

Penyuluhan Cara Pengolahan Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga Keripik Moring Tingtrim di Desa Mekarwangi Kabupaten Garut

Counseling on Good Food Processing Practices for the Tingtrim Moringa Chips Home Industry in Mekarwangi Village, Garut Regency

Fathya Rahmina¹, Atia Fizriani*¹, Gina Pradina Irawan², Alya Adhwa Latifah¹, Lia Yuliani¹

¹Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Garut, Garut, Indonesia

²Program Studi Teknologi Informasi, Fakultas Komunikasi Dan Informasi, Universitas Garut, Garut, Indonesia

*Email: atiafizriani@uniga.ac.id

(Diterima 08-08-2025; Disetujui 22-09-2025)

ABSTRAK

Keripik moring merupakan produk pangan olahan khas Garut yang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam skala industri rumah tangga. Namun, proses produksi yang belum sesuai dengan prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), berisiko menurunkan mutu dan keamanan produk. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku industri rumah tangga keripik Moring Tingtrim dalam penerapan CPPB-IRT. Metode pelaksanaan berupa sosialisasi dan penyuluhan melalui pemaparan materi, diskusi, serta evaluasi menggunakan *pretest* dan *post test*. Kegiatan dilaksanakan di Desa Mekarwangi, Kecamatan Tarogong Kaler, Kabupaten Garut, dengan peserta sebanyak sepuluh orang karyawan dari berbagai tahapan produksi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, peserta belum memahami konsep CPPB, ruang lingkup keamanan pangan, maupun aspek pelabelan. Setelah pelatihan, seluruh peserta mampu memahami dan menjawab seluruh pertanyaan evaluasi dengan benar, yang menunjukkan peningkatan pengetahuan yang signifikan. Materi penyuluhan yang disampaikan mencakup pengertian CPPB, prinsip keamanan pangan, serta ruang lingkup penerapan CPPB di industri rumah tangga. Kegiatan ini memberikan manfaat langsung berupa peningkatan kesadaran dan pengetahuan peserta terhadap produksi pangan yang higienis dan sesuai standar.

Kata kunci: CPPB, Keamanan Pangan, Garut, Keripik Moring

ABSTRACT

Moring chips are a traditional processed food product from Garut that has great potential for development on a household industry scale. However, the production process that does not yet comply with the principles of Good Processed Food Production Methods in Home Industry (CPPB-IRT) poses a risk to the product's quality and safety. This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of home industry actors involved in the production of Tingtrim Moring chips in implementing CPPB-IRT. The method used included socialization and counseling through material presentations, discussions, and evaluations using pretests and posttests. The activity was carried out in Mekarwangi Village, Tarogong Kaler Subdistrict, Garut Regency, with ten participants who are employees involved in various stages of production. The results showed that prior to the training, participants had not yet understood the concept of CPPB, the scope of food safety, or aspects of labeling. After the training, all participants were able to understand and correctly answer all evaluation questions, indicating a significant improvement in knowledge. The counseling materials covered the definition of CPPB, principles of food safety, and the scope of CPPB implementation in household-scale industries. This activity provided direct benefits in the form of increased awareness and knowledge among participants regarding hygienic and standard-compliant food production.

Keywords: CPPB, Food Safety, Garut, Moring Chips

PENDAHULUAN

Moring adalah singkatan dari cimol kering, yaitu bahan cimol yang digoreng hingga kering sehingga terlihat seperti keripik. Keripik Moring adalah camilan unik dari Garut, yang terbuat dari tepung tapioka dan tepung terigu sebagai bahan utamanya, serta melalui proses pembuatan yang unik sehingga menghasilkan tekstur yang renyah dan rasa yang gurih. Dalam konteks makanan ringan,

keripik moring bisa menjadi pilihan yang menarik bagi masyarakat yang mencari camilan yang berbeda. Masyarakat mulai menyadari potensi keripik moring sebagai produk yang memberikan manfaat di sektor ekonomi, khususnya melalui pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) (Iznillilah dkk., 2022). Perkembangan produksi dari tahun ke tahun telah menjadikan produk ini banyak dikenal oleh konsumen dan mulai diproduksi di berbagai daerah (1)(2), sehingga para produsen keripik moring harus merumuskan strategi agar produknya dapat bersaing di pasaran.

