

Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan Pendampingan Pendaftaran P-IRT untuk UMKM Kluster Olahan Makanan Nabati di Kota Bandung

Training on Good Manufacturing Practices and Assistance in P-IRT Registration for MSMEs in the Plant-Based Food Processing Cluster in Bandung

**Dewi Cakrawati*, Puji Rahmawati Nurcahyani, Dwi Lestari Rahayu, Gilang Garnadi
Suryadi, Chintya Nur Farida**

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Industri
Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia

*Email: dewicakrawati@upi.edu

(Diterima 20-10-2025; Disetujui 09-02-2026)

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian, namun masih menghadapi tantangan terkait standar keamanan pangan dan legalitas produk. Salah satu upaya peningkatan daya saing adalah melalui penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) serta pendaftaran izin edar Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT). Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pemahaman dan keterampilan UMKM kluster olahan makanan nabati di Kota Bandung melalui pelatihan CPPOB dan pendampingan pendaftaran P-IRT. Metode pelaksanaan meliputi seleksi peserta, pelatihan tatap muka, pendampingan penyusunan manual mutu CPPOB, serta kegiatan gap analysis melalui kunjungan langsung ke tempat produksi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa dari 35 UMKM pendaftar, 5 UMKM lolos seleksi akhir dan mengikuti pelatihan. Peningkatan pengetahuan peserta tercermin dari kenaikan nilai rata-rata post-test (92,8) dibandingkan pre-test (88,75). Evaluasi kuesioner juga menunjukkan tingkat kepuasan tinggi (rata-rata skor 4,7/5) terhadap kualitas materi, metode penyampaian, dan interaktivitas pelatihan. Selain itu, seluruh UMKM peserta berhasil menyusun dokumen manual mutu CPPOB sebagai prasyarat pengajuan izin edar, serta memperoleh catatan perbaikan melalui gap analysis untuk meningkatkan standar keamanan pangan. Pelatihan CPPOB dan pendampingan P-IRT mampu meningkatkan kapasitas UMKM dalam penerapan keamanan pangan dan memperkuat daya saing produk. Disarankan agar program serupa diperluas dengan cakupan peserta lebih banyak serta dilakukan pendampingan lanjutan hingga tahap implementasi penuh CPPOB dan sertifikasi izin edar.

Kata kunci: CPPOB, keamanan pangan, P-IRT, UMKM

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a vital role in the economy, yet they continue to face challenges related to food safety standards and product legality. One strategy to enhance competitiveness is through the implementation of Good Manufacturing Practices (CPPOB) and the registration of Household-Scale Food Industry licenses (P-IRT). This community service program aimed to improve the knowledge and skills of MSMEs in the plant-based food processing cluster in Bandung City through CPPOB training and P-IRT registration assistance. The methods included participant selection, face-to-face training, mentoring in the preparation of CPPOB quality manuals, and gap analysis through direct visits to production sites. The results showed that out of 35 MSMEs applying, 5 were selected to participate in the final program stage. Knowledge improvement was reflected in the increase of average post-test scores (92.8) compared to pre-test scores (88.75). Evaluation through questionnaires indicated high participant satisfaction (average score of 4.7/5) regarding training content, delivery methods, and interactivity. Furthermore, all participating MSMEs successfully prepared CPPOB quality manuals as a prerequisite for license application and received improvement notes through the gap analysis to strengthen food safety standards. In conclusion, CPPOB training and P-IRT assistance effectively enhanced MSMEs' capacity in food safety implementation and improved product competitiveness. It is recommended that similar programs be expanded to reach more MSMEs and followed by continuous mentoring until the full implementation of CPPOB and product licensing is achieved.

Keywords: food safety, GMP, MSMEs, P-IRT

PENDAHULUAN

Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) makanan di kota Bandung menunjukkan pertumbuhan yang signifikan dan berperan penting dalam perekonomian. Meskipun demikian, banyak kendala yang dihadapi UMKM antara lain keterbatasan modal, manajemen, legalitas, inovasi dan adaptasi pasar. Beberapa cara untuk meningkatkan daya saing UMKM antara lain dengan inovasi produk melalui pengembangan produk (Fajrul & Saptiyana, 2025), pemasaran digital (Amanah et al., 2025), kualitas dan standarisasi (Pamungkas & Zallesa, 2022), dan kolaborasi dengan pelaku usaha lain (Widyawana et al., 2025).

