

Pelatihan Penerapan CPPOB dan Keamanan Pangan dalam Pembuatan Produk Bumbu Masak Berbasis Rempah-rempah di Koperasi WMI Kulon Progo

Beni Suhendra Winarso^{1*}, Retnosyari Septiyani², Tedy Setiadi³, Bambang Robiin³

¹Prodi Akuntansi Universitas Ahmad Dahlan, Jalan Kapas No 9 Semaki Umbulharjo Yogyakarta, D.I. Yogyakarta

²Prodi Bisnis Jasa Makanan Universitas Ahmad Dahlan, Jalan Pramuka no 42 Sidikan Umbulharjo Yogyakarta, D.I. Yogyakarta

³Prodi Informatika Universitas Ahmad Dahlan, Jalan Ringroad Selatan, Kragilan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, D.I. Yogyakarta

* beni.winarso@act.uad.ac.id

ABSTRAK

Koperasi Produksi Wahana Mandiri Indonesia (WMI) di Kulon Progo merupakan koperasi produsen berbasis rempah. Koperasi beranggotakan mayoritas perempuan kepala keluarga sebagai salah satu upaya pemberdayaan perempuan melalui pengembangan koperasi. Koperasi ini menghadapi kendala utama berupa keterbatasan kapasitas produksi, standar mutu produk yang belum seragam, adanya hasil sortasi rempah-rempah yang belum termanfaatkan serta belum adanya izin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Pelatihan ini bertujuan untuk mengatasi masalah yang dihadapi koperasi, seperti keterbatasan kapasitas produksi, dan meningkatkan kualitas produk. Metode kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan meliputi: sosialisasi, pelatihan, pendampingan, hingga monitoring evaluasi dalam proses pembuatan produk rempah menjadi bumbu masak. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta, khususnya tentang CPPOB dan keamanan pangan serta peningkatan keterampilan dalam pembuatan produk bumbu masak berbasis rempah. Program ini memberikan dampak positif terhadap keberlanjutan usaha koperasi dan mendukung pemberdayaan ekonomi perempuan berbasis rempah rempah lokal.

Kata kunci: WMI, Pelatihan, CPPOB, Keamanan Pangan, Bumbu Masak Rempah-rempah

ABSTRACT

The Wahana Mandiri Indonesia (WMI) Production Cooperative in Kulon Progo is a spice-based producer cooperative with a membership predominantly comprised of female household heads. This cooperative faces several challenges including limited production capacity, inconsistent product quality standards, underutilized spice sorting by-products, and the absence of a distribution permit from the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM). To enhance competitiveness, the community service team carried out a training program on Good Processed Food Production Practices (CPPOB) and food safety. Activities are carried out through socialization, training, practical demonstrations, continuous mentoring, and evaluation in the process of making products from the sorting of spices into dry cooking seasonings, namely chicken marinade, fish marinade, fried rice marinade, rendang marinade, curry marinade and soto marinade. Assessment results demonstrated an 82% improvement in participants' knowledge regarding CPPOB and food safety based on pre- and post-test comparisons. Additionally, the program enhanced members' technical skills in new product development by producing 6 variants of RG brand spice cooking spice products and resulted in the compilation of preliminary documentation required for BPOM distribution permit applications. This program has a positive impact on the sustainability of cooperative businesses and supports women's economic empowerment based on local spices.

Keywords: WMI, Training, CPPOB, Food Safety, Food Seasoning Spices

1. Pendahuluan

Didirikan pada tahun 2021 di Samigaluh, Kulon Progo, Koperasi Produksi Wahana Mandiri Indonesia (WMI) berfokus pada pengolahan hasil panen lokal, khususnya pemanfaatan potensi rempah-rempah daerah. Secara spesifik, WMI mengolah rimpang seperti jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *amara*), temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), dan kunyit (*Curcuma longa*) menjadi berbagai produk bernilai tambah, termasuk minuman instan dan aneka serbuk bumbu dapur. Kegiatan pengolahan ini penting untuk diversifikasi hasil tani dan menjamin stabilitas harga bagi petani rempah setempat.

Mayoritas keanggotaan WMI terdiri dari perempuan yang memegang peran ganda sebagai kepala keluarga sekaligus tulang punggung ekonomi. Oleh karena itu, kehadiran koperasi ini berperan vital sebagai sarana strategis untuk mendorong peningkatan kesejahteraan dan kemandirian finansial perempuan di kawasan pedesaan (Rahma, 2024). Klaim dampak positif terhadap kesejahteraan ini diperkuat oleh estimasi data internal (simulasi) yang mengindikasikan kenaikan rata-rata pendapatan anggota mencapai 30 hingga 40% setiap tahunnya sejak 2022, terutama bersumber dari keuntungan produksi dan sistem bagi hasil koperasi (Kristiastuti, Sari, & Novalia, 2022).

