

Pelatihan Peningkatan Mutu Produksi Makanan dan Minuman Bagi IKM Kabupaten Kediri

Umul Farida^{1*}, Nurul Istiqomah², Faizatul Fitria¹, Reza Arrayan¹, Palupi Susilowati³, Shofiatul Fajriyah¹, Erni Anikasari⁴, Dyah Aryantini¹

¹Program Studi S1 Farmasi, Fakultas Farmasi, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

²Program Studi D3 Farmasi, Fakultas Farmasi, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

³Program Studi D3 Fisioterapi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

⁴Program Studi Profesi Apoteker, Fakultas Farmasi, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

*e-mail: umul.farida@iik.ac.id

Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (Pengmas) bertajuk “*Pelatihan Peningkatan Mutu Produksi Makanan dan Minuman bagi IKM Kabupaten Kediri*” dilaksanakan sebagai upaya mendukung penguatan sektor industri kecil dan menengah (IKM), khususnya di bidang pangan. Kabupaten Kediri memiliki banyak pelaku IKM yang memproduksi makanan olahan lokal dan minuman herbal, namun masih menghadapi kendala seperti keterbatasan pemahaman standar mutu, keamanan pangan, praktik higienis, serta penerapan kemasan dan label sesuai regulasi. Pelatihan ini bertujuan kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku IKM Kabupaten Kediri dalam menerapkan mutu dan keamanan pangan melalui pelatihan CPPOB, GMP, sanitasi, higiene, serta pengemasan dan pelabelan sesuai standar BPOM, guna memperkuat daya saing produk dan mendorong kolaborasi berkelanjutan antara akademisi dan pelaku usaha. Metode pelatihan menggabungkan ceramah, diskusi, studi kasus, dan praktik langsung. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, ditunjukkan dengan perbaikan area produksi, pemilihan bahan baku yang lebih tepat, serta perbaikan desain label sesuai standar BPOM. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong terbentuknya komunikasi berkelanjutan antara akademisi dan pelaku usaha. Secara keseluruhan, workshop ini berkontribusi dalam meningkatkan daya saing produk pangan IKM melalui penguatan aspek mutu, keamanan, dan branding. Diharapkan kegiatan serupa dapat menjadi strategi berkelanjutan untuk mendukung kemandirian industri pangan lokal yang aman, higienis, dan kompetitif.

Kata kunci—IKM, keamanan pangan, GMP, CPPOB, mutu produk

Abstract

The Community Service Program entitled “Training on Improving the Quality of Food and Beverage Production for Small and Medium Industries (IKM) in Kediri Regency” was conducted as an effort to strengthen the small and medium enterprise (SME) sector, particularly in the food industry. Kediri Regency has a large number of SMEs engaged in the production of local processed foods and herbal beverages; however, many still face challenges such as limited understanding of quality standards, food safety, hygienic practices, as well as packaging and labeling in compliance with regulatory requirements. This training aimed to enhance the knowledge and skills of local SME actors in implementing food quality and safety standards through training sessions on Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation and Hygiene, Packaging, and Labeling in accordance with BPOM (Indonesian Food and Drug Authority) standards. The training methods combined lectures, discussions, case studies, and hands-on practice. Evaluation results indicated an improvement in participants’ knowledge and technical skills, as reflected in better production area management, more appropriate selection of raw materials, and improved label design in line with BPOM requirements. Moreover, the activity fostered sustainable communication and collaboration between academia and business practitioners. Overall, this workshop contributed significantly to enhancing the

competitiveness of SME food products by strengthening aspects of quality, safety, and branding. It is expected that similar programs can serve as a sustainable strategy to support the independence of local food industries that are safe, hygienic, and competitive.

