



Edukasi Standarisasi Mutu Melalui Penyuluhan CPPOB dan SOP di Mitra Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara

Nurul Latifasari^{*1}, Ratih Windu Arini², Yulian Zetta Maulana³, Salimatul Qolbiyah⁴, Hanun Khoirunisa⁵

^{1,4,5}Program Studi S1 Teknologi Pangan, Universitas Telkom, Indonesia, 53144

²Program Studi S1 Teknik Logistik, Universitas Telkom, Indonesia, 53144

³Program Studi S1 Teknik Elektro, Universitas Telkom, Indonesia, 53144

E-mail:* nurul@ittelkom-pwt.ac.id

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v7i1.2815>

Info Artikel:

Diterima :

2025-10-19

Diperbaiki :

2025-12-14

Disetujui :

2025-12-15

Abstrak: Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara sebagai ikon minuman tradisional daerah masih menghadapi berbagai kendala dalam pengembangan usaha, seperti keterbatasan pengetahuan mengenai penerapan keamanan pangan melalui CPPOB dan SOP. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan kualitas dan daya saing produk melalui penyuluhan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Standar Operasional Prosedur (SOP). Metode yang digunakan meliputi penyampaian materi tentang keamanan pangan, CPPOB, dan SOP, dilanjutkan dengan pendampingan penyusunan dokumen SOP, serta evaluasi melalui pre-test dan post-test. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta sebesar 27,9%, dari 57,3% menjadi 85,2% menandakan bahwa peserta dapat menyerap informasi dengan baik. Peningkatan signifikan terlihat pada pemahaman mengenai aspek keamanan pangan dan tujuan penerapan SOP, serta pentingnya CPPOB dalam menjaga mutu dan keamanan produk. Keberhasilan ini membuktikan bahwa penguatan kapasitas mitra melalui edukasi dan praktik langsung mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam produksi serta strategi bisnis. Dengan demikian, pengabdian ini diharapkan dapat mendorong Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara untuk menghasilkan produk yang lebih berkualitas, aman, dan berdaya saing,

Kata Kunci: Keamanan Pangan, CPPOB, Standar Operasional Prosedur

serta mampu mengembangkan strategi pemasaran secara sistematis dan berkelanjutan.

***Abstract:** The Banjarnegara Dawet Ayu Association, an icon of traditional regional beverages, still faces various obstacles in business development, such as limited knowledge regarding the implementation of food safety through Good Manufacturing Practices (GMP) and Standard Operating Procedures (SOPs). This community service activity aims to improve product quality and competitiveness through outreach on the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Standard Operating Procedures (SOPs). The methods used include delivering material on food safety, GMP, and SOPs, followed by assistance in preparing SOP documents, and evaluation through pre-tests and post-tests. The results of the activity showed a 27.9% increase in participant knowledge, from 57.3% to 85.2%, indicating that participants were able to absorb the information well. Significant improvements were seen in understanding aspects of food safety and the purpose of implementing SOPs, as well as the importance of GMP in maintaining product quality and safety. This success proves that strengthening partner capacity through education and direct practice can improve understanding and skills in production and business strategy. Thus, this dedication is expected to encourage the Banjarnegara Dawet Ayu Association to produce higher quality, safer, and more competitive products, as well as being able to develop marketing strategies systematically and sustainably.*

***Keywords :** Food Safety, Good Manufacturing Practices (GMP), Standard Operating Procedures*

Pendahuluan

Kabupaten Banjarnegara yang terletak di Jawa Tengah terkenal dengan ciri khas minuman tradisionalnya yaitu Dawet Ayu, sehingga sering disebut sebagai Kota Dawet ayu (Romadhona & Windiani, 2022). Dawet ayu menjadi ikon khas Kabupaten Banjarnegara dimana angkringannya berupa dua keranjang pikulan dan pada setiap sisi pikulannya terdapat tokoh pewayangan, Gareng dan Semar. Dawet Ayu adalah minuman tradisional yang berbahan dasar tepung beras, tepung gelang, sari pandan dan disajikan dengan es, santan, dan gula jawa. Dawet yang ditawarkan di pasaran umumnya berwarna hijau dari daun suji atau daun pandan sebagai pemberi aroma pada dawet dengan pelengkap kuah santan dan sirup gula jawa (Fatmafitri et al., 2021). Di Kabupaten Banjarnegara telah dibentuk Paguyuban Dawet Ayu yang menjadi wadah bagi para penggiat usaha Dawet Ayu untuk bertukar informasi yang perlu diketahui oleh anggota, sehingga anggota dapat melakukan langkah antisipatif yang bermanfaat untuk menopang aktivitas penggiat usaha.

Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara didirikan berdasarkan musyawarah para pegiat usaha Dawet Ayu pada 29 Mei 2021 dan disahkan melalui SK Bupati Banjarnegara No. 050/635 Tahun 2021. Dengan visi menjaga citra Dawet Ayu sebagai produk budaya berkualitas, paguyuban ini berkomitmen untuk profesional, menjaga kualitas, berinovasi tanpa meninggalkan ciri khas, dan meningkatkan kesejahteraan anggota. Beranggotakan lebih 90 orang yang mewakili ratusan pegiat usaha di Indonesia, paguyuban ini aktif mengkoordinasikan kegiatan seperti konsolidasi anggota, expo, sosialisasi keamanan pangan, hingga mendukung proses Dawet Ayu sebagai Warisan Budaya Tak Benda. Kantor sekretariatnya berada di Jl. Ajibarang-Secang, Banjarnegara. Paguyuban ini juga aktif mengikuti festival- festival kuliner yang diadakan seperti, festival kuliner Banyumas dan Dieng Culture Festival.

Paguyuban Dawet Ayu di Banjarnegara masih banyak menghadapi tantangan dalam mengembangkan dan menjalankan usahanya. Bahan dasar dari pembuatan Dawet Ayu yaitu tepung beras, tepung gelang dan santan cenderung cepat basi dan memiliki umur simpan singkat, sehingga hanya bisa dinikmati secara langsung pada saat itu juga. Selain itu, pengetahuan mitra terkait teknologi pengolahan dan cara-cara produksi yang baik masih terbatas, sehingga produksi masih dilakukan dengan alat yang sederhana, produk yang dihasilkan masih terbatas dan kapasitas produksi masih rendah dan tidak menentu. Kapasitas produksi yang rendah juga sebagai akibat rendahnya kapasitas alat pengolahan yang digunakan. Selain itu, strategi pengembangan bisnis pada Paguyuban Dawet Ayu juga menghadapi tantangan dan persaingan yang ketat (Srianta *et al*, 2024). Strategi pengembangan didefinisikan sebagai dokumen atau proposal berisi kerangka kerja dengan mendefinisikan misi, visi, dan nilai-nilai perusahaan, kemudian merinci tujuan perusahaan dan langkah-langkah yang akan diambil untuk mencapainya. Strategi pengembangan ini memberikan rincian bagaimana tujuan-tujuan ini akan dicapai, termasuk sumber daya, proses, atau personel yang diperlukan. Strategi pengembangan sangat penting bagi suatu usaha karena menyediakan peta jalan untuk mencapai tujuan dan hasil yang diinginkan (Elis, 2023).

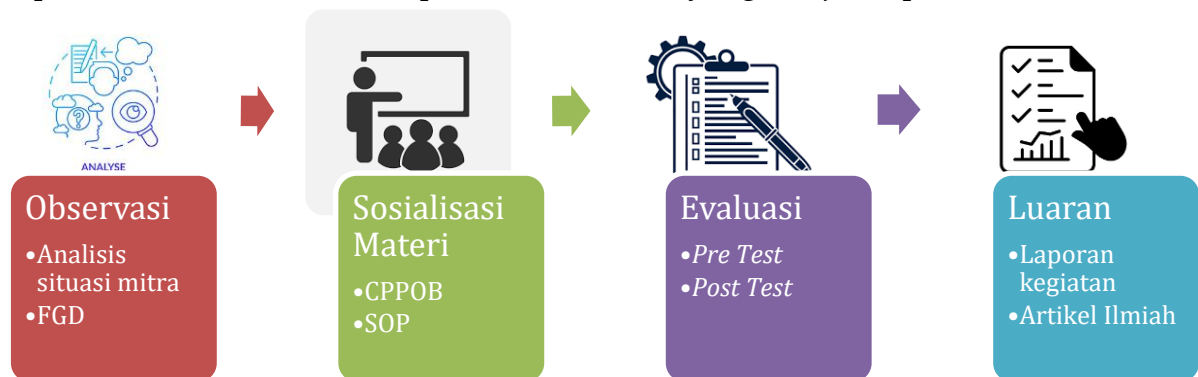
Berdasarkan Hasil FGD dengan mitra Paguyuban, mitra menghadapi kendala dalam pengelolaan manajemen standarisasi mutu dan manajemen bisnisnya. Pengetahuan tentang manajemen mutu produksi pangan olahan, termasuk penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) masih rendah (Latifasari *et al*, 2025). Selain itu, mitra belum memiliki dokumen penjamin mutu seperti Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk setiap tahap proses produksi [2].

