



## **Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers**

*"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"*

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

**"Tema: 8 (Pengabdian Kepada Masyarakat)"**

### **PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK UNTUK MENINGKATKAN KAPASITAS DAN KUALITAS PRODUKSI DI POKLAHSAR DESA PANEMBANGAN**

**Mustaufik<sup>1</sup>, Wahyu Adhi Saputro<sup>2</sup>, Ulfah Nurdiani<sup>3</sup>**

**<sup>1</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman**

**<sup>2</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman**

**<sup>3</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman**

#### **ABSTRAK**

Desa Panembangan merupakan salah satu lokasi yang menjadi fokus kegiatan *smart village*. Lokasi ini bahkan dijadikan sebagai *smart fisheries village* karena memiliki potensi sektor perikanan dan pertanian yang baik. Adanya potensi tersebut menjadi dasar dibentuknya poklhasar (kelompok pengolahan dan pemasaran hasil perikanan) dengan produk aneka olahan ikan. Poklhasar dalam kegiatannya tentunya tidak lepas dari beberapa permasalahan yang dihadapi. Salah satu permasalahan yang dihadapi poklhasar adalah minimnya keterampilan mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Kegiatan pengabdian ini penting untuk dilakukan dengan tujuan untuk menerapkan cara produksi pangan olahan yang baik untuk meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi di poklhasar Desa Panembangan. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan ceramah dan diskusi serta pemberian beberapa masukan bagi poklhasar dari gambaran tempat produksinya. Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan terjadi peningkatan pemahaman dan peningkatan kualitas, keamanan dan higienitas produk di Poklhasar Desa Panembangan serta perbaikan kualitas produk.

Kata kunci: CPPOB, Panembangan, Poklhasar, Smart Village

#### **ABSTRACT**

Panembangan Village is one of the locations that is the focus of smart village activities. This location has even been used as a smart fisheries village because it has good potential in the fisheries and agricultural sectors. This potential became the basis for the formation of a poklhasar (fishery product processing and marketing group) with various processed fish products. Poklhasar in its activities is certainly not free from several problems it faces. One of the problems faced by poklhasar is the lack of skills regarding Good Processed Food Production Methods (GMP). This service activity is important to carry out with the aim of implementing good processed food production methods to increase production capacity and quality in the Panembangan Village poklhasar. The method of implementing this activity is carried out by lectures and discussions as well as providing some input for the community groups from a description of the production site. Based on the results of the service activities that have been carried out, there has been an increase in understanding and improvement in



## ***Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers***

*"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"*

*17-18 Oktober 2023*

*Purwokerto*

---

the quality, safety and hygiene of products in the Panembangan Village Poklahsar as well as improvements in product quality.

Keywords: GMP, Panembangan, Poklahsar, Smart Village

### **PENDAHULUAN**

Manusia membutuhkan pangan sebagai kebutuhan utama. Pemenuhan pangan menjadi kewajiban setiap individu baik untuk mendapatkan pangan yang bermutu maupun aman (Rezki, 2020). Pelaku usaha termasuk UMKM juga memiliki tanggung jawab dalam membuat produk yang memiliki mutu baik serta keamanan pangan yang baik pula sehingga produksi dituntut untuk lebih baik dan higienis. Peran dari adanya keamanan pangan dari suatu produk akan memberikan daya saing produk yang meningkat sehingga bagi pelaku usaha menjadi komponen penting untuk dilakukan. Tentunya pelaku usaha maupun UMKM akan selalu dihadapkan pada pasar persaingan yang ketat bahkan di tingkat global sekalipun sehingga keamanan dan kualitas pangan harus terjamin (Rahayu, 2012). Pentingnya pemberdayaan masyarakat dilakukan terhadap pelaku usaha yang ada memungkinkan pendapatan akan meningkat jika keamanan pangan produk sudah menjadi kebiasaan yang dilakukan. Terwujudnya perkembangan pilar ekonomi nasional melalui pergerakan UMKM terjadi apabila peran serta pelaku usaha mampu membuat produk yang berdaya saing dan mampu menciptakan lapangan usaha yang dibutuhkan masyarakat (Fahlevie dan Fauziyyah, 2023).

Salah satu bagian penting yang harus tercukupi dalam kebutuhan hidup masyarakat adalah pangan. Pangan yang tersedia dapat diolah menjadi berbagai macam pangan dengan gizi seimbang. Kepraktisan juga menjadi prioritas utama individu dalam mengonsumsi makanan sehingga kesan memudahkan menjadi identik dan melekat pada produk olahan. Adanya produk olahan tentunya harus selaras dengan kualitas produk yang diberikan. Hal ini seharusnya mampu diwujudkan oleh kelompok UMKM yang berperan penting untuk memberikan sistem produksi pangan olahan yang tidak hanya baik namun juga higienis. Tingkat higienitas sebuah produk tentunya harus didampingi dengan ilmu pengetahuan dari pemilik maupun pekerja mengenai cara pengolahan pangan yang baik dan benar. Sosialisasi menjadi aspek penting dalam peningkatan CPPOB (Cara Pengolahan Pangan Olahan Yang Baik) dalam upaya optimalisasi keterampilan dan pengetahuan anggota maupun pemilik usaha (Latifasari dkk, 2023).

