerapkan prinsip CPPOB; menyusun dokumen CPPOB secara lengkap dan sesuai regulasi; menerapkan sistem CPPOB di fasilitas produksi; hingga memperoleh izin resmi penerapan CPPOB dari BPOM harus dilakukan oleh PT Kimika Bite Indonesia sebagai bukti kepatuhan dan kesiapan sistem produksi PT Kimika Bite Indonesia sehingga menghasilkan produk yang bermutu, aman, dan halal untuk konsumen.

MATERI DAN METODE

Kegiatan pendampingan dilaksanakan pada bulan April dan Mei 2025 di PT Kimika Bite Indonesia yang terletak di Kota Bogor. Metodologi yang diterapkan dalam kegiatan ini meliputi analisis kondisi UMKM, penyusunan dokumen CPPOB, pelatihan dan sosialisasi

internal kepada karyawan, penerapan CPPOB, pelaksanaan audit internal dan tindak lanjut, serta pendaftaran izin penerapan CPPOB dan izin edar ke BPOM.

Adapun tahapan kegiatan pendampingan adalah sebagai berikut:

a. Tahap 1: Analisis Kondisi PT Kimika Bite Indonesia

Tahap awal bertujuan untuk mengidentifikasi profil PT Kimika Bite Indonesia dan menganalisis kesenjangan (*gap analysis*) menggunakan daftar periksa (*checklist*) untuk menilai kesesuaian antara persyaratan CPPOB dan kondisi aktual. Pengumpulan data dilakukan melalui kunjungan langsung ke lokasi dan wawancara dengan pihak terkait. Hasil *gap analysis* yang diperoleh dari observasi dan wawancara digunakan untuk menyusun dokumen CPPOB, termasuk implementasi CPPOB di lokasi PT Kimika Bite Indonesia.

b. Tahap 2: Penyusunan Dokumen CPPOB

Penyusunan rancangan pemenuhan persyaratan CPPOB dilakukan sesuai dengan hasil analisis kesenjangan dan kondisi spesifik di lapangan. Dokumen CPPOB berupa pedoman mutu, *layout* sarana produksi, dan alur produksi, termasuk deskripsi produk.

c. Pelatihan dan Sosialisasi Internal Kepada Karyawan

Pelatihan CPPOB diselenggarakan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang cara produksi pangan olahan yang baik dari mulai penerimaan bahan sampai dengan pendistribusian produk, serta personal hygiene. Pelatihan dilaksanakan secara tatap muka. Metode yang digunakan mencakup ceramah dan diskusi interaktif. Evaluasi efektivitas pelatihan dilakukan melalui *post-test* sebagai tolak ukur objektif terhadap kompetensi peserta setelah mengikuti pelatihan.

d. Tahap 3: Implementasi CPPOB, Izin Penerapan CPPOB, dan Izin Edar Produk

Tahap implementasi berupa penerapan CPPOB di fasilitas PT Kimika Bite Indonesia sesuai dengan pedoman mutu CPPOB yang telah disusun; pelaksanaan audit internal; tindak lanjut hasil audit internal dilaksanakan dengan kunjungan langsung ke PT Kimika Bite Indonesia; dan pendaftaran izin penerapan CPPOB ke BPOM dilakukan secara *online*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Kondisi Perusahaan

Analisis terhadap kondisi operasional PT Kimika Bite Indonesia dilakukan pada tanggal 25 April 2025 melalui kunjungan langsung ke lokasi sarana operasional PT Kimika Bite Indonesia. Parameter yang dianalisis meliputi lokasi, jenis dan skala usaha, jenis pangan, jumlah karyawan, dan status sertifikasi halal, serta parameter berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Hasil analisis terhadap kondisi operasional PT Kimika Bite Indonesia (Tabel 1 dan 2) digunakan sebagai dasar dalam tahapan penyusunan pedoman mutu CPPOB.

