



Seminar Nasional
Pengabdian kepada Masyarakat
Peran Strategis Akademisi dalam Pemberdayaan Masyarakat Menuju
Pembangunan Berkelanjutan
11 Oktober 2025

Penyuluhan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dalam Produksi Kerupuk Sagu sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Pangan UMKM di Desa Koto Kari, Kabupaten Kuantan Singingi, Riau

Angga Pramana¹, Rahmadini Payla Juarsa^{1*}, Jeany Ristia¹, Tito Handoko², Dwi Visti Rurianti³, Eko Wahyudi⁴, Mhd. Andry Kurniawan¹, Chandra Gunawan¹, Anthony Hamzah⁴

¹ Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau

² Program Studi Ilmu Pemerintahan, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau

³ Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Riau

⁴ Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Riau

rahmadinipayla@lecturer.unri.ac.id

ABSTRACT

The counseling on Good Processed Food Production Methods (CPPOB) in sago cracker production was carried out as an effort to improve the quality and safety of local food in Koto Kari Village, Kuantan Singingi Regency, Riau. This activity aimed to provide understanding for micro, small, and medium enterprises (MSMEs) regarding the importance of implementing CPPOB standards in the production process of sago crackers, a traditional food product of Kuantan Singingi. The counseling methods included direct observation at production sites, lectures, and interactive discussions. The results indicated an increase in participants' knowledge and awareness of hygiene, sanitation, and standard operating procedures in food production. The implementation of CPPOB principles is expected to enhance the competitiveness of local sago crackers in terms of both quality and food safety. Moreover, this activity serves as an initial step to encourage processed food certification and promote economic development based on local potential.

Keywords: counseling, CPPOB, Koto Kari Village, Kuantan Singingi, sago crackers

ABSTRAK

Penyuluhan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada produksi kerupuk sagu dilaksanakan sebagai upaya peningkatan kualitas dan keamanan pangan lokal di Desa Koto Kari, Kabupaten Kuantan Singingi, Riau. Kegiatan ini bertujuan memberikan pemahaman kepada pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) mengenai pentingnya penerapan standar CPPOB dalam proses produksi kerupuk sagu, salah satu produk pangan khas daerah Kuantan Singingi. Metode penyuluhan yang digunakan meliputi pengamatan langsung di lokasi produksi, ceramah, dan diskusi interaktif. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan kesadaran peserta terhadap aspek higienitas, sanitasi, serta prosedur operasional standar dalam produksi pangan. Penerapan prinsip-prinsip CPPOB diharapkan mampu meningkatkan daya saing produk kerupuk sagu, baik dari segi mutu maupun keamanan konsumsi. Selain itu, kegiatan ini menjadi langkah awal dalam mendorong sertifikasi pangan olahan serta pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: CPPOB, Desa Koto Kari, kerupuk sagu, penyuluhan, Kuantan Singingi



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

PENDAHULUAN

Desa Koto Kari, Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau, dikenal sebagai salah satu sentra penghasil pangan olahan berbasis sagu. Salah satu produk khas yang banyak dikembangkan oleh pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di daerah ini adalah kerupuk sagu, yang memiliki nilai ekonomis sekaligus potensi untuk menjadi pangan unggulan lokal. Kerupuk sagu adalah jenis pangan kering yang berbahan dasar tepung sagu, dapat diproduksi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan serta bahan tambahan lain yang diperbolehkan, dan biasanya disajikan setelah melalui proses penggorengan atau pemanggangan (Aripin et al., 2022). Permintaan pasar terhadap produk ini cukup tinggi, namun kemampuan inovasi dan pemanfaatan teknologi yang dimiliki pelaku usaha masih terbatas (Pamela et al., 2023). Hal tersebut berdampak pada sulitnya proses memperoleh sertifikasi halal, yang pada akhirnya menghambat perluasan pemasaran produk. Kondisi ini menjadi tantangan tersendiri, terutama ketika produk ditargetkan untuk masuk ke pasar yang lebih luas, seperti ritel modern atau pemenuhan standar ekspor.