Untuk memperoleh produk hasil usaha yang terjamin kualitas dan kebersihan produknya, penerapan cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan standar dasar yang harus dipatuhi oleh para pelaku usaha dari tingkat rumah tangga hingga besar untuk memastikan kualitas dan kebersihan produk (Apriandi dkk., 2022). BPOM RI mewajibkan pelaku usaha kecil dan menengah serta industri rumah tangga untuk mematuhi CPPB sesuai dengan regulasi yang ditetapkan dalam Peraturan Kepala BPOM nomor HK. 03. 1. 23. 04. 12. 2206 tahun 2012 tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (BPOM, 2012).

Salah satu industri rumah tangga yang memproduksi keripik Moring Tingtrim berada di Desa Mekarwangi, Kecamatan Tarogong Kaler, Kabupaten Garut. Industri ini memiliki potensi besar sebagai sumber ekonomi lokal. Namun menghadapi berbagai tantangan dalam proses pengolahan pangan yang baik untuk menjaga kualitas dan keamanan produk seperti kualitas bahan baku yang tidak konsisten, kebersihan dan higiene yang kurang terjaga, pengendalian suhu dan waktu pengolahan yang tidak optimal, penyimpanan dan pengemasan yang kurang baik, kurangnya dokumentasi dan pengawasan mutu serta kurangnya pengetahuan dan pelatihan tentang CPPB-IRT.

Pengolahan Keripik Moring Tingtrim menjadi peluang inovasi penting untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk lokal. Oleh karena itu Masyarakat pelaku industri rumah tangga perlu diberikan pengetahuan dan pelatihan tentang teknologi tepat guna serta penerapan cara produksi pangan yang baik (CPPB) untuk memenuhi standar minimal proses produksi pada setiap tahapan guna menghasilkan produk dengan kualitas dan higienitas yang terjaga. Namun, pelaku industri rumah tangga masih kurang memahami penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB) yang benar, dan teknologi yang tepat dalam pengolahan Keripik Moring Tingtrim.

Adapun tujuan dilakukan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan pelaku industri rumah tangga, tentang cara produksi pangan yang baik agar produk keripik moring tingtrim aman dan bermutu untuk dikonsumsi.
2. Meningkatkan keterampilan dalam pengolahan Keripik Moring Tingtrim yang higienis dan sesuai standar kebersihan serta sanitasi pangan industri rumah tangga.
3. Menjamin keamanan pangan dengan mengikuti prinsip-prinsip CPPB-IRT sehingga produk keripik moring tingtrim layak konsumsi dan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.
4. Mendorong penerapan standar produksi pangan untuk mendukung keberlanjutan dan pengembangan usaha industri rumah tangga Keripik Moring Tingtrim.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan pada bulan Juli 2025 di Desa Mekarwangi, Kecamatan Tarogong Kaler, Kabupaten Garut. Pendekatan metode dilakukan dengan melakukan sosialisasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan penyuluhan CPPB-IRT dengan mengundang karyawan dari industri rumah tangga keripik moring Tingtrim. Penyuluhan dilakukan dengan menyampaikan materi terkait cara produksi pangan yang baik pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), edukasi diberikan melalui penjelasan penerapan CPPB dari berbagai tahapan proses produksi hingga tahap akhir proses produksi termasuk pelabelan pada kemasan. Evaluasi keberhasilan program kegiatan dilakukan di awal kegiatan dengan mengisi *Pre-test* dan di akhir kegiatan dengan mengisi *Post-test* untuk mengukur pengetahuan para karyawan terkait CPPB-IRT.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemilihan pelatihan penyuluhan mengenai cara produksi pangan yang baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Desa Mekarwangi sebagai lokasi penyuluhan dikarenakan adanya sebuah industri rumah tangga (IRT) yang memproduksi keripik, yaitu Keripik Moring Tingtrim. Proses pembuatan keripik moring tingtrim saat ini belum memenuhi standar CPPB-IRT, karena masih dilakukan secara

