

PELATIHAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) DAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL BAGI SISWA SMKN 8 JEMBER

Anisa Nurina Aulia^{1*}, Danu Indra Wardhana², Afan Bagus Mananda³, Muchammad Imam Asrori⁴, Fenty Rosa⁵, Alda Wata Alim Ronita⁶

^{1,6}Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Jember, Jember, Indonesia

^{2,3,4,5}Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Jember, Jember, Indonesia

* Penulis Korespondensi : anisa_nurina@unmuhjember.ac.id

Penulis kedua : danuindra@unmuhjember.ac.id

Abstrak

Sistem jaminan penanganan produk pangan dan sertifikasi halal dewasa ini dikenal sebagai standar kualitas dan kepercayaan pada proses produksi suatu produk pangan. Sistem jaminan halal mencakup produk makanan, minuman, medis, farmasi dan kosmetik. Bagi konsumen muslim, membeli produk yang bersertifikat halal dapat menjamin kesehatan, kebersihan dan higienisitas, dimana konsep tersebut paralel dengan keinginan untuk memenuhi kesadaran hidup sehat. SMKN 8 Jember mempunyai jurusan Agribisnis Tanaman yang nantinya akan menghasilkan produk olahan pangan sebagai produk unggulan. Untuk meningkatkan upaya peningkatan mutu dan kualitas produk, dibutuhkan pengetahuan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan sertifikasi halal pada produk tersebut. Standardisasi sertifikasi halal harus ditinjau dari hulu hingga hilir. Suatu produk siap saji diolah dengan cara yang halal bisa menjadi tidak halal apabila tercacak menggunakan bahan baku yang tidak memiliki bukti sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Sehingga diperlukan pelatihan dan edukasi yang lebih intensif untuk meningkatkan pengetahuan bagi siswa siswi SMKN 8 Jember untuk melakukan sertifikasi halal. Program pengabdian ini akan melakukan pelatihan sesuai dengan UU No.33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan ketentuan teknis penerapannya. Selanjutnya dilakukan pelatihan pengelolaan dan persiapan sistem jaminan halal dalam produk olahan sekolah. Program ini akan diikuti dengan kegiatan pelatihan proses sertifikasi halal dan beberapa peserta akan mendapatkan pendampingan untuk melakukan persiapan proses sistem jaminan halal produk maupun jenis usahanya. Sertifikasi halal yang terbangun di lingkungan SMKN 8 Jember diharapkan dapat menjadi dasar terbentuknya Pangan Halal di kawasan Sekolah.

Kata kunci: Sertifikasi Halal, Sistem Jaminan Produk Halal, CPPOB, SMK Agribisnis, Pelatihan Keamanan Pangan

Abstract

The implementation of assurance systems for food products and the certification of their halal status have been recognised as benchmarks of quality and reliability in the production process. The scope of halal assurance systems encompasses food, beverages, cosmetics, pharmaceuticals, and medical products. Muslim consumers may prioritise the purchase of halal-certified products, perceiving them as a means of ensuring health, cleanliness and hygiene. This concept is often intertwined with the pursuit of healthy living. SMKN 8 Jember is home to a Crop Agribusiness department, the remit of which is the production of processed food products of a superior quality. In order to enhance the quality of products and associated knowledge, it is essential to familiarise oneself with Good Processed Food Production Methods (CPPOB) and to obtain halal certification for these products. A comprehensive and systematic review of the halal

certification standardisation process is imperative, encompassing all upstream and downstream aspects. It is important to note that a ready-to-eat product that has been processed in accordance with halal practices may become non-halal if the raw materials used in its production lack halal certification from the Halal Product Guarantee Agency (BPJPH). It is evident that in order to enhance the students' comprehension of the intricacies involved in the process of halal certification, a more intensive socialisation and educational programme is imperative. The objective of this service programme is to facilitate socialisation in accordance with Law No. 33 of 2014 concerning Halal Product Guarantee and the technical provisions for its implementation. In addition, training on management and preparation of a halal assurance system in school processed products is carried out. The programme will be followed by a socialisation of the halal certification process. Furthermore, some participants will receive assistance in preparation for the halal assurance system process, with a view to their products and business types. The integration of halal certification within the academic environment of SMKN 8 Jember is anticipated to serve as a catalyst for the establishment of a halal food production facility within the school premises.