Keywords —SMEs, food safety, GMP, CPPOB, product quality

PENDAHULUAN

Industri Kecil dan Menengah (IKM) memiliki peran strategis dalam mendukung pertumbuhan ekonomi lokal, termasuk di Kabupaten Kediri yang dikenal dengan beragam produk makanan olahan, jajanan tradisional, minuman herbal, serta makanan ringan berbasis bahan baku lokal. Produk-produk ini tidak hanya beredar di pasar tradisional dan pusat oleh-oleh, tetapi juga mulai dipasarkan melalui media sosial dan platform e-commerce. Namun demikian, perkembangan positif ini belum sepenuhnya diimbangi dengan peningkatan mutu dan keamanan produk secara menyeluruh [1].

Hasil observasi dan wawancara dengan pelaku IKM menunjukkan bahwa sebagian besar produsen masih menggunakan metode produksi tradisional yang belum sesuai dengan standar keamanan pangan, seperti *Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik* (CPPOB) maupun *Good Manufacturing Practices* (GMP). Keterbatasan pemahaman mengenai prinsip sanitasi dan higiene, penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai ketentuan, serta lemahnya aspek pengendalian kontaminasi menjadi hambatan utama dalam menghasilkan produk yang aman dan berkualitas. Selain itu, aspek kemasan dan pelabelan produk juga masih jauh dari standar [2]. Banyak produk dikemas secara sederhana tanpa mencantumkan informasi dasar seperti komposisi, tanggal kedaluwarsa, atau nomor izin edar, sehingga mengurangi nilai jual dan menghambat akses pasar modern maupun ekspor.

Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa meskipun IKM di Kediri memiliki potensi besar, masih diperlukan pendampingan teknis dan edukatif yang aplikatif agar dapat

meningkatkan daya saing produk secara berkelanjutan. Perguruan tinggi memiliki peran penting dalam menjembatani kebutuhan ini melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang fokus pada peningkatan mutu, keamanan, dan branding produk. Oleh karena itu, kegiatan workshop ini dirancang untuk memberikan pelatihan terpadu kepada pelaku IKM, mencakup pemahaman standar mutu, praktik sanitasi dan higiene, penggunaan bahan tambahan pangan yang aman, serta penyusunan kemasan dan label yang sesuai regulasi. Dengan demikian, diharapkan pelaku IKM mampu menghasilkan produk yang lebih higienis, informatif, dan kompetitif di pasar lokal maupun nasional [3, 4].

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dalam bentuk workshop peningkatan mutu produksi makanan dan minuman bagi pelaku IKM di Kabupaten Kediri. Workshop ini berfokus pada peningkatan pemahaman standar mutu, keamanan pangan, praktik sanitasi dan higiene, penggunaan bahan tambahan pangan yang aman, serta penyusunan desain kemasan dan pelabelan sesuai ketentuan BPOM.

1. Analisis Kebutuhan Program

Sebelum kegiatan, dilakukan survei lapangan, wawancara, dan diskusi dengan pelaku IKM untuk mengidentifikasi permasalahan utama, seperti rendahnya pemahaman tentang CPPOB (*Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*) dan GMP (*Good Manufacturing Practices*), penggunaan bahan tambahan pangan yang belum sesuai regulasi, serta lemahnya aspek kemasan dan pelabelan. Hasil analisis kebutuhan ini menjadi dasar penyusunan modul pelatihan yang relevan dengan kondisi nyata di lapangan.

2. Model atau Pendekatan yang Digunakan

Pendekatan yang digunakan adalah edukatif-partisipatif melalui metode ceramah interaktif, diskusi, simulasi, dan studi kasus. Model ini dipilih agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mengaplikasikan materi pada proses produksi di unit usaha masing-masing.

3. Peserta yang Terlibat

Peserta workshop adalah 40 pelaku IKM makanan dan minuman di Kabupaten Kediri, yang dipilih berdasarkan hasil koordinasi dengan Dinas Koperasi dan UMKM, serta Dinas Perdagangan Kabupaten Kediri. Tim pengabdian terdiri atas dosen Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri serta praktisi di bidang teknologi pangan dan kewirausahaan. Narasumber dari akademisi dan industri pangan turut dilibatkan untuk memperkaya wawasan peserta.