Lebih dari sekadar aktivitas ekonomi, seperti: produksi, pengemasan, dan penjualan produk, Koperasi WMI juga menjalankan fungsi esensial sebagai pusat peningkatan kapasitas teknis dan manajerial. Hal ini menjadikan WMI sebagai pusat pelatihan kewirausahaan di tengah masyarakat, yang secara signifikan memperkuat kedudukan perempuan dalam proses pengambilan keputusan ekonomi, baik di tingkat rumah tangga maupun komunitas. Koperasi Produksi Wahana Mandiri Indonesia (WMI) didirikan tahun 2021 di Samigaluh, Kulon Progo, dengan fokus utama pengolahan rempah lokal seperti jahe emprit, temulawak, dan kunyit menjadi produk nilai tambah seperti bumbu dapur dan minuman instan, yang terbukti strategis dalam meningkatkan kesejahteraan anggota, yang mayoritas adalah perempuan kepala keluarga, dengan estimasi kenaikan pendapatan rata-rata mencapai 30 sampai 40% per tahun sejak 2022. Meskipun memiliki dampak sosial dan ekonomi yang kuat, WMI menghadapi kendala operasional signifikan, termasuk keterbatasan fasilitas produksi yang mengakibatkan potensi kehilangan penjualan hingga 40% dan inkonsistensi mutu produk yang diperburuk oleh rendahnya penerapan prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Solusi terhadap masalah mutu dan perizinan BPOM, yang membatasi distribusi sangat bergantung pada implementasi penuh CPPOB sebagai langkah fundamental standarisasi dan prasyarat legalitas (Aprilia & Hapsari, 2025; K. P. Hermanto, 2020; Suwarni, Asih Handayani, & Maryeta Toyo, 2022).

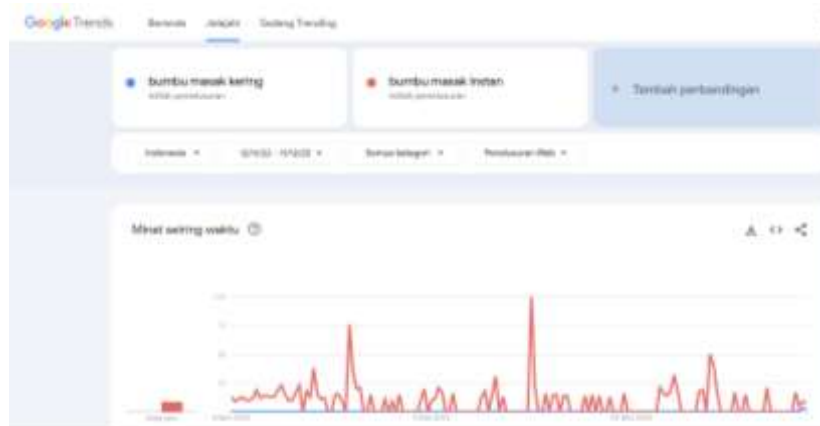
Secara umum, CPPOB merupakan pedoman yang digunakan untuk memastikan seluruh tahapan produksi pangan berjalan dengan aman, higienis, dan menghasilkan produk yang konsisten mutunya. Standar ini mengatur hal-hal yang mencakup seleksi bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian produk. Faktor kebersihan pekerja, kondisi lingkungan kerja, serta sanitasi peralatan menjadi elemen penting dalam pelaksanaannya (Jameelah & Puteri, 2020). Penerapan CPPOB menjadi kebutuhan mendesak bagi pelaku usaha kecil dan menengah karena berpengaruh langsung terhadap kepercayaan konsumen, kemudahan memperoleh izin edar, dan peningkatan nilai jual produk (Latief et al., 2024).

Selain aspek CPPOB, keamanan pangan juga memiliki peranan vital dalam menjaga keandalan produk. Keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi yang memastikan makanan bebas dari risiko kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik yang dapat membahayakan kesehatan manusia (Lukman et al., 2023). Selain itu, menurut (Pakpahan, Putri, & Mardhiyah, 2022) upaya ini juga harus mempertimbangkan nilai-nilai agama, budaya, serta kebiasaan masyarakat agar produk yang dihasilkan tidak hanya

aman tetapi juga diterima secara sosial. Dalam konteks koperasi WMI, penerapan keamanan pangan yang tepat akan memperkuat reputasi produk dan membuka peluang bagi koperasi untuk menembus pasar yang lebih luas.

Produk unggulan Koperasi WMI terdiri dari simplisia rimpang, meliputi jahe, kunyit, temulawak, lengkuas, serta teh rempah, yang mayoritas diproses menggunakan alat pengering berbasis *Internet of Things* (IoT) dengan tenaga surya, sebagai hasil implementasi program pengabdian sebelumnya (Muthia, Putri, Hasymi, & Fitriah, 2023; Yudhana, Yudianto, Septiyani, Rahayu, & Permadi, 2023). Meskipun demikian, proses pengolahan tersebut menghasilkan sisa sortiran dan remahan kecil (diperkirakan mencapai 5 sampai 8% dari total bahan baku) yang, karena tidak memenuhi standar ukuran pasar, berpotensi mengurangi efisiensi dan laba koperasi secara keseluruhan jika diakumulaskan. Oleh sebab itu, diperlukan strategi inovasi pengolahan yang lebih terperinci untuk mengonversi limbah padat non standara ini menjadi produk bernilai ekonomi. Upaya optimasi ini dapat dilakukan melalui proses penghalusan intensif sisa bahan baku untuk kemudian diubah menjadi produk baru seperti bumbu masak kering berbasis rempah, yang memiliki potensi pasar yang luas dan margin keuntungan yang lebih tinggi, sehingga mengurangi pembuangan limbah dan meningkatkan keuntungan koperasi (Yuanta, Widiyawati, & Fitriyah, 2022).

