

Sosialisasi Penerapan cara Produksi Pangan Olahan yang Baik Bagi Mahasiswa Program Mahasiswa Wirausaha

Socialization of The Implementation of Good Processed Food Production Methods For Students of The Student Entrepreneurship Program

Evahelda^{1*}, Ginis Monica², Shagita Nabila², Vega², Anita², Muhammad Athif², Adelbi Candra²

¹Magister Ilmu Pertanian Fakultas Pertanian, Perikanan, dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung

²Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Perikanan, dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung Kampus Terpadu Balunujuk, Merawang, Bangka 33172, Prov Kep. Bangka Belitung, Indonesia

*Penulis Korespondensi: evaheldaubb@gmail.com

Info Artikel:

Tanggal Submission: 10 April 2026

Tanggal Accepted: 3 Juni 2026

Kata Kunci:

Penerapan CPPOB
Keamanan pangan
Pengolahan pangan
Keripik pangsit ikan
Higienis

Keywords:

Applicaton of GMPPF
Food Safety
Food Processing
Fish Dumpling Chips
Hygienic

Sitasi: Evahelda, Monica G, Nabila S, Vega, Anita, Athif M, Candra A. 2026. Sosialisasi Penerapan cara Produksi Pangan Olahan yang Baik Bagi Mahasiswa Program Mahasiswa Wirausaha. *Pusaka Abdimas*. 3(1): 7-13.

Abstrak:

Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan upaya penting untuk menjamin keamanan dan mutu pangan olahan. Kegiatan ini bertujuan mensosialisasikan dan menerapkan prinsip CPPOB kepada mahasiswa sebagai upaya menumbuhkan kesadaran akan pentingnya standar keamanan pangan. Sasaran kegiatan ini adalah mahasiswa Program Mahasiswa Wirausaha (PMW) dan mahasiswa Agribisnis yang mengikuti praktikum mata kuliah Hilirisasi Produk Pertanian. Metode yang digunakan meliputi pemaparan materi langsung mengenai keamanan pangan dan CPPOB, dilanjutkan dengan diskusi, tanya jawab, serta demonstrasi praktik nyata penerapan CPPOB dalam pembuatan keripik pangsit ikan ciu. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sosialisasi telah terlaksana dengan baik dan mampu meningkatkan pemahaman 28 orang peserta mengenai pentingnya penerapan standar keamanan pangan dalam proses pengolahan produk pangan. Sesi diskusi dan tanya jawab menunjukkan partisipasi aktif, yang memperkuat pemahaman peserta tentang pentingnya penerapan CPPOB sebagai dasar untuk menghasilkan produk pangan yang aman, bermutu, dan berdaya saing. Secara keseluruhan, kegiatan ini menegaskan bahwa mahasiswa mampu menerapkan praktik pengolahan pangan yang higienis dan sesuai dengan standar yang berlaku.

Abstract:

The The application of Good Manufacturing Practices for Processed Food (GMPPF) is a critical effort to ensure the safety and quality of processed food. This activity aimed to socialize and implement GMPPF principles to students as an effort to foster awareness of the importance of food safety standards. The targets were students of the Entrepreneurial Student Program (ESP) and Agribusiness students participating in the practical session of the Agricultural Product Downstreaming course. The method included the direct presentation of material on food safety and GMPPF, followed by a discussion, a question-and-answer session, and a demonstration of the practical application of GMPPF in the production of fish dumpling chips. The results showed that the socialization was carried out properly and was able to enhance the understanding of 28 participants regarding the importance of applying food safety standards in food processing. The discussion and question-and-answer sessions indicated active participation, reinforcing participants' understanding of GMPPF as a basis for producing safe, quality, and competitive food products. Overall, this activity confirmed that students were capable of implementing hygienic food processing practices in accordance with applicable standards..