4. Instrumen dan Metode Pengambilan Data

Evaluasi pengetahuan peserta dilakukan dengan desain *one group pretest-posttest design*, dimana peserta diberikan tes sebelum dan sesudah pelatihan. Instrumen berupa lembar tes objektif yang terdiri dari 20 butir soal pilihan ganda dan 5 soal uraian singkat, mencakup aspek:

- 1) Prinsip dasar keamanan pangan dan higiene,
- 2) Penerapan CPPOB dan GMP,
- 3) Penggunaan bahan tambahan pangan sesuai regulasi BPOM,
- 4) Desain kemasan dan pelabelan produk, serta
- 5) Analisis potensi bahaya dalam proses produksi.
- 6) Skor maksimum adalah 100, dengan bobot 80% untuk soal objektif dan 20% untuk soal uraian. Analisis dilakukan menggunakan uji *paired sample t-test* untuk mengetahui perbedaan signifikan antara skor pretest dan posttest. Kriteria peningkatan dikatakan signifikan apabila nilai $p < 0,05$

pada taraf kepercayaan 95%, yang menunjukkan bahwa pelatihan memberikan pengaruh nyata terhadap peningkatan pengetahuan peserta.

5. Penyelesaian Masalah di Lapangan

Selama kegiatan, peserta difasilitasi untuk mengidentifikasi potensi bahaya dalam proses produksi, menyusun alur produksi bersih, serta memperbaiki kemasan dan label produk. Diskusi dan konsultasi langsung membantu peserta menemukan solusi praktis terhadap kendala yang dihadapi di unit usaha masing-masing.

6. Hasil yang Diharapkan

Workshop ini diharapkan menghasilkan peningkatan signifikan dalam kompetensi kognitif, afektif, dan psikomotorik peserta, meliputi:

- Kognitif: meningkatnya pengetahuan dan pemahaman standar mutu dan keamanan pangan,
- Afektif: tumbuhnya kesadaran pentingnya penerapan CPPOB dan GMP dalam menjaga reputasi usaha,
- Psikomotorik: keterampilan dalam menata ruang produksi higienis, mengaplikasikan sanitasi, serta merancang kemasan dan label sesuai regulasi.

Selain itu, kegiatan ini juga mendorong jejaring kolaborasi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan pelaku IKM untuk mendukung keberlanjutan program pendampingan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji statistik dilakukan menggunakan metode Paired Sample t-Test untuk mengetahui perbedaan tingkat pengetahuan peserta sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan. Analisis dilakukan pada taraf kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$). Hasil uji menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara skor pretest dan posttest ($t = 18.538$, $p = 0.0000$). Karena nilai $p < 0,05$, maka dapat disimpulkan bahwa pelatihan memberikan pengaruh nyata terhadap peningkatan pengetahuan peserta terkait standar mutu dan keamanan pangan, CPPOB, GMP,

sanitasi, penggunaan bahan tambahan pangan, serta kemasan dan pelabelan produk.

Tabel 1. Hasil Uji Paired Sample t-Test

Variabel	Nilai
Jumlah Peserta (n)	40
Rata-rata Pretest	56.39
Simpangan Baku Pretest	7.05
Rata-rata Posttest	85.81
Simpangan Baku Posttest	5.98
Nilai t (df=39)	18.538, p = 0.0000

Secara deskriptif, rata-rata skor peserta meningkat dari 56.39 menjadi 85.81, menunjukkan adanya peningkatan pemahaman yang substansial setelah mengikuti pelatihan yaitu pemahaman yang terkait dengan Standar mutu dan Keamanan pangan, serta penyusunan design kemasan yang sesuai dengan standar ketentuan nasional. Temuan ini memperkuat efektivitas pendekatan edukatif-partisipatif yang diterapkan dalam kegiatan workshop.