Produk bumbu kering menjadi alternatif yang menjanjikan karena tingkat permintaannya terus meningkat di pasar domestik. Bumbu instan kering diminati oleh masyarakat perkotaan, terutama perempuan bekerja yang membutuhkan cara memasak cepat namun tetap lezat dan bercita rasa tradisional praktis (Athfal, Wulandari, & Aurachman, 2024). Selain itu, kandungan senyawa bioaktif seperti minyak atsiri dan flavonoid pada rempah-rempah memberikan manfaat fungsional bagi kesehatan tubuh, termasuk sebagai antioksidan alami (Sari, 2016). Oleh karena itu, pengolahan bahan sortiran menjadi bumbu kering tidak hanya meningkatkan efisiensi bahan baku, tetapi juga menciptakan produk bernilai tambah tinggi (Ulfah, Priyanto, & Prabowo, 2022; Yanti, Advinda, & Tavita, 2023). Google trend yang menunjukkan bahwa minat pembelian bumbu masak kering dalam 3 tahun terakhir dapat dilihat pada Gambar 1. terlihat bahwa dengan kata kunci bumbu masak instan dan bumbu masak kering menunjukkan minat yang tinggi dalam 3 tahun terakhir.



Gambar 1. Google trends minat pembelian bumbu masak instan/ kering dalam 3 tahun terakhir

Proses produksi bumbu kering membutuhkan pengendalian mutu yang ketat agar produk tetap stabil dan aman dikonsumsi. Penelitian (Wahyuni, Dewi, & Rahayuni, 2021) menjelaskan bahwa kadar air ideal bumbu bubuk berkisar antara 5–12%, karena di atas nilai tersebut dapat memicu pertumbuhan mikroorganisme perusak. Selain itu,

kebersihan ruang produksi, alat, serta perilaku pekerja sangat menentukan daya simpan dan keamanan produk akhir. Untuk itu, pelatihan yang sistematis mengenai penerapan CPPOB dan keamanan pangan perlu dilakukan agar pelaku usaha memahami prinsip higienitas sejak tahap awal hingga akhir produksi (Permatasari, Pramaningsih Vita, & Yuliawati Ratna, 2024).

Dengan dasar permasalahan dan peluang tersebut, pelatihan penerapan CPPOB dan keamanan pangan pada koperasi WMI menjadi langkah strategis untuk meningkatkan mutu dan daya saing produk berbasis rempah. Program ini diharapkan mampu menghasilkan produk bumbu kering yang aman, higienis, dan memenuhi standar izin edar, sekaligus mendorong kemandirian ekonomi perempuan di wilayah pedesaan. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pengembangan koperasi berbasis rempah yang berkelanjutan dan dapat direplikasi di berbagai daerah lain di Indonesia (Astuti, Dewi, Pujiati, Riadi, & Zulfikar, 2021).

2. Metode Kegiatan

Program pengabdian masyarakat ini diimplementasikan menggunakan pendekatan partisipatif yang secara tegas menempatkan Koperasi Produksi Wahana Mandiri Indonesia (WMI) sebagai subjek utama, alih alih penerima materi pasif. Pilihan metodologi ini bertujuan agar anggota WMI tidak hanya menguasai konsep teoretis, tetapi juga mampu menginternalisasi pengetahuan dan secara langsung mengaplikasikannya dalam produksi bumbu rempah. Proses pembelajaran aktif dan kolaboratif ini diperkuat melalui pelaksanaan diskusi kelompok terpumpun (FGD) untuk memecahkan isu spesifik mutu produk, simulasi *hands on* mengenai tahapan kritis dalam penerapan CPPOB di lini produksi, serta sesi *problem based learning* berbasis kasus nyata yang pernah dialami koperasi. Metode partisipatif yang intensif ini terbukti efektif dalam meningkatkan kompetensi praktis dan kemandirian anggota (Zulkifli, Setyaningrum, & Rachmah, 2025).

Pelaksanaan program berlangsung selama dua bulan penuh, yakni dari Juli hingga Agustus 2025, dan berlokasi strategis di unit produksi Koperasi WMI yang terletak di Dusun Kayugede, Kelurahan Gerbosari, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulon Progo, D.I. Yogyakarta. Lokasi sentral ini dipilih karena berfungsi sebagai pusat kegiatan operasional dan memastikan aksesibilitas bagi seluruh anggota. Alokasi waktu selama dua bulan dibagi secara terstruktur: tiga minggu pertama (Juli) difokuskan pada penyampaian materi teoretis dan diskusi kelompok (sekitar 30% dari total waktu) mengenai dasar-dasar CPPOB dan manajemen limbah. Sisa lima minggu berikutnya (Agustus) didedikasikan untuk praktik intensif *hands on* (sekitar 70% dari total waktu), mencakup simulasi proses produksi baru dan implementasi standar keamanan pangan, yang seluruhnya dilaksanakan secara tatap muka dengan mengutamakan protokol kebersihan dan keamanan pangan.

Peserta pelatihan berjumlah 20 orang, yang seluruhnya merupakan anggota koperasi berusia antara 30–50 tahun. Sebagian besar peserta berstatus janda atau kepala keluarga perempuan yang menggantungkan penghasilan dari aktivitas produksi rempah. Karakteristik peserta yang homogen dari sisi sosial ekonomi memudahkan pelaksanaan kegiatan karena memiliki kebutuhan dan tantangan yang serupa. Kegiatan ini dirancang tidak hanya untuk memberikan keterampilan teknis, tetapi juga untuk meningkatkan kesadaran pentingnya penerapan CPPOB dan keamanan pangan sebagai bagian dari keberlanjutan usaha koperasi.

3. Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan terdiri dari lima tahapan utama: sosialisasi, pelatihan inti, demonstrasi dan praktik lapangan, pendampingan, serta evaluasi hasil.

a. Tahap Sosialisasi

Tahap inisiasi program dimulai dengan tim pengabdian memperkenalkan tujuan, manfaat, dan seluruh rangkaian kegiatan kepada pengurus dan anggota koperasi. Sosialisasi ini dilaksanakan melalui pertemuan formal terstruktur diikuti dengan sesi *Focus Group Discussion* (FGD) interaktif untuk memastikan tumbuhnya komitmen dan rasa kepemilikan yang kuat terhadap program dari seluruh peserta. Melalui metode interaktif ini, selain transfer informasi, tahap awal juga berfungsi krusial untuk menggali dan memvalidasi kebutuhan serta tantangan spesifik yang dihadapi mitra. Identifikasi masalah ini mencakup kendala operasional seperti kesulitan dalam menjaga standar kebersihan peralatan, minimnya pemahaman mengenai regulasi keamanan pangan, dan ketiadaan panduan tertulis yang baku mengenai proses produksi rempah.

b. Tahap Pelatihan CPPOB dan Keamanan Pangan

Pelatihan dilaksanakan menggunakan kombinasi metode yang terdiri dari ceramah, diskusi interaktif, dan pemutaran video edukatif, dengan penekanan pada penerapan standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Materi inti yang disampaikan oleh dosen dari Universitas Ahmad Dahlan, yang ahli dalam teknologi pangan dan manajemen usaha kecil, dirancang untuk mengintegrasikan CPPOB di setiap tahapan produksi. Fokus pelatihan meluas dari prinsip sanitasi dasar dan higiene pekerja hingga pengendalian mutu bahan baku saat penerimaan, standar yang harus dipenuhi selama proses produksi (termasuk kontrol suhu dan waktu pengolahan), hingga prosedur yang benar saat pengemasan dan distribusi. Pelatihan ini secara spesifik menekankan praktik-praktik sederhana yang dapat segera diterapkan di skala rumah tangga, seperti teknik mencuci bahan baku menggunakan air bersih, menjaga suhu penyimpanan yang aman, dan penggunaan alat pengering yang higienis.

Peserta juga diperkenalkan pada prinsip keamanan pangan yang meliputi pencegahan kontaminasi biologis, kimia, dan fisik selama proses produksi (Lukman et al., 2023). Dengan memahami aspek tersebut, peserta diharapkan mampu menghasilkan produk bumbu kering yang aman, konsisten mutunya, serta memenuhi ketentuan peredaran olahan dari BPOM.

c. Tahap Demonstrasi dan Praktik Lapangan

Setelah menguasai materi teoretis, peserta melanjutkan ke praktik langsung pembuatan bumbu rempah kering di bawah supervisi tim pengabdian. Seluruh proses praktik ini dirancang untuk mengintegrasikan prinsip CPPOB dan keamanan pangan di setiap langkahnya. Tahap sortasi bahan baku rempah dilakukan secara cermat untuk memastikan eliminasi kontaminan fisik dan biologis. Selanjutnya, proses penggilingan menggunakan diskmill berukuran 80 sampai 100 mesh dilaksanakan dengan menjaga sanitasi peralatan dan suhu yang terkontrol. Tahap pencampuran bahan tambahan dilakukan dengan standar rasio yang baku menggunakan alat yang bersih untuk menghindari kontaminasi silang. Seluruh tahapan diakhiri dengan pengemasan dan pelabelan sesuai standar pangan. Selain praktik fisik, peserta juga dilatih untuk melakukan pencatatan produksi dan pengendalian mutu sederhana (seperti pengukuran kadar air), yang merupakan komponen esensial dari sistem dokumentasi CPPOB untuk menjamin produk akhir yang aman dan konsisten.

Pendekatan demonstratif ini terbukti efektif dalam membangun pemahaman praktis bagi peserta karena mereka dapat langsung melihat hubungan antara penerapan CPPOB dan hasil produk yang lebih baik. Konsep ini sejalan dengan hasil penelitian (Hati, 2023) yang menunjukkan bahwa model pelatihan berbasis praktik langsung mampu meningkatkan retensi pengetahuan hingga lebih dari 70% dibanding metode ceramah semata.

d. Tahap Pendampingan

Setelah sesi pelatihan selesai, tim pengabdian tetap mendampingi koperasi untuk memastikan prinsip-prinsip CPPOB diterapkan secara konsisten. Pendampingan dilakukan melalui kunjungan lapangan, bimbingan pembuatan dokumen Standar Operasional Prosedur (SOP), dan penyusunan dokumen awal pengajuan izin edar BPOM. Dalam tahap ini, peserta juga dibimbing untuk menyiapkan berkas administrasi pendukung seperti hasil uji laboratorium, sertifikasi halal, dan desain label produk. Pendampingan ini berfungsi agar hasil pelatihan tidak berhenti pada tataran pengetahuan, tetapi benar-benar menjadi kebiasaan kerja di lingkungan produksi koperasi.

e. Tahap Evaluasi dan Penilaian Keberhasilan

Evaluasi program dilaksanakan untuk mengukur efektivitas intervensi dan dampaknya terhadap peningkatan kompetensi peserta. Penilaian dilakukan melalui dua metode utama: pre test dan post test, yang masing-masing terdiri dari 10 pertanyaan pilihan ganda terkait konsep dasar CPPOB, prinsip sanitasi, dan risiko kontaminasi pangan, bertujuan untuk mengukur peningkatan pemahaman kognitif. Selain pengukuran kognitif, tim juga melakukan observasi langsung terhadap praktik kerja peserta di lini produksi untuk menilai perubahan perilaku, khususnya dalam aspek kebersihan, penggunaan peralatan, dan teknik pengemasan produk. Hasil analisis dari kedua metode evaluasi ini digunakan sebagai umpan balik krusial untuk perbaikan berkelanjutan (*continuous improvement*) program. Temuan-temuan ini berfungsi untuk mengidentifikasi kesenjangan pengetahuan dan praktik yang masih ada, yang kemudian dijadikan dasar untuk memperbaiki, memodifikasi, dan mengoptimalkan modul pelatihan serta strategi penyampaian pada pelaksanaan program di masa mendatang.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1. Pelaksanaan Pelatihan CPPOB dan Keamanan Pangan