Salah satu cara untuk meningkatkan daya saing UMKM, khususnya UMKM yang bergerak di bidang pangan adalah memastikan keamanan pangannya. Upaya meningkatkan standar keamanan pangan untuk produk UMKM dapat dilakukan salah satunya dengan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). CPPOB adalah salah satu regulasi dan standar sistem keamanan pangan di Indonesia yang memiliki tujuan pencegahan bahaya pangan yang dapat merugikan kesehatan konsumen (Fuadi et al., 2025). Dengan menerapkan CPPOB, UMKM dapat mengurangi risiko kontaminasi dan memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). UMKM yang menerapkan CPPOB secara konsisten memiliki peluang lebih besar untuk bersaing di pasar yang lebih luas (Listiyaningrum et al., 2024). Melalui penerapan CPPOB, UMKM didorong untuk meningkatkan kualitas produk UMKM dengan fokus pada aspek kebersihan, sanitasi, dan penggunaan bahan baku yang baik (Sugijanto et al., 2022). Hal ini bertujuan agar UMKM dapat menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan memenuhi ekspektasi konsumen. Selain itu, penerapan CPPOB penting untuk UMKM karena menjadi syarat untuk mendapatkan izin edar produk (BPOM, 2018).

Permasalahan lainnya yang dihadapi oleh UMKM adalah modal usaha, modal dapat diperoleh dari modal sendiri, bantuan pemerintah atau lembaga keuangan (Amiyasa & Karmini, 2023). Modal usaha sendiri biasanya relatif rendah (Kiswandi et al., 2023). Permasalahan modal ini menjadikan sertifikasi CPPOB tidak menjadi prioritas di UMKM karena UMKM perlu mengeluarkan dana untuk mengikutsertakan pegawainya dalam pelatihan dan sertifikasi CPPOB. Padahal sertifikasi CPPOB dapat meningkatkan daya saing UMKM karena melalui sertifikasi CPPOB kepercayaan konsumen meningkat karena UMKM memproduksi produk pangan yang aman dan berkualitas dengan mengikuti standar keamanan pangan (Verawati et al., 2021). Oleh karena itu, tata cara pengajuan sertifikasi pangan yang sesuai dengan regulasi penting untuk diketahui pelaku usaha (Kusumahati, et al., 2022). Saat ini, pemerintah melalui Dinas Koperasi dan UMKM telah melaksanakan pelatihan untuk beberapa UMKM, tetapi mengingat jumlah UMKM yang cukup banyak sehingga belum semua UMKM makanan tersertifikasi. Selain itu, diperlukan pendampingan dan kunjungan ke UMKM untuk melakukan analisis kesenjangan (*gap analysis*) sehingga dapat diidentifikasi hal yang harus diperbaiki oleh UMKM untuk memenuhi standar CPPOB.

Perguruan Tinggi memiliki peran strategis dalam meningkatkan daya saing Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) melalui berbagai kegiatan dan program, seperti program pengabdian kepada masyarakat. Hal tersebut melatar belakangi dilaksanakannya Pengabdian kepada Masyarakat oleh program Studi Teknologi Pangan dengan judul program “Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Pendampingan Pendaftaran P-IRT kepada UMKM Kluster Makanan Olahan Nabati di Kota Bandung”. Program PkM ini bertujuan untuk meningkatkan standar produksi dan keamanan pangan UMKM dengan penerapan CPPOB dan mendampingi UMKM yang mengikuti program peleatihan ini agar dapat mengajukan proses pendaftaran sertifikasi dan izin edar produk pangan (P-IRT).

