

IMPLEMENTASI PENGENDALIAN CARA PRODUKSI YANG BAIK CPPB GUNA MENINGKATKAN KUALITAS POPCORN SARI BAROKAH DI DESA GEDANGAN

¹Akhmad Aldy Saputra (Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Darul Falah Mojokerto)
E-mail: akhmadaldysaputra@gmail.com

²Evi Yuli Susanti (Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Darul Falah Mojokerto)
E-mail: eviyulisusanti@stiedarulfalahmojokerto.ac.id

Kata Kunci: Pengendalian Mutu, Kualitas Produk, Popcorn, Produksi Pangan yang Baik, UMKM

Keywords: *Quality Control, Product Quality, Popcorn, Good Food Production, UMKM*

Received : 11 Maret 2025

Revised : 20 Maret 2025

Accepted: 26 Maret 2025

©(2025)The Author(s): This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Pengendalian mutu sangat penting dalam produksi makanan untuk memastikan keamanan dan kualitas produk bagi konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi implementasi pengendalian mutu dalam meningkatkan kualitas popcorn di Desa Gedangan. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif, dengan fokus pada analisis kualitas produk dan kebersihan proses produksi Popcorn Sari Barokah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian mutu yang baik, meliputi pemilihan bahan baku berkualitas, pengawasan ketat pada setiap tahapan produksi, serta kebersihan lingkungan dan alat produksi, berdampak signifikan terhadap kualitas produk. Popcorn Sari Barokah telah menerapkan prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), yang menghasilkan produk dengan kualitas konsisten, rasa enak, tekstur renyah, dan aman dikonsumsi. Hal ini meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas pasar ke berbagai daerah di Pulau Jawa. Meskipun demikian, tantangan seperti menjaga konsistensi kualitas bahan baku dari petani lokal masih perlu diatasi. Implementasi pengendalian mutu yang komprehensif, termasuk penerapan CPPB, terbukti efektif dalam meningkatkan kualitas Popcorn Sari Barokah. Hal ini berdampak positif pada kepuasan konsumen dan memperluas jangkauan pasar. Upaya berkelanjutan untuk mengatasi tantangan terkait konsistensi bahan baku lokal akan semakin memperkuat posisi Popcorn Sari Barokah di pasar.

ABSTRACT

Quality control is essential in food production to ensure product safety and quality for consumers. This study aims to evaluate the implementation of quality control in improving the quality of popcorn in Gedangan Village. The research method used is qualitative, focusing on analyzing the product quality and hygiene of the Sari Barokah Popcorn production process. The results showed that good quality control, including the selection of quality raw materials, strict supervision at every stage of production, and cleanliness of the environment and production equipment, had a significant impact on product quality. Sari Barokah Popcorn has implemented the principles of Good Food Production Practices (CPPB), which results in products with consistent quality, good taste, crunchy texture,

and safe for consumption. This has increased consumer confidence and expanded the market to various regions in Java. However, challenges such as maintaining consistent quality of raw materials from local farmers still need to be overcome. The implementation of comprehensive quality control, including CPPB, has proven effective in improving the quality of Sari Barokah Popcorn. This has had a positive impact on consumer satisfaction and expanded market reach. Continued efforts to overcome challenges related to the consistency of local raw materials will further strengthen Popcorn Sari Barokah position in the market.

I. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sektor pangan memiliki peran strategis dalam perekonomian lokal, namun masih menghadapi permasalahan serius terkait mutu dan keamanan produk. Banyak UMKM pangan belum menerapkan standar produksi yang memadai, sehingga berpotensi menghasilkan produk dengan kualitas yang tidak konsisten dan risiko keamanan pangan bagi konsumen (Food and Agriculture Organization [FAO], 2020). Kondisi ini menunjukkan bahwa pengendalian mutu menjadi aspek penting yang perlu mendapat perhatian melalui pendampingan yang berkelanjutan.

Salah satu pedoman penting dalam menjamin mutu dan keamanan pangan adalah penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). CPPB mencakup pengendalian kebersihan lingkungan produksi, sanitasi peralatan, higienitas tenaga kerja, serta pengendalian proses produksi secara menyeluruh. Penerapan CPPB secara konsisten terbukti mampu meningkatkan kualitas produk pangan olahan, memperpanjang umur simpan, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM (Badan POM RI, 2020).

