

IMPLEMENTASI CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA PRODUK MINUMAN TELANG COCO PADA USAHA MIKRO DAN KECIL (UMK) NABIL FRESH

Sapira Aprilia¹, Distya Riski Hapsari²

¹Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, sapiraaprilia21@gmail.com

²Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, distya.rizki@unida.ac.id

ABSTRAK

Implementasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) memiliki peran penting untuk menjamin keamanan serta kualitas makanan, khususnya bagi Usaha Mikro dan Kecil (UMK). Penelitian ini mengevaluasi implementasi CPPOB pada produk Telang Coco di UMK Nabil Fresh menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik observasi, gap assessment, analisis dokumen, dan wawancara. Sebelum pendampingan, proses produksi menghadapi berbagai ketidaksesuaian, seperti tata letak yang kurang optimal, fasilitas sanitasi yang belum memadai, dan belum tersedianya dokumentasi CPPOB yang lengkap. Setelah implementasi CPPOB, dilakukan perbaikan sarana produksi, penyusunan SOP, serta peningkatan kebersihan dan sistem pencatatan. Evaluasi menunjukkan peningkatan kepatuhan terhadap CPPOB, dengan perbaikan mutu dan keamanan produk yang signifikan. Implementasi CPPOB mendukung UMK Nabil Fresh dalam meningkatkan standar produksinya dan memperluas peluang memperoleh izin edar BPOM.

Kata Kunci: Cara Pengolahan Pangan yang Baik, Izin Edar, Minuman Telang.

PENDAHULUAN

Pangan menjadi keperluan utama manusia, sehingga sektor pengolahan makanan terus berkembang seiring dengan peningkatan jumlah penduduk. Tidak mengherankan jika industri pangan, khususnya industri skala kecil bermunculan untuk memenuhi permintaan tersebut. Pengolahan pangan umumnya dapat dilakukan tanpa membutuhkan keterampilan teknis serta wawasan ilmiah kompleks. Hal ini memungkinkan siapa saja untuk memulai usaha atau industri di bidang pangan (Nurchayyo, 2018).

Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 12 Tahun 2016, pangan olahan didefinisikan sebagai makanan atau minuman. yang dihasilkan melalui tahapan

tertentu, baik dengan maupun tanpa bahan tambahan. Pangan olahan mencakup berbagai jenis, seperti makanan atau minuman hasil pengolahan khusus, zat aditif makanan, produk hasil modifikasi genetik, serta pangan yang telah mengalami proses iradiasi. Secara umum, pangan olahan diklasifikasikan menjadi dua jenis, yaitu Produk Pangan Skala Rumah Tangga (P-IRT) untuk skala rumah tangga dan MD (Makanan Dalam Negeri) untuk skala industri. Program Pangan Aman Goes to Campus (PAGC) adalah kolaborasi antara Badan POM dan inisiatif Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang diprakarsai oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek). Program ini memiliki tujuan untuk mengembangkan keterampilan mahasiswa dalam aspek keamanan pangan, sekaligus memberikan kesempatan bagi mereka untuk mengimplementasikan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Selain itu, PAGC juga berfokus pada bimbingan bagi Usaha Mikro dan Kecil (UMK) pangan olahan melalui pembentukan fasilitator dari kalangan perguruan tinggi. (BBPOM, 2022).

Fasilitator keamanan pangan adalah individu atau lembaga yang memiliki peran dalam mengawasi dan memastikan keamanan pangan dari berbagai aspek, mulai dari proses produksi hingga pendistribusian produk. Fasilitator ini akan berperan aktif dalam mendampingi UMKM dalam penerapan CPPOB, sekaligus membantu proses pendaftaran pangan olahan untuk memperoleh nomor registrasi P-IRT di tingkat Kabupaten/Kota maupun izin edar MD dari Badan POM. Telang Coco merupakan minuman *Ready to Drink* dengan bahan baku utama yaitu ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) dan penambahan Nata de Coco sebagai toppingnya. Minuman Telang Coco memanfaatkan keunikannya dilihat dari warna ungu dari ekstrak bunga telang. Selain keunikan warnanya, bunga telang juga dikenal memiliki senyawa antioksidannya yang tinggi.