Keywords: *Halal Certification, Halal Product Assurance System, CPPOB, Agribusiness Vocational School, Food Safety Training*

1. PENDAHULUAN

Konsep produk atau makan aman dan halal saat ini sudah menjadi bahan diskusi pada tingkatan global karena telah dianggap sebagai alternatif untuk jaminan keamanan, kebersihan, dan mutu. Produk pangan yang aman menjadi kunci dalam menentukan pembelian oleh konsumen pada suatu produk pangan. Keamanan pangan dapat memberikan jaminan kepada konsumen bahwa pangan yang akan dibeli telah dilakukan pengawasan sehingga tidak mempunyai efek buruk bagi kesehatan konsumen [1]. Produk atau makanan yang diproduksi dalam lini dengan persyaratan halal telah dapat diterima tidak hanya oleh konsumen muslim, tetapi juga konsumen dari agama lain. Bagi konsumen muslim, makanan atau minuman halal menunjukkan konsumen tersebut telah memenuhi ketentuan dalam syariat Islam, sedangkan bagi konsumen non-Muslim produk halal merepresentasikan simbol kebersihan, kualitas dan keamanan karena diproduksi di bawah Sistem Manajemen Mutu Halal yang holistik [2].

Halal telah diterima sebagai standar kualitas yang diaplikasikan pada suplai dan proses produksi suatu produk. Standar halal mencakup produk makanan, kosmetik, farmasi dan medis. Dalam memelihara standar halal, supplier, dan produsen halal harus mempunyai sertifikasi halal yang diberlakukan oleh lembaga sertifikasi halal BPJPH [3]. Ketentuan pada tahap produksi terhitung dari proses penyembelihan, pencucian dan pembersihan, pengemasan, penyimpanan, transportasi, penjualan serta promosi. Selain itu mengetahui Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara

Produksi Pangan Olahan Yang Baik, bagi calon produsen Pangan Olahan wajib memiliki Izin Penerapan CPPOB sebagai pemenuhan persyaratan Keamanan Pangan [4].

Pelajar di SMKN 8 Jember mempunyai jurusan Agribisnis Tanaman yang nantinya akan menghasilkan produk olahan pangan sebagai produk unggulan. Oleh sebab itu, kebutuhan pengetahuan terkait cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) dan sertifikasi produk halal sudah seharusnya menjadi kebutuhan para pelajar untuk meningkatkan mutu produk unggulan sekolah. Pengetahuan memilih jenis bahan – bahan halal dan sehat, penentuan tempat produksi dan pemilihan nama produk sudah seharusnya menjadi kebutuhan yang mendasar bagi para siswa siswi SMKN 8 Jember.

Oleh sebab itu, pengabdian ini dilakukan untuk mengetahui proses sertifikasi dan pengetahuan jaminan produk halal pada pelajar tingkat SMKN 8 Jember, karena sebagian siswa siswi di SMKN 8 Jember jurusan Agribisnis Tanaman yang membuat produk unggulan sekolah memerlukan pelatihan mengenai jaminan produk halal khususnya dalam pemilihan bahan dasar / makanan yang halal dan sehat. Diharapkan pengabdian ini dapat memberikan edukasi kepada para siswa siswi SMKN 8 Jember mengenai pentingnya CPPOB, jaminan produk halal, dan sertifikasi halal produk. Sosialisasi pengabdian memberikan pengetahuan tentang pemilihan produk / bahan, lokasi dan tempat produksi, pemilihan nama produk sesuai dengan aturan BPJPH serta memberikan informasi tentang pengajuan sertifikasi halal untuk mendapatkan nomor sertifikat halal.