UMKM Popcorn Sari Barokah di Desa Gedangan merupakan salah satu pelaku usaha pangan yang telah berupaya menjaga kualitas produknya, terutama pada aspek daya tahan popcorn dalam kemasan. Berdasarkan praktik produksi yang berjalan, pelaku usaha menemukan bahwa penggunaan minyak goreng menghasilkan popcorn dengan daya simpan yang lebih lama dibandingkan penggunaan mentega. Perbedaan ini berkaitan dengan kandungan lemak dan kestabilan oksidatif bahan pengolah yang memengaruhi ketahanan produk pangan kering (Damodaran et al., 2021). Namun demikian, pengendalian mutu yang dilakukan masih bersifat empiris dan belum sepenuhnya mengacu pada standar CPPB secara sistematis.

Dalam praktiknya, banyak UMKM pangan menghadapi kendala dalam penerapan CPPB, seperti keterbatasan pengetahuan, biaya, serta kurangnya pendampingan teknis. Tanpa pendampingan yang tepat, penerapan pengendalian mutu sering kali tidak berjalan optimal dan hanya bersifat administratif tanpa memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kualitas produk (Organisation for Economic Co-operation and Development [OECD], 2020). Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat menjadi sarana strategis untuk menjembatani kesenjangan antara standar regulasi dan praktik produksi UMKM.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengimplementasikan pengendalian Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)

pada UMKM Popcorn Sari Barokah di Desa Gedangan guna meningkatkan kualitas, keamanan, dan daya saing produk. Pendampingan difokuskan pada perbaikan praktik kebersihan dan sanitasi, pengendalian proses produksi, serta peningkatan pemahaman pelaku usaha terhadap pentingnya mutu produk. Implementasi CPPB diharapkan mampu mendukung keberlanjutan UMKM pangan serta menjadi model penerapan standar produksi yang baik bagi UMKM sejenis di tingkat desa (FAO, 2020; BPOM RI, 2020).

II. METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan kualitatif partisipatif dengan model pendampingan UMKM pangan, yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada UMKM Popcorn Sari Barokah di Desa Gedangan. Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan tim pengabdian untuk memahami secara mendalam kondisi riil proses produksi, praktik sanitasi, serta pengendalian mutu yang diterapkan oleh mitra UMKM secara kontekstual dan partisipatif (Creswell & Poth, 2018). Pendampingan dilakukan dengan menempatkan pelaku UMKM sebagai subjek utama kegiatan, sehingga proses perbaikan mutu dapat disesuaikan dengan kapasitas dan kondisi usaha yang dimiliki.

Teknik pengumpulan data dalam kegiatan pengabdian ini meliputi observasi langsung, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi proses produksi. Observasi dilakukan untuk menilai penerapan pengendalian proses, kebersihan lingkungan produksi, kebersihan peralatan, serta penyimpanan bahan baku sesuai prinsip CPPB. Wawancara dilakukan dengan pemilik dan pekerja UMKM untuk menggali pemahaman, kebiasaan, serta kendala dalam penerapan pengendalian mutu. Dokumentasi digunakan untuk memperkuat temuan lapangan berupa alur produksi, kondisi fasilitas, dan praktik sanitasi. Metode ini sejalan dengan pedoman pendampingan UMKM pangan yang menekankan observasi dan evaluasi langsung terhadap proses produksi sebagai dasar perbaikan mutu (FAO, 2020).

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan membandingkan praktik produksi UMKM dengan prinsip CPPB sebagaimana diatur oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan. Analisis difokuskan pada empat aspek utama, yaitu pengendalian proses produksi, kebersihan lingkungan, kebersihan peralatan, dan penyimpanan bahan baku. Hasil analisis ini kemudian digunakan sebagai dasar penyusunan rekomendasi perbaikan yang bersifat praktis dan aplikatif. Dengan demikian, hasil dan pembahasan kegiatan pengabdian berfungsi sebagai pelengkap metode, karena menggambarkan secara langsung dampak penerapan CPPB terhadap peningkatan kualitas, keamanan, dan konsistensi produk Popcorn Sari Barokah (BPOM RI, 2020).

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

1. Pengendalian Proses

Popcorn Sari Barokah telah menerapkan beberapa tahapan pengendalian proses sesuai dengan prinsip CPPOB (Cara Produksi Pangan yang Baik). Pemilihan bahan baku menjadi perhatian utama, di mana UMKM ini memastikan bahwa jagung, gula, minyak, dan bahan tambahan lainnya memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan. Bahan baku yang digunakan harus segar, tidak rusak, dan bebas dari kontaminasi.