Pada tahap awal, peserta diberikan materi mengenai prinsip dasar CPPOB dan keamanan pangan yang relevan dengan aktivitas pengolahan rempah-rempah. Materi yang disampaikan mencakup kebersihan personal pekerja, sanitasi peralatan, pemilihan bahan baku, serta pengendalian mutu di setiap tahap proses. Gambar 2 memperlihatkan suasana kegiatan pelatihan ketika narasumber menjelaskan penerapan CPPOB dan peserta memperhatikan prosedur sanitasi dengan antusias.



Gambar 2. Foto pelatihan CPPOB dan keamanan pangan

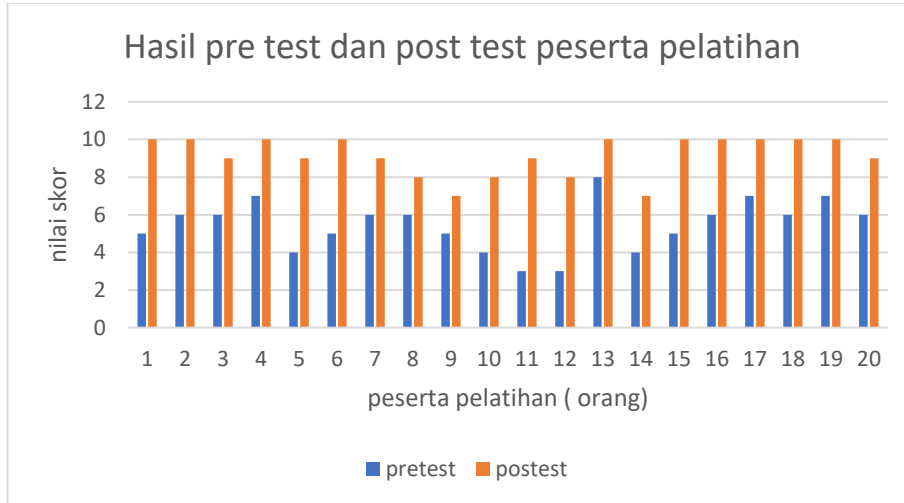
Selama pelatihan berlangsung, peserta belajar mengenali potensi bahaya kontaminasi yang dapat muncul dalam proses produksi, baik yang bersifat biologis, kimia, maupun fisik. Misalnya, bahan baku yang disimpan pada suhu lembap dapat menjadi media tumbuh jamur, sedangkan penggunaan peralatan logam yang berkarat dapat memicu kontaminasi kimia. Materi juga menekankan pentingnya menjaga higienitas tangan, penggunaan sarung tangan, serta kebersihan pakaian kerja agar tidak terjadi kontaminasi silang antar bahan.

Peserta pelatihan mengakui bahwa sebelum program dilaksanakan, pemahaman mereka mengenai pentingnya pengendalian mutu berbasis CPPOB masih sangat minim; langkah-langkah sanitasi dan kebersihan sering kali dipersepsikan hanya sebagai persyaratan administratif belaka. Namun, setelah mengikuti seluruh sesi pelatihan, terjadi perubahan paradigma fundamental. Peserta kini memahami bahwa implementasi CPPOB dan jaminan keamanan pangan bukan sekadar kewajiban birokratis, melainkan merupakan faktor esensial yang secara langsung memengaruhi kualitas, daya saing produk, dan pada akhirnya, membangun serta mempertahankan kepercayaan konsumen (Aprilia & Hapsari, 2025). Pemahaman baru ini mendorong kesadaran bahwa standarisasi proses adalah kunci untuk mencapai keberlanjutan usaha.

4.2. Hasil Evaluasi Pengetahuan Peserta

Untuk mengukur efektivitas pelatihan, dilakukan *pre-test* sebelum kegiatan dimulai dan *post-test* setelah sesi pelatihan berakhir. Keduanya berisi sepuluh pertanyaan yang menguji pemahaman peserta terhadap prinsip CPPOB, sanitasi, dan keamanan pangan. Soal-soal tersebut disusun berdasarkan pedoman CPPOB yang diterbitkan oleh BPOM serta materi pelatihan yang diberikan oleh tim pengabdian.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman yang sangat signifikan di antara peserta setelah mengikuti program pelatihan. Sebelum pelatihan (*pre-test*), sebagian besar peserta hanya mampu menjawab 4 hingga 6 pertanyaan dengan benar dari total pertanyaan yang diajukan. Namun, setelah pelatihan (*post-test*), skor peserta meningkat drastis, mencapai 8 hingga 10 jawaban yang benar. Rata-rata peningkatan pengetahuan ini mencapai 82%, yang secara jelas mengindikasikan efektivitas program dalam meningkatkan pemahaman anggota koperasi terhadap praktik Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan prinsip-prinsip keamanan pangan. Peningkatan ini sangat penting, mengingat bahwa penerapan CPPOB merupakan landasan fundamental untuk memastikan keamanan produk yang dikonsumsi masyarakat dan merupakan prasyarat mutlak regulasi BPOM dan standar kesehatan global WHO. Perbandingan nilai *pre-test* dan *post-test* peserta, yang menunjukkan tren peningkatan merata, dapat divisualisasikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Skor hasil pre test dan post test peserta pelatihan CPPOB dan keamanan pangan anggota koperasi WMI