Dengan adanya Pengabdian masyarakat ini diharapkan Paguyuban Dawet Ayu di Banjarnegara dapat menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sehingga kualitas dan keamanan pangan meningkat, sehingga produk dapat berkembang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen, menjangkau pasar yang luas dengan menggunakan strategi pemasaran yang efektif dan kreatif.

Metode

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode pelatihan dan pendampingan partisipatif, yang bertujuan meningkatkan kapasitas mitra dalam penerapan keamanan pangan, CPPOB, dan penyusunan SOP. Kegiatan diawali dengan penyuluhan mengenai prinsip keamanan pangan dan standar produksi pangan olahan, dilanjutkan dengan pendampingan penyusunan dokumen SOP sesuai karakteristik usaha mitra. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta. Pendekatan partisipatif ini memungkinkan mitra terlibat aktif dalam proses pembelajaran sehingga mampu meningkatkan kualitas produk, menjamin keamanan pangan, dan memperkuat daya saing usaha secara berkelanjutan.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada mitra Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara yang diawali dengan tahapan observasi, edukasi/sosialisasi dengan pemaparan materi, evaluasi dan pembuatan luaran yang disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan

1. Observasi

Dalam tahap ini tim melakukan observasi ke lokasi produksi mitra Paguyuban Dawet Ayu yang beralamat di Desa Pucang, Kabupaten Banjarnegara. Pada tahap ini, tim melakukan analisis situasi mitra dan *Forum Diskusi Grup* (FGD) dengan ketua Paguyuban dan anggotanya yang bertujuan untuk mendapatkan

gambaran umum mengenai kondisi pengetahuan karyawan sebelum pelaksanaan kegiatan sosialisasi dilakukan.

2. Sosialisasi Materi

Pada tahap ini, tim pengabdian memberikan materi edukasi yang mencakup topik penting terkait keamanan pangan, Cara Pengolahan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk menentukan titik kritis di setiap proses pengolahan. Materi ini menitikberatkan pada aspek kebersihan, sanitasi, pengendalian mutu, serta penggunaan bahan tambahan pangan sesuai ketentuan regulasi. Edukasi mengenai CPPOB penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman dikonsumsi dan sesuai standar kesehatan masyarakat. Materi disampaikan secara sistematis dan mudah dipahami, dengan metode ceramah dan diskusi.

3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan edukasi/sosialisasi materi dilakukan dengan menggunakan kuisioner sebelum (*pre test*) dan setelah (*post test*) pemaparan materi dilakukan. Analisa indikator keberhasilan untuk menilai apakah program telah berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi mitra.

- *Pre-test*

Sebelum penyampaian materi dilakukan, dilakukan *pre-test* dengan menyebarkan kuisioner untuk mengukur tingkat pemahaman peserta secara lebih spesifik terhadap berbagai aspek keamanan pangan dan CPPOB, khususnya dalam proses produksi dawet ayu. *Pre-test* ini berfungsi sebagai alat ukur awal yang akan dibandingkan dengan hasil *posttest* untuk menilai efektivitas sosialisasi yang akan dilakukan.

- *Post-test*

Kegiatan diakhiri dengan pelaksanaan *post-test* yang bertujuan untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti seluruh rangkaian sosialisasi materi yang telah disampaikan. *Post-test* ini tidak hanya berfungsi sebagai evaluasi pemahaman, tetapi juga sebagai alat untuk menilai efektivitas metode penyampaian materi yang digunakan oleh tim pengabdian. Dengan membandingkan hasil *pre-test* dan *post-test*, dapat diukur seberapa besar peningkatan pemahaman peserta mengenai materi yang disampaikan (Latifasari *et al*, 2024).