2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan CPPOB dan sertifikasi halal di SMKN 8 Jember meliputi:

- a. Persiapan identifikasi kebutuhan

Kegiatan pelatihan ini diawali dengan identifikasi permasalahan dan kebutuhan yang dihadapi oleh mitra. Adapun langkah-langkah yang telah dilakukan oleh tim:

- 1) Koordinasi pembentukan tim dengan multi disiplin ilmu untuk mendukung pelaksanaan program agar lebih maksimal.
- 2) Koordinasi dengan calon mitra program yaitu SMKN 8 Jember yang ada di Jl. Pelita No 27 Sidomekar - Semboro - Jember Jawa Timur, Indonesia.
- 3) Melakukan analisis situasi baik melalui online maupun wawancara dan studi dokumentasi foto kegiatan mitra.
- 4) Mengidentifikasi kebutuhan mitra: kebutuhan tentang sarana, pengolahan produk dan media peningkatan kualitas produk, kebutuhan untuk meningkatkan kapasitas produksi, kebutuhan tentang pengetahuan produk halal.

b. Perancangan kegiatan

Tim pelaksana selanjutnya merancang kegiatan untuk membantu mengatasi masalah yang dihadapi mitra, diantaranya:

- 1) Berkoordinasi dengan tim pelaksana dan mitra untuk mempersiapkan pelaksanaan program.
- 2) Penyusunan jadwal untuk pelaksanaan kegiatan pendampingan dan pelatihan dalam meningkatkan kemampuan penanganan pengolahan limbah, pengemasan dan penyimpanan, serta manajemen bisnis dan pemasaran.

c. Pendampingan

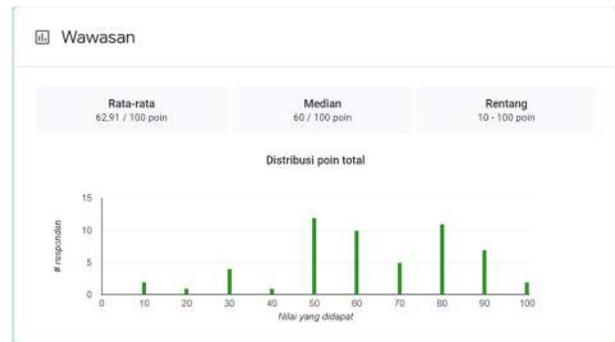
Pendampingan yang dilakukan oleh tim pelaksana yaitu mulai dari proses produksi produk olahan pangan hasil pertanian sampai dengan proses pengemasan. Diharapkan dengan adanya pendampingan dari tim pelaksana akan membuat mitra selalu konsisten dalam menjaga mutu produk mulai dari proses produksi hingga pendampingan sertifikasi halal.

d. Pelaksanaan dan evaluasi berkelanjutan

Kegiatan PKMS melalui pendampingan pengembangan produk pangan lokal ini bertujuan untuk meningkatkan pemberdayaan siswa siswi SMKN 8 Jember dalam pengetahuan CPPOB, sistem jaminan produk halal dan sertifikasi kehalalan produk melalui BPJPH.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan penerapan cara produksi pangan yang baik (CPPOB) dan system jaminan produk halal bagi siswa SMKN 8 Jember dilaksanakan pada hari Rabu 28 Februari 2024 pukul 08.00-12.00 bertempat di aula SMKN 8 Jember. Kegiatan ini disambut antusias oleh civitas akademika SMKN 8 Jember karena diikuti oleh 150 siswa. Ir. Nurfarida Kusumastuti, S.Pt., M.P., IPM selaku Kepala Sekolah SMKN 8 Jember mengungkapkan bahwa pelatihan ini sangat penting



Gambar 1. Hasil Pre-test siswa SMKN 8 Jember

karena SMKN 8 Jember mempunyai jurusan Agribisnis Tanaman dimana visi dari jurusan ini adalah menghasilkan produk olahan pangan. Oleh sebab itu, kebutuhan pengetahuan terkait cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) dan sertifikasi produk halal sudah seharusnya menjadi kebutuhan para pelajar untuk meningkatkan mutu produk unggulan sekolah.

Pelatihan diawali dengan kegiatan pretest yang dilakukan guna mengetahui sejauh mana pengetahuan siswa siswi SMKN 8 Jember terkait CPPOB dan sistem jaminan produk halal. Setelah pre test, materi CPPOB dan sistem jaminan produk halal dijelaskan oleh tim pengabdian Universitas Muhammadiyah Jember.

Hasil pretest menunjukkan bahwa siswa siswi SMKN 8 Jember belum mengetahui informasi terkait CPPOB dan sistem jaminan halal produk, hal ini dibuktikan perolehan nilai sebanyak 14 siswa mendapat nilai 50, 10 siswa mendapat nilai 60, 5 siswa mendapat nilai 70, 12 siswa mendapat nilai 80, 8 siswa mendapat nilai 90, dan 2 siswa mendapat nilai 100. Sehingga nilai rata-rata pretest adalah 62,91. Setelah pretest selesai, agenda selanjutnya yaitu pemaparan materi CPPOB dan sistem Jaminan Halal.