Tabel 1. Profil PT Kimika Bite Indonesia

Parameter	Profil PT Kimika Bite Indonesia
Lokasi	Windelrio Townhouse Blok No. F18, Desa/Kelurahan Semplak, Kec. Bogor Barat, Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat
Jenis Usaha	Industri Pangan Olahan
Legalitas Perusahaan	NIB RBA 0808230182992
Skala Usaha	Mikro
Jenis Pangan	Pangan Olahan: Daging Olahan Berbumbu Beku
Nama Produk	Chicken Katsu
Nama Brand	Kimika Bite
Jumlah Karyawan	5 orang

Parameter	Profil PT Kimika Bite Indonesia
Izin Edar	Belum memiliki izin edar BPOM
Status Sertifikasi Halal	Sudah memiliki sertifikat halal

Tabel 2. Hasil analisis kesenjangan PT Kimika Bite Indonesia

Klausul CPPOB	Hasil Analisis Kesenjangan (Ada/Tidak)	Tindak Lanjut
1. Lokasi	Tidak	-
2. Bangunan	Ada	a. Membuat prosedur pengendalian hama b. Revisi <i>layout</i> sarana produksi
3. Fasilitas Sanitasi	Tidak	-
4. Mesin dan Peralatan	Ada	Membuat prosedur program kalibrasi a. Membuat spesifikasi bahan sesuai regulasi b. Mengganti sumber air menggunakan air minum dalam kemasan yang sudah berizin edar BPOM dan SNI
5. Bahan	Ada	c. Membuat prosedur pengolahan air a. Membuat prosedur pengendalian proses b. Membuat diagram alir proses produksi
6. Pengawasan Proses	Ada	a. Membuat prosedur tanggap darurat keamanan pangan b. Membuat deskripsi produk
7. Produk Akhir	Ada	-
8. Laboratorium	Tidak	-
9. Karyawan	Ada	Karyawan baru belum diberikan pelatihan CPPOB
10. Pengemas	Ada	Membuat spesifikasi bahan sesuai regulasi
11. Label dan Keterangan Produk	Ada	Membuat desain label sesuai regulasi
12. Penyimpanan	Tidak	-
13. Pemeliharaan dan Program Sanitasi	Ada	Membuat prosedur penanganan limbah dan pengendalian hama
14. Pengangkutan	Tidak	-
15. Dokumentasi dan Pencatatan	Ada	Penyusunan Pedoman Mutu
16. Pelatihan	Ada	Pelaksanaan pelatihan CPPOB bagi karyawan baru
17. Penarikan Produk	Tidak	-
18. Pelaksanaan Pedoman	Ada	c. Penyusunan Visi dan Misi d. Pembentukan dan penetapan Tim CPPOB e. Penerapan CPPOB

2. Penyusunan Dokumen CPPOB

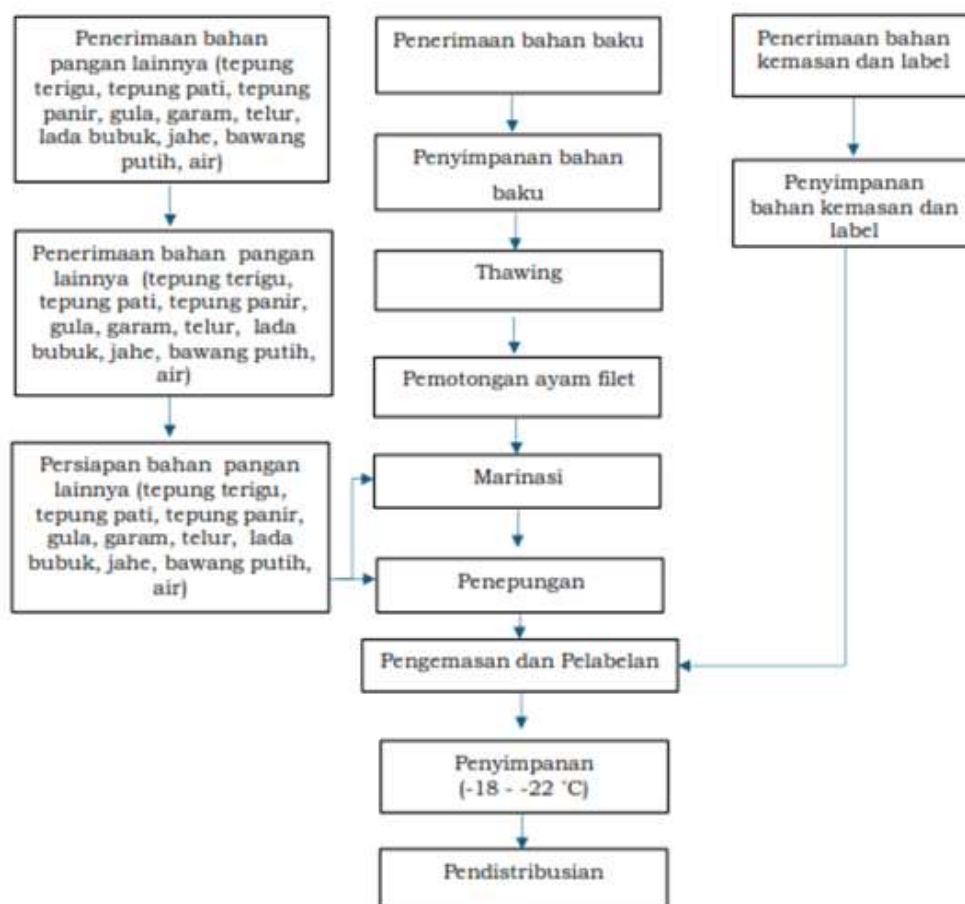
Penyusunan Pedoman Mutu CPPOB PT Kimika Bite Indonesia dilakukan pada bulan Mei 2025. Visi dan misi perusahaan dan Tim CPPOB ditetapkan PT Kimika Bite Indonesia melalui penerbitan Surat Keputusan (SK) sebagai bagian dari tindak lanjut hasil analisis kesenjangan penerapan CPPOB dan pemenuhan klausul CPPOB. Tim CPPOB dibentuk dengan melibatkan