Selain peningkatan pengetahuan, pelatihan ini juga membangun kesadaran baru mengenai pentingnya disiplin kerja dalam menjaga kebersihan lingkungan produksi. Beberapa peserta mengakui bahwa sebelumnya mereka sering melakukan proses penggilingan dan pencampuran rempah di area terbuka tanpa pelindung, namun setelah pelatihan, mereka mulai melakukan proses tersebut di ruang tertutup dengan sirkulasi udara yang baik. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian (Firjatulloh & Kholidah, 2024), yang menegaskan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung mampu meningkatkan kepatuhan peserta terhadap prosedur kerja yang higienis hingga lebih dari 70%.

4.3. Pelatihan Pembuatan Bumbu Masak Rempah-rempah

Salah satu capaian utama kegiatan ini adalah keberhasilan peserta dalam mengolah bahan sortiran rempah-rempah menjadi enam jenis produk bumbu masak kering. Produk tersebut terdiri atas bumbu marinasi ayam, bumbu marinasi ikan, bumbu nasi goreng, bumbu rendang, bumbu gulai, dan bumbu soto. Semua varian tersebut dikembangkan berdasarkan kombinasi bahan rempah yang tersedia di lingkungan sekitar koperasi, sehingga bahan baku mudah diperoleh dengan biaya rendah.

Komposisi bahan setiap produk disajikan pada Tabel 1, yang memperlihatkan jenis rempah dan bahan tambahan yang digunakan untuk masing-masing varian bumbu. Tabel ini juga menjadi panduan bagi peserta untuk menjaga konsistensi formulasi produk pada tahap produksi berikutnya.

Tabel 1. Produk bumbu masak rempah-rempah dan bahan bakunya

No	Produk bumbu masak	Bahan baku yang digunakan
1	Bumbu Marinasi Ayam	Bawang putih bubuk, ketumbar bubuk, lada putih bubuk, garam halus, gula pasir, cabai bubuk, kaldu ayam bubuk

2	Bumbu Marinasi Ikan	Bawang putih bubuk, kunyit bubuk, ketumbar bubuk, garam halus, lada hitam bubuk, jeruk nipis bubuk, daun jeruk bubuk
3	Bumbu Nasi Goreng	Bawang merah bubuk, bawang putih bubuk, cabai bubuk, garam, gula pasir, kaldu bubuk, lada bubuk
4	Bumbu Rendang	Bawang merah bubuk, bawang putih bubuk, jahe bubuk, lengkuas bubuk, cabai bubuk, ketumbar bubuk, serai bubuk, kunyit bubuk, kayu manis, cengkeh bubuk, garam
5	Bumbu Gulai	Bawang putih bubuk, bawang merah bubuk, kunyit bubuk, jahe bubuk, lengkuas bubuk, serai bubuk, ketumbar bubuk, jinten bubuk, cabai bubuk, garam
6	Bumbu Soto	Bawang putih bubuk, bawang merah bubuk, kunyit bubuk, serai bubuk, jahe bubuk, lengkuas bubuk, lada bubuk, kaldu ayam bubuk, garam

Proses pembuatan dilakukan secara bertahap dimulai dari sortasi bahan rempah, pengeringan, penggilingan menggunakan *diskmill*, pencampuran bahan tambahan, hingga pengemasan akhir. Dalam setiap tahap, peserta menerapkan prinsip CPPOB, seperti menjaga kebersihan alat dan memastikan bahan berada pada kadar air yang ideal (Azis & Akolo, 2019).

Setelah proses pembuatan produk bumbu rempah selesai dikemas, para peserta pelatihan melanjutkan dengan tahap uji coba produk, mengaplikasikannya dalam berbagai hidangan seperti ayam goreng, nasi goreng, gulai, dan rendang. Selama tahap produksi, konsistensi rasa dan kualitas dijaga secara ketat melalui implementasi prosedur teknis yang dipelajari, termasuk pemanfaatan alat ukur untuk memastikan kestabilan kadar air berada pada batas aman (misalnya, di bawah 10%) demi menjamin umur simpan yang optimal, serta penentuan rasio pencampuran bahan baku yang terstandar. Melalui pengawasan mutu ini, semua varian bumbu yang diuji menunjukkan cita rasa yang khas, aroma rempah yang kuat, dan warna yang menarik. Visualisasi kemasan produk akhir pelatihan ditampilkan pada Gambar 3, sementara proses detail pembuatan produk saat pelatihan berlangsung dapat dilihat pada Gambar 4.

Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam proses produksi, tetapi juga memunculkan kreativitas dalam mengembangkan varian produk yang memiliki potensi pasar tinggi. Produk bumbu kering ini berpeluang besar untuk dipasarkan di toko ritel lokal maupun secara daring, karena memiliki keunggulan dari segi kepraktisan, cita rasa, dan umur simpan yang panjang.