4. Luaran Kegiatan

Selanjutnya, luaran yang dihasilkan dari kegiatan berupa laporan kegiatan dan artikel ilmiah.

Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 13 Agustus 2025 dilaksanakan di Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara. Kegiatan sosialisasi ini dihadiri oleh 20 peserta yang merupakan penggiat usaha dawet ayu banjarnegara. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk membantu meningkatkan standarisasi mutu produksi dawet ayu. Tahapan dari kegiatan ini, dimulai dengan *Pre-test* untuk mengukur sejauh mana pemahaman peserta tentang keamanan pangan, jenis cemaran, cara pengolahan produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) dan analisis Satandar Operasional Prosedur (SOP). Setelah itu, tim pengabdian masyarakat memberikan materi mengenai keamanan pangan, jenis-jenis cemaran, CPPOB dan SOP produksi Dawet Ayu. Undang-undang No.18 Tahun 2012 menyebutkan bahwa Keamanan pangan dan CPPOB adalah upaya serta pedoman yang diperlukan untuk mencegah pangan dari cemaran biologis, kimia, dan fisik yang dapat membahayakan kesehatan manusia (Fuad et. al., 2023).

A. Penyuluhan CPPOB dan SOP

Penyuluhan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada pengurus dan anggota mengenai pentingnya keamanan pangan CPPOB dalam produksi dawet ayu, termasuk bagaimana menjaga kebersihan selama proses produksi, pengendalian titik-titik kritis, serta penerapan dokuem SOP pada setiap proses produksi (Kurniawati *et al*, 2023). Dengan pemahaman ini, diharapkan anggota dapat memastikan produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan CPPOB dan SOP

Dawet Ayu adalah minuman tradisional yang berbahan dasar tepung beras, tepung gelang dan disajikan dengan es, santan, dan gula jawa (Fatmafritri *et al.*, 2021). Dawet termasuk minuman dingin yang sebagian besar bahan dasarnya adalah air. Keamanan pangan dari dawet sangat ditentukan oleh kualitas air yang digunakan, baik air untuk minuman maupun untuk membuat es. Potensi bahaya yang mungkin muncul pada dawet adalah bahaya mikrobiologi yang dibawa oleh bahan dasar terutama air. Kontaminasi silang juga menjadi potensi bahaya lain dalam produksi Dawet. Bahan dasar pembuatan Dawet Ayu harus sesuai dengan SNI pangan olahan dan harus melewati pemanasan untuk membunuh mikroorganisme (Kadim, 2017). Penggunaan kemasan harus food grade dan aman serta penyimpanan dawet setelah jadi diusahakan pada suhu dingin atau beku supaya pertumbuhan mikroorganisme terhambat dan produk tidak cepat basi.

Tahap terakhir kegiatan ini yaitu pelaksanaan *post-test* untuk mengetahui peningkatan pengetahuan yang terjadi dengan menganalisis hasil *pre-test* dan *post-test*. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil *pre test* dan *post test* penyuluhan CPPOB dan SOP

No	Butir Pertanyaan	Tingkat Pengetahuan Peserta	
		Sebelum	Sesudah
1	Mengapa Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) perlu dilakukan?	50%	76%
2	Sebelum memproduksi dawet ayu, langkah utama yang harus dilakukan adalah?	75%	91,7%
3	Dalam pengolahan bahan dawet ayu, apa yang penting untuk diperhatikan?	75%	100%
4	Setelah memproduksi dawet ayu, cara penyimpanan yang baik yaitu?	75%	100%
5	Apa tujuan dari pengemasan produk dawet ayu yang baik?	66,7%	75%
6	Apa yang dimaksud dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)?	33,3%	79,7%
7	Sebutkan tujuan dari penerapan SOP?	16,7%	75,8%
8	Hal apa yang terjadi apabila SOP tidak diterapkan?	66,7%	83,3%
Rata-Rata		57,3%	85,2%