Materi tentang CPPOB dan sistem Jaminan Halal diberikan oleh Afan Bagus Mandala, S.TP., M.Sc. materi CPPOB dan sistem jaminan halal yang diberikan terkait keamanan pangan adalah hal sangat penting sehingga wajib diketahui oleh masyarakat sebagai konsumen, diperlukan perhatian khusus dari pemerintah sebagai pemegang kebijakan dalam memastikan keamanan pangan

CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK

adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi, antara lain dengan cara:

- Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologi, kimia dan benda lain.
- Memastikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
- Mengendalikan proses Produksi

Intentional / Un-intentional

Komitmen
Pengendalian Proses
Higiene Sanitasi
Dokumentasi

DASAR HUKUM :
UNDANG-UNDANG NO. 18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN Pasal 71

(1) Setiap Orang yang terlibat dalam rantai Pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada Pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan sehingga Keamanan Pangan terjamin.

(2) Setiap Orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran Pangan wajib:

- memenuhi Persyaratan Sanitasi; dan
- menjamin Keamanan Pangan dan/atau keselamatan manusia.

Gambar 2. Materi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik



Gambar 1. Pemberian Materi oleh tim pengabdian

dan mutu pangan produk yang ada di Indonesia. Selain itu juga perlu dijadikan landasan kuat dari pelaku usaha untuk menjamin keamanan dan Mutu Pangan yang diproduksi dan didistribusikan hingga sampai ke konsumen. Terakhir yang terpenting pada konsumen, konsumen berhak atas pangan yang aman, bermutu, dan berkualitas sehingga bermanfaat bagi pemenuhan kebutuhannya.

Siswa-siswi SMKN 8 Jember diberikan pengetahuan terkait CPPOB dengan komitmen dari pemerintah dan pelaku usaha, pengendalian proses dari pelaku usaha dan pemerintah hygiene sanitasi, dan dokumentasi sebagai usaha untuk memproduksi pangan yang aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Pelatihan CPPOB ini juga merupakan salah satu program yang mendukung program penguatan UMK di Kabupaten Jember yang mewajibkan UMK melakukan CPPOB karena penerapan CPPOB sangat penting untuk menjaga keamanan dan kualitas produk, yang dapat meningkatkan daya saing produk di pasar, dengan mengikuti bimbingan teknis ini, para peserta diharapkan menerapkan praktik produksi usahanya yang lebih baik, meningkatkan efisiensi operasional usaha, dan memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh pemerintah. Hal ini tidak hanya penting untuk memenuhi persyaratan regulasi, tetapi juga untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk-produk yang dihasilkan oleh UMK [5].

Pemberian materi secara intensif tentang pengetahuan bahan sertifikasi halal. Pelatihan ini berguna untuk memberikan informasi dan meningkatkan kesadaran siswa mengenai sertifikasi halal dan bahan yang dapat diajukan untuk sertifikasi halal, serta pengetahuan bahan tidak halal dan turunannya. Saran dalam rangkaian kegiatan pelatihan ini penting mengingat kurangnya pengetahuan siswa mengenai sertifikasi produk halal. Materi yang disampaikan terkait dengan keamanan memilih produk halal. Pangan menjadi tidak aman dan tidak halal untuk dikonsumsi jika mengandung babi atau hal yang diharamkan serta



Gambar 2. Tim Pengabdian Bersama guru dan siswa SMKN 8 Jember

diproses dengan cara-cara yang tidak halal dan tercemar dengan bahan-bahan yang tidak halal.

Setelah pemaparan materi terkait CPPOB dan sistem jaminan halal, untuk mengetahui sejauh mana para siswa dapat menyerap informasi yang diberikan pematari, dilakukan posttest dengan soal yang sama. Hasil post-test siswa SMKN 8 Jember setelah diberikan materi terkait CPPOB dan sistem jaminan halal, terdapat perbedaan yang cukup signifikan dari nilai yang diperoleh yaitu, sejumlah 8 orang siswa mendapat nilai 100, 16 orang mendapat nilai 90, 22 orang mendapat nilai 80, dan 5 orang mendapat nilai 70. Sehingga rata-rata dari nilai post-test adalah 85,29. Sehingga hal ini mengindikasikan bahwa siswa siswi SMKN 8 Jember telah memahami pentingnya CPPOB dan sistem jaminan halal bagi produk olahan pangan.