manual dengan alat yang terbatas, kemasan yang sederhana dan tidak memenuhi standar, serta fasilitas produksi yang minim. Sebagian besar proses produksi masih mengandalkan tenaga manusia atau produksi secara manual yang dapat berdampak pada kualitas adonan yang dihasilkan dan higienitas produk yang kurang terjaga. Kondisi proses produksi mitra yang ditunjukkan pada Gambar 1, belum memenuhi standar yakni pada proses produksi tanpa menggunakan APD seperti masker dan sarung tangan.



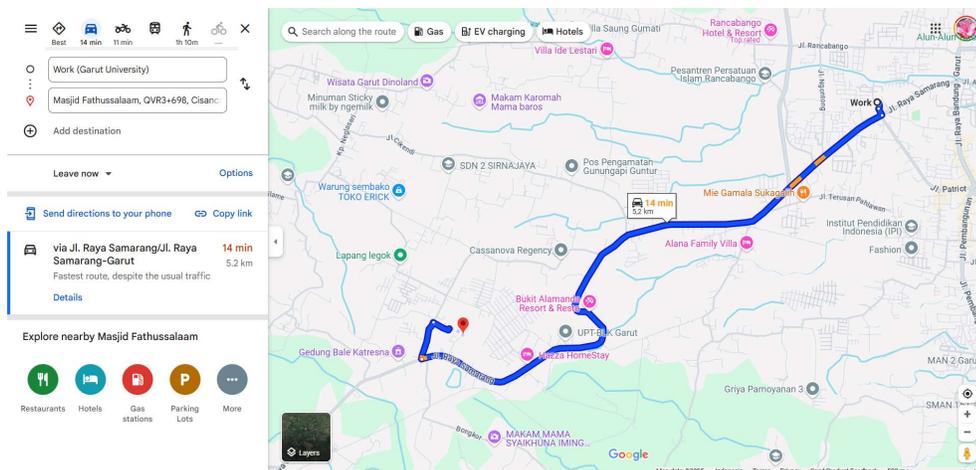
Gambar 1. Proses Produksi Keripik Moring Tingtrim

Kegiatan ini bertujuan untuk menerapkan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) pada produk keripik moring “Tingtrim” agar selaras dengan peraturan yang sudah ditentukan (Peraturan Kepala BPOM nomor HK. 03.1.23.04.12.2206 tahun 2012). Secara keseluruhan, kegiatan ini meliputi sambutan, pembukaan acara, pengisian survei awal (*pretest*), penyampaian materi, diskusi, pengisian survei akhir (*post test*), dan penutupan.

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB) merupakan pedoman yang menjelaskan cara produksi pangan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi, antara lain dengan cara mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologi, kimia dan fisik; mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen; serta mengendalikan proses produksi. Oleh karena itu pelaksanaan produksi yang baik dapat dilakukan dengan menerapkan sistem jaminan keamanan pangan CPPB-IRT sebagai pedoman pengolahan (Fadhila dkk, 2024).

