

PELATIHAN CARA PENGOLAHAN PANGAN YANG BAIK (CPPB) BAGI PENGRAJIN TEMPE DESA MLIRIP MENUJU KEAMANAN PANGAN

Lusi Mei Cahya Wulandari¹, Nyoman Sri Widari², Filippo Sumewang³

^{1,2,3}Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik,
Universitas Katolik Darma Cendika
Jln. Dr. Ir. H. Soekarno 201 Surabaya
*Email: lusi.mei@ukdc.ac.id

ABSTRAK

Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) merupakan salah satu persyaratan untuk menghasilkan produk olahan pangan yang aman, layak, dan berkualitas. Meskipun tempe menjadi salah satu makanan unggulan di Desa Mlirip Mojokerto, namun proses pembuatannya masih bersifat tradisional dan belum memenuhi standar CPPB. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melakukan pemetaan dan sosialisasi mengenai CPPB kepada para pengrajin tempe di Desa Mlirip Mojokerto. Proses pemetaan dilakukan melalui observasi dan wawancara dengan tujuh pengrajin tempe, fokusnya pada aspek produk akhir, pengemasan, label, informasi produk, serta dokumentasi dan pencatatan. Hasil dari pemetaan menunjukkan bahwa terdapat kesesuaian pada produk akhir sebesar 42,86 % , kesesuaian pada pengemasan 100%, kesesuaian pada label dan informasi produk sebesar 0 % serta kesesuaian pada pencatatan dan dokumentasi 28,5%. Berdasarkan hasil tersebut, dilakukan program sosialisasi CPPB yang diselenggarakan oleh Rumah Tempe Indonesia. Sosialisasi ini bertujuan untuk menekankan pentingnya konsistensi mutu produk tempe serta perlunya pemberian label dan informasi produk yang akurat pada tempe yang dihasilkan. Dari hasil sosialisasi CPPB 28,57% peserta menyampaikan materinya sangat relevan dan 57,14% peserta memperoleh pemahaman CPPB yang sangat baik .
Kata Kunci: Tempe, CPPB, Pemetaan, Sosialisasi

ABSTRACT

CPPB or Good Manufacturing Practises are a prerequisite for producing safe, suitable, and high-quality processed food products. Despite being a flagship food in Mlirip Village, Mojokerto, tempe is still processed traditionally and does not meet the CPPB criteria. Community engagement aims to map and raise awareness about CPPB among tempe artisans in Mlirip Village. Mapping involves observing and interviewing seven tempe artisans, focusing on final product aspects, packaging, labeling, product information, documentation, and record-keeping. The mapping results revealed a 40% discrepancy in the final product and a 100% discrepancy in labeling and product information. Consequently, a CPPB socialization program conducted by Rumah Tempe Indonesia was based on these findings. The socialization efforts aimed to emphasize the importance of consistent quality in tempe products and the necessity of providing accurate labels and product information for the produced tempe. From the results of the CPPB socialization, 28.57% said the material was very relevant and 57.14% of participants said they had a very good understanding of the CPPB.
Keywords: Tempe, CPPB, Mapping, Socialization

PENDAHULUAN

Tempe merupakan produk makanan berprotein tinggi yang dihasilkan dari proses fermentasi kedelai. Masyarakat Indonesia sudah tidak asing dengan makanan tempe dan olahannya yang memiliki rasa khas sehingga sangat disenangi oleh semua kalangan. Tempe kebanyakan diproduksi oleh industri kecil dengan menggunakan teknologi sangat sederhana serta pengetahuan dari pengrajin yang terbatas sehingga kualitas tempe yang dihasilkan terkadang tidak stabil. Desa Mlirip kecamatan Jetis Kabupaten Mojokerto merupakan sentra pengrajin tempe yang berjumlah tujuh pengrajin dengan kapasitas produksi total antara 1300 kg sampai 2.100 kg per hari dengan kualitas rata-rata sama antara pengrajin yang satu dengan yang lainnya

Kualitas dan keamanan pangan yang baik sangat diinginkan oleh konsumen untuk menjaga kesehatan mereka. Meningkatkan standar mutu dan keselamatan pangan adalah tanggung jawab bersama bagi semua pihak terlibat dalam industri pangan (Purba et al, 2014). Salah satu cara untuk meningkatkan keamanan pangan adalah dengan menerapkan Standar Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sesuai dengan regulasi Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). CPPBIRT ini mengatur persyaratan yang harus dipatuhi oleh pelaku usaha agar produk pangan olahan yang dihasilkan aman, berkualitas, dan layak untuk dikonsumsi (Putri et al. 2023).