perwakilan dari berbagai bagian, yaitu terdiri atas unsur-unsur strategis dalam struktur organisasi, antara lain Direktur, Bagian QA/QC dan HRD, Bagian *Purchasing*, Bagian Produksi, serta Bagian Sanitasi dan Logistik. Struktur tim ini membuktikan komitmen manajemen dalam memastikan penerapan CPPOB dilakukan secara menyeluruh dan lintas fungsi.

Seluruh bahan yang digunakan oleh PT Kimika Bite Indonesia, termasuk bahan baku, tambahan, penolong, pencuci, serta kemasan primer dibuat spesifikasi dalam dokumen spesifikasi bahan, tercantum parameter organoleptik, sertifikasi halal, dan kondisi fisik, serta suhu jika dipersyaratkan. Bahan yang digunakan adalah daging ayam, tepung tapioka, tepung terigu, tepung panir, telur, garam, gula, lada bubuk, bawang putih, jahe, dan air. Selanjutnya, deskripsi produk disusun guna mempertahankan mutu produk Chicken Katsu Kimika Bite, yaitu nama produk, deskripsi produk dan kategori proses, komposisi, pengemasan, masa kedaluwarsa, cara transportasi, cara penyimpanan, persyaratan regulasi. Selain itu, disusun juga identifikasi penggunaan produk dan pelanggan yang memuat nama produk, umur simpan, lama penggunaan oleh konsumen, kondisi penyimpanan, petunjuk penggunaan, penggunaan yang diharapkan oleh konsumen, dan target populasi konsumen. Produk merupakan daging olahan berbumbu beku sehingga menggunakan kemasan vakum jenis LLDPE untuk memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas produk (Ikram *et al.*, 2025).

Layout sarana produksi PT Kimika Bite Indonesia sudah tersedia, namun belum dilengkapi alur pergerakan barang. Oleh karena itu, *layout* sarana produksi disesuaikan dengan ada tambahan alur pergerakan barang, agar memenuhi persyaratan CPPOB. Sarana produksi terdiri atas area produksi, area persiapan, area sanitasi peralatan, area pencucian bahan, area penyimpanan bahan, area penyimpanan produk, area penyimpanan *chemical* dan gudang umum, area loker, wastafel, dan toilet. Guna menunjang kegiatan produksi, diagram alir proses produksi Chicken Katsu dibuat sesuai kondisi di lapangan, terdiri atas penerimaan bahan, penyimpanan bahan, penyiapan bahan, *thawing*, pemotongan, marinasi, penepungan, pengemasan dan pelabelan, serta penyimpanan beku dan pendistribusian (Gambar 1).

Sebagai bagian dari pemenuhan klausul CPPOB, telah disusun prosedur tertulis untuk setiap proses. Prosedur ini bertujuan untuk menjamin bahwa seluruh tahapan operasional mampu menjaga mutu dan keamanan pangan. Prosedur tertulis meliputi: prosedur pengolahan air tanpa *treatment*; prosedur ketidaksesuaian produk, prosedur penarikan produk pangan; prosedur sanitasi ruangan; prosedur sanitasi peralatan; prosedur higiene dan pemeriksaan kesehatan karyawan; prosedur pelatihan karyawan; prosedur pengendalian hama; prosedur penanganan limbah; prosedur pengujian internal dan eksternal; prosedur penyimpanan; prosedur pengiriman produk jadi; prosedur *in process control*; prosedur penanganan alat atau wadah yang rusak atau tidak terpakai; prosedur program kalibrasi; prosedur penanganan bahan kimia non pangan; prosedur ketertelusuran; dan prosedur tanggap darurat keamanan pangan. Selain itu, dibuatkan formulir-formulir yang menunjang penerapan prosedur tersebut. Dokumen CPPOB tersebut membuktikan bahwa implementasi CPPOB dilakukan secara optimal (Rani & Hadithya, 2024).