Pada akhir kegiatan, tim pengabdian memberikan hadiah kepada siswa-siswi SMKN 8 Jember yang memperoleh nilai tertinggi dan hadiah tambahan untuk siswa yang bertanya kepada pematari. Kemudian Anisa Nurina Aulia, S.P., M.Sc sebagai ketua tim pengabdian memberikan penutup di akhir bahwa pelatihan yang didapatkan siswa-siswi dan guru di SMKN 8 Jember dapat diaplikasikan saat ini dengan cara mendaftarkan tim pendamping halal agar mendapat sertifikat resmi dari Kementerian Agama agar dapat membantu UMKM yang belum mendapatkan sertifikat halal. Pada pelatihan ini tidak dapat dilakukan sertifikasi halal, karena harus mendaftarkan di website kemenag yaitu <https://bpjph.halal.go.id/detail/registrasi-pendamping-proses-produk-halal> atau dapat berkoordinasi lebih lanjut dengan Halal Center yang berada di Universitas Muhammadiyah Jember, karena akan ada pelatihan khusus untuk memperoleh sertifikat pendamping halal.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan menjelaskan apa yang diharapkan pada Kesimpulan dari kegiatan pelatihan penerapan cara produksi pangan yang baik (CPPOB) dan sistem jaminan produk halal bagi siswa SMKN 8 Jember bahwa semua peserta memiliki tingkat pengetahuan sangat baik terkait CPPOB karena melihat hasil nilai pretest yang tinggi, disamping itu peserta juga memiliki kesadaran penggunaan produk halal yang tinggi. Hasil diskusi langsung dengan Siswa SMKN 8 Jember yaitu pelaku

usaha belum memiliki sertifikat halal dikarenakan pelatihan tentang pengurusan sertifikat halal yang dapat dilakukan secara mandiri oleh PU secara digital dan sebagian masyarakat masih belum mengetahui tentang adanya UU jaminan produk halal yang mengharuskan semua produk yang beredar dan diproduksi di Indonesia wajib memiliki sertifikat halal. Guru dan siswa SMKN 8 Jember dapat menjadi pendamping halal bagi UMKM dengan cara memiliki sertifikasi pendamping halal, sehingga diharapkan mampu membantu UMKM untuk memperoleh sertifikat halal. Sertifikasi pendamping halal dapat diperoleh dari Kementerian Agama melalui registrasi di website kemenag atau dapat berkoordinasi lebih lanjut dengan Halal Center yang ada di Universitas Muhammadiyah Jember.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Tajidan., Halil., Suparmin., dan A. Sahidu. "Penyuluhan Keamanan Pangan Produk Sayuran Segar Semi Organik di Kecamatan Lingsar". *Jurnal Pepadu*, vol.3, no. 2, pp. 145-159, 2022.
- [2] Ambalia, A.R., dan Bakara, A.N., 2014, INHAC. 2012. Kuala Lumpur International Halal Conference, PWTC, Kuala Lumpur, Malaysia, 4-5 September 2012 Awareness on Halal Foods and Products: Potential
- [3] Direktorat Pengawasan Produk Pangan Olahan. 2023. Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) (online). <https://wasprod pangan.pom.go.id/ads/> (diakses 7 November 2023)
- [4] Noordin, Nurulhuda., Samicho, Zainal. 2014. Strategic Approach to Halal Certification System: An Ecosystem Perspective. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*. 121, 79-95. DOI:[10.1016/j.sbspro.2014.01.1110](https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1110)
- [5] PPID Kabupaten Jember, "Bimbingan Teknis Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) bagi Pelaku UMK Pangan Olahan di Kabupaten Jember." <https://ppid.jemberkab.go.id/berita-ppid/detail/bimbingan-teknis-penerapan-cara-produksi-pangan-olahan-yang-baik-cppob-bagi-pelaku-umk-pangan-olahan-di-kabupaten-jember> (diakses 10 Maret 2024)

Halaman ini sengaja dikosongkan