Gambar 1 Produksi popcorn

Proses produksi diawasi secara ketat pada setiap tahapannya, mulai dari pemipilan jagung, pencampuran bahan, pemasakan, pendinginan, pengemasan, hingga pelabelan. Setiap tahapan ini dicatat untuk memastikan kualitas produk tetap terjaga. Pengawasan mutu dilakukan secara berkala melalui pemeriksaan visual, rasa, tekstur, dan aroma produk. Produk yang tidak memenuhi standar kualitas dipisahkan dan tidak dijual.

Pengendalian proses dalam CPPOB melibatkan serangkaian tahapan yang harus diikuti untuk memastikan kualitas dan keamanan pangan. Tahapan ini meliputi:

- **Pemilihan Bahan Baku:** UMKM Popcorn Sari Barokah harus memastikan bahwa bahan baku yang digunakan, seperti jagung, gula, minyak, dan bahan tambahan lainnya, memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan. Bahan baku harus segar, tidak rusak, dan bebas dari kontaminasi.
- **Proses Produksi:** Setiap tahapan produksi popcorn harus dilakukan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan. Hal ini meliputi proses pemipilan jagung, pencampuran bahan, proses pemasakan, pendinginan, pengemasan, dan pelabelan. Setiap tahapan harus diawasi dan dicatat untuk memastikan kualitas produk.
- **Pengawasan Mutu:** UMKM harus melakukan pengawasan mutu secara berkala terhadap produk popcorn yang dihasilkan. Pengawasan mutu meliputi pemeriksaan *визуальный*, rasa, tekstur, dan aroma produk. Jika ditemukan produk yang tidak memenuhi standar kualitas, maka produk tersebut harus dipisahkan dan tidak dijual.

2. Kebersihan Lingkungan Produksi

Kebersihan lingkungan produksi menjadi fokus penting dalam CPPOB yang diterapkan di Popcorn Sari Barokah. Lingkungan produksi dijaga kebersihannya dengan sanitasi rutin, memastikan lantai, dinding, dan langit-langit bebas dari debu, kotoran, dan hama. Saluran pembuangan air berfungsi dengan baik untuk mencegah genangan air.

Ruangan produksi memiliki pencahayaan dan ventilasi yang cukup untuk memastikan proses produksi berjalan dengan baik dan mencegah pertumbuhan bakteri dan jamur. Semua alat-alat produksi dicuci bersih setelah digunakan dengan sabun dan air panas, kemudian disanitasi menggunakan larutan disinfektan. Alat-alat tersebut disimpan di tempat yang bersih dan kering.

Kebersihan lingkungan produksi merupakan faktor penting dalam CPPOB. Lingkungan produksi yang bersih dapat mencegah kontaminasi bakteri dan mikroorganisme berbahaya lainnya. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menjaga kebersihan lingkungan produksi adalah:

- Sanitasi: Lingkungan produksi harus selalu bersih lantai, dinding, dan langit-langit harus bebas dari debu, kotoran, dan hama. Saluran pembuangan air harus berfungsi dengan baik dan tidak menimbulkan genangan air.
- Pencahayaan: Ruang produksi harus memiliki pencahayaan yang cukup untuk memastikan bahwa proses produksi dapat dilakukan dengan baik dan tidak terjadi kesalahan.
- Ventilasi: Ruang produksi harus memiliki ventilasi yang baik untuk memastikan bahwa udara segar dapat masuk dan udara kotor dapat keluar. Hal ini penting untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan jamur.

3. Kebersihan Alat-alat Produksi

Alat-alat produksi yang digunakan harus bersih dan steril. Peralatan yang kotor dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri dan mikroorganisme berbahaya. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menjaga kebersihan alat-alat produksi adalah:

- Pencucian: Semua alat-alat produksi, seperti mesin popcorn, wajan, panci, spatula, dan wadah, harus dicuci bersih setelah digunakan. Alat-alat tersebut harus dicuci dengan sabun dan air panas untuk menghilangkan sisa-sisa makanan.
- Sanitasi: Alat-alat produksi yang telah dicuci harus disanitasi dengan menggunakan larutan disinfektan. Hal ini penting untuk membunuh bakteri dan mikroorganisme lainnya yang mungkin masih ada pada alat-alat tersebut.
- Penyimpanan: Alat-alat produksi yang telah bersih dan steril harus disimpan di tempat yang bersih dan kering. Alat-alat tersebut tidak boleh disimpan di tempat yang lembab atau kotor.