Peningkatan pengetahuan ini juga tercermin dalam penerapan praktis di lapangan, dimana peserta mampu mengidentifikasi potensi bahaya dalam proses produksi, merancang ulang alur produksi agar lebih higienis, memisahkan area bersih dan kotor, serta memperhatikan pemakaian bahan tambahan pangan sesuai regulasi BPOM, bahkan beberapa peserta mulai mendesain ulang kemasan dengan mencantumkan komposisi, tanggal kedaluwarsa, dan identitas produsen.

Diskusi kelompok dan konsultasi langsung turut membantu pemecahan masalah lapangan, seperti keterbatasan fasilitas produksi yang diatasi dengan penataan ulang ruang produksi, serta kesulitan pembuatan label yang diatasi melalui pendampingan desain sederhana sesuai standar. Selain itu, kegiatan ini memberikan dampak sosial berupa terbentuknya jejaring komunikasi antara pelaku IKM, pemerintah daerah, dan perguruan tinggi yang membuka peluang pendampingan berkelanjutan, serta dampak

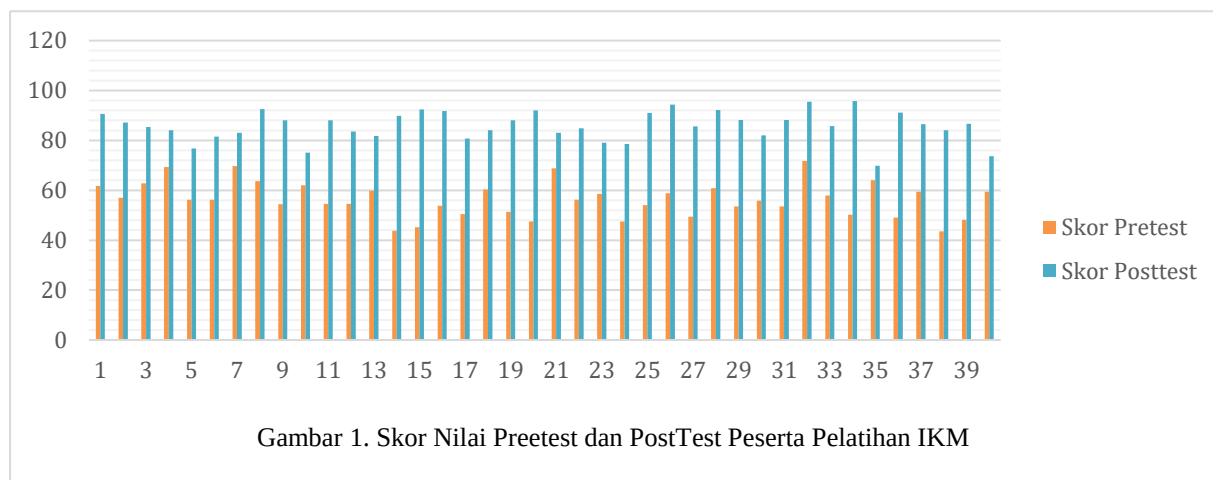
ekonomi melalui penerapan standar mutu yang diharapkan mampu meningkatkan daya saing, nilai jual, dan kepercayaan konsumen terhadap produk IKM Kediri. Dengan demikian, pencapaian peningkatan skor pemahaman sekaligus perubahan perilaku menunjukkan bahwa metode pelatihan yang dirancang sesuai kebutuhan lapangan sangat efektif, meskipun tantangan ke depan terletak pada konsistensi penerapan standar mutu di unit usaha masing-masing sehingga perlu adanya pendampingan lanjutan agar perubahan yang sudah dimulai dapat berkelanjutan dan menjadi budaya kerja IKM.