Usaha yang dijalani oleh pengrajin akan berjalan dalam waktu yang panjang jika produk yang dihasilkan baik. Tentunya dalam memperoleh produk yang baik akan melewati berbagai macam tahapan. Hal ini tidak hanya dialami oleh industri rumah tangga saja namun hingga industri besar. Sertifikasi izin edar pada tingkat rumah tangga (P-IRT) serta BPOM akan menjadi langkah strategis yang harus dilakukan pengusaha yang berkecimpung dalam pangan olahan. Cara produksi pangan yang baik dan benar juga harus menjadi pedoman utama dalam memproduksi. Pangan olahan dengan kualitas terbaik, terjamin dari segi keamanan dan kualitas pangannya akan membuat konsumen lebih merasa terpuaskan ketika membeli dan mengonsumsi produk yang dijual. Penerapan CPPOB bertujuan agar pelaku usaha memiliki rasa tanggung jawab terhadap keamanan dan mutu produk yang dibuat. Adanya kegiatan tersebut juga secara tidak langsung akan menguatkan daya saing produk di pasaran. Produk yang dibuat dengan tingkat higienitas tertentu dan peralatan serta bahan baku yang baik didukung proses produksi yang benar akan membuat produk laku di pasaran. Dokumen pencatatan hingga pengemasan yang berkualitas juga akan menambah daya tarik produk (Yulianti, 2018).

Pendampingan dan pelatihan adalah dua hal yang sedang dibutuhkan oleh pelaku usaha ditingkat UMKM untuk menguatkan daya saing maupun kualitas produk yang dihasilkan. Penerapan Ipteks di masyarakat saat ini menjadi kebutuhan bahkan untuk pelaku usaha tingkat rumah tangga. Kinerja manajemen dan produksi harus dikembangkan secara berkelanjutan agar usaha yang dijalani mampu



## **Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers**

*"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"*

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

---

bertahan dari waktu ke waktu (Viksari dkk, 2020). Apabila produk yang dibuat sudah berkualitas maka besar harapan peningkatan kesejahteraan bagi pelaku usaha terwujud. Peningkatan pendapatan masyarakat selaras dengan cara produksi pangan yang baik bagi pelaku usaha. Wujud pelaksanaan dari produksi pangan yang baik diperuntukkan untuk menghindarkan pangan olahan dari pencemaran serta mengendalikan proses produksi (Triwuri dkk, 2019).

Desa Panembangan merupakan salah satu desa yang ada di Kabupaten Banyumas yang terkenal dengan *Smart Fisheries Village*. Tidak heran jika pada lokasi ini terdapat beberapa poklaksar (kelompok pengolahan dan pemasaran hasil perikanan) yang aktif. Secara umum poklaksar yang ada di Desa Panembangan memproduksi pangan olahan yang berasal dari hasil perikanan. Pada dasarnya daya terima pasar dari produk hasil olahan poklaksar Desa Panembangan cukup besar. Berdasarkan identifikasi permasalahan yang ada poklaksar yang ada di Desa Panembangan membutuhkan pendampingan dan pembimbingan dalam cara menerapkan pengolahan pangan yang baik. Hal ini diperuntukkan agar produk yang dihasilkan oleh poklaksar memiliki tingkat keamanan dan kesehatan pangan yang baik. Atas dasar uraian yang telah disebutkan maka pengabdian ini bertujuan untuk melakukan penerapan cara produksi pangan olahan yang baik untuk meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi di poklaksar Desa Panembangan.