Berdasarkan hasil observasi awal, mayoritas UMKM di Desa Koto Kari masih mengandalkan metode produksi tradisional dengan keterbatasan pengetahuan mengenai standar mutu dan keamanan pangan. Beberapa permasalahan yang muncul antara lain belum optimalnya penerapan aspek higienitas dan sanitasi, ketiadaan prosedur operasional standar (SOP) dalam tahapan produksi, serta minimnya pemahaman pelaku usaha mengenai regulasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Selain itu, rendahnya kesadaran dalam melakukan dokumentasi dan pencatatan proses produksi juga menjadi hambatan bagi UMKM untuk mempersiapkan diri menuju sertifikasi produk pangan. Situasi ini menyebabkan mutu produk kurang konsisten dan sulit bersaing dengan produk pangan olahan lain yang telah memiliki jaminan keamanan pangan.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui penyuluhan mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). CPPOB adalah pedoman yang mengatur proses produksi pangan agar memenuhi standar mutu dan keamanan konsumsi, mencakup aspek kebersihan, sanitasi, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi produk yang sesuai dengan standar BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) (Aprilia & Hapsari, 2025; Maesaroh et al., 2025; Wardanu et al., 2023). Penerapan CPPOB tidak hanya bertujuan untuk mencegah risiko kontaminasi dan menjaga higienitas pangan, tetapi juga menjadi salah satu prasyarat penting dalam memperoleh izin edar, sertifikasi halal, maupun standar keamanan pangan lainnya (Faridah et al., 2023; Marendra et al., 2025; Rismawati et al., 2024; Sulastri et al., 2023; Zahro & Hutami, 2025).

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan metode pengamatan langsung di lokasi produksi, ceramah, dan diskusi interaktif. Melalui pendekatan tersebut, pelaku UMKM diharapkan dapat memahami prinsip-prinsip CPPOB yang meliputi tata cara menjaga kebersihan dan sanitasi lingkungan produksi, penerapan SOP pada setiap tahapan, manajemen pencatatan dan dokumentasi sederhana, serta strategi peningkatan daya saing melalui mutu dan keamanan pangan yang sesuai standar.

Target dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan kesadaran pelaku UMKM terhadap pentingnya penerapan CPPOB, munculnya kemampuan untuk menerapkan prinsip higienitas dan sanitasi dalam proses produksi, serta terwujudnya produk kerupuk sagu dengan mutu yang lebih konsisten dan aman dikonsumsi. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan menjadi landasan awal bagi UMKM kerupuk sagu di Desa Koto Kari dalam mempersiapkan sertifikasi pangan olahan sehingga dapat memperluas akses pasar dan meningkatkan daya saing produk berbasis potensi lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Koto Kari, Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau, yang merupakan salah satu sentra produksi kerupuk sagu. Waktu pelaksanaan kegiatan berlangsung pada bulan Agustus 2025 selama satu hari penuh. Peserta kegiatan adalah pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang secara aktif memproduksi kerupuk sagu di wilayah tersebut. Latar belakang peserta sebagian besar adalah pengrajin kerupuk sagu yang menjalankan usaha secara turun-temurun dengan skala produksi mikro. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan penyuluhan sebanyak 5 usaha. Jumlah ini merupakan keseluruhan usaha kerupuk sagu yang ada di Desa Koto Kari.

Metode pengabdian yang digunakan dalam kegiatan ini adalah kombinasi antara observasi lapangan, ceramah, dan diskusi interaktif. Observasi lapangan dilakukan secara langsung di lokasi produksi untuk mengidentifikasi praktik-praktik yang masih belum sesuai dengan standar CPPOB. Info ini dibutuhkan untuk menyusun materi sosialisasi agar lebih sesuai dengan kondisi permasalahan mitra dan sekaligus memberikan contoh perbaikan yang dapat segera diterapkan. Selanjutnya metode ceramah digunakan untuk menyampaikan materi pokok mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), dengan penekanan pada pentingnya penerapan prinsip higienitas, sanitasi, serta pengendalian mutu dalam setiap tahapan produksi. Diskusi interaktif dilakukan agar peserta dapat mengajukan pertanyaan, berbagi pengalaman, dan mendiskusikan kendala nyata yang dihadapi dalam proses produksi kerupuk sagu sehari-hari.