Gambar 3. Kemasan produk bumbu masak rempah-rempah dengan merek RG



Gambar 4. Foto pelatihan produk pembuatan bumbu masak rempah-rempah

4.4. Dampak Program terhadap Mitra dan Keberlanjutan

Kegiatan pelatihan memberikan dampak langsung terhadap peningkatan kapasitas dan kemandirian anggota koperasi. Berdasarkan hasil wawancara pasca-kegiatan, sebagian besar peserta menyatakan bahwa mereka lebih percaya diri dalam mengelola proses produksi secara mandiri dan mulai memahami pentingnya pencatatan produksi, kebersihan tempat kerja, serta pelabelan yang sesuai standar. Selain manfaat teknis, program ini juga memperkuat jaringan sosial dan semangat kolaboratif di antara anggota koperasi. Mereka kini berkomitmen untuk menjaga standar mutu produk dan menjadikan CPPOB sebagai kebiasaan kerja sehari-hari. Penerapan prinsip tersebut diharapkan dapat mempercepat proses pengajuan izin edar ke BPOM dan memperluas pasar produk koperasi.

Dari sisi ekonomi, diversifikasi produk menjadi bumbu kering berbasis rempah membuka peluang peningkatan pendapatan koperasi hingga 30% dibanding penjualan simplisia mentah. Dampak sosialnya pun cukup signifikan karena memberi kesempatan bagi perempuan kepala keluarga untuk memperoleh pendapatan tambahan dan meningkatkan posisi tawar mereka dalam ekonomi rumah tangga. Temuan ini konsisten dengan pandangan (Saugi & Sumarno, 2015) bahwa pemberdayaan perempuan melalui usaha berbasis lokal dapat menjadi fondasi bagi ketahanan ekonomi keluarga dan masyarakat. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada aspek produksi, tetapi juga pada penguatan struktur sosial dan kemandirian ekonomi di tingkat komunitas. Tim pendamping akan terus memantau perkembangan dari pembuatan produk ini mulai dari kualitas bahan baku, proses pengolahan dan pengemasan sehingga diharapkan produk layak dijual baik di pameran maupun bisa menembus pasar modern seperti di toko atau supermarket berjejaring. Setelah dilengkapi dengan legalitas

dan sertifikasi produk harapannya produk ini akan bisa lebih berkembang dalam 1-2 tahun ke depan sampai pemasaran secara nasional.

Selain memberikan dampak ekonomi, pelatihan ini juga berperan dalam aspek sosial, khususnya pemberdayaan perempuan. Dengan melibatkan perempuan kepala keluarga sebagai peserta utama, kegiatan ini menjadi sarana peningkatan kapasitas kewirausahaan yang memperkuat posisi mereka sebagai pelaku ekonomi lokal. Penelitian (Hahury et al., 2025) menegaskan bahwa pemberdayaan perempuan melalui pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal dapat meningkatkan pendapatan keluarga sekaligus memperkuat ketahanan sosial ekonomi masyarakat. Program ini juga sejalan dengan tujuan pembangunan berkelanjutan (*Sustainable Development Goals*), terutama tujuan ke-5 tentang kesetaraan gender dan tujuan ke-8 mengenai pekerjaan layak serta pertumbuhan ekonomi.

5. Kesimpulan

Pelatihan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan keamanan pangan di Koperasi Produksi Wahana Mandiri Indonesia (WMI) terbukti berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran anggota koperasi dalam menerapkan praktik produksi yang higienis, efisien, dan sesuai standar. Kegiatan ini tidak hanya menghasilkan enam varian produk bumbu masak kering dari bahan sortiran yang bernilai ekonomi lebih tinggi, tetapi juga memperkuat peran perempuan sebagai pelaku utama ekonomi lokal. Untuk menjaga keberlanjutan program, koperasi perlu melanjutkan pendampingan penerapan CPPOB secara rutin, mengupayakan sertifikasi BPOM dan halal, serta menjalin kolaborasi dengan perguruan tinggi atau lembaga terkait guna mengembangkan inovasi dan memperluas pasar. Dengan langkah tersebut, koperasi WMI diharapkan menjadi contoh penerapan CPPOB dan keamanan pangan berbasis komunitas yang berdaya saing dan berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat pedesaan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia atas pendanaan Program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun anggaran 2025 dengan nomor kontrak Kontrak LLDIKTI: nomor: 0499.10/LL5-INT/AL/2025 dan LPPM UAD No: 013/PkM/LPPM.UAD/VI/2025.

Daftar Pustaka

- 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. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i5.18590>
- Astuti, H. W., Dewi, A. S., Pujjati, A., Riadi, S., & Zulfikar, I. (2021). *Pengembangan Usaha Kelompok Perempuan Pengolahan Herbal (Rempah) Melalui Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan Sederhana Koperasi Simpan Usaha (Ksu) Munyai Mekhawan , Pesisir Barat Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat pengabdian*. 11–15.