Selain temuan utama tersebut, penting pula menyoroti bahwa peningkatan pengetahuan peserta tidak hanya bersifat kognitif, tetapi juga berdampak pada aspek afektif dan psikomotorik. Hal ini terlihat dari munculnya kesadaran baru peserta mengenai urgensi mutu dan keamanan pangan sebagai faktor penentu keberlangsungan usaha, sekaligus keterampilan teknis dalam merancang proses produksi yang sesuai standar. Pendekatan edukatif-partisipatif yang digunakan dalam workshop ini sejalan dengan teori pembelajaran orang dewasa, di mana proses pembelajaran menjadi lebih efektif ketika peserta terlibat aktif dalam identifikasi masalah dan penyelesaian kasus nyata yang dihadapi sehari-hari [5, 6, 7]. Selain itu, integrasi diskusi, simulasi, dan praktik lapangan terbukti memperkuat transfer pengetahuan menjadi keterampilan aplikatif, yang pada akhirnya memfasilitasi terbentuknya perilaku baru yang lebih sesuai standar keamanan pangan [1, 2, 7].

Dari perspektif keberlanjutan, peningkatan pengetahuan yang diperoleh peserta juga berpotensi memperkuat daya saing apabila didukung dengan pemanfaatan teknologi digital. Penggunaan aplikasi digital sederhana, seperti perangkat lunak untuk desain label, sistem pencatatan produksi, serta pemantauan mutu produk secara mandiri, dapat meningkatkan efisiensi, konsistensi, dan kepatuhan

terhadap standar regulasi. Inovasi digital ini membantu pelaku IKM dalam mengoptimalkan proses produksi,

mengurangi kesalahan manusia, serta memperkuat aspek ketertelusuran produk [11, 12, 13, 14].



Dengan demikian, produk yang dihasilkan menjadi lebih berkualitas, memiliki tampilan yang profesional, dan memiliki identitas merek yang lebih kuat, sehingga mampu bersaing di pasar yang lebih luas, baik di tingkat regional maupun nasional. Selain itu, penerapan teknologi digital juga mendorong praktik bisnis yang berkelanjutan dengan meminimalkan pemborosan sumber daya dan mendukung peningkatan mutu secara berkelanjutan. Sinergi antara peningkatan pengetahuan dan adopsi teknologi inilah yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan daya saing serta ketahanan jangka panjang industri pangan lokal [11, 12, 13, 14].

Kolaborasi dengan perguruan tinggi dapat diarahkan pada pemanfaatan kecerdasan buatan (Artificial Intelligence/AI) untuk mendukung IKM, misalnya dalam analisis risiko keamanan pangan, rekomendasi formulasi produk yang sesuai regulasi, hingga optimalisasi desain kemasan yang menarik dan informatif. Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa penerapan AI dalam bidang pangan dan pengemasan mampu meningkatkan keamanan, efisiensi, serta daya saing produk di pasar [8, 9, 10, 11]. Dengan demikian, hasil kegiatan ini bukan hanya memberikan dampak langsung pada

peningkatan kualitas produk, tetapi juga membuka peluang inovasi berbasis teknologi yang dapat meningkatkan daya saing IKM di era industri 4.0 [11, 12, 13, 14].



Gambar 2. Foto Kegiatan Pelatihan

KESIMPULAN

Kegiatan workshop peningkatan mutu produksi makanan dan minuman bagi pelaku IKM di Kabupaten Kediri telah berjalan dengan baik dan mencapai tujuan. Melalui materi dan pelatihan langsung, peserta memperoleh pemahaman lebih baik