UMK Nabil Fresh merupakan sebuah unit usaha mikro kecil yang bergerak di bidang jasa penjualan minuman Telang Coco dan parcel buah segar. UMK Nabil Fresh memiliki strategi dalam melakukan penjualan Telang Coco dan parcel buahnya yaitu

dengan memanfaatkan media sosial sebagai wadah promosi, dan melakukan penitipan produk untuk dijual di area sekolah maupun kegiatan bazar UMK lainnya

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif deskriptif untuk mengobservasi dan menilai penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada minuman Telang Coco yang diproduksi di UMK Nabil Fresh. Data dikumpulkan melalui berbagai metode, seperti observasi langsung, gap assessment, analisis dokumen, serta wawancara dengan pemilik UMK dan fasilitator keamanan pangan (mahasiswa). Evaluasi dilakukan berdasarkan formular pemeriksaan sarana produksi pangan (Form 68 BPOM) untuk menilai kepatuhan terhadap standar CPPOB.

Partisipan dalam penelitian ini meliputi pemilik UMK Nabil Fresh, fasilitator keamanan pangan (mahasiswa), dan Balai POM Bogor sebagai evaluator utama. Penelitian ini berfokus pada satu jenis produk, yaitu minuman telang coco dengan analisis terhadap sarana produksi, sistem sanitasi, serta dokumen CPPOB yang diterapkan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui gap assessment awal, yang bertujuan untuk mengidentifikasi ketidaksesuaian dalam proses produksi seperti tata letak yang kurang optimal, sanitasi yang belum memenuhi standar, serta dokumentasi CPPOB yang belum lengkap. Setelah identifikasi permasalahan, dilakukan perbaikan sarana produksi, termasuk pengaturan ulang ruang produksi, pemasangan fasilitas sanitasi, dan penyusunan 14 dokumen SOP serta 34 formulir pencatatan CPPOB.

Analisis data dilakukan secara deskriptif, dengan membandingkan kondisi sebelum dan sesudah implementasi CPPOB. Evaluasi akhir dilakukan dengan penilaian ulang menggunakan Form 68 BPOM, yang menunjukkan peningkatan signifikan dalam kepatuhan UMK Nabil Fresh terhadap standar CPPOB. Hasil akhir

penelitian ini menunjukkan bahwa setelah implementasi CPPOB, UMK Nabil Fresh memperoleh rating A (Sangat Baik), yang menandakan bahwa produk Telang Coco telah sesuai dengan standar keamanan pangan dan memenuhi syarat untuk memperoleh izin edar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMK Nabil Fresh dilakukan sebagai langkah usaha memperbaiki kualitas pangan pada produk minuman Telang Coco. CPPOB merupakan standar yang bertujuan untuk memastikan bahwa tahapan pembuatan pangan dilakukan melalui metode yang higienis, terstruktur, dan sesuai regulasi BPOM. Berdasarkan Permenperin No.75/M-IND/PER/7/2010, penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik diperlukan guna menghindari pencemaran biologis, kimia, dan fisik serta memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman dikonsumsi.

Sebelum pendampingan CPPOB, ditemukan beberapa ketidaksesuaian dalam proses produksi di UMK Nabil Fresh, termasuk tata letak ruang produksi yang tidak optimal, fasilitas sanitasi yang kurang memadai, serta dokumentasi CPPOB yang belum tersedia. Hal ini dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan menurunkan kualitas produk. Sebagai tindak lanjut, dilakukan berbagai perbaikan, seperti penyesuaian kembali tata letak dan pemasangan fasilitas sanitasi, serta penyusunan dokumen CPPOB yang mencakup 34 formulir pencatatan dan 14 dokumen SOP.

Berikut adalah pembahasan penerapan CPPOB di UMK Nabil Fresh berdasarkan setiap aspek yang dinilai.

1. Tempat dan Kondisi Lingkungan Produksi

Sebelum pendampingan, tempat produksi UMK Nabil Fresh belum sepenuhnya memenuhi standar CPPOB. Ruang produksi memiliki tata letak yang kurang teratur, sehingga berisiko menimbulkan risiko perpindahan kontaminan dari bahan baku ke produk akhir. Selain daripada itu, lingkungan sekitar belum sepenuhnya terlindungi

dari debu, serangga, dan sumber pencemaran lainnya. Setelah implementasi CPPOB, dilakukan perbaikan seperti pengaturan ulang tata letak ruang produksi untuk memastikan alur kerja lebih efisien dan higienis. Selain itu, dipasang tirai PVC di pintu masuk produksi untuk mencegah masuknya kontaminan dari luar.