Gambar 1. Diagram alir proses produksi chicken katsu Kimika Bite

3. Pelatihan dan Sosialisasi Internal Kepada Karyawan

Pelatihan CPPOB bagi karyawan baru PT Kimika Bite Indonesia diselenggarakan secara luring pada tanggal 7 Mei 2025, dengan menggunakan metode penyampaian materi melalui ceramah dan diskusi interaktif. Materi pelatihan mencakup aspek personal hygiene dan prinsip-prinsip dasar dalam sistem CPPOB, serta sosialisasi panduan mutu CPPOB yang telah disusun dan ditetapkan. Untuk mengevaluasi efektivitas pelatihan, dilakukan pengukuran pengetahuan peserta melalui metode *post-test*, yang bertujuan untuk menilai tingkat pemahaman setelah mengikuti seluruh sesi pelatihan CPPOB. Hasil evaluasi ini berfungsi sebagai indikator penting dalam menentukan pencapaian tujuan pelatihan. Ambang batas kelulusan ditetapkan dengan nilai minimal *post-test* sebesar 80, sebagai tolak ukur objektif terhadap kompetensi peserta. Berdasarkan hasil yang diperoleh, seluruh peserta berhasil mencapai nilai di atas standar yang telah ditentukan, menunjukkan bahwa pelatihan telah berjalan efektif dan tujuan pembelajaran dapat tercapai secara optimal (Amelia, *et al.*, 2022, Delly & Pratiwi, 2023).

4. Implementasi CPPOB dan Izin Penerapan CPPOB ke BPOM

Penerapan dilakukan dalam berbagai aspek antara lain: 1) *personal hygiene*: semua pekerja diwajibkan menjalankan protokol kebersihan pribadi seperti mencuci tangan, menggunakan APD (alat pelindung diri), serta pemeriksaan kesehatan berkala; 2) sanitasi fasilitas dan peralatan: jadwal pembersihan area produksi dan sanitasi fasilitas dan peralatan ditetapkan dan dicatat secara sistematis; 3) pengendalian proses produksi: produksi dijalankan sesuai prosedur yang telah ditetapkan, termasuk pengendalian suhu, waktu, dan potensi kontaminasi silang; 4) pelabelan dan penelusuran produk: sistem pelabelan internal dan pencatatan batch produk diterapkan untuk menjamin ketertelusuran (*traceability*), 5)

dokumentasi dan catatan: seluruh kegiatan kritis dalam proses produksi, sanitasi, pelatihan, dan inspeksi dicatat dalam formulir resmi untuk keperluan verifikasi dan audit.

Penerapan *personal hygiene* ditemukan kendala berupa pembiasaan dalam penggunaan APD, seperti masker. Hal tersebut ditindaklanjuti dengan *briefing* karyawan sebelum melakukan produksi oleh bagian QA/QC sehingga *personal hygiene* menjadi kebiasaan dan dilakukan secara berkelanjutan. Pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang produksi, serta pengendalian proses produksi tidak dilakukan pencatatan secara rutin karena formulir disimpan secara terpusat di bagian QA/QC. Oleh karena itu, formulir didistribusikan kepada bagian sanitasi dan produksi guna dilakukan pencatatan setelah dilakukan pembersihan dan sanitasi baik peralatan, maupun fasilitas, serta pencatatan setelah produksi.

Evaluasi pemenuhan persyaratan CPPOB dilakukan melalui proses audit internal dan juga pelaksanaan penilaian mandiri penerapan CPPOB sesuai daftar periksa BPOM. Hasil penilaian mandiri menunjukkan nilai sangat baik. Pemenuhan persyaratan CPPOB telah dicapai oleh PT Kimika Bite Indonesia, namun ada beberapa catatan yang perlu ditindaklanjuti, yaitu terdapat langit-langit yang terkelupas, ventilasi yang terbuka belum dilengkapi dengan kasa yang mudah dibersihkan, sarana pembersihan/ pencucian peralatan belum dapat dijaga kebersihannya, catatan monitoring pengendalian proses belum diimplementasikan secara kontinyu, dan sistem ketertelusuran belum diimplementasikan secara lengkap, hanya terdapat catatan pembelian bahan.