Standardisasi Nasional Indonesia (SNI) untuk tempe kedelai, awalnya dikembangkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) pada tahun 1998 dengan kode SNI Nomor 01 – 3144 Tahun 1998. Pada tahun 2015, standar tersebut mengalami revisi atau pembaruan. Selain menetapkan kriteria mutu untuk tempe kedelai, SNI 3144:2009 juga mencakup panduan untuk memproduksi tempe secara higienis. Menurut standar ini, proses produksi tempe yang higienis, termasuk persiapan dan penanganannya, harus mematuhi Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Alvina & Hamdani, 2019).

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat sebelumnya yang berkaitan dengan CPPB, fokus pada bidang Mesin atau Peralatan, Bahan, dan Pengawasan Proses, ditemukan bahwa pengrajin tempe di Desa Mlirip belum sepenuhnya menerapkan CPPB, terutama dalam aspek pengawasan proses yang tidak sesuai (80%), mesin atau peralatan (46,15%), dan bahan (12,50%) (Wulandari, 2023).

Kemasan adalah proses yang terkait dengan wadah atau pembungkus untuk suatu produk (Emilda et al., 2022). Kemasan primer dan sekunder adalah metode untuk melindungi produk pangan dari kontaminasi senyawa kimia dan mikroorganisme; kerusakan fisik karena gesekan, getaran, dan benturan; oksigen dan uap air dari lingkungan; serta gangguan binatang seperti serangga, sehingga kualitas dan keamanan produk tetap terjaga selama penyimpanan. Dengan memperbaiki kemasan, dapat meningkatkan kepercayaan dan keamanan pangan bagi konsumen (Hanidah et al., 2018). Keputusan dalam menentukan bentuk dan ukuran kemasan untuk tempe dipengaruhi oleh segmen pasar dan harga agar dapat menyesuaikan dengan kenaikan harga kedelai.

Berdasarkan pengamatan lanjutan yang telah dilakukan ternyata ditemukan kualitas tempe yang dihasilkan IRT ada yang belum begitu baik dimana tempunya cepat mengalami pembusukan atau mudah berbau, tempe terkadang tidak jadi, hal ini disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya kedelai yang akan difermentasi tidak disemprot dengan air panas terlebih dahulu atau tidak di masak lagi sehingga kemungkinan fermentasinya terganggu oleh mikroba lain yang tidak diinginkan. Faktor lain adanya para pengrajin yang mencampurkan kulit kedelai yang sudah dikupas dengan tujuan untuk mendapatkan berat yang lebih banyak sehingga kualitas tempe menjadi menurun. Pengrajin rata-rata menggunakan kemasan yang sederhana dengan ukuran panjang 130 cm , lebar 20 cm menggunakan plastik tipis yang mudah sobek sehingga akan mempengaruhi proses fermentasinya dan bila akan dipasarkan baru tempe dipotong-potong dengan ukuran yang disesuaikan berdasarkan harga jualnya. Jadi para IRT disini tidak ada yang membuat kemasan ukuran single yang menarik dan tanpa merek atau label sehingga tidak ada yang memiliki identitas khusus. Selain masalah kemasan dan label pengrajin juga belum mahir dan bahkan belum melakukan pencatatan masalah proses produksi, bahan baku, nilai penjualan ataupun biaya produksi dan biaya-biaya yang lainnya. Hal ini akan terkait dengan ketersediaan modal. Oleh karena tidak melakukan pencatatan yang baik tiba tiba modalnya habis karena digunakan utk memenuhi kebutuhan rumah tangga, sehingga si pengrajin harus mencari pinjaman modal untuk produksi selanjutnya. Berdasarkan permasalahan tersebut maka disini perlu dilakukan identifikasi kemudian dilanjutkan dengan pemetaan CPPB pada pengrajin terkait dengan : kesesuaian produk, pengemasan, labeling dan pencatatan.

