

PELATIHAN CPPB UNTUK USAHA RINTISAN MAHASISWA TEKNOLOGI PERTANIAN (KULSIMOC DAN KUKER MOCAF)

**Yernisa, Ade Yulia, Sahrial , Fera Oktaria,
Fauziah Fiardilla, Wulan Bariyah, Egie Agustian**

Fakultas Pertanian, Universitas Jambi
feraoktaria@unja.ac.id

Abstract

The Kulsimoc business team and the Mocaf pastry business team are student business teams from the Department of Agricultural Technology, Jambi University. The Kulsimoc Business Team produces mochi products from cassava cortex. The Mocaf pastry business team makes products from mocaf flour (modified cassava flour) as a raw material for pastry, namely brownie chips and spritz cookies. Due to limited production equipment, the product cannot be stored for long. Apart from that, there is also no guarantee of product quality, and the knowledge of the two teams regarding Good Food Production Methods (CPPB) is still limited. Therefore, CPPB training activities are carried out with the aim of providing an understanding of the importance of implementing CPPB in the production process and is an effort to guarantee the quality of the products made. The results obtained from this activity are an increase in partners' understanding of the importance of implementing CPPB in the production process so that they can hopefully make higher quality products.

Keywords: CPPB, training, entrepreneurship.

Abstrak

Tim usaha kulsimoc dan Tim usaha Kue kering Mocaf merupakan tim usaha mahasiswa dari Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Jambi. Tim Usaha kulsimoc menghasilkan produk mochi dari kulit singkong. Tim Usaha kue kering mocaf membuat produk dari tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai bahan baku untuk kue kering, yaitu keripik brownies dan kue semprit. Karena keterbatasan alat produksi yang dimiliki, sehingga produk tidak bisa disimpan lama. selain itu juga belum adanya jaminan terhadap mutu produk, serta pengetahuan kedua tim tersebut mengenai Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) masih terbatas. Oleh karena itu dilakukan kegiatan pelatihan CPPB bertujuan untuk memberikan pemahaman terhadap pentingnya penerapan CPPB dalam proses produksi dan merupakan upaya untuk menjamin mutu produk yang dibuat. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah peningkatan pemahaman mitra terhadap pentingnya penerapan CPPB di dalam proses produksi sehingga diharapkan bisa membuat produk yang lebih bermutu.

Keywords: CPPB, pelatihan, kewirausahaan.

PENDAHULUAN

Salah satu profil lulusan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jambi adalah wirausahawan (*entrepreneur*). Upaya untuk memenuhi profil tersebut baik universitas, fakultas,

jurusan maupun program studi memfasilitasi mahasiswa dengan kegiatan Program Mahasiswa Wirausaha (PMW) atau *embed* muatan karakter wirausaha dalam kegiatan atau program lain.

Rintisan usaha yang telah

dijalankan oleh mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian adalah Tim Usaha Kulsimoc dan Tim Usaha Kue Kering Mocaf. Kulsimoc merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner yang mendapatkan pendanaan dari kegiatan Program Mahasiswa Wirausaha (PMW). Kulsimoc membuat produk berupa mochi dengan menggunakan tepung dari kulit singkong. Sedangkan Tim Usaha Kue Kering Mocaf merupakan kelompok mahasiswa yang mengikuti Program MBKM Unggulan Program Studi di Lingkungan Universitas Jambi pada Skema Asistensi Mengajar, yaitu Asistensi Mengajar di SMK Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian di SMKN PP Pelayung, Jambi. Salah satu proyek pembelajaran yang dilaksanakan oleh mahasiswa asistensi mengajar tersebut adalah membuat *bussiness plan* berbasis bahan baku lokal (ubi kayu) khususnya menjadi produk kue kering mocaf (*modified cassava flour*), yaitu berupa keripik brownies dan kue semprit.

Kulsimoc merupakan singkatan dari kulit singkong mochi. Produk ini dibuat sebagai upaya pemanfaatan limbah singkong yang mudah didapat. Menurut SP Palawija, Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura dan Peternakan Provinsi Jambi, Kota Jambi memiliki luas panen singkong pada tahun 2018 sebesar 132 ha dengan produksi 3.281,44 ton (Yernisa, dkk, 2021). Kulit singkong diolah menjadi tepung yang menjadi bahan baku kulsimoc. Kulit singkong mengandung pati 10,38%, selulosa 43,63%, hemiselulosa 36,58% dan lignin 7,65% (Lestari, dkk, 2023) sedangkan tepung kulit singkong mengandung air 12,09%, pati 20,92%, lignin 8,47%, selulosa 32,15%, hemiselulosa 19,15% (Sari dan Yulia, 2023). Kandungan karbohidrat khususnya pati pada kulit singkong tersebut menjadi potensi untuk diolah

menjadi produk pangan seperti mochi.

Produk kulsimoc dibuat dalam dua varian bentuk, yaitu mochi bentuk bulat biasa dengan isian di dalam dan bentuk *bittes* dengan isian di luar sebagai cocolan dan beberapa varian rasa, yaitu cokelat, strawberry dan matcha. Tim kulsimoc memperoleh bantuan dana yang digunakan untuk membeli bahan dan peralatan produksi. Kulsimoc diproduksi selama kegiatan PMW 2023 adalah sebanyak 400 buah dengan harga kulsimoc biasa Rp 3.000/buah atau Rp 5.000/ 2 buah, sedangkan kulsimoc *bittes* Rp 10.000/box (isi 7 buah).