### **METODE PENELITIAN**

Identifikasi permasalahan yang muncul dari poklaksar yang ada di Desa Panembangan adalah mengenai cara pengolahan pangan yang baik dan benar. Dalam hal kuantitas produk yang dihasilkan oleh poklaksar di Desa Panembangan hingga saat ini belum mengalami masalah yang berarti namun dari segi kualitas poklaksar Desa Panembangan menginginkan adanya peningkatan kualitas. Hal ini disadari oleh poklaksar bahwa persaingan usaha yang ada di pasaran sangat ketat sehingga penting untuk memperkuat kualitas produk dengan menguatkan daya saing melalui cara pengolahan produk yang baik dan benar. Menjawab permasalahan yang ada pada poklaksar Desa Panembangan maka kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk menerapkan cara pengolahan pangan yang baik dan benar. Metode pengabdian dilakukan secara *service learning*. Maksud dari pernyataan ini adalah materi dan peningkatan pemahaman diberikan pada awal penerapan cara pengolahan pangan yang baik dan benar. Setelah dilakukan pemaparan mengenai materi diikuti dengan diskusi tanya jawab mengenai cara pengolahan pangan yang baik dan benar disertai dengan edukasi melalui penayangan video untuk memberikan visualisasi atau gambaran bagi poklaksar ketika nantinya melakukan proses produksi.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Secara administratif Desa Panembangan masuk ke dalam wilayah Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas. Daerah ini memiliki luasan wilayah sebesar 257.945 hektar dengan ketinggian lebih dari 200 mdpl. Lahan yang tersedia di Desa Panembangan digunakan untuk areal persawahan (Kabupaten Banyumas, 2018). Desa Panembangan memiliki ketersediaan air yang melimpah sehingga tidak heran jika wilayah ini menjadi desa dengan program *Smart Village*. Dalam upaya mengembangkan Desa Panembangan berbasis *Smart Village* perlu adanya pengembangan dari sisi sumber daya manusia. Hal ini penting dilakukan mengingat sumber daya manusia adalah komponen penting selaku penggerak (Fajrillah, 2018).

Sektor perkembangan yang ada di Desa Panembangan mengombinasikan pada dua titik sektor utama yaitu perikanan dan pertanian. Masyarakat desa melakukan komitmen pengembangan guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Potensi Desa Panembangan layak untuk ditingkatkan dikarenakan lokasi ini mampu mengembangkan mina padi. Tidak heran jika Desa Panembangan dijadikan sebagai desa percontohan *Smart Fisheries Village* (SFV) (Suara Banyumas, 2022). Adanya program ini menjadikan integrasi riset beserta teknologi didampingi dengan perbaikan kapasitas



## **Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers**

*"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"*

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

maupun kualitas sumber daya manusia sebagai pendukungnya (Nurfitriana dan Sayida, 2023).

Berkembangnya Desa Panembangan terlihat dari tersedianya poklaksar yang ada. Empat poklaksar yang ada adalah Berkah Momji, Bunda Madani, Ummi Mandiri dan Berlian Pajhero. Produ yang dikembangkan oleh poklaksar adalah produk olahan dari bahan perikanan. Produk yang dibuat seperti keripik kulit ikan, abon lele dan masih banyak produk pangan olahan berbahan dasar ikan lainnya. Dalam kebutuhannya memasarkan produk maka diperlukan kualitas produk yang baik. Oleh karena itu penerapan cara produksi pangan olahan yang baik dan benar menjadi suatu kewajiban dan keharusan. Hal ini juga dikarenakan pasar memiliki persyaratan tertentu ketika menerima produk sehingga terdapat standar tersendiri. Produk olahan pangan yang telah memenuhi standar dikaji dari kualitasnya maka akan lebih mudah memperoleh pasar dan lebih eksis. Dalam mendukung kualitas maka dibutuhkan penerapan standar kelayakan minimal melalui penerapan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) atau sering dikenal dengan GMP (*Good Manufacturing Practice*). Kegiatan pengabdian dimulai dengan tahapan awal yaitu pemaparan materi untuk meningkatkan pemahaman anggota pengurus poklaksar mengenai CPPOB yang dapat dilihat pada gambar berikut ini.



**Gambar 1.** Pemaparan Materi CPPOB

Kegiatan mengenai edukasi penerapan GMP telah dilakukan dengan melibatkan anggota dari tiga poklaksar yang ada di Desa Panembangan Cilongok. Antusiasme juga terlihat dari adanya komunikasi dua pihak antara tim pengabdian dengan peserta kegiatan pengabdian. Diskusi dan tanya jawab juga berjalan dengan baik sehingga *knowledge sharing* bisa berjalan sebagaimana mestinya. Kaidah peraturan mengenai higienitas merupakan salah satu masukan yang tim pengabdian berikan kepada peserta pengabdian sehingga nantinya di tempat pengolahan sudah tersedia semacam Standar Operasional Prosedur yang mengatur higienitas baik dari sumber daya manusia maupun bahan baku yang akan digunakan.