2. Bangunan dan Fasilitas Produksi

Pengaturan tata letak fasilitas adalah sistem penataan berbagai fasilitas di pabrik untuk mendukung kelancaran proses produksi (Wignjosoebroto, 2023). Permasalahan lain yang timbul di UMK Nabil Fresh dalam produksi minuman Telang Coco adalah pada bagian penataan ruang produksi yang masih kurang rapi dan belum tersusun dengan baik. Dalam kegiatan produksi awal seluruh kegiatan produksi pada alur karyawan masih belum sesuai. Hal ini sejalan dengan pernyataan (Wijayanti, et al. 202) bahwa tata letak ruang produksi yang tidak terorganisir dengan baik dapat menyebabkan pemborosan dalam hal tenaga, waktu, dan biaya.

Berdasarkan pada uraian di atas, maka dilakukan pendampingan perubahan tata letak ruang produksi minuman Telang Coco di UMK Nabil Fresh. Selain Pendampingan perbaikan, dilakukan juga pendampingan pembuatan dan penerapan SOP. Tujuan dilakukan perubahan tata letak ruang produksi sebagai upaya peningkatan kualitas dan kuantitas pada pembuatan minuman Telang Coco. Prosedur operasional standar (SOP) serta penataan ruang produksi yang optimal berperan dalam peningkatan kualitas produksi yang sesuai dengan *Good Manufacturing Practice* (GMP) (Ratna dan Aminullah, 2022). SOP dan tata letak ruang produksi yang telah dibuat akan dimasukkan ke dalam figura dan diletakkan di ruang produksi yang memerlukan panduan SOP serta pengaturan ruang dan akan dikontrol secara rutin oleh karyawan yang ditugaskan.

Bangunan produksi UMK Nabil Fresh sebelumnya memiliki dinding dan lantai yang belum memenuhi standar higienis, serta ventilasi yang kurang optimal. Hal ini dapat menyebabkan penumpukan debu dan uap air, yang berisiko menurunkan kualitas produk. Sebagai solusi, dilakukan pembersihan dan pengecatan ulang

dinding produksi, pemasangan ventilasi tambahan, serta penyediaan saluran pembuangan yang lebih baik agar proses produksi lebih higienis dan sesuai standar CPPOB.

3. Peralatan Produksi

Peralatan produksi yang digunakan di UMK Nabil Fresh sebelumnya belum memiliki prosedur pembersihan yang baku, sehingga berpotensi menyebabkan kontaminasi mikroba pada produk. Dengan penerapan CPPOB, kini setiap peralatan memiliki SOP pembersihan yang dilakukan secara rutin sebelum dan sesudah produksi. Selain itu, digunakan rak penyimpanan khusus untuk peralatan agar tidak tercampur dengan bahan baku atau produk jadi.

4. Suplai Air

Sumber air yang digunakan dalam produksi minuman Telang Coco sebelumnya belum diuji kualitasnya secara berkala. Air yang tidak memenuhi standar dapat menjadi sumber kontaminasi dan menurunkan keamanan pangan. Setelah perbaikan, UMK Nabil Fresh kini menggunakan air bersih yang telah diuji kualitasnya, sesuai dengan standar air minum yang aman untuk produksi pangan.

5. Higiene dan Sanitasi Karyawan

Sebelum penerapan CPPOB, karyawan produksi belum sepenuhnya mengikuti protokol higiene, seperti penggunaan pakaian kerja, masker, dan sarung tangan selama proses produksi. Sebagai langkah perbaikan, diberikan pelatihan tentang higiene karyawan, dan kini setiap karyawan diwajibkan menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) saat bekerja.

6. Penyimpanan Material Baku dan Produk Akhir

Sebelum dilakukan perubahan, bahan baku dan produk jadi disimpan dalam lokasi yang sama yang dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang. Dengan penerapan CPPOB, material baku dan produk akhir kini dipisahkan di dalam area berbeda, serta diberikan label yang jelas untuk menghindari kesalahan dalam penyimpanan.