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan hal yang sangat penting dalam proses pengolahan makanan. Produk pangan yang dihasilkan tidak hanya harus memiliki cita rasa yang enak, tetapi juga harus aman dan bermutu bagi konsumen. Untuk mewujudkannya, setiap pelaku usaha maupun mahasiswa yang belajar tentang pangan perlu memahami dan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Oleh karena itu, setiap kegiatan pengolahan pangan wajib menerapkan standar keamanan pangan yang baik dan benar. Salah satu upaya untuk menjamin keamanan dan mutu pangan olahan adalah dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM, 2022) menyatakan bahwa CPPOB merupakan pedoman yang berisi aturan dasar tentang bagaimana pangan olahan harus diproduksi agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Pedoman ini berisi hal-hal penting seperti kebersihan diri (*personal hygiene*), kebersihan peralatan dan lingkungan, serta cara menangani bahan makanan dengan benar. Penerapan CPPOB diharapkan dapat mencegah pencemaran pada makanan, baik dari mikroorganisme, bahan kimia, maupun benda asing lainnya

Dalam konteks pendidikan tinggi, kegiatan sosialisasi CPPOB kepada mahasiswa menjadi sangat penting. Sosialisasi ini bertujuan agar mahasiswa tidak hanya memahami teori tentang keamanan pangan, tetapi juga mampu menerapkannya secara langsung dalam kegiatan praktik atau wirausaha berbasis pangan. Sehingga sosialisasi berperan tidak hanya dalam meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga dalam menanamkan kesadaran akan pentingnya menjaga keamanan pangan pada setiap tahapan proses produksi. Selain itu, kegiatan sosialisasi memiliki peran penting dalam meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan perubahan perilaku peserta terhadap penerapan standar keamanan pangan. Sosialisasi membantu peserta memahami konsep CPPOB secara lebih jelas karena materi disampaikan melalui diskusi, tanya jawab, demonstrasi, dan contoh langsung dalam proses pengolahan pangan. Melalui pendekatan ini, peserta lebih mudah menghubungkan teori dengan praktik sehingga dapat menerapkannya dalam kegiatan produksi sehari-hari.

Penelitian oleh Natasyari dan Rosida (2023) menunjukkan bahwa sosialisasi mampu meningkatkan pemahaman peserta secara signifikan, yang terlihat dari peningkatan nilai *pre-test* dan *post-test*. Temuan ini menunjukkan bahwa sosialisasi tidak hanya memberikan informasi baru, tetapi juga membantu meluruskan pemahaman yang keliru mengenai keamanan pangan. Penelitian lain oleh Pakpahan *et al.* (2022) juga menjelaskan bahwa sosialisasi keamanan pangan efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta apabila materi disampaikan secara terstruktur dan disertai evaluasi. Hal tersebut menunjukkan bahwa proses pembelajaran yang baik berperan besar dalam membantu peserta memahami dan menguasai materi.

Selain meningkatkan pengetahuan, sosialisasi juga memperkuat kemampuan peserta dalam mengenali risiko pangan serta mendorong mereka untuk menerapkan praktik pengolahan yang lebih higienis sesuai standar keamanan pangan. Saputri *et al.* (2025) menyatakan bahwa sosialisasi interaktif mampu menumbuhkan kesadaran masyarakat mengenai potensi bahaya kontaminasi dan pentingnya melakukan pencegahan. Sosialisasi yang dilakukan secara langsung juga dapat membangun kepercayaan diri peserta dalam menerapkan standar CPPOB, terutama bagi mahasiswa atau pelaku usaha yang baru mempelajari keamanan pangan.

Dengan demikian, sosialisasi tidak hanya menjadi media untuk menyampaikan informasi, tetapi juga berperan sebagai sarana penting dalam membentuk perilaku positif, meningkatkan kepatuhan terhadap standar produksi, dan memperkuat budaya keamanan pangan. Upaya ini pada akhirnya berkontribusi pada terciptanya produk pangan yang lebih aman, bermutu, dan berdaya saing tinggi.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada Sabtu, 15 November 2025, bertempat di Gedung E3 Fakultas Pertanian, Perikanan, dan Kelautan Universitas Bangka Belitung. Sosialisasi ini dimulai pada pukul 08.30 WIB dan berlangsung hingga selesai sesuai agenda yang telah disusun oleh panitia pelaksana. Sasaran peserta kegiatan sosialisasi ini merupakan mahasiswa Program Mahasiswa Wirausaha (PMW) dengan jumlah