BAHAN DAN METODE

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan program pengabdian dengan rangkaian kegiatan pelatihan dan pendampingan ini dirancang secara terstruktur untuk mencapai tujuan yang ingin dicapai. Kegiatan dilaksanakan secara *hybrid*, mengkombinasikan pelaksanaan luring dan daring. Kegiatan dilaksanakan oleh tim pengabdian dari Program Studi Teknologi Pangan dan bekerja sama dengan mitra eksternal dari industri pangan yaitu PT. Agritama Sinergi Inovasi (AGAVI). Pelaksanaan program terdiri atas tahapan:

1. Tahap Persiapan

- **Perencanaan program:** pada tahap ini dilakukan penentuan konsep program, sasaran, penyusunan jadwal kegiatan, dan pembentukan tim dan panitia program.
- **Open rekrutment peserta program:** dilakukan secara daring melalui publikasi penyebaran flyer pendaftaran peserta program di sosial media Prodi Teknologi Pangan dan AGAVI.
- **Seleksi administrasi:** masa pendaftaran dimulai dari tanggal 2-16 Juni 2025. Data pendaftar yang masuk kemudian diseleksi berdasarkan kriteria peserta oleh tim seleksi. Hasil seleksi administrasi diinformasikan kepada peserta melalui alamat email masing-masing.
- **Seleksi wawancara:** diawali dengan persiapan seleksi wawancara melalui *technical meeting* (18 Juni 2025) dengan agenda penyampaian informasi terkait rubrik isian wawancara dan panduan pelaksanaan wawancara. Wawancara dilakukan dengan metode daring pada tanggal 21-23 Juni 2025. Peserta lolos seleksi wawancara ditentukan melalui rapat pleno tim (25 Juni 2025) dan informasi kelulusan akhir peserta program diinformasikan melalui email dan pengumuman di sosial media.

2. Tahap Pelaksanaan

- **Pelatihan “Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan Pendampingan Pendaftaran P-IRT untuk UMKM Kluster Makanan Olahan Nabati di Kota Bandung”:** Pelatihan dilakukan secara luring dengan metode penyampaian materi dengan teknik ceramah dan diskusi interaktif dengan total 5 sesi pematerian. Pelatihan diawali dengan pre-test untuk mengetahui pemahaman awal peserta terhadap materi pelatihan dan diakhiri dengan post-test untuk mengetahui pemahaman akhir peserta setelah mempelajari materi pada sesi pelatihan. Selain itu, dilakukan juga evaluasi keseluruhan pelaksanaan pelatihan melalui pengisian kuesioner oleh peserta pelatihan.
- **Pendampingan penyusunan manual mutu dokumen CPPOB:** Sebagai tindak lanjut dari pelatihan CPPOB yang telah dilaksanakan, peserta didampingi untuk menyusun manual mutu CPPOB untuk produk olahan UMKM-nya masing-masing. Pendampingan dilakukan secara daring. Luaran pendampingan ini adalah terbentuknya dokumen manual mutu produk UMKM peserta program.
- **Gap analysis:** Kegiatan *gap analysis* dilakukan untuk membandingkan secara langsung kondisi aktual penerapan sistem keamanan pangan di tempat produksi UMKM dengan kondisi ideal yang sesuai dengan standar dan regulasi yang berlaku untuk menemukan celah di antara kondisi tersebut (Jaya et al., 2022). *Gap analysis* dilakukan secara luring dengan kunjungan dan observasi langsung ke tempat produksi UMKM peserta program. Tim pengabdian yang berkunjung terdiri atas 1 dosen Prodi Teknologi Pangan dan 1 konsultan dari AGAVI.

Lokasi dan Waktu

Program pengabdian ini terdiri atas dua kegiatan inti sebagai bagian dari program, yaitu pelatihan dan *gap analysis*. Pelatihan “Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Pendampingan Pendaftaran P-IRT untuk UMKM Kluster Makanan Olahan Nabati di Kota Bandung” dilaksanakan di Ruang Rapat Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri, Universitas Pendidikan Indonesia pada 3 Juli 2025. Kegiatan *gap analysis* dilakukan di tempat produksi UMKM masing-masing peserta program pengabdian yang dilaksanakan pada tanggal 11, 12, dan 15 Agustus 2025.