7. Pencatatan dan Dokumentasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

Dokumen Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) berisi panduan mengenai proses produksi, mencakup penggunaan bahan baku, peralatan, lokasi produksi, tata letak bangunan, serta sistem pengemasan dan sanitasi dalam pengolahan pangan. Dokumen ini disusun sebagai dukungan sekaligus menjadi persyaratan yang wajib dipenuhi oleh setiap produsen pangan (Faridah *et al.*, 2022). Sebelum pendampingan, UMK Nabil Fresh belum memiliki dokumen SOP tertulis dan dokumentasi standar CPPOB, yang merupakan persyaratan utama untuk mendapatkan izin BPOM. Setelah implementasi CPPOB, telah disusun 14 dokumen SOP dan 34 formulir pencatatan, yang mencakup monitoring sanitasi, pengolahan produk, pengemasan, serta distribusi. CPPOB berfungsi sebagai pedoman yang mengatur proses produksi pangan untuk memproduksi makanan yang berkualitas, aman, dan sesuai untuk dikonsumsi (Pratinova *et al.*, 2020).

8. Label Produk

Sebelumnya, label produk Telang Coco belum memenuhi standar BPOM, karena belum mencantumkan tanggal kedaluwarsa, isi bersih, dan barcode 2D yang merupakan persyaratan wajib untuk produk pangan olahan. Setelah revisi, label kini telah memenuhi Regulasi BPOM Nomor 16 Tahun 2020, yang mengatur penyajian data kandungan gizi dan kode produksi pada produk makanan olahan. Hasil evaluasi setelah implementasi CPPOB menunjukkan bahwa UMK Nabil Fresh mengalami peningkatan signifikan dalam penilaian sarana produksi pangan, dengan rating yang awalnya D (Sangat Kurang) meningkat menjadi A (Sangat Baik). Perbaikan yang dilakukan, seperti penerapan SOP dalam proses produksi, peningkatan kebersihan lingkungan, serta pengelolaan material baku dan hasil akhir yang lebih terstandarisasi telah terbukti meningkatkan mutu serta keamanan produk. UMK Nabil Fresh juga telah mendapatkan sertifikat IP CPPOB yang telah diterbitkan oleh BPOM.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
LAMPIRAN
PBUMKU:18122200214180000002

1. Nomor	: PW-S.04.09.16B.16B2.07.24-3855.PU
2. Kepada	: Nabil Fresh
3. Skala Usaha	: Usaha Mikro Kecil (UMK)
4. Alamat	: Pondok Mandala blok T8 , Kelurahan Tugu, Kecamatan Cimanggis, Kota Depok, Provinsi Jawa Barat, 16451, Indonesia
5. Jenis Pangan	: Minuman Sari Buah
6. Risiko Produk	: Pangan Risiko Sedang
7. Berlaku sampai dengan	: 15 Juli 2029

Izin Penerapan ini dapat dibatalkan, apabila terjadi perubahan yang mengakibatkan tidak terpenuhinya persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan peraturan perundangan di bidang pangan.

Gambar 1. Sertifikat IP CPPOB UMK Nabil Fresh

Produk yang telah disetujui oleh Lembaga berwenang dengan demikian, produk tersebut telah memenuhi tolak ukur kualitas dan keamanan yang ditetapkan. memenuhi tolak ukur produk, ketentuan, keselamatan, kualitas, serta kegunaan dari produk tersebut. Produk yang belum mendapatkan izin edar dari Departemen Kesehatan/Lembaga berwenang dapat menimbulkan kehilangan, baik secara finansial maupun psikologis apabila dikonsumsi oleh konsumen. Tentu saja hal ini dapat merugikan konsumen sebagai pihak yang mengkonsumsi produk tersebut (Hermanu, 2016). Keuntungan memiliki izin edar bagi pengusaha pangan meliputi: (1) Memberikan legalitas terhadap produk pangan olahan kemasan yang dijual; (2) Produk yang telah memiliki legalitas akan lebih dipercaya oleh konsumen dan pasar. Sedangkan bagi konsumen, izin edar pada produk pangan olahan kemasan memberikan manfaat berupa: (1) Konsumen dapat menikmati produk pangan yang terjamin keamanannya serta terbebas dari kontaminasi kimia, biologi, dan fisik; (2) Konsumen memiliki akses terhadap informasi yang jelas mengenai produk yang dikonsumsi; (3) Konsumen terlindungi dari potensi kerugian dalam berbagai aspek (Nurchahyo, 2018). Sertifikat CPPOB yang dimiliki oleh pelaku usaha berfungsi sebagai

dokumen resmi yang membuktikan bahwa fasilitas produksi pangan telah memenuhi standar CPPOB dalam proses pengolahan makanan (Kusumahati et al., 2023).