kehadiran minimal 20 orang. Mahasiswa yang menjadi sasaran utama kegiatan ini adalah mereka yang terlibat dalam pengolahan pangan, khususnya pengembangan produk berbasis hasil pertanian dan perikanan, sehingga membutuhkan pemahaman teknis mengenai standar produksi pangan yang baik dan benar. Metode sosialisasi yang diterapkan berupa pemaparan materi secara langsung oleh narasumber yang dipresentasikan oleh mahasiswa semester 5 kelas A. Agribisnis Angkatan 2023 dengan topik pembahasan mengenai keamanan pangan dan CPPOB. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui tiga tahapan utama, yaitu:

a) Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, kegiatan ini dilakukan untuk memastikan sosialisasi dapat berjalan dengan baik. Persiapan dilakukan dengan menyusun materi presentasi yang meliputi pengertian CPPOB, manfaat CPPOB, prinsip-prinsip CPPOB, serta penerapannya dalam pembuatan keripik pangsit ikan berbahan dasar ikan ciu. Selain itu, pada tahap ini juga ditentukan jadwal pelaksanaan, lokasi kegiatan, dan jumlah peserta sosialisasi.

b) Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan, kegiatan sosialisasi dilaksanakan melalui penyampaian materi menggunakan media PowerPoint. Kegiatan ini dibagi menjadi dua sesi. Sesi pertama berisi penyampaian materi tentang CPPOB yang disampaikan oleh Dosen Pengampu mata kuliah Hilirisasi Produk Pertanian, yaitu Dr. Evahelda, S.T.P., M.Si. Sesi kedua dilanjutkan dengan pemaparan oleh mahasiswa Agribisnis semester 5 kelas A angkatan 2023, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung mengenai penerapan CPPOB dalam proses pembuatan keripik pangsit ikan ciu.

c) Tahap Diskusi dan Tanya Jawab

Tahap ini dilakukan untuk mengukur pemahaman peserta terhadap materi CPPOB yang telah disampaikan. Evaluasi dilakukan melalui diskusi tanya jawab untuk memberikan ruang kepada peserta dalam mendiskusikan hal-hal dalam penerapan CPPOB.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dilaksanakan sebagai bagian dari pembelajaran mata kuliah Hilirisasi Produk Pertanian di Fakultas Pertanian, Perikanan, dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung dan berjalan dengan baik. Kegiatan sosialisasi ini diikuti oleh 28 orang peserta yang terdiri dari mahasiswa Program Mahasiswa Wirausaha (PMW). Tujuan utama dari kegiatan sosialisasi ini adalah untuk memberikan pemahaman tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) kepada mahasiswa agar produk yang dihasilkan aman, layak dikonsumsi dan memenuhi standar mutu. Kegiatan ini juga bertujuan untuk menyiapkan mahasiswa agar mampu mengembangkan usaha pangan secara profesional dan sesuai aturan yang berlaku. Foto bersama peserta kegiatan sosialisasi CPPOB Gambar 1.



Gambar 1. Foto bersama peserta kegiatan sosialisasi CPPOB

Agenda berikutnya adalah penyampaian materi sesi kedua oleh mahasiswa Agribisnis semester 5 kelas A angkatan 2023, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung. Materi ini membahas praktik penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dalam pembuatan keripik pangsit ikan ciu yang telah dilakukan pada tanggal 15 November 2025. Penerapan CPPOB meliputi kebersihan diri, sanitasi peralatan, serta kebersihan lingkungan kerja:

1. Kebersihan Personal (*Personal Hygiene*)

Sebelum memulai praktik produksi keripik pangsit ikan ciu, mahasiswa diwajibkan untuk menerapkan standar kebersihan personal (*personal hygiene*) sebagai upaya pencegahan kontaminasi pangan. Karena tubuh manusia merupakan sumber utama kontaminasi fisik, kimia, dan mikrobiologis, sehingga pengendalian kebersihan individu menjadi bagian penting dalam penerapan CPPOB.