- Athfal, M., Wulandari, S., & Aurachman, R. (2024). Designing A Digital Marketing Strategy for Bumbu Instan Noeya Products using Sostac Method. *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia (Indonesian Journal of Marketing Science)*, 21(3), 224–246.
- Azis, R., & Akolo, I. R. (2019). Karakteristik Mutu Kadar air , kadar abu dan Organoleptik pada Penyedap Rasa instan. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 3(2), 60–77. <https://doi.org/10.30869/jasc.v3i2.396>
- Firjatulloh, M. B., & Kholidah, D. (2024). Analisis Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Peralatan di Whitespoon Catering Malang. *NUTRITURE JOURNAL*, 3(3), 111. <https://doi.org/10.31290/nj.v3i3.4967>
- Hahury, H. D., Muspida, M., Nikijuluw, J. B., Tamtelahitu, J., Rumerung, D., & Oppier, H. (2025). Strategi Pemberdayaan Perempuan Melalui UMKM Berbasis Ketersediaan Potensi Lokal di Desa Negeri Lama. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 5(3), 1710–1719. <https://doi.org/10.70609/i-com.v5i3.8008>
- Hati, F. S. (2023). Evaluasi Skor Pre-Test dan Post-Test Peserta Pelatihan Pelayanan Kontrasepsi bagi Dokter dan Bidan di Fasilitas Pelayanan Kesehatan di BKKBN Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Edutrained : Jurnal Pendidikan Dan Pelatihan*, 7(1), 67–78. <https://doi.org/10.37730/edutraind.v7i1.220>
- Jameelah, M., & Puteri, N. E. (2020). Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Kecil Menengah (IKM) yang Telah Tersertifikasi Halal LPPOM MUI Provinsi DKI Jakarta. *JURNAL AI-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 5(4), 197. <https://doi.org/10.36722/sst.v5i4.418>
- K. P. Hermanto. (2020). Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna Di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek*, 1(2), 118–125.
- Kristiastuti, F., Sari, U. K., & Novalia, N. (2022). Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Pemberdayaan Wanita. *Jurnal Dharma Bhakti Ekuitas*, 6(2), 673–679. <https://doi.org/10.52250/p3m.v6i2.411>
- Latief, F., Muslimin, I., Askar, H., Hidayat, A. I., Firman, A., Dirwan, Asniwati, Hasnah, Annur SB, I. A., & Multhazam, N. A. T. (2024). Pelatihan CPPOB dan Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Bagi Pelaku UMKM Rumput Laut di Desa Bonto Jai Kabupaten Bantaeng. *Celebes Journal of Community Service* 3(2), 254–261. Retrieved from <https://ojs.stieamkop.ac.id/index.php/celeb/article/view/1826%0Ahttps://ojs.stieamkop.ac.id/index.php/celeb/article/download/1826/1220>
- Lukman, A. S., Feri Kusnandar, D., Makanan, G. P., Indonesia, M., Ilmu, D., Pangan, T., ... Bogor, I. P. (2023). Keamanan Pangan untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 159–164.
- Muthia, R., Putri, A. N., Hasymi, L. F., & Fitriah, R. (2023). Pendampingan Peningkatan Kualitas Produk Simplisia dan Teh Celup Bawang Dayak Melalui Pengurusan PIRT di KWT Sri Rejeki. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 109–115. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v4i1.172>
- Pakpahan, O. P., Putri, D. N., & Mardiyah, N. (2022). Efektivitas Program Sosialisasi Konsep Keamanan Pangan terhadap Peningkatan Pengetahuan Siswa SMA. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 378. <https://doi.org/10.30651/aks.v6i3.4109>
- Permatasari, P. I., Pramaningsih Vita, & Yuliawati Ratna. (2024). Pengetahuan dan

- penerapan prinsip. *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan*, 10(2), 161–167.
- Rahma, S. (2024). PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI KOPERASI. *Harakat An-Nisa: Jurnal Studi Gender Dan Anak*, 7(2), 73–82. <https://doi.org/10.30631/72.73-82>
- Sari, A. N. (2016). Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Elkawanie*, 2(2), 203. <https://doi.org/10.22373/ekw.v2i2.2695>
- Saugi, W., & Sumarno, S. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. *Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 226. <https://doi.org/10.21831/jppm.v2i2.6361>
- Suwarni, S., Asih Handayani, S., & Maryeta Toyo, E. (2022). Penerapan CPOTB pada Usaha Kecil Obat Tradisional (UKOT) dan Usaha Menengah Obat Tradisional (UMOT) di Jawa Tengah. *Formosa Journal of Science and Technology*, 1(4), 393–410. <https://doi.org/10.55927/fjst.v1i4.1010>
- Ulfah, M., Priyanto, W., & Prabowo, H. (2022). Kajian Kadar Air terhadap Umur Simpan Simplisia Nabati Minuman Fungsional Wedang Rempah. *Jurnal Pendidikan Dasar Dan Sosial Humaniora*, 1(5), 1103–1112.
- Wahyuni, S., Dewi, Y. S. K., & Rahayuni, T. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Bumbu Instan Bubuk Gulai Tempoyak dengan Penambahan Maltodekstrin. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 40. <https://doi.org/10.26418/jft.v4i2.56718>
- Yanti, H., Advinda, A., & Tavita, G. E. (2023). Pemanfaatan Tumbuhan Rempah Dan Bumbu Tradisional Oleh Masyarakat Desa Sebuduh Kecamatan Kembayan Kabupaten Sanggau. *Jurnal Hutan Lestari*, 11(2), 432. <https://doi.org/10.26418/jhl.v11i2.61278>
- Yuanta, Y., Widiyawati, A., & Fitriyah, D. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Rempah-rempah Instan Teknik Practical Process Sebagai Peningkat Daya Imun di Desa Kemuning Lor Jember. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(3), 502–505. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v7i3.3378>
- Yudhana, A., Yudianto, R., Septiyani, R., Rahayu, W. M., & Permadi, A. (2023). Pemberdayaan Sentra Industri Herbal Wahana Mandiri Indonesia (WMI) Menggunakan Teknologi Pemantauan Kubah Pengereng Tenaga Surya Berbasis Internet of Things (IoT). *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(3), 623–632. <https://doi.org/10.30653/jppm.v8i3.354>
- Zulkifli, L., Setyaningrum, A., & Rachmah, M. A. (2025). *Membangun Kompetensi Petani Padi melalui Pelatihan Partisipatif dalam Produksi Pupuk Organik*. 5(5), 103–111. <https://doi.org/10.59818/jpm.v5i5.2036>

Copyright holder:

©The Author(s)

First publication right:

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Membangun Negeri

This article is licensed under:

CC-BY-SA