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, implementasi CPPOB di UMK Nabil Fresh memberikan dampak signifikan terhadap keamanan dan kualitas produk Telang Coco. Setelah dilakukan perbaikan pada berbagai aspek produksi, hasil evaluasi menunjukkan peningkatan dari rating D (Sangat Kurang) menjadi rating A (Sangat Baik) dalam audit CPPOB. Peningkatan ini menunjukkan bahwa tahapan produksi telah sesuai dengan standar yang ditetapkan, sehingga UMK Nabil Fresh kini lebih siap untuk mendapatkan izin edar BPOM. Dengan adanya sertifikasi Izin Penerapan CPPOB, UMK Nabil Fresh memiliki peluang lebih besar untuk memperluas pemasaran dan meningkatkan daya saing produknya di pasaran. Sertifikat IP CPPOB menjadi bukti bahwa UMK Nabil Fresh telah memenuhi dan menerapkan standar CPPOB dengan baik dan benar.

REFERENSI

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan . Peraturan BPOM. Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 12 Tahun 2016 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. Peraturan BPOM. Nomor 13 Tahun 2023 Tentang Kategori Pangan. Jakarta.

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan . Peraturan BPOM. Nomor 16 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Pelatihan Pengawas Pangan Kabupaten Kota dan Penyuluh Keamanan Pangan. Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan . Peraturan BPOM. Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2003. SK Kepala BPOM RI No:HK.00.05.52.4321 Tentang Pedoman Umum Pelabelan Produk Pangan. Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. Profil Balai POM di Bogor. Website. <https://bogor.pom.go.id/>. Diakses pada tanggal 11 Maret 2025.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. Berita Program Pangan Aman Goes to Campus BBPOM di Jakarta. Website. <https://jakarta.pom.go.id/berita/program-pangan-aman-goes-to-campus-di-bbpom-jakarta> . Diakses pada 9 Maret 2025.
- Faridah, F., Sari, R., Dewi, R., Fitri, G., Ruhana, R., Marzuki, M. dan Adriana, A. 2023. Pelatihan Penyusunan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Tenant Inkubator Bisnis Politeknik Negeri Lhokseumawe. *Jurnal Vokasi*, 7(2).
- Hermanu, B. 2016. Studi implementasi izin edar produk pangan industri rumah tangga (P-IRT) dalam mewujudkan keamanan pangan yang optimal di kota semarang. *Jurnal ilmiah hukum dan dinamika masyarakat*, 11(2).
- Kusumahati, S., Juliastuti, S. R., Hendrianie, N., Darmawan, R., Rahmawati, Y., Oktavianingrum, E. ., dan Rachmaniah, O. 2023. Sertifikasi CPPOB dan Halal pada Produk Makanan Minuman: Upaya Meningkatkan Keunggulan Ekonomi Suatu Produk. *Sewagati*, 7(1).
- Nurchahyo, E., dan Nurchahyo, E. 2018. Pengaturan dan pengawasan produk pangan olahan kemasan. *Jurnal Magister Hukum Udayana*, 7(3).
- Peraturan Menteri Perindustrian. 2010. Pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta.

- R. Pratinova., T. Muhandri., dan 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*, 8(3).
- Ratna, A. M., dan Aminullah, M. W. (2022). Renovasi Layout Sanitasi Kerupuk Ikan Sarden Dahlia Di Desa Air Itam Kecamatan Jejawi, Kabupaten Ogan Komering Ilir. *Ikra-Ith Abdimas*, 5(3), 139-143.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor.18 tahun 2012 tentang Pangan. *Jakarta Republik Indonesia*
- Wijayanti, Aulia Tri, Tyas Septia Nova, and Hastawati Chrisna Suroso. 2021. "Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas (Re-Layout) Pada Produksi Kerupuk Di UD. Sekar." *Jurnal Teknologi Industri* 1(1).
- Wignjosoebroto, Sritomo. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya (ID): Guna Widya.