Pengajuan izin penerapan CPPOB dilakukan melalui sistem OSS. Hal yang harus disiapkan adalah akun OSS atas nama PT Kimika Bite Indonesia. Proses pengajuan izin penerapan CPPOB dimulai dengan pengecekan produk berdasarkan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) melalui situs ereg-rba.pom.go.id dengan menavigasi ke menu *Informasi Lainnya > Informasi Produk > Jenis Pangan > Produsen*. Setelah itu, dilakukan pencarian berdasarkan nama produk untuk memastikan klasifikasinya. Selanjutnya, pelaku usaha perlu masuk ke portal OSS dan mengajukan permohonan baru Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU). Dalam proses ini, dipilih KBLI yang sesuai, PT Kimika Bite Indonesia akan mengajukan KBLI 10750 untuk produk Chicken Katsu, lalu memilih jenis perizinan CPPOB. Pemohon harus melengkapi seluruh persyaratan PB-UMKU yang ditetapkan oleh BPOM di dalam sistem e-sertifikasi.pom.go.id, termasuk mengisi bagian pendaftaran usaha (data industri dan penanggung jawab) sebelum melakukan pendaftaran. Setelah berhasil, langkah berikutnya adalah masuk ke e-sertifikasi.pom.go.id dengan akun yang telah dikirimkan melalui email terdaftar. Di dalam sistem ini, dipilih CPPOB untuk proses pendaftaran. Pemohon juga harus melengkapi profil industri pada bagian "Akun Saya" dan mengajukan perubahan data.

Setelah mendapat persetujuan dari BPOM, dokumen persyaratan izin CPPOB, yaitu peta lokasi, layout sarana produksi, panduan mutu, diagram alir produksi, dan deskripsi produk, serta untuk jenis pangan risiko sedang maka dilengkapi dengan surat pemenuhan standar penerapan CPPOB dan penilaian mandiri penerapan CPPOB dengan nilai minimum B (jenis pangan risiko sedang), dapat diunggah. Dokumen pendukung lainnya yang dapat diunggah adalah penerapan sistem manajemen keamanan pangan seperti sertifikat *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) atau izin penerapan Program Manajemen Risiko (PMR). Status pengajuan akan berubah sesuai proses, dimulai dari "pengajuan" hingga "menunggu verifikasi BPOM". Apabila seluruh tahapan terpenuhi (Gambar 2) dan dokumen dinyatakan lengkap, izin penerapan CPPOB akan diterbitkan secara resmi (Eliza *et al.*, 2025). Izin penerapan CPPOB PT Kimika Bite Indonesia diterbitkan oleh BPOM pada tanggal 15 Mei 2025. Selanjutnya, PT Kimika Bite Indonesia dapat mengajukan izin edar BPOM (Rohmah, *et al.* 2023).



Gambar 2. Tahapan izin penerapan CPPOB ke BPOM

KESIMPULAN

Penyusunan dokumen CPPOB dan implementasi CPPOB di PT Kimika Bite Indonesia dalam rangka izin penerapan CPPOB telah dilaksanakan secara bertahap dan sistematis. Kegiatan diawali dengan analisis menyeluruh terhadap kondisi perusahaan, mencakup observasi fasilitas, proses produksi, identifikasi kesenjangan terhadap standar CPPOB, serta kaji ulang dokumen dan sistem manajemen mutu. Selanjutnya, dilakukan penyusunan dokumen CPPOB yang meliputi pedoman mutu dan rancangan tata letak sarana produksi berdasarkan prinsip higiene dan sanitasi. Tahapan berikutnya adalah pelatihan internal yang mencakup peningkatan pemahaman karyawan melalui pelatihan dan simulasi implementasi CPPOB. Setelah dilakukan penerapan di lapangan, dilakukan audit internal dan penilaian mandiri untuk memastikan kesiapan perusahaan dalam memenuhi standar dan persyaratan izin penerapan CPPOB. Tahap akhir adalah pengurusan izin penerapan CPPOB ke BPOM dan PT Kimika Bite Indonesia berhasil memperoleh izin penerapan CPPOB dari BPOM.