Materi yang disampaikan dalam penyuluhan meliputi pengenalan konsep dasar CPPOB, tata cara menjaga kebersihan diri dan lingkungan produksi, standar sanitasi peralatan dan bahan baku, penyusunan prosedur operasional standar (SOP) sederhana dalam pengolahan kerupuk sagu, serta pentingnya dokumentasi proses produksi untuk mendukung konsistensi mutu. Selain itu, peserta juga diberikan contoh praktis mengenai cara menata ruang produksi agar lebih higienis, langkah-langkah pencegahan kontaminasi silang, serta strategi sederhana untuk meningkatkan daya saing produk melalui jaminan mutu dan keamanan pangan. Dengan pendekatan tersebut, kegiatan pengabdian ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis, tetapi juga menekankan aspek praktis yang dapat langsung diterapkan oleh peserta pada kegiatan produksi sehari-hari. Seiring waktu, penerapan standar ini dapat mendorong UMKM untuk mendapatkan sertifikasi pangan yang resmi dan membuka peluang pasar yang lebih besar. (Ambarwati et al., 2025; Fahlevie & Fauziyyah, 2023)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan observasi lapangan pada salah satu unit usaha kerupuk sagu di Desa Koto Kari yang ditunjukkan pada Gambar 1. Hasil observasi menunjukkan bahwa kondisi produksi masih jauh dari standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Proses pengolahan dilakukan di ruang produksi tertutup, seperti pada tahap pengadonan, pemotongan, dan penggorengan, serta di ruang terbuka pada tahap penjemuran, tanpa adanya pengaturan khusus terkait sanitasi dan higienitas. Ruang produksi masih sangat tradisional dengan lantai tanah dan atap seng yang telah menghitam akibat asap tungku pembakaran, bahkan di beberapa sudut atap terlihat banyak jaring laba-laba. Penjemuran sering kali dilakukan di halaman terbuka yang sering dilewati berbagai hewan ternak.

Bahan baku sagu sebagian besar disimpan di tempat terbuka sehingga berpotensi terkontaminasi debu, serangga, maupun hewan pengerat. Selain itu, penataan ruang produksi belum memenuhi standar karena area penyimpanan bahan baku, proses pencetakan adonan, hingga pengeringan produk masih bercampur dalam satu lokasi akibat keterbatasan luas ruang produksi. Kondisi ini berimplikasi pada tingginya risiko kontaminasi silang yang dapat menurunkan mutu serta keamanan pangan. Temuan awal

dari observasi tersebut menjadi dasar penting dalam merancang materi penyuluhan CPPOB. Penyuluhan kemudian dilaksanakan dengan tujuan meningkatkan kesadaran dan pengetahuan pelaku UMKM mengenai pentingnya standar higienitas, sanitasi, dan penerapan prosedur operasional standar (SOP) dalam produksi kerupuk sagu.



Gambar 1 Kondisi Lokasi Produksi Kerupuk Sagu

Implementasi Solusi terhadap Permasalahan Mitra

Melalui kegiatan ceramah dan diskusi interaktif (Gambar 2), peserta diperkenalkan dengan prinsip-prinsip CPPOB yang dapat diterapkan sesuai kondisi usaha mereka. Beberapa contoh sederhana yang disarankan antara lain penggunaan wadah tertutup atau pelindung sederhana (seperti kain bersih atau plastik *food grade*) untuk menyimpan bahan baku, pembersihan rutin ruang produksi untuk meminimalkan kontaminasi, serta penataan ulang alur kerja agar area penyimpanan, pencetakan, dan pengeringan tidak saling bercampur meskipun dalam ruang terbatas. Pada tahap penjemuran, peserta diarahkan untuk menggunakan alas bersih dan menambahkan penutup berupa jaring atau kain kasa agar produk terhindar dari debu, serangga, maupun hewan ternak. Selain itu, dianjurkan pula agar lokasi penjemuran dipindahkan ke area yang lebih aman dan jauh dari lalu lintas hewan.

Peserta juga didorong untuk membiasakan mencuci peralatan sebelum dan sesudah digunakan, menjaga kebersihan diri selama proses produksi, serta memperbaiki sirkulasi udara dengan menambah ventilasi atau memindahkan tungku pembakaran ke area terpisah agar tidak mencemari ruang produksi. Pendekatan ini menekankan perubahan perilaku higienis dan penataan sederhana yang tidak membutuhkan modal besar, sehingga tetap realistis diterapkan oleh UMKM dengan kondisi sarana dan prasarana yang terbatas. Dengan langkah-langkah kecil ini, mitra dapat mulai menyesuaikan diri dengan prinsip CPPOB secara bertahap sambil menunggu dukungan modal dan pendampingan lanjutan dari pihak terkait.