4. Penyimpanan Bahan Baku

Penyimpanan bahan baku dilakukan dengan memperhatikan suhu dan kelembaban untuk mencegah kerusakan dan pertumbuhan mikroorganisme. Bahan baku yang mudah rusak, seperti jagung, disimpan di tempat yang sejuk

dan kering. Tempat penyimpanan bahan baku juga dijaga agar bebas dari hama seperti tikus, kecoa, dan lalat. Penyimpanan bahan baku yang baik dapat menjaga kualitas dan mencegah kerusakan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan bahan baku adalah:

- Suhu: Bahan baku harus disimpan pada suhu yang sesuai untuk mencegah kerusakan dan pertumbuhan mikroorganisme. Bahan baku yang mudah rusak, seperti jagung, harus disimpan di tempat yang sejuk dan kering.
- Kelembaban: Bahan baku harus disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab. Kelembaban yang tinggi dapat menyebabkan pertumbuhan jamur dan bakteri pada bahan baku.
- Hama: Tempat penyimpanan bahan baku harus bebas dari hama, seperti tikus, kecoa, dan lalat. Hama dapat merusak bahan baku dan menyebarkan penyakit.

Implementasi pengendalian mutu yang baik ini berdampak positif terhadap kualitas produk Popcorn Sari Barokah. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang konsisten, rasa yang enak, tekstur yang renyah, dan aman untuk dikonsumsi. Meskipun Popcorn Sari Barokah telah menerapkan pengendalian mutu dengan baik, masih terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi. Salah satunya adalah menjaga konsistensi kualitas bahan baku dari petani lokal. Untuk mengatasi hal ini, disarankan untuk menjalin kerjasama yang lebih erat dengan petani lokal melalui pelatihan dan pendampingan mengenai praktik pertanian yang baik. Selain itu, perlu dilakukan investasi pada peralatan produksi yang lebih modern dan efisien untuk meningkatkan kapasitas produksi dan menjaga kualitas produk.

Pembahasan

1. Pengendalian Proses Produksi Popcorn

Hasil pengabdian menunjukkan bahwa UMKM Popcorn Sari Barokah telah menerapkan pengendalian proses produksi yang sejalan dengan prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), khususnya pada pemilihan bahan baku, pengawasan tahapan produksi, dan pemisahan produk yang tidak memenuhi standar mutu. Pengendalian proses merupakan elemen penting dalam CPPB karena setiap tahapan produksi pangan berpotensi menjadi titik kritis terjadinya kontaminasi apabila tidak diawasi dengan baik. BPOM RI (2020) menegaskan bahwa pengendalian proses produksi bertujuan untuk memastikan konsistensi mutu dan keamanan pangan sejak bahan baku hingga produk akhir.

Pengawasan pada tahapan pemilihan jagung, pencampuran bahan, pemasakan, pendinginan, hingga pengemasan yang dilakukan oleh UMKM ini menunjukkan adanya kesadaran mutu yang cukup baik. Praktik pemeriksaan visual, rasa, tekstur, dan aroma juga mencerminkan bentuk pengendalian mutu sederhana yang umum diterapkan pada UMKM pangan. Pendekatan ini sejalan dengan temuan FAO (2020) yang menyatakan bahwa pada usaha pangan skala kecil, pengendalian mutu berbasis observasi sensorik merupakan metode awal

yang efektif dalam menjamin kualitas produk, terutama ketika fasilitas pengujian laboratorium belum tersedia.

2. Kebersihan Lingkungan Produksi

Kebersihan lingkungan produksi menjadi aspek penting dalam implementasi CPPB di UMKM Popcorn Sari Barokah. Berdasarkan hasil pengabdian, lingkungan produksi dijaga melalui sanitasi rutin, pengelolaan saluran pembuangan, serta pengaturan pencahayaan dan ventilasi. Lingkungan produksi yang bersih berperan langsung dalam mencegah kontaminasi silang dan pertumbuhan mikroorganisme patogen yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan.

Literatur menyebutkan bahwa kondisi lingkungan produksi yang tidak higienis merupakan salah satu penyebab utama kontaminasi pangan pada industri rumah tangga dan UMKM (Luning et al., 2020). Penerapan sanitasi rutin dan ventilasi yang memadai, sebagaimana dilakukan oleh UMKM Popcorn Sari Barokah, telah sesuai dengan prinsip dasar CPPB dan berkontribusi terhadap stabilitas kualitas produk. Dengan demikian, praktik kebersihan lingkungan yang diterapkan dapat dipandang sebagai bentuk adaptasi UMKM terhadap standar keamanan pangan meskipun dengan keterbatasan fasilitas.