Kelompok Sasaran

Kelompok sasaran dari program ini adalah UMKM yang berkecimpung di sektor olahan makanan nabati di Kota Bandung. Calon peserta program yang mendaftar mengikuti rangkaian seleksi agar dapat menjadi peserta program pengabdian ini. Beberapa syarat peserta telah ditentukan sebelumnya agar sesuai dengan kriteria sasaran program pengabdian diantaranya: usaha UMKM aktif dan memiliki produk yang telah dipasarkan dan omzet tahunan maksimal 300 juta/tahun.

Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

Wawancara dilakukan pada awal proses rekrutmen peserta untuk mengetahui kondisi awal sistem produksi UMKM yang berkaitan dengan profil UMKM, penerapan keamanan pangan, produksi pangan yang baik, dan perizinan/sertifikasi produk UMKM. Hasil wawancara akan menjadi bahan pertimbangan untuk menyaring peserta program terpilih selama proses seleksi.

2. *Pre-test* dan *Post-test*

Tes dilakukan di awal dan akhir sesi pelatihan untuk mengetahui pemahaman awal dan akhir peserta setelah mendapatkan penerangan terkait pada sesi pelatihan. Hasil *pre-test* dan *post-test* kemudian dianalisis untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta terhadap topik CPPOB dan perizinan/sertifikasi untuk UMKM.

3. Kuesioner

Kuesioner dibuat untuk mengetahui penilaian peserta terhadap pelaksanaan program pelatihan. Kuesioner diisi oleh peserta di akhir kegiatan pelatihan. Hasil kuesioner ini akan menjadi bahan evaluasi keberhasilan program pengabdian.

4. Observasi

Observasi dilakukan untuk mengumpulkan data terkait kondisi realita tempat produksi UMKM saat kegiatan kunjungan *gap analysis*. Rubrik observasi pada kegiatan *gap analysis* ini berupa formulir check list dan borang isian. Hasil observasi dari *gap analysis* menjadi catatan perbaikan bagi peserta terkait peningkatan standar keamanan pangan dan produksinya agar sesuai dengan pedoman CPPOB.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahap seleksi administrasi, total calon peserta yang mendaftar sebanyak 35 UMKM yang kemudian diseleksi kembali untuk memperoleh UMKM yang sesuai dengan ketentuan peserta program. Dari hasil seleksi administrasi, diperoleh 13 UMKM yang melanjutkan ke tahap seleksi wawancara. Dari seleksi wawancara terpilih peserta akhir program pengabdian sebanyak 5 UMKM, yaitu UMKM Padie Snack, UMKM D'Nafta, UMKM Bumbu Rendos, UMKM Roemah Kreasi Arlia, dan UMKM Sarinas Food.

Peserta terpilih kemudian mengikuti pelatihan CPPOB dan P-IRT yang dilaksanakan secara luring di Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri, Universitas Pendidikan Indonesia pada tanggal 3 Juli 2025. UMKM mengirimkan perwakilannya untuk mengikuti pelatihan. Total peserta pelatihan yang hadir adalah 9 peserta perwakilan dari 5 UMKM terpilih. Pelatihan dilakukan dengan penyampaian materi pelatihan dengan metode ceramah dan diskusi interaktif. Trainer pada pelatihan ini yaitu dosen-dosen dari Prodi Teknologi Pangan dan AGAVI. Pelatihan terdiri atas 5 sesi materi pelatihan yaitu:

- Sesi 1: Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik Bagian 1 (oleh Siti Mujdalipah, S.T.P., M.Si dosen Prodi Teknologi Pangan UPI)
- Sesi 2: Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik Bagian 2 (oleh Dr. Eng. Puji Rachmawati, S.T.P., M.Si. dosen Prodi Teknologi Pangan UPI)
- Sesi 3: Karakteristik dan Identifikasi Bahaya Pangan (oleh Dewi Cakrawati, S.T.P., M.Si., Ph.D dosen Prodi Teknologi Pangan UPI)
- Sesi 4: Implementasi Sanitasi Area Produksi (oleh Dwi Lestari Rahayu, S.T.P., M.Si. dosen Prodi Teknologi Pangan UPI)
- Sesi 5: Urgensi *Food Safety* bagi Industri Pangan (oleh Lili Nailufhar, S.P.d, M.Si. dari AGAVI)