tentang prinsip keamanan pangan, sanitasi dan higiene, pengemasan sesuai standar, serta pentingnya penerapan prosedur yang benar dalam proses produksi. Hasil evaluasi melalui pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta, yang mencerminkan keberhasilan metode penyampaian materi serta relevansi topik yang dibahas dengan kebutuhan lapangan. Partisipasi aktif dari 40 anggota paguyuban IKM yang difasilitasi oleh Dinas Perdagangan juga menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap upaya peningkatan kualitas produk lokal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dinas Perdagangan Kabupaten Kediri, KADIN Kabupaten Kediri, dan Bank Jatim yang telah memberi dukungan moral dan dana terhadap program pengabdian masyarakat ini ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Rahayuni Ratna Dewi *et al.*, “Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung Strategy of Improving Quality and Safety of Agricultural Processed Food through Implementation of Good Manufacturing Practices at Competitive MSMEs in Bandung City,” vol. 14, no. 2, pp. 151–158, 2019, [Online]. Available: <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalimpi/>
- [2] Khairisma *et al.*, “Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Produk Olahan Melalui Pelatihan Good Manufacturing Practice (GMP) pada UKM Piyasan Nanggroe Kabupaten Aceh Utara,” *AJAD: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 3, no. 3, Dec. 2023, doi: 10.59431/ajad.v3i3.218.
- [3] P. Arjuna, Ngatirah, S. Hastuti, and I. B. B. Parta, “Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Pengolahan Produk UMKM Rendang,” *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, vol. 2, no. 01, pp. 42–52, Jul. 2023, doi: 10.55180/biofoodtech.v2i01.464
- [4] “BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA.”
- [5] “Badan Standardisasi Nasional Standar Nasional Indonesia Sistem Manajemen Keamanan pangan-Persyaratan untuk organisasi dalam rantai pangan Food safety management system-Requirements for any organization in the food chain (ISO 22000:2005, IDT).”
- [6] Chaerul Rizky, Ibnu Hajar, Muhammad Fahri, and Raihan Faturrahman Syahri, “Mengoptimalkan Potensi: Pendekatan Teoritis Dan Praktis Dalam Manajemen Sumber Daya Manusia Dan Karyawan,” *Sammajiva: Jurnal Penelitian Bisnis dan Manajemen*, vol. 2, no. 2, pp. 01–11, May 2024, doi: 10.47861/sammajiva.v2i2.979.
- [7] I. Young, J. Greig, B. J. Wilhelm, and L. A. Waddell, “Effectiveness of food handler training and education interventions: A systematic review and meta-analysis,” 2019, *International Association for Food Protection*. doi: 10.4315/0362-028X.JFP-19-108.
- [8] L. K. Hirimuthugoda, P. De Silva, and P. Abeykoon, “Development of educational package and participatory

- consumer groups to improve food handling practices in food establishments in Sri Lanka,” *SAGE Open Med*, vol. 12, Jan. 2024, doi: 10.1177/20503121241234009.
- [9] H. Onyeaka *et al.*, “Using Artificial Intelligence to Tackle Food Waste and Enhance the Circular Economy: Maximising Resource Efficiency and Minimising Environmental Impact: A Review,” Jul. 01, 2023, *Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)*. doi: 10.3390/su151310482.
- [10] Y. Ida Rahmawati, “IMPLICATIONS OF THE ANDRAGOGY CONCEPT IN VARIOUS COMMUNITY EDUCATION SETTINGS: A LITERATURE REVIEW,” *Jurnal Ilmiah Program Studi Pendidikan Luar Sekolah*, vol. 12, 2023.
- [11] L. Kumar, R. Dutt, and K. K. Gaikwad, “Packaging 4.0: Artificial Intelligence and Machine Learning Applications in the Food Packaging Industry,” *Current Food Science and Technology Reports*, vol. 3, no. 1, Jun. 2025, doi: 10.1007/s43555-025-00064-w.
- [12] M. Livingston and D. Cummings-Clay, “Advancing adult learning using andragogic instructional practices,” *International Journal of Multidisciplinary Perspectives in Higher Education*, vol. 8, no. 1, pp. 29–53, 2023.
- [13] M. Mesci, N. A. Yetkin, and Y. Pekerşen, “The Impact of Technology on Food Waste: Smart Packaging,” 2024, *Sidas Medya A.S.* doi: 10.24323/akademik-gida.1554448.
- [14] A. Rahaju, “The Role of Andragogy Strategies in Enhancing Lifelong Learning in Community Education,” *Riwayat: Educational Journal of History and Humanities*, vol. 8, no. 2, pp. 1823–1831, Apr. 2025, doi: 10.24815/jr.v8i2.46207.