Sebagai kelanjutan dari pemetaan CPPB pada pengrajin Tempe Desa Mlirip Mojokerto dilakukan pemetaan terhadap aspek: Produk Akhir, Kemasan, Label Produk dan Dokumen. Berikut ini adalah hasil pengamatan dilapangan :



Gambar 1. Produk tempe dengan kemasan plastik jadi di IRT A



Gambar 2. Produk tempe dengan kemasan plastik jadi di IRT B



Gambar 3. Produk tempe dengan kemasan plastik jadi di IRT C



Gambar 4. Produk tempe dengan kemasan plastik jadi di IRT D



Gambar 5. Produk tempe dengan kemasan plastik jadi di IRT E



Gambar 6. Produk tempe dengan kemasan plastik jadi di IRT F



Gambar 7. Gudang kedelai di IRT F



Gambar 8. Gudang kedelai di IRT C

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah observatif dan partisipatif

Tahapan pelaksanaan pengabdian meliputi :

Pengabdian ini dilakukan di Desa Mlirip Kecamatan Mojokerto selama enam bulan (Juli – Desember 2023).

- Kegiatan ini diawali dengan identifikasi kondisi 7 IRT di Desa Mlirip dilakukan pada Mei 2023,
- Pemetaan GMP melalui kuisioner yang dilaksanakan dengan teknik wawancara dan pengamatan lapangan dilakukan selama bulan Oktober dan November 2023. Kuisioner mengikuti Permenperin No 75 tahun 2010 pada aspek Produk akhir (5 pernyataan), Pengemasan (8 pernyataan) , Label dan keterangan produk (3 pernyataan) serta Dokumentasi dan pencatatan (2 pernyataan). Hasil kuisioner diolah sehingga diperoleh pemetaan pada IRT dalam pemenuhan CPPB.
- Sosialisasi CPPB dilakukan pada 2 Desember 2023.

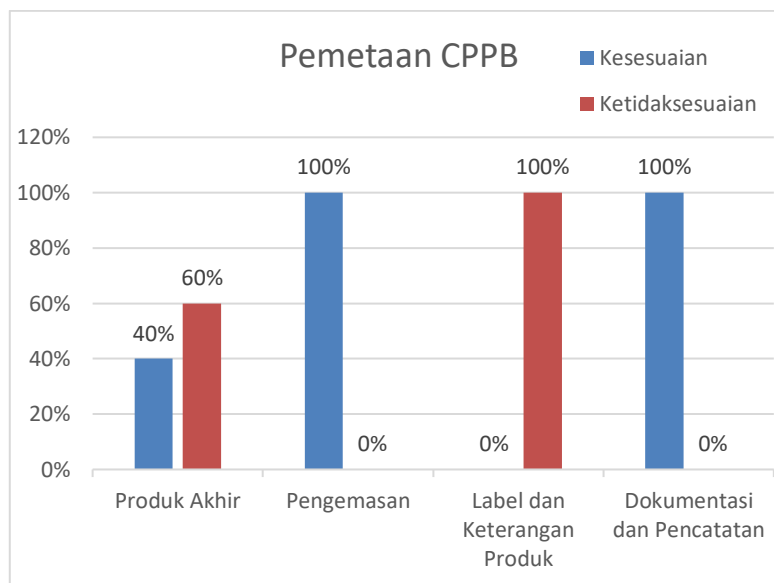
Pelaksanaan kegiatan melibatkan mahasiswa dalam mengidentifikasi dan mengisi kuisioner persyaratan CPPB dan para IRT yang bersama berpartisipasi dalam pengisian kuisioner maupun wawancara serta terlibat aktif dalam sosialisasi CPPB.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan melakukan identifikasi terhadap kondisi 7 IRT tempe di Desa Mlirip Mojokerto dimana masih banyak ditemukan adanya permasalahan yang menyebabkan kualitas tempe yang dihasilkan masih kurang baik salah satu penyebabnya karena para pengrajin masih belum memahami bagaimana CPPB. Hal ini dapat dilihat dari kualitas produk yang dihasilkan masih banyak yang kurang baik, mudah berbau, terkadang tempennya tidak jadi atau produk gagal kerap terjadi. Pengemasan sudah dilakukan namun belum ada yang membuat kemasan tunggal dalam artian kemasan kecil yang menarik pembeli yang bisa disesuaikan dengan harganya, hal ini dapat terlihat dari gambar 1, gambar 2, dan gambar 3 dimana tempennya dikemas dengan ukuran besar yaitu panjang 130 cm dan lebar 20 cm dan bila akan dipasarkan oleh pedagang perantara atau bakul baru dipotong potong disesuaikan dengan harga yang dijual. Para IRT juga belum ada yang memiliki merek atau label sehingga tidak memiliki identitas produk. Dari beberapa permasalahan yang dihadapi IRT akan dapat mempengaruhi jumlah penjualan tempennya sehingga akan terkait dengan keuntungan yang diperolehnya Berikut adalah hasil pemetaan yang dapat dilakukan berdasarkan hasil pengamatan langsung, survei dan pengisian kuisioner oleh para pengrajin:

1. Hasil pemetaan CPBB

Hasil pemetaan terhadap 7 pengrajin tempe diperoleh data sebagai berikut :



Gambar 9. Hasil pemetaan CPPB

Gambar 1-6 menunjukkan bahwa dalam penerapan CPPB aspek produk akhir terdiri dari : a) spesifikasi produk dengan mutu seragam, b) kepercayaan konsumen meningkat dari produk tempe, c)tempe memenuhi persyaratan otoritas, d) bila belum ditetapkan mampu telusur.

Aspek 1, dari 5 elemen terdapat 3 elemen yang tidak sesuai yaitu mutu produk yang seragam,meningkatnya kepercayaan konsumen dan mutu dan keamanan pangan yang harus diperiksa dan dipantau secara periodik.

Aspek 2. Pengemasan terdiri dari a)produk terlindung dari pengaruh luar, b) kemasan dibuat dari bahan yang tidak mengganggu kesehatan/mutu produk, c) kemasan tahan terhadap perlakuan selama pengangkutan, distribusi, d) kemasan menjamin keutuhan dan keaslian produk, e) kemasan memperkecil kontaminasi, f)kemasan tidak beracun, g)kemasan yang dipakai kembali harus mudah dibersihkan, h) kemasan disimpan dan ditangani secara higienis dan dari 8 elemen pengemasan seluruhnya sudah sesuai atau sudah dilakukan oleh para pengrajin

Aspek 3. Label dan keterangan produk meliputi: a) Kemasan diberi label yang jelas dan informatif, b) label produk memenuhi ketentuan tentang label dan iklan pangan, c) label dibuat dengan ukuran, kombinasi yang berbeda untuk setiap jenis. Pada elemen aspek label dan keterangan seluruh elemen belum terpenuhi, disebabkan seluruh pengrajin belum memiliki label dan keterangan.

Aspek 4. Dokumen dan pencatatan meliputi : a) Perusahaan melakukan dokumentasi dan pencatatan mengenai proses produksi dan distribusi yang disimpan sampai batas waktu, b) dokumen yang dimiliki meliputi: catatan barang masuk, proses produksi, jumlah dan tanggal

produksi, distribusi, inspeksi dan pengujian, mampu telusur bahan, penyimpanan, pembersihan, Kesehatan karyawan, pelatihan dan kalibrasi. Pada aspek dokumen dan pencatatan, 2 pengrajin sudah melakukan pencatatan order masuk, material dan juga penyimpanan material. Dari 7 IRT terdapat 2 pengrajin atau 28,6% yang sudah melakukan pencatatan.

2. Sosialisasi CPPB

Setelah dilakukan pemetaan selanjutnya dilakukan proses sosialisasi yang terkait dengan CPPB dengan tujuan untuk memberikan pemahaman bagaimana cara memproduksi pangan yang baik dan benar kepada para IRT dan para perangkat desa yang dilakukan pada tanggal 2 Desember 2023 secara hybrid dengan mengundang nara sumber Bpk Sukhaeri selaku Ketua KOPTI (membawahi Rumah Tempe Indonesia) dan bapak Bela Putra selaku Direktur Operasional RTI.

Acara yang berlangsung di Balai Desa Mlirip Mojokerto tidak hanya dihadiri oleh 7 pengrajin, tetapi juga Lurah Desa Mlirip, bpk Ir.Purwanto dan beberapa perangkat desa.

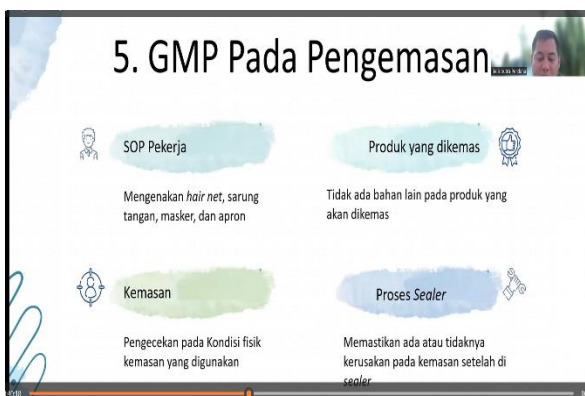
Dalam pemaparannya bpk Sukhaeri menyampaikan untuk tidak hanya membuat tempe yang biasa biasa saja, tetapi mau membuat tempe dengan kualitas yang baik sehingga dapat dipasarkan tidak hanya untuk pasar lokal, tetapi juga pasar nasional.