Tim Usaha kue kering mocaf membuat produk dari olahan singkong. Singkong diolah menjadi tepung mocaf (*modified cassava flour*) sebagai bahan baku untuk kue kering, yaitu keripik brownies dan kue semprit. Kelebihan dari produk kue kering yang diproduksi dari tim ini adalah menggunakan 100% mocaf sehingga produk yang dihasilkan bebas gluten. Umumnya kue kering dibuat menggunakan tepung terigu yang mengandung gluten. Karakteristik tepung mocaf seperti tepung terigu dengan tekstur yang sedikit lebih kasar, dapat digunakan sebagai bahan pengganti terigu atau substitusi sebanyak 15%-100% (Yuliyandjaja, dkk, 2020). Gluten merupakan senyawa protein pada tepung terigu yang tidak dapat dikonsumsi oleh penderita gluten intoleran, yaitu gangguan saluran pencernaan (*celiac disease*) dan penderita *autism spectrum disorder* (ASD) karena dapat menyebabkan dampak buruk pada tubuh (Yustisia, 2013).

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian pada masyarakat ini berupa pelatihan tentang Cara

Produksi Pangan yang Baik (CPPB) terdiri dari beberapa tahapan. Pelatihan CPPB agar pemahaman terhadap penerapan CPPB dalam melakukan produksi bisa dilakukan dengan baik, kemudian dilakukan diskusi berupa tanya jawab tentang CPPB. selanjutnya dilakukan evaluasi terhadap pemahaman peserta terhadap pelatihan yang sudah dilakukan.

Evaluasi pemahaman tentang CPPB dilakukan dengan menggunakan googleform tentang aspek-aspek yang ada pada CPPB-IRT yang dilakukan sebelum dan setelah pelatihan dilaksanakan. kemudian dilihat persentase pemahaman antara kedua untuk melihat peningkatan pemahamannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM yang dilaksanakan pada kedua kelompok tim berupa pendampingan perbaikan produksi, pelatihan dan pendampingan CPPB.

Pendampingan perbaikan teknologi produksi dilakukan melalui diskusi-diskusi yang dilakukan oleh mitra bersama tim pelaksana PKM. Mitra menjelaskan gambaran usaha yang telah berjalan selama ini, baik dari aspek bahan baku, proses pengolahan, peralatan dan pemasaran. Masukan-masukan diberikan seperti dalam pencarian suplier bahan baku, teknis persiapan bahan baku, pelaksanaan produksi dan bentuk produk.

Kedua tim mendapatkan pelatihan mengenai CPPB oleh tim pelaksana PKM. Pada pelatihan dijelaskan aspek-aspek yang harus dipenuhi, Pelatihan dilakukan melalui pemaparan materi dan diskusi tanya jawab.



Gambar 1. Produk Mochi dari kulit singkong



Gambar 2. Produk kue kering dari tepung mofaf



Gambar 3. Pelatihan CPPB



Gambar 4. Tanya jawab tentang CPPB

Selanjutnya peserta dievaluasi mengenai pemahamannya terkait semua elemen CPPB sebelum dan setelah pelatihan.

Hasil evaluasi pemahaman untuk

semua aspek-aspek CPPB dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 1. Tingkat pemahaman CPPB peserta sebelum dan sesudah pelatihan

ASPEK CPPB	Peningkatan (%)
Lokasi dan Lingkungan Produksi	15,6
Bangunan dan Fasilitas	17,9
Peralatan produksi	15,6
Suplai Air/Sarana Penyediaan Air	18,5
Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	17,9
Kesehatan dan Higiene karyawan	18,8
Pemeliharaan dan Program Higiene dan sanitasi	9,7
Penyimpanan	20,7
Pengendalian Proses	19,2
Pelabelan Pangan	17,9
Pengawasan oleh Penanggungjawab	20,0
Penarikan Produk	28,0
Pencatatan dan Dokumentasi	18,5
Pelatihan Karyawan	25,9
Rata- Rata	18,6

Dari tabel 1. diatas terlihat bahwa pemahaman mitra tentang aspek –aspek dalam CPPB rata-rata naik sebanyak 18,6% setelah dilakukannya pelatihan, dengan peningkatan pemahaman terendah sebesar 9,7% pada aspek pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi. Peningkatan pemahaman tentang aspek penarikan produk menjadi nilai yang diperoleh paling tinggi pada semua aspek CPPB yang dievaluasi.

KESIMPULAN

Kegiatan PkM ini dapat meningkatkan pemahaman mitra kelompok usaha mahasiswa mengenai aspek CPPB sebesar 18,9%. Kedua tim usaha telah mendapatkan Nomor Izin Berusaha (NIB) dan hak cipta.

REFERENSI

- Lestari, A., Yernisa, Y., & Sari, F. P. (2023). *Pengaruh Harga, Kualitas Produk, Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen (Studi Kasus Pada Konsumen Kopi Liberika di Desa Sungai Beras, Kec. Mendahara Ulu)*. Doctoral dissertation, Universitas Jambi.
- Sari, Y. R. Yulia, A. (2023). *Analisis Kelayakan Tekno-Ekonomi Pendirian Usaha Brownies dari Tepung Kulit Singkong di Kota Jambi*. Doctoral dissertation, Universitas Jambi.
- Yernisa, Y., Prihantoro, R., & Kurnia, M.(2021). *Evaluasi Pemenuhan Kriteria Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Tempe Asli HB Jambi*. Doctoral dissertation, Program Studi Teknologi Industri Pertanian.Universitas Jambi.
- Yuliyandjaja JP, Widayat, Hadiyanto, Suzery M, Budianto IA. 2020. Diversifikasi tepung mocaf menjadi produk mie sehat di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*. 2(2):40-45.doi:10.14710/halal.
- Yustisia R. (2013). Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mie basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit (tepung komposit: tepung mocaf, tapoika dan maizena). *J Nutr Coll*. 2(4):697-703. doi:10.14710/jnc.v2i4.3833.