Gambar 2. Mencuci tangan dan menggunakan alat pelindung diri (masker, celemek, dan sarung tangan plastik)

Pada Gambar 2, menunjukkan, mahasiswa mencuci tangan dengan air mengalir dan menggunakan alat pelindung diri seperti masker, celemek, dan sarung tangan plastik sebelum menangani bahan pangan. Teknik mencuci tangan dilakukan menyeluruh hingga sela-sela jari dan bagian bawah kuku untuk memastikan tangan benar-benar bersih dari mikroorganisme dan kotoran. Sedangkan penggunaan alat pelindung berfungsi sebagai penghalang agar tubuh tidak bersentuhan langsung dengan bahan pangan. Masker mencegah percikan saat berbicara atau bernapas, celemek menjaga kebersihan pakaian selama proses produksi dan sarung tangan mencegah kontak langsung kulit tangan dan kuku dengan bahan pangan.

2. Sanitasi Peralatan

Alat produksi yang digunakan, seperti baskom, penggiling mie, wajan penggorengan, spatula talenan, pisau, dan sendok, dicuci dan dikeringkan sebelum serta sesudah proses produksi dilakukan. Prosedur sanitasi ini bertujuan memastikan bahwa setiap peralatan bebas dari sisa bahan pangan, minyak, dan mikroorganisme penyebab kontaminasi. Pencucian dilakukan menggunakan sabun dan air mengalir untuk menghilangkan kotoran dan residu, kemudian peralatan dibilas hingga bersih dan dikeringkan. Penerapan sanitasi peralatan menjadi langkah penting dalam menjaga keamanan pangan, karena peralatan yang tidak higienis dapat menjadi media kontaminasi silang dan menurunkan mutu produk akhir.

1. Kebersihan Lingkungan

Sebelum melakukan praktik produksi keripik pangsit ikan ciu, mahasiswa diwajibkan membersihkan area produksi terlebih dahulu. Kebersihan lingkungan kerja merupakan bagian penting dalam penerapan CPPOB karena area yang kotor dapat menjadi sumber kontaminasi fisik, kimia, maupun mikrobiologis. Proses pembersihan dilakukan dengan memastikan bahwa permukaan meja, lantai, dan peralatan pendukung lainnya dalam kondisi bersih, kering, dan bebas dari debu.

Selama proses pengolahan berlangsung, mahasiswa juga menghindari penempatan bahan atau peralatan di lantai serta memastikan area tetap rapi dan higienis. Penerapan kebersihan area produksi ini berkaitan erat dengan keamanan pangan. Lingkungan kerja yang bersih dan terkontrol dapat meminimalkan risiko kontaminasi silang, sehingga produk keripik pangsit ikan yang dihasilkan lebih aman, higienis, dan memiliki daya simpan lebih baik.

Selanjutnya pemateri menyampaikan prosedur pembuatan pangsit ikan ciu dengan tetap menerapkan prinsip CPPOB. Tahap pertama dalam proses pembuatan adonan keripik pangsit ikan dimulai dengan mencampurkan bahan-bahan utama berupa tepung terigu 1 kg, tepung tapioka 150 g, margarin (blue band) 100 g, daun seledri cincang secukupnya, garam 1 sdt, penyedap rasa 2 bungkus, dan bawang putih bubuk 1 bungkus. Semua bahan tersebut diaduk hingga tercampur merata. Setelah adonan kering tersebut tercampur merata, ikan giling 400g ditambahkan ke dalam adonan, kemudian diaduk kembali hingga merata sempurna. Selanjutnya, air ditambahkan sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga diperoleh adonan yang kalis, yaitu adonan yang tidak lengket dan memiliki tekstur elastis. Adonan yang telah kalis didiamkan selama 10 menit dengan menutup permukaan menggunakan baskom. Setelah itu, adonan digiling menggunakan mesin penggiling mie hingga pipih. Lembaran adonan kemudian dipotong menyerong (diagonal) sesuai ukuran yang diinginkan. Potongan adonan digoreng dalam minyak panas dengan api yang sedang hingga berwarna kuning kecoklatan. Setelah keripik pangsit ikan berwarna kecokelatan, keripik diangkat dan ditiriskan untuk menghilangkan sisa minyak. Selanjutnya, keripik didiamkan hingga dingin sebelum dikemas. Setelah dingin, keripik dikemas menggunakan kemasan plastik jenis standing pouch. Tujuan penggunaan kemasan standing pouch adalah untuk melindungi produk dengan menjaga kesegaran dan kualitasnya dari udara, kelembaban, serta kontaminasi. Selain itu meningkatkan daya jual kemasan ditambahkan dengan desain logo dan label produk agar tampilan kemasan produk lebih menarik. Penyampaian materi ini disampaikan dengan sangat jelas dan mudah dipahami oleh peserta kegiatan sosialisasi. Penyampaian materi sesi kedua dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Penyampaian materi sesi kedua