GMP juga diartikan sebagai langkah maupun prosedur serta mekanisme produksi sehingga menghasilkan produk siap jual yang terstandarisasi. GMP atau dikenal sebagai CPPOB yang diterapkan oleh poklaksar akan membuat konsumen memiliki tingkat risiko kecil ketika mengonsumsi produk olahan pangan yang berasal dari buatan poklaksar Desa Panembangan. Sejatinya dalam penerapan GMP atau CPPOB tidak memiliki referensi ataupun acuan yang terstandarisasi namun dalam pengembangannya terdapat beberapa bahan pangan yang menjadi standar dalam pengawasan



## **Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers**

*"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"*  
17-18 Oktober 2023  
Purwokerto

---

sehingga penting untuk memperhatikan bahan apa saja yang akan digunakan dalam kegiatan produksi. Penting untuk diketahui penerapan CPPOB ditujukan untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi dan aman.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan peserta kegiatan yaitu anggota pengurus poklhasr yang ada di Desa Panembangan pada tahapan pertama mengikuti pemaparan materi mengenai pemahaman cara penerapan pengolahan pangan yang baik dan benar. Tahapan kedua peserta kegiatan pengabdian mengikuti sesi diskusi. Kegiatan pengabdian yang diikuti berjalan dengan lancar. Hal ini ditunjukkan dengan antusiasme peserta kegiatan pengabdian yang tinggi saat sesi diskusi dilakukan. Adanya kegiatan pengabdian ini juga meningkatkan pemahaman dan pengetahuan pengurus poklhasr yang ada di Desa Panembangan mengenai penerapan produksi pangan olahan yang baik dan benar. Tindak lanjut dari kegiatan pengabdian ini adalah anggota poklhasr dapat memulai pembiasaan diri untuk memproduksi pangan olahan dengan cara yang baik dan benar. Dengan begitu akan terwujud peningkatan kapasitas dan kualitas produksi di poklhasr Desa Panembangan.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terimakasih tim pengabdian haturkan kepada Universitas Jenderal Soedirman yang telah memberikan pendanaan pengabdian pendukung Desa Smart Village. Tak lupa penulis juga menghaturkan banyak terimakasih kepada LPPM Unsoed yang telah memberikan izin pengabdian. Tim pengabdian juga mengucapkan banyak terimakasih kepada poklhasr Desa Panembangan yang telah bersedia ikut serta dalam kegiatan pengabdian ini. Tim pengabdian juga mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu berjalannya dan kelancaran kegiatan pengabdian ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Fahlevie, R. Fauziyyah, A. (2023). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM Es Krim di Provinsi Kepulauan Riau. *Sainteks*. 2 (3). 424-433.
- Fajrillah, Zarina, W. (2018). Smart city vs smart village. *Jurnal Mantik Penusa*. 22 (1). 1-6.
- Kabupaten Banyumas. (2018). Desa Panembangan. <http://pelatihan.banyumaskab.go.id/page/27394/profil-des> . Diakses Pada Tanggal 10 Oktober 2023.
- Latifasari, N. Faizah. Kurnawati, AD. (2023). Sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Pengrajin Tempe Dage di Desa Ciberung, Ajibarang Banyumas. *Indonesian Journal of Community Service and Innovation (IJCOSIN)*. 3 (3). 18-25.
- Nurfitriana, N. Sayida, BR. (2023). Pengembangan Wilayah Perikanan Berbasis Smart Fisheries Village (SFV) di Desa Pulogading Kecamatan Bulakamba Kabupaten Brebes Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Pesisir*. 4 (2). 1-7.
- Rahayu, W. P., Nababan, H., Hariyadi, P., & Novinar. (2012). Keamanan pangan dalam rangka peningkatan daya saing usaha mikro, kecil, dan menengah untuk penguatan ekonomi nasional. *Makalah Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X*. Jakarta.

Rezki, R. (2020). Evaluasi penerapan CPPB IRT Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) minuman tradisional di Desa Mekarharja (Evaluation of the ppplication of CPPB- IRT in traditional beverages home industry in



## ***Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers***

*"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"*

*17-18 Oktober 2023*

*Purwokerto*

---

Mekarharja Village ). Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat, 2 (1), 28-33.

Suara Banyumas. (2022). Panembangan Ditunjuk sebagai Percontohan Smart Fisheries Village. <https://suarabanyumas.com/panembangan-ditunjuk-sebagai-percontohan-smart-fisheries-village/> . Diakses Pada Tanggal 10 Oktober 2023.

Triwuri, N. A. et al. (2019). Upaya penanggulangan sampah organik di desa maos lor cilacap menggunakan komposter ayun. Jurnal Pengabdian Barelang, 1(3), pp. 8–13.

Vikasari, C., Handayani, M. and Prasadi, O. (2020). Penerapan Teknologi Budidaya Ikan Air Tawar Dengan Metode Maxiras dan Aquaponic ( Studi Kasus : Kelompok Tani Ikan Desa Kalijaran ). Madani: Indonesian Journal Of Civil Society, 2(1), pp. 9–15.

Yulianti, M. D., & Mustarichie, R. (2018). Tata cara registrasi untuk pangan olahan industri rumah tangga (PIRT) dan makanan dalam negeri (MD) dalam rangka peningkatan produk yang aman dan bermutu di Bandung Jawa Barat. Farmaka, 15(3), 57-64.