Penyampaian materi dilakukan menggunakan media presentasi seperti PowerPoint yang berisi teori materi topik terkait, disajikan juga studi kasus, contoh yang relevan, serta contoh-contoh dokumen yang diperlukan. Setiap sesi dilanjutkan dengan sesi diskusi interaktif antara peserta dan trainer. Peserta menunjukkan antusias yang cukup tinggi saat sesi diskusi. Pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh peserta tidak hanya seputar teori umum terkait topik, melainkan banyak juga peserta yang mengemukakan pengalaman nyata yang dialami di UMKM-nya sehingga selain terjalannya tanya-jawab, peserta juga dapat berkonsultasi pada trainer. Diskusi interaktif memberikan ruang bagi peserta untuk bertukar ide dan pengalaman, sehingga memungkinkan peserta mengaitkannya dengan pengalaman nyata masing-masing (Sunarsi et al., 2024).



Gambar 1(a)(b)(c)(d)(e)(f). Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

Kegiatan pelatihan diawali dengan pelaksanaan *pre-test* untuk mengetahui pemahaman awal peserta terhadap materi pelatihan. Rekapitulasi nilai *pre-test* dan *post-test* peserta disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rekapitulasi Nilai Pre-Test dan Post-Test Peserta Pelatihan

Peserta	Pre-Test	Post-Test	Kenaikan (%)
1	90	90	0%
2	80	85	6%
3	85	90	6%
4	95	100	5%
5	90	90	0%
6	85	85	0%
7	90	90	0%
8	75	80	7%
9	70	80	14%
Rata-rata	84.4	87.8	4.3%

Hasil *pre-test* menunjukkan nilai yang diperoleh peserta sudah tinggi dengan rata-rata 88.4. Hal tersebut menunjukkan bahwa peserta pelatihan sebenarnya telah cukup mengetahui dan memahami topik CPPOB, keamanan pangan, dan sertifikasi secara teoritis. Setelah menyelesaikan pelatihan, nilai rata-rata peserta pelatihan pada *post-test* meningkat menjadi 87.8. Hal tersebut menunjukkan

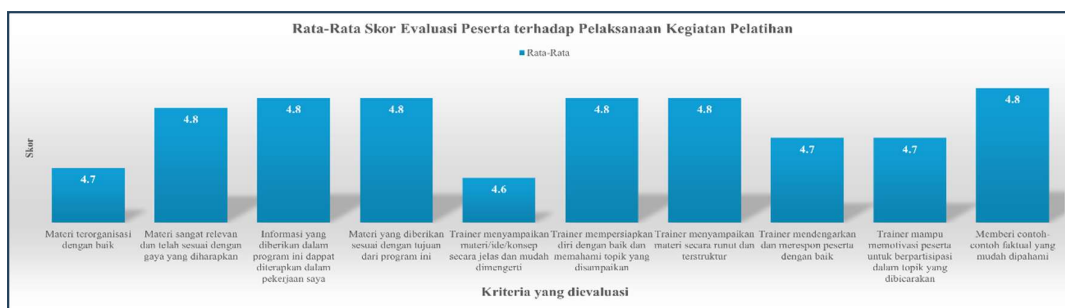
bahwa sesi pelatihan yang dilaksanakan dapat meningkatkan pengetahuan peserta terhadap topik keamanan pangan, CPPOB, dan sertifikasi meskipun peningkatan yang terjadi tidak tinggi karena nilai awal peserta sudah cukup tinggi. Hal ini sejalan dengan hasil studi yang dilakukan Kurniawan (2025) pada program pengabdianannya untuk UMKM Krupuk Bu Nor yang menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan.

Tabel 1. Menunjukkan bahwa 5 dari 9 peserta mengalami kenaikan nilai, hal tersebut menunjukkan terjadinya peningkatan pemahaman/pengetahuan terkait materi pelatihan setelah peserta mendapatkan pembelajaran pada sesi pelatihan. 4 dari 9 peserta tidak mengalami kenaikan nilai tetapi telah memperoleh nilai yang baik. Berdasarkan analisis jawaban tes, ternyata diketahui bahwa masih banyak peserta yang keliru dalam menjawab soal yang berkaitan dengan pengendalian hama dan identifikasi bahaya pangan.