Gambar 2 Penyampaian Materi CPPOB

Luaran Program sebagai Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan program diukur melalui respon mitra setelah mengikuti penyuluhan. Sebagian besar peserta menyatakan mendapatkan pemahaman baru terkait pentingnya CPPOB dan merasa termotivasi untuk memperbaiki praktik produksi mereka. Respon positif ini terlihat dari keinginan mitra untuk mulai menerapkan kebiasaan menjaga kebersihan diri, memperhatikan sanitasi lingkungan produksi, dan menggunakan peralatan yang lebih higienis. Walaupun perubahan nyata belum sepenuhnya terlihat karena keterbatasan modal dan sarana produksi, adanya peningkatan kesadaran dan pengetahuan peserta merupakan luaran awal yang signifikan dari kegiatan ini.

Faktor Pendorong dan Penghambat Program

Pelaksanaan kegiatan didukung oleh beberapa faktor pendorong, seperti tingginya antusiasme peserta, kesesuaian materi dengan permasalahan usaha, serta penyampaian materi yang praktis dan aplikatif. Peserta menunjukkan keterbukaan untuk menerima pengetahuan baru dan semangat untuk memperbaiki mutu produk mereka. Namun, faktor penghambat yang cukup dominan adalah keterbatasan modal usaha dan minimnya pendampingan berkelanjutan. Mitra menyadari bahwa penerapan CPPOB idealnya memerlukan perbaikan sarana dan prasarana, seperti ruang produksi tertutup dan peralatan sesuai standar, yang membutuhkan biaya tidak sedikit. Selain itu, keterbatasan pengetahuan teknis juga menjadi tantangan dalam mengimplementasikan prinsip CPPOB secara menyeluruh.

Secara keseluruhan, kegiatan penyuluhan CPPOB memberikan dampak positif dalam meningkatkan kesadaran dan pengetahuan mitra UMKM kerupuk sagu di Desa Koto Kari. Meskipun praktik produksi yang ditemukan pada tahap observasi awal masih jauh dari standar CPPOB, kegiatan ini menjadi langkah awal yang strategis untuk mendorong perbaikan mutu produk. Ke depan, dukungan berupa pendampingan intensif dan fasilitasi perbaikan sarana produksi sangat diperlukan agar UMKM dapat mengimplementasikan CPPOB secara konsisten, sehingga produk kerupuk sagu memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar.

SIMPULAN

Kegiatan penyuluhan mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM kerupuk sagu di Desa Koto Kari, Kabupaten Kuantan Singingi, berhasil meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya penerapan standar higienitas, sanitasi, dan prosedur operasional standar dalam proses produksi pangan. Hasil observasi awal menunjukkan bahwa praktik produksi masih jauh dari standar CPPOB, dengan kondisi ruang produksi yang tradisional, penyimpanan bahan baku di tempat terbuka, penjemuran pada halaman yang dilewati hewan ternak, serta bercampurnya alur produksi yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang.

Melalui penyuluhan, mitra memperoleh pemahaman mengenai langkah-langkah praktis yang dapat diterapkan sesuai dengan keterbatasan sarana, seperti menutup wadah bahan baku, menjaga kebersihan peralatan dan lingkungan produksi, menggunakan alas serta penutup sederhana pada saat penjemuran, serta menata ulang ruang produksi agar alur kerja lebih teratur. Respon mitra menunjukkan adanya peningkatan motivasi untuk memperbaiki praktik produksi, meskipun implementasi penuh CPPOB masih terkendala oleh keterbatasan modal dan minimnya pendampingan berkelanjutan.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan sebagai langkah awal yang strategis dalam mendorong UMKM kerupuk sagu menuju penerapan CPPOB. Keberhasilan program tercermin dari meningkatnya kesadaran dan kemauan mitra untuk melakukan perbaikan, yang ke depan perlu ditindaklanjuti dengan pendampingan intensif serta dukungan fasilitas agar penerapan CPPOB dapat

berjalan secara konsisten dan berkelanjutan, sehingga mutu dan daya saing produk kerupuk sagu semakin meningkat.