Mitra Kegiatan dan Lokasi Kegiatan

Peserta pelatihan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat mengenai cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan pegawai dari IRT Keripik Moring Tingtrim. Peserta pelatihan terdiri dari sepuluh orang karyawan yang bekerja di berbagai tahapan proses produksi, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, penggorengan, hingga tahap akhir seperti pengemasan dan pelabelan. Seluruh peserta merupakan bagian dari tenaga kerja inti yang terlibat langsung dalam proses operasional usaha. Lokasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat terpusat di Desa Mekarwangi, Kecamatan Tarogong Kaler, Kabupaten Garut. Lokasi pelaksanaan kegiatan dipusatkan di area produksi IRT tersebut agar materi pelatihan dapat disampaikan langsung di lingkungan kerja peserta, sehingga lebih mudah dipahami dan dapat diaplikasikan secara langsung. Keterlibatan mitra dalam kegiatan ini juga diharapkan dapat menjadi awal dari kerja sama berkelanjutan dalam pengembangan kualitas produk, efisiensi proses, dan peningkatan kapasitas sumber daya manusia pada skala usaha rumah tangga. Jarak lokasi mitra kegiatan berjarak 5,2 KM dengan tim pelaksana dari Universitas Garut yang ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 2. Jarak Lokasi IRT Moring Tingtrim dengan Universitas Garut

Pemaparan Materi CPPB

Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat menyampaikan materi penyuluhan terkait dengan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB) bagi pelaku industri rumah tangga Keripik Moring Tingtrim. Penyuluhan dilakukan menggunakan pendekatan sosialisasi interaktif dan diskusi terbuka agar peserta dapat lebih aktif terlibat dalam proses pembelajaran serta mampu mengaitkan materi dengan kondisi nyata di tempat kerja mereka. Materi yang disampaikan mencakup beberapa pokok bahasan utama, di antaranya pengertian dasar CPPB sebagai pedoman mutu dan keamanan dalam produksi pangan olahan, prinsip-prinsip keamanan pangan yang merujuk pada regulasi Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), serta penjabaran ruang lingkup CPPB yang mencakup seluruh tahapan proses produksi. Penjelasan diberikan secara sistematis mulai dari pemilihan bahan baku, penanganan sanitasi fasilitas produksi, higienitas karyawan, pengendalian proses, pengemasan, pelabelan, hingga penyimpanan produk jadi.



Gambar 3. Pemaparan Materi Penerapan CPPB

Pengisian Survei oleh Peserta

Dalam rangka mengevaluasi efektivitas penyuluhan dan mengukur peningkatan pengetahuan peserta terhadap materi yang disampaikan, tim pelaksana memberikan survei berupa *pre-test* dan *post-test* kepada seluruh peserta pelatihan. *Pre-test* dilaksanakan sebelum penyampaian materi dimulai, dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana tingkat pemahaman awal peserta mengenai konsep dasar Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), ruang lingkup keamanan pangan, serta elemen-elemen penting dalam pelabelan produk pangan olahan. Setelah sesi penyuluhan dan diskusi selesai, peserta kembali diminta untuk mengisi *post-test* yang berisi pertanyaan serupa dengan *pre-test*. Tujuannya adalah untuk mengukur perubahan tingkat pemahaman peserta setelah mendapatkan materi penyuluhan. Perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* menjadi indikator utama untuk menilai efektivitas metode penyampaian materi serta seberapa besar peningkatan kompetensi peserta terhadap topik yang dibahas.



Gambar 4. Pengisian Survei Oleh Peserta Kegiatan

Evaluasi Kegiatan

Secara umum, adanya survei *pre-test* dan *post test* digunakan sebagai alat ukur evaluasi untuk memastikan bahwa penyampaian materi CPPB efektif dan dapat meningkatkan pengetahuan serta kesadaran peserta dalam produksi pangan yang baik dan aman. Manfaat yang diperoleh dari program kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan para peserta mengenai Cara produksi pangan yang baik dengan mengisi *pretest* (sebelum penyampaian materi) dan *posttest* (setelah penyampaian materi) dan hasilnya memperoleh respon positif dari peserta IRT keripik moring Tingtrim. Data disajikan dalam Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1. Hasil *Pretest* Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB)