Selain tes, peserta juga diarahkan untuk mengisi kuesioner evaluasi pelaksanaan program pelatihan ini. Berikut hasil evaluasi yang diperoleh untuk setiap sesi pelatihan:

- Sesi 1: Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik Bagian 1 (oleh Siti Mujdalipah, S.T.P., M.Si dosen Prodi Teknologi Pangan UPI) memperoleh nilai rata-rata 4.5. Peserta menilai sesi pematieran 1 ini relevan dan sesuai dengan gaya penyampaian yang peserta harapkan.
- Sesi 2: Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik Bagian 2 (oleh Dr. Eng. Puji Rachmawati, S.T.P., M.Si. dosen Prodi Teknologi Pangan UPI) memperoleh nilai rata-rata 4.7 dengan penilaian tertinggi dari peserta mengenai kesesuaian materi, trainer memahami topik dengan baik, serta memberikan contoh-contoh yang mudah dipahami.
- Sesi 3: Karakteristik dan Identifikasi Bahaya Pangan (oleh Dewi Cakrawati, S.T.P., M.Si., Ph.D dosen Prodi Teknologi Pangan UPI) memperoleh nilai rata-rata sebesar 4.9. Pada sesi 3 ini peserta merasa puas dengan pematieran karena trainer mendengar dan merespon peserta dengan baik, memotivasi peserta untuk terlibat aktif sehingga diskusi berjalan interaktif, dan trainer menyampaikan materi dengan jelas dan mudah dipahami.
- Sesi 4: Implementasi Sanitasi Area Produksi (oleh Dwi Lestari Rahayu, S.T.P., M.Si. dosen Prodi Teknologi Pangan UPI) memperoleh skor penilaian rata-rata sebesar 4.6 dengan kepuasan peserta pada kriteria pemberian contoh faktual yang mudah dipahami.
- Sesi 5: Urgensi Food Safety bagi Industri Pangan (oleh Lili Nailufhar, S.P.d, M.Si. dari AGAVI) memperoleh skor rata-rata maksimal yaitu 5. Peserta sangat puas dengan pematieran sesi 5 ini karena pemateri menunjukkan kesiapan, pemahaman, penguasaan materi yang baik dan menyampaikannya dengan jelas. Diskusi berjalan dengan interaktif dan menyenangkan karena pembawaan trainer dan partisipasi aktif peserta.

Rekapitulasi hasil evaluasi peserta terhadap keseluruhan pelaksanaan pelatihan berdasarkan indikator yang dievaluasi disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Rata-rata Skor Evaluasi Peserta terhadap Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Hasil evaluasi menunjukkan rata-rata skor evaluasi pelaksanaan pelatihan untuk keseluruhan sesi adalah 4.7 dengan rincian skor untuk masing-masing indikator disajikan pada Gambar 2. Perbedaan materi, gaya penyampaian dari masing-masing trainer dan perbedaan media yang digunakan diduga mempengaruhi respon dan penilaian peserta untuk setiap sesinya. Hal sejalan dengan Harjanti et al., (2023) yang menyatakan materi pelatihan, metode pelatihan, pelatih (trainer), peserta pelatihan, dan saarana pelatihan adalah faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas pelatihan. Peserta pelatihan

ternyata cenderung menyukai sesi pelatihan yang aktif, interaktif, dengan pembawaan trainer yang lebih santai seperti pada sesi pelatihan 3 dan 5.

Selain upaya peningkatan pemahaman UMKM mengenai keamanan pangan, CPPOB dan sertifikasi atau perizinan usaha, program pengabdian ini juga berupaya mendorong UMKM agar dapat menerapkan secara langsung pengetahuan yang telah didapat untuk kemajuan UMKM-nya. Salah satunya adalah dengan penyusunan manual mutu dokumen CPPOB agar bisa diaplikasikan untuk proses produksi produk UMKM. Penyusunan manual mutu ini didampingi oleh tim pendamping. Proses pendampingan dilakukan secara daring. Kegiatan pendampingan ini menunjukkan hasil bahwa UMKM peserta program berhasil membuat dokumen manual mutu untuk produknya masing-masing. Pendampingan penyusunan manual mutu CPPOB dilakukan sekaligus sebagai upaya mendorong agar UMKM tergerak untuk mengajukan izin edar bagi produknya. Untuk berhasil mendapatkan izin edar, diperlukan dokumen CPPOB sebagai syarat yang harus dipenuhi (Faridah, et al., 2023).