Agenda berikutnya adalah sesi tanya jawab dan diskusi antara peserta dan pemateri mengenai materi yang telah disampaikan. Pada sesi ini dibuka untuk memberikan kesempatan kepada peserta untuk bertanya, berbagi pengalaman, dan berdiskusi langsung dengan pemateri terkait materi penerapan CPPOB pada pembuatan keripik pangsit ikan ciu. Mahasiswa berpartisipasi aktif selama kegiatan, terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan kepada pemateri. Pemateri menanggapi pertanyaan tersebut dengan memberikan jawaban yang memuaskan bagi peserta kegiatan sosialisasi. Sesi diskusi ini menunjukkan bahwa sosialisasi tidak hanya meningkatkan pemahaman teoritis, tetapi juga mendorong peserta untuk mengaitkan materi dengan kondisi nyata yang mereka temui saat mengolah produk pangan. Dengan demikian, sesi diskusi bukan hanya pelengkap kegiatan tetapi juga memperkuat pemahaman peserta pentingnya menerapkan CPPOB pada kegiatan pengolahan pangan.

SIMPULAN

1. Kegiatan sosialisasi penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada pembuatan keripik pangsit ikan ciu telah terlaksana dengan baik dan berjalan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan. Kegiatan ini mampu meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai pentingnya penerapan standar keamanan pangan dalam proses pengolahan produk pangan.
2. Penerapan prinsip CPPOB selama proses produksi telah dilakukan dengan baik, yang meliputi kebersihan personal, sanitasi peralatan, serta kebersihan lingkungan produksi. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa telah mampu menerapkan praktik pengolahan pangan yang higienis dan sesuai dengan standar yang berlaku, sehingga produk yang dihasilkan aman dan layak untuk dikonsumsi.
3. Hasil pangsit ikan ciu memiliki cita rasa gurih khas ikan laut dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk pangan bernilai jual. Meskipun demikian, terdapat beberapa aspek teknis yang masih perlu diperbaiki, khususnya pada ketebalan adonan agar tekstur produk lebih renyah dan optimal.
4. Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dalam pengolahan produk pangan berbasis bahan baku lokal, tetapi juga menumbuhkan kesadaran akan pentingnya penerapan CPPOB sebagai dasar dalam menghasilkan produk pangan yang aman, bermutu, dan berdaya saing.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Universitas Bangka Belitung, khususnya Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Perikanan, dan Kelautan, Magister Ilmu Pertanian, atas dukungan, bimbingan, serta sudah mendanai kegiatan sosialisasi dan publikasi ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Asriani, I., Laboko, Nurhafsah, Zainuddin, A., Anto, & Handayani, T. (2023). Penerimaan panelis terhadap stik tulang ikan selar kuning. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 6(2), 95–102.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2022). Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.02.02.1.2.01.22.63 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. BPOM RI.
- Natasyari, D. D. S., & Rosida. (2023). Sosialisasi penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang

- Baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya. *DIANDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Pakpahan, O. P., Putri, D. N., & Mardhiyah, N. (2022). Efektivitas program sosialisasi konsep keamanan pangan terhadap peningkatan pengetahuan siswa SMA. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Rinto, Supriadi, A., Ridhowati, S., Hanggita, S., Indasari, D., Yunindyawati, & Pujiastuti, N. (2023). Pelatihan pengolahan keripik pangsit ikan di Desa Pulau Semambu. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(2), 469–477.
- Saputri, S. K., Oktri, P. M., Ekasari, Y., & Yasa, I. W. S. (2025). Analisis kesadaran keamanan pangan pada masyarakat Desa Sesaot: Studi kasus melalui sosialisasi interaktif. *Jurnal Wicara Desa*, 3(3), 428–434.
- Suryaningrum, T. D., Nurjanah, & Nurhayati, T. (2019). Kandungan gizi ikan teri dan potensinya sebagai pangan fungsional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 101–110.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.