Berdasarkan hasil kuesioner yang diberikan, terjadi peningkatan pengetahuan peserta terhadap pemahaman terkait CPPOB dan SOP, kenaikan rata-rata nilai dari hasil pre test dan post tes sebesar 27,9%, dari 57,3% menjadi 85,2% menandakan bahwa peserta dapat menyerap informasi dengan baik. Keberhasilan peserta menjawab

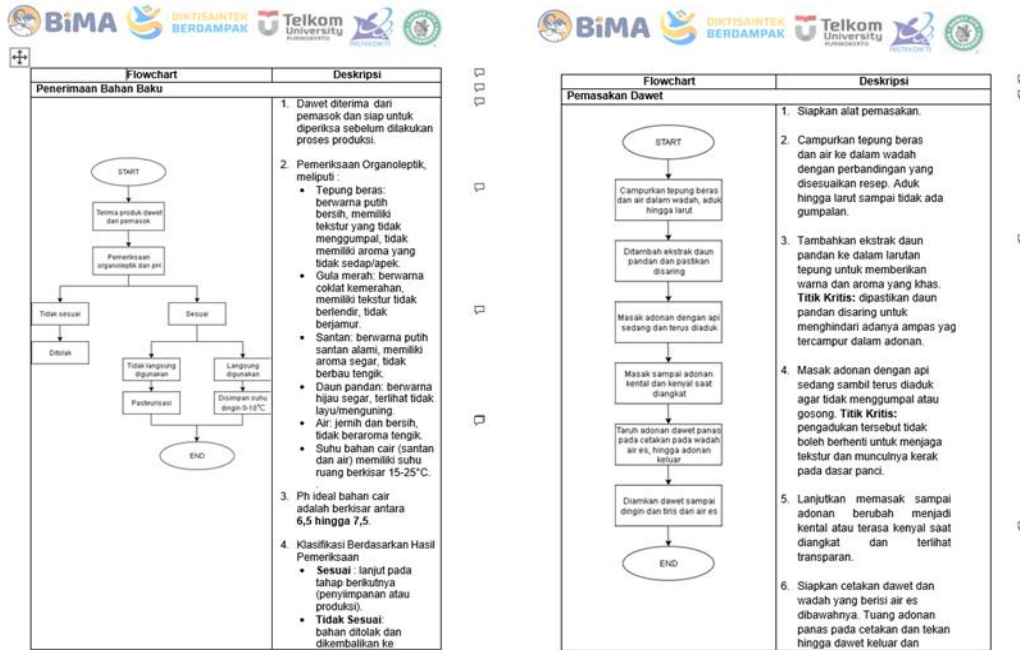
pertanyaan di atas menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan ini berjalan dengan sangat baik dan sesuai sasaran. Kegiatan penyuluhan ini sangat efektif untuk memberikan edukasi dan penyuluhan terkait CPPOB dan SOP.

B. Pendampingan Pembuatan Dokumen SOP

Pendampingan pembuatan dokumen Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Business Model Canvas (BMC) pada Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara dilakukan melalui sesi diskusi. Pembuatan dokumen SOP meliputi setiap tahap produksi, yaitu penerimaan bahan baku, pemasakan dodol dawet, pembuatan larutan gula, dan pembuatan larutan santan (Dewita *et al*, 2025). SOP ini disusun untuk memastikan kualitas dan keamanan produk dengan mengatur standar operasional serta pengendalian titik kritis seperti suhu dan waktu pada setiap proses, sehingga dapat menghasilkan produk dawet ayu yang konsisten dan aman bagi konsumen. Sedangkan dokumen BMC disusun untuk produk yang sedang dikembangkan, yaitu produk dawet ayu siap minum. Produk ini merupakan salah satu pengembangan produk baru untuk minuman dawet yang kekinian yang formulanya masih dilakukan proses pengembangan, sehingga belum dipasarkan secara luas.



Gambar 3. Pendampingan penyusunan SOP



Gambar 4. Pendampingan penyusunan dokumen SOP

Pemahaman terkait CPPOB Dawet Ayu juga menunjukkan peningkatan signifikan dari sebelum dan sesudah. Pengabdian masyarakat ini dikatakan berhasil karena pemahaman pengetahuan peserta meningkat. Peningkatan pengetahuan peserta ini diharapkan juga berdampak pada Paguyuban Dawet Ayu di Banjarnegara sehingga kualitas dan keamanan Dawet ayu yang dihasilkan dapat meningkat lebih baik. Selain itu, dari aspek bisnis Paguyuban Dawet Ayu di Banjarnegara dapat dikelola secara efektif dan strategi pemasaran dapat dirancang secara sistematis dan terarah.