Program pengabdian kemudian dilanjutkan dengan kegiatan *gap analysis* dengan membandingkan secara langsung kondisi nyata penerapan sistem keamanan pangan di tempat produksi UMKM dengan kondisi ideal yang sesuai dengan standar dan regulasi yang berlaku (Jaya et al., 2022). *Gap analysis* dilakukan secara luring berupa kunjungan langsung dan observasi tempat produksi UMKM peserta program. Tim pengabdian yang berkunjung terdiri atas 1 dosen Prodi Teknologi Pangan dan 1 konsultan dari AGAVI. *Gap analysis* dilaksanakan sesuai jadwal yang telah disepakati, yaitu tanggal 11 Agustus 2025 (UMKM Padie Snack), 12 Agustus 2025 (UMKM D'Nafta dan UMKM Bumbu Rendos) dan 15 Agustus 2025 (UMKM Roemah Kreasi Arlia dan UMKM Sarinas Food).



(a)



(b)



(c)



(d)

Gambar 3(a)(b)(c)(d). Dokumentasi *Gap Analysis*

Program pengabdian ini diakhiri dengan sesi diskusi dan konsultasi hasil *gap analysis* kepada UMKM. Hasil *gap analysis* kemudian akan dianalisis dan menjadi bahan evaluasi untuk setiap UMKM-nya. Pengetahuan, pemahaman, dan hasil evaluasi dari *gap analysis* yang diperoleh peserta diharapkan dapat menjadi bekal dan diterapkan secara langsung oleh UMKM peserta program pengabdian ini untuk meningkatkan standar produksi dan keamanan pangan UMKM-nya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian kepada masyarakat “Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Pendampingan Pendaftaran P-IRT bagi UMKM Kluster Olahan Makanan Nabati di Kota Bandung” berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta terkait standar keamanan pangan serta tata cara perizinan produk pangan yang dibuktikan dari peningkatan nilai tes peserta pelatihan yang diperkuat dengan tingginya antusiasme dan kepuasan peserta dalam setiap

sesi pelatihan. Selain itu, UMKM peserta program juga berhasil menyusun dokumen manual mutu CPPOB sebagai langkah awal penerapan praktik pengolahan pangan yang baik di unit produksinya masing-masing. Kegiatan *gap analysis* turut memberikan gambaran nyata kesenjangan antara kondisi aktual dan standar yang seharusnya, sehingga menjadi dasar perbaikan untuk pemenuhan regulasi CPPOB.