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan. Bagi mitra UMKM, penerapan standar CPPOB sebaiknya dilakukan secara bertahap sesuai kemampuan dan sumber daya yang dimiliki, dimulai dari langkah sederhana seperti menjaga kebersihan ruang produksi, menutup bahan baku agar terhindar dari kontaminasi, serta menyiapkan area penjemuran yang terlindung dari hewan ternak dan debu. Bagi pemerintah daerah, diperlukan program pendampingan berkelanjutan berupa pelatihan, monitoring, serta dukungan sarana produksi yang lebih higienis guna membantu UMKM pangan tradisional dalam meningkatkan kualitas dan keamanan produknya. Bagi akademisi, perlu dilakukan penelitian dan pengabdian lanjutan untuk merancang inovasi teknologi sederhana dan terjangkau yang dapat diaplikasikan oleh UMKM, terutama pada proses pengolahan dan pengemasan produk agar lebih higienis serta bernilai jual lebih tinggi. Selain itu, bagi lembaga pendukung UMKM, disarankan adanya kolaborasi dengan lembaga pembiayaan atau koperasi agar mitra memperoleh akses modal dalam melakukan perbaikan sarana dan prasarana produksi sesuai standar CPPOB.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Riau yang telah mendukung kegiatan ini melalui sumber pendanaan DIPA Universitas Riau tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, K., Joesen, P., & Muhandri, T. (2025). Peningkatan kesesuaian CPPOB pada produksi Lasagna Beku UMKM XYZ. *Manajemen IKM*, 20(2), 147–157. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/>
- Aprilia, S., & Hapsari, D. R. (2025). Implementasi cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) pada produk minuman telang coco pada usaha mikro dan kecil (UMK) Nabil Fresh. *Karimah Tauhid*, 4(5), 2813–2823.
- Aripin, M., Vermila, C. W., & Alatas, A. (2022). Analisis usaha kerupuk Sagu Pelangi di Desa Pulau Kopung Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi (studi kasus pada usaha Kerupuk Sagu Ibu Yurhaidah). *Jurnal Green Swarnadwipa*, 11(2).
- Fahlevie, R., & Fauziyyah, A. (2023). Evaluasi penerapan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) pada UMKM Es Krim di Provinsi Kepulauan Riau. *SAINTEKES: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, 2(3), 424–433. <https://doi.org/10.55681/saintekes.v2i3.157>
- Faridah, F., Sari, R., Dewi, R., Fitri, G., Marzuki, M., Habibah, U., Fachraniah, F., & 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.
- Maesaroh, M., Amalia, L., & Fanani, M. Z. (2025). Strategi implementasi dan legalitas cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB): studi kasus pada PT Kimika Bite Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(2), 281–289. <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/19564/version/19098>
- Marendra, F., Rosalina, Irawan, C., Utami, A., Putri, I. D., & Sutarni, Y. D. (2025). Peningkatan ketahanan pangan lokal melalui penerapan cara produksi pangan olahan yang baik pada industri

- kecil dan menengah. *Beujroh : Jurnal Pemberdayaan Dan Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(3), 477–491. <https://doi.org/10.61579/beujroh.v3i3.588>
- Pamela, D. F., Rifai, A., & Kusumawaty, Y. (2023). Strategi pengembangan usaha mikro kecil menengah (UMKM) Kerupuk Sagu di Kabupaten Kuantan Singingi. *Jurnal Agri Sains*, 7(1), 74–83. <http://ojs.umb-bungo.ac.id/index.php/JAS/index>
- Rismawati, R., Alfianti, S. A., Hasanah, I., Riskiyono, S., Wardhana, D. I., & Setyowati, T. (2024). Pelatihan pemberian makanan tambahan dalam pencegahan stunting melalui edukasi cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB). *Journal of Community Development*, 4(3), 344–352. <https://doi.org/10.47134/comdev.v4i3.163>
- Sulastri, V., Rohmah, M., Rachmawati, M., & Banin, M. M. (2023). Pemenuhan aspek cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) pada UMKM Taganang Kota Balikpapan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1939–1949. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i3.1079>
- Wardanu, A. P., Andriani, S., & Uliyanti. (2023). Evaluasi penerapan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) di Departemen Bakery PT XYZ Ketapang. *Lipida: Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Pertanian*, 3(2), 33–39. <http://www.jurnal.politap.ac.id/lipida>
- Zahro, M. L., & Hutami, R. (2025). Penerapan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) pada proses produksi Susu Kambing Segar di PT Gizi Dewata Utama-Ciawi. *Karimah Tauhid*, 4(11), 9180–9187.