Kesimpulan

Pengabdian Masyarakat di Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), Standar Operasional Prosedur (SOP), dan Business Model Canvas (BMC) dikatakan berhasil. Hasil kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dalam bentuk sosialisasi menunjukkan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan pemahaman karyawan mengenai pentingnya keamanan pangan, CPPOB dan SOP dalam proses produksi dawet ayu. Keberhasilan kegiatan ini dibuktikan dengan meningkatnya pemahaman pengetahuan peserta. Harapannya, Paguyuban Dawet Ayu di Banjarnegara dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan secara konsisten. Saran untuk Pengabdian Masyarakat

selanjutnya, perlu dilakukan pendampingan serta pelatihan untuk inovasi Dawet Ayu sehingga usaha ini dapat terus bersaing dan berkembang di zaman sekarang.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih tim pengabdian sampaikan kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi khususnya Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) yang telah membiayai dan mensupport kegiatan pengabdian ini dalam skema hibah pengabdian kepada masyarakat eksternal tahun anggaran 2025.

Referensi

- Dewita, D., Sidauruk, S. W., Desmelati, D., Syahda, M., & Hidayat, T. (2025). Karakteristik fisikokimia dan umur simpan cendol sagu instan dengan variasi kemasan dan metode pengeringan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(4).
- Elis, J. (2023). What is a strategic plan? The Corporate Governance Institute. <https://www.thecorporategovernanceinstitute.com/insights/lexicon/whatis-a-strategic-plan/>
- Fuad, F. I., Kadang, J., & Syarifuddin, I. (2023). Implementasi business model canvas (BMC) dalam perencanaan strategi pemasaran Toreko. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Manajemen*, 2(1), 102-113.
- Romadhona, I. N., & Windiani, A. (2022, October). Pendampingan penjualan umkm “omah dawet ayu” banjarnegara jawa tengah. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*.
- Srianta, I., Trisnawati, C. Y., Nugerahani, I., Suseno, T. I. P., & Ristiarini, S. (2024). Perbaikan Produksi dan Pengemasan Produk Minuman pada Kelompok Usaha Minuman Tradisional di Kelurahan Medokan Ayu Kota Surabaya. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 11-17.
- Latifasari, N., Kurniawati, A. D., Arini, R. W., & Naufalin, R. (2024). Strategi Peningkatan Pemasaran dengan Perbaikan Informasi Nilai Gizi pada Labeling Kemasan Produk Yogurt Drink di UKM Yogurt Sehati Banyumas. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(3), 939-948.
- Latifasari, N., Syifa, F. T., Agustia, F. C., Raharditya, C., Cahyani, S. A., & Rini, P. A. (2025). Peningkatan Pengetahuan Pentingnya Keamanan Pangan dalam Sistem

Produksi Yoghurt Drink Melalui Sosialisasi di UKM Yoghurt Sehati Banyumas. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 6(1), 92-100.

Latifasari, N., Abiyyah, B. S., Moria, T. V. A., Atika, F. N., Firlana, A., Agustin, Y. H., & Nugroho, R. A. (2024). Kajian Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pengolahan Otak-Otak Ikan Tenggiri (*Scomberomorus spp*) di UMKM PD. Cita Rasa Teluk-Kabupaten Banyumas: Kajian Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pengolahan Otak-Otak Ikan Tenggiri (*Scomberomorus spp*) di UMKM PD. Cita Rasa Teluk-Kabupaten Banyumas. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 5(01), 65-71.

Kurniawati, A. D., Faizah, F., & Latifasari, N. (2023). Sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Pengrajin Tempe Dage di Desa Ciberung, Ajibarang Banyumas. *IJCOSIN: Indonesian Journal of Community Service and Innovation*, 3(2), 18-25 4.

Kadim, A. (2017). Penerapan manajemen produksi & operasi di industri manufaktur. Mitra Wacana Media.