No	Pertanyaan	Jumlah Responden	Jawaban		Hasil
			Ya	Tidak	
1.	Apakah Bapak/ Ibu atau saudara tahu definisi CPPB?	10	0%	100%	Semua peserta belum mengetahui definisi CPPB
2.	Apakah menurut Bapak/Ibu atau saudara tahu ruang lingkup CPPB?		0%	100%	Semua peserta belum mengetahui ruang lingkup CPPB
3.	Apakah Bapak/Ibu tahu definisi keamanan pangan?		0%	100%	Semua peserta belum mengetahui definisi Keamanan Pangan
4.	Apakah Bapak/Ibu atau saudara tahu ruang lingkup keamanan pangan?		0%	100%	Semua peserta belum mengetahui ruang lingkup Keamanan Pangan
5.	Apakah Bapak/Ibu atau saudara tahu unsur-unsur <i>labelling</i> kemasan?		10%	90%	10% peserta telah mengetahui unsur-unsur <i>labelling</i> kemasan, sedangkan 90% peserta tidak mengetahui unsur-unsur <i>labelling</i> kemasan

Tabel 2. Hasil *Post test* Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB)

No	Pertanyaan	Jumlah Responden	Jawaban		Hasil
			Ya	Tidak	
1.	Apakah Bapak/ Ibu atau saudara tahu definisi CPPB?	10	100%	0%	Semua peserta telah mengetahui definisi CPPB
2.	Apakah menurut Bapak/Ibu atau saudara tahu ruang lingkup CPPB?		100%	0%	Semua peserta telah mengetahui ruang lingkup CPPB
3.	Apakah Bapak/Ibu tahu definisi keamanan pangan?		100%	0%	Semua peserta telah mengetahui definisi Keamanan Pangan
4.	Apakah Bapak/Ibu atau saudara tahu ruang lingkup keamanan pangan?		100%	0%	Semua peserta telah mengetahui ruang lingkup Keamanan Pangan
5.	Apakah Bapak/Ibu atau saudara tahu unsur-unsur <i>labelling</i> kemasan?		100%	0%	Semua peserta telah mengetahui unsur-unsur <i>labelling</i> kemasan,

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku industri rumah tangga Keripik Moring Tingtrim dalam menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Hasil *pre-test* dan *post test* menunjukkan peningkatan signifikan terhadap pemahaman peserta mengenai konsep CPPB, ruang lingkup keamanan pangan, serta unsur pelabelan kemasan. Melalui penyuluhan dan diskusi yang interaktif, peserta mampu memahami prinsip dasar CPPB dan pentingnya penerapan standar kebersihan serta sanitasi dalam proses produksi pangan. Oleh karena itu, pelatihan ini dinilai efektif dalam meningkatkan kesadaran akan pentingnya praktik pengolahan pangan yang higienis dan aman untuk dikonsumsi, dan ke depannya disarankan untuk dilakukan pendampingan rutin serta pelatihan lanjutan yang mencakup inovasi pengemasan, pengembangan produk, dan strategi pemasaran guna mendukung keberlanjutan usaha rumah tangga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia (Kemdiktisaintek) khususnya Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) telah mendanai Hibah Pengabdian pada Masyarakat dengan skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun anggaran 2025 dengan Nomor Kontrak 8128/LL4/PG/2025; 460.3/R/UNIGA/VI/2025 dan tanggal kontrak 4 Juni 2025, 10 Juni 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriandi, N., Sulistiawati, B. H., Buana, L. Y. S., dan Rabinah, A. H. 2022. "Penyuluhan Cara Pengolahan Pangan yang Baik di UKM Kerupuk Kulit Ikan". *Prosiding Sminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, Vol 4 (1), hal. 258-265.
- Fadhila, R., Maksum, M., & Supartono, W. (2024). Evaluasi Implementasi Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Untuk Industri Rumah Tangga Produksi Bolen. *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(2), 239–249. <https://doi.org/10.30997/jah.v10i2.11801>
- Iznillillah, W., Kardaya, D., & Haris, H. (2022). Pendampingan Desain Kemasan Produk Keripik Moring di UMKM Banjarwangi-Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), 40-46. DOI: 10.30997/jiph.v4i1.9830

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM-RI) Nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. (2012).