Penelitian lanjutan dapat difokuskan pada evaluasi efektivitas pelatihan dan peningkatan kompetensi sumber daya manusia dalam penerapan CPPOB, serta analisis terhadap tingkat kepatuhan UMKM terhadap pemenuhan izin penerapan CPPOM hingga izin edar BPOM. Penelitian lanjutan juga dapat diarahkan tentang penerapan teknologi digital dalam sistem monitoring dan pelaporan proses produksi guna meningkatkan efisiensi dalam operasional UMKM. Selain itu, analisis biaya terkait implementasi CPPOB juga dapat menjadi fokus penelitian selanjutnya untuk menilai kelayakan dan dampaknya terhadap operasional UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, J. R., Ramadhan, M. F., Azni, I. N., Rahmawati, R., Sandasari, D. A. (2022). Pelatihan CPPOB bagi calon pengusaha jamu di Kelurahan Jatijajar, Depok. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 5(2): 1-7. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v5i2.1291>.
- Aristawidya, L. & Zuhrotun, A. (2025). The effectiveness of food and drug monitoring performance in the working area of the Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan in Bandung. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 8(1): 155-164. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com>.
- Delly, A. P. P. & Pratiwi, Y. S. (2023). Sosialisasi CPPOB dan SSOP pada industri rumah tangga Elen Bakes Denpasar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2): 32-36. <https://doi.org/10.33005/diandra.v2i1.15>.
- Eliza, R., Dwiningtyas M, Sari R. S., Simarmata, R. B. (2025). Implementasi sertifikat cara produksi pangan olahan yang baik pada UMKM frozen pempek Gending Sriwijaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2): 1108-1116. <https://doi.org/10.31949/jb.v6i2.12059>.

- Hasnan, N. Z. N., Basha, R. K., Amin, N. A. M., Ramli, S. H. M., Tang, J. Y. H., Aziz, N. A. (2022). Analysis of the most frequent nonconformance aspects related to Good Manufacturing Practices (GMP) among small and medium enterprises (SMEs) in the food industry and their main factors. *Food Control*, 141:109-205. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109205>.
- Hermawan, D., Ginantaka, A., & Maruf, A. (2024). Perancangan Sistem Informasi Manajemen Persediaan Bahan Baku Terintegrasi E-Commerce untuk Mendukung Ketertelusuran Halal (Halal Traceability) pada UMKM Bakery. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 102–114. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i2.15331>
- Irmawati, I., Jumiono, A., & Amalia, L. (2025). Penerapan Sistem HACCP di Hotel T & Y: Pengaruh Cara Penanganan Produk Terhadap Kualitas Keamanan Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(1), 141–151. <https://doi.org/10.30997/jiph.v7i1.17048>
- Ikram, A., Arshad, M. T., Maqsood, S., Safdar, S. Z., Rasheed, A., Ahmad, A., ... Gnedeka, K. T. (2025). Modern approaches for ensuring the safety and integrity of frozen foods: an overview. *Food and Agricultural Immunology*, 36(1). <https://doi.org/10.1080/09540105.2025.2491594>.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*), Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tahun 2010 (2010). <https://peraturan.go.id/id/permenperin-no-75-m-ind-per-7-2010-tahun-2010>.
- Rani & Hadithya, R. (2024). Sistem manajemen keamanan pangan pada perusahaan XYZ. *Jurnal Bina Manajemen*, 13(1): 1-12. <https://doi.org/10.52859/jbm.v12i2.67>.
- Rohmah, M., Fadhila, S., Rahmadi, A., Andriyani, Y. (2023). Application of good processed food production method (CPPOB) for BPOM distribution license certification. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 8(2): 366-377. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v8i2.10490>.
- Sucipto, S., Sumbayak, P. W., & Perdani, C. G. (2020). Evaluation of good manufacturing practices (GMP) and sanitation standard operating procedure (SSOP) implementation for supporting sustainable production in bakery SMEs. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8(1), 7-12. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i1.7-12.1960>.
- Sunaryo, E., Prasetya, A., & Mardiah. (2021). Kajian Detailed Engineering Design (Ded) Pabrik dan Studi Kelayakan Produk Milky Jelly dengan Pendekatan Keamanan Pangan di Perusahaan Aini Food Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1), 1–9. Retrieved from <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/4419>
- Tirtawati, D., Fanani, M. Z. ., Jumiono, A., & Haris, H. . (2024). Pelaksanaan Pengawasan Keamanan Pangan pada Penerbitan Izin Edar P-IRT di Dinas Kesehatan Kabupaten Tangerang . *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 96–103. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.10844>
- Tutu, B. O. & Anfu, P. O. (2019). Evaluation of the food safety and quality management systems of the cottage food manufacturing industry in Ghana. *Food Control*, 101: 24-28. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.02.028>.