Diharapkan kerja sama antara perguruan tinggi, mitra industri, dan UMKM dalam program pengabdian ini dapat terus berlanjut melalui kegiatan sejenis maupun program lain yang relevan, sehingga keberlanjutan peningkatan kapasitas UMKM dapat terjaga. Selain itu, tim pengabdian diharapkan dapat terus mendampingi peserta program, khususnya dalam proses pengajuan izin edar P-IRT, agar UMKM benar-benar mampu menerapkan standar keamanan pangan secara konsisten dan memperoleh legalitas usaha yang diperlukan untuk memperluas jangkauan pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dibiayai melalui pendanaan LPPM UPI dengan nomor kontrak 420/UN40.D/PM.01.01/2025. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Rektor UPI atas pendanaan yang berikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanah, D., Nuryanti, B. L., Zaidi, C. M., & Harahap, D. A. (2025). Meningkatkan Daya Saing Melalui Pemasaran Online Bagi Usaha Makanan Rajanya Jajanan Koenyaheun Bandung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 5(3), 01-11.
- Arniyasa, P. Y. P., & Karmini, N. L. (2023). Pengaruh Modal Usaha, Tenaga Kerja, dan Penggunaan E-commerce Terhadap Pendapatan UMKM Bidang Kuliner di Kota Denpasar. *Public Service and Governance Journal*, 4(2), 138-149.
- Badan POM RI. (2018). *Peraturan BPOM No. 16 Tahun 2018 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. Jakarta: BPOM.
- Fajrul, M., & Saptyana, R. F. (2025). Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Kuliner Di Era Digital: Studi Kasus Pada Pelaku Usaha Di Kota Semarang. *MAMEN: Jurnal Manajemen*, 4(2), 143-157.
- Faridah, F., Sari, R., Dewi, R., Fitri, G., Ruhana, R., Marzuki, M., ... & Adriana, A. (2023). Pelatihan Penyusunan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Tenant Inkubator Bisnis Politeknik Negeri Lhokseumawe. *Jurnal Vokasi*, 7(2), 155-161.
- Fuadi, M. R., Yuhendra, A. P., Nofrida, R., Huwae, R. B., Furkan, L. M., Yuniarto, K., ... & Munzir, M. (2025). Pelatihan Penerapan CPPOB sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Gula Aren Cair pada Kelompok Tani Hutan Giri Madia. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(3), 923-928.
- Harjanti, A. E., Hakim, C. B., & Salim, N. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kewirausahaan dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 5(1), 14-20.
- Jaya, P. I. A., Wirabiwa, I. B. G., & Siwalatri, N. K. A. (2022). Analisis Kesenjangan Antara Konsep dan Pelaksanaan Program Kota Kreatif di Kota Denpasar. *SPACE*, 9(1), 7-20.
- Kiswandi, F. R. P., Setiawan, M. C., & Ghifari, M. A. (2023). Peran UMKM (usaha mikro, kecil, dan menengah) terhadap pertumbuhan perekonomian Indonesia. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, 1(4), 154-162.
- Kurniawan, D. A., Utomo, B. S., Zuhroh, A. A., Umam, K., & Cahyani, M. (2025). Penguatan Daya Saing Umkm Krupuk Bu Nor Melalui Pelatihan Keamanan Pangan Dan Gizi. *Jurnal Abdimas Sang Buana*, 6(1), 34-41.
- Kusumahati, S., Juliastuti, S. R., Hendrianie, N., Darmawan, R., Rahmawati, Y., Oktavianingrum, E., & Rachmaniah, O. (2023). Sertifikasi CPPOB dan Halal Pada Produk Makanan Minuman: Upaya Meningkatkan Keunggulan Ekonomi Suatu Produk. *Sewagati*, 7(1), 39-46.
- Listyaningrum, R. S., Alfatah, R. F., Amelianawati, M., Khairunnisa, Z., & Arelly, F. S. (2024). Pendampingan Peningkatan Kualitas Produksi dan Legalitas Produk UMKM Dimsum Eat'eung di Kecamatan Cileunyi. *Warta LPM*, 479-489.

- Pamungkas, W., & Zallesa, S. (2022). Peningkatan Daya Saing Produk Usaha Kecil Menengah dan Mikro (UMKM) Melalui Standarisasi Mutu Kualitas Produk, di Desa Pasigaran Kecamatan Tanjungsari Kecamatan Sumedang. *Farmers: Journal of Community Services*, 3(1), 16-19.
- Sugijanto, N. E. N., Ekowati, J., Dengi, H., Darmawati, A., Isadiartuti, D., Setiawan, C. D., ... & Kartosentono, S. (2022). The Improvement of Food Additives and Good Food Production Method Knowledge on Sumba Island. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(2), 332-341.
- Sunarsi, D., Teriyan, A., & Haryadi, R. N. (2024). Sinergi pendidikan dan pemberdayaan: Program pengabdian kepada masyarakat melalui dialog interaktif dan pembelajaran berkelanjutan. *SocServe: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 19-24.
- Verawati, D. M., Destiningsih, R., & Novitaningtyas, I. (2021). Pendampingan Perizinan PIRT dan Sertifikasi Halal Produk Makanan Ringan Pada Pelaku UMKM di Desa Balesari, Windusari, Magelang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(4), 1166-1175.
- Widyawana, B., Barlianb, A., & Haryantoc, J. (2025). Model Kolaborasi Enabler untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM melalui Digitalisasi. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 6(1), 52-63.