Gambar 10. Sosialisasi CPPB oleh Ketua KOPTI Jawa Barat (membawahi RTI)



Gambar 11. Peserta Sosialisasi CPPB



Gambar 12. Sosialisasi CPPB pada pengemas Gambar 13. Peserta Sosialisasi oleh Direktur Operasional RTI.

3. Evaluasi pelaksanaan pengabdian masyarakat

Setelah dilakukan sosialisasi tim PKM membagikan kuisisioner kepada para peserta, ternyata dari 7 pengrajin yang hadir, 4 orang (57,14 %) mengatakan belum familier dengan cara pengolahan pangan khususnya tempe yang baik dan 3 orang (42,86 %) mengatakan cukup familier. Setelah dilakukan sosialisasi dari 7 pengrajin ada 3 orang (42,84 %) mengatakan memperoleh pemahaman yang cukup tentang pengolahan tempe yang baik dan 4 orang (57,14%) mengatakan memperoleh pemahaman yang baik. Mengenai materi yang disampaikan 5 orang (71,43 %) mengatakan relevan dan 2 orang (28,57) mengatakan sangat relevan. Presentasi yang dilakukan oleh instruktur 100% pengrajin mengatakan sangat menarik dan informatif serta informasi yang disampaikan sangat bermanfaat bagi pengembangan usahanya dimasa depan. Namun kata pengrajin untuk melakukan perubahan seperti itu sangatlah sulit karena menyangkut modal yang dimanfaatkan sangat terbatas.

KESIMPULAN

Hasil pemetaan CPPB yang dilakukan pada tujuh IRT Tempe Desa Mlirip menunjukkan bahwa penerapan CPPB terkait produk akhir kesesuaian 3 pengrajin (42,86%), pengemasan kesesuaian 7 pengrajin (100%), label dan keterangan produk kesesuaian 0%, sedangkan dokumentasi dan pencatatan kesesuaian 2 pengrajin (28,57%). Hal tersebut menunjukkan perlunya standarisasi produk akhir serta pemberian label produk untuk pengrajin. Dari hasil sosialisasi CPPB 28,57% peserta menyampaikan materinya sangat relevan dan 57,14% peserta memperoleh pemahaman CPPB yang sangat baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Katolik Darma Cendika yang mendanai kegiatan pengabdian masyarakat, tujuh pengrajin tempe yang ada di Desa Mlirip atas partisipasi dan kerjasamanya, serta kepada Lurah Desa Mlirip Mojokerto berikut perangkat desa yang mendukung kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alvina, A., & Hamdani, D. H. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1), 9-11.
- Emilda, E., Wulandari, T., & Lazuardi, S. (2022). Pendampingan UMKM Penjual Jamu Dalam Meningkatkan Penjualan Melalui Kemasan, Merek, dan Label. *Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Royal*, 5(1), 53-60. <https://doi.org/10.33330/jurdimas.v5i1.1249>
- Franklyn Purba, D., Nuraida, L., & Sutrisno Koswara, dan. (n.d.). *Effectiveness Assessment of Food Quality and Safety Inspection Program for Household Food Industry (HFI) in Cianjur District*. *Jurnal Standardisasi* 16(2), 103-112

- Hanidah, I.-I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., & Huda, S. (2018). *Penerapan Good Manufacturing Practices Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan-Indramayu* AGRICORE: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian 3 (1), 359-426.
- Wulandari, LMC., Patrick, J., Pical, A., & Fortunatus, Y. (2023). *Pemberdayaan Pengrajin Tempe Dusun Clangap Mojokerto Menuju UMKM Pangan Berdayasaing Melalui Pembuatan Rak Tempe Dan Pelatihan Penyusunan SOP*. Selaparang 7(1), 579-582.
- Putri, A. A., Rohmah, M., Emmawati, A., Andriyani, Y., & Rahmadi, A. (2023). Penerapan CPPB-IRT dan sistem jaminan produk halal sebagai upaya peningkatan mutu dan kehalalan produk UMKM. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 6(2), 373–391. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v6i2.19633>