3. Kebersihan Alat-alat Produksi

Hasil pengabdian juga menunjukkan bahwa kebersihan peralatan produksi menjadi perhatian utama dalam proses produksi popcorn. Pencucian alat dengan sabun dan air panas, dilanjutkan dengan proses sanitasi dan penyimpanan di tempat yang bersih dan kering, merupakan langkah penting dalam mencegah kontaminasi mikrobiologis. Peralatan produksi yang tidak higienis dapat menjadi sumber kontaminasi sekunder yang berisiko menurunkan mutu produk pangan.

Menurut Luning dan Marcelis (2020), sanitasi peralatan produksi merupakan salah satu faktor kunci dalam sistem keamanan pangan, terutama pada usaha kecil yang mengandalkan peralatan sederhana dan penggunaan berulang. Praktik kebersihan alat yang diterapkan oleh UMKM Popcorn Sari Barokah menunjukkan kesesuaian dengan prinsip CPPB dan memberikan kontribusi positif terhadap kualitas produk akhir. Hal ini juga memperkuat temuan bahwa peningkatan kualitas pangan tidak selalu memerlukan teknologi tinggi, tetapi dapat dimulai dari disiplin sanitasi dasar.

4. Penyimpanan Bahan Baku

Penyimpanan bahan baku yang baik merupakan bagian integral dari pengendalian mutu dalam CPPB. Berdasarkan hasil pengabdian, UMKM Popcorn Sari Barokah menyimpan bahan baku dengan memperhatikan suhu, kelembaban, dan perlindungan dari hama. Jagung dan bahan lainnya disimpan di tempat yang sejuk dan kering untuk mencegah kerusakan serta pertumbuhan jamur dan bakteri.

FAO (2020) menegaskan bahwa pengendalian kondisi penyimpanan bahan baku sangat berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan pangan olahan,

khususnya pada produk berbasis biji-bijian. Penyimpanan yang tidak sesuai dapat meningkatkan risiko kontaminasi mikotoksin dan penurunan mutu bahan baku. Dengan demikian, praktik penyimpanan yang diterapkan oleh UMKM Popcorn Sari Barokah telah mendukung keberhasilan pengendalian mutu secara menyeluruh dan berdampak pada konsistensi kualitas produk popcorn yang dihasilkan.

5. Dampak Implementasi CPPB terhadap Kualitas dan Daya Saing Produk

Implementasi pengendalian CPPB secara bertahap pada UMKM Popcorn Sari Barokah memberikan dampak positif terhadap kualitas produk, yang ditunjukkan melalui konsistensi rasa, tekstur yang renyah, serta peningkatan kepercayaan konsumen. Kualitas produk yang terjaga berkontribusi terhadap perluasan pasar hingga ke berbagai wilayah di Pulau Jawa. Hal ini sejalan dengan kajian yang menyatakan bahwa kualitas produk pangan berpengaruh signifikan terhadap kepuasan dan keputusan pembelian konsumen (Kotler & Keller, 2021).

Meskipun demikian, tantangan tetap dihadapi, terutama dalam menjaga konsistensi kualitas bahan baku dari pemasok lokal dan keterbatasan peralatan produksi. OECD (2020) menekankan bahwa keberlanjutan UMKM pangan sangat dipengaruhi oleh penguatan kemitraan dengan pemasok serta investasi bertahap pada peralatan produksi yang lebih efisien. Oleh karena itu, pendampingan lanjutan dan kolaborasi dengan petani lokal menjadi rekomendasi strategis untuk memperkuat implementasi CPPB dan meningkatkan daya saing UMKM Popcorn Sari Barokah secara berkelanjutan.

IV. KESIMPULAN

Usaha popcorn Sari Barokah di Desa Gedangan telah menerapkan pengendalian kualitas produk dengan fokus pada kualitas popcorn dalam kemasan. Pengusaha membandingkan daya tahan popcorn yang dibuat menggunakan minyak goreng dan margarin/mentega, dengan hasil bahwa minyak goreng memberikan daya tahan lebih lama (hingga satu bulan). Dalam pengendalian proses produksi, UMKM Popcorn Sari Barokah perlu memastikan bahwa bahan baku yang digunakan memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan, serta setiap tahapan produksi dilakukan sesuai prosedur yang ditetapkan. Pengawasan mutu secara berkala juga penting untuk memastikan produk memenuhi standar kualitas yang meliputi pemeriksaan visual, rasa, tekstur, dan aroma. Kebersihan lingkungan produksi, alat-alat produksi, dan penyimpanan bahan baku juga merupakan faktor penting dalam Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Sanitasi, pencahayaan, ventilasi yang baik, serta penyimpanan bahan baku pada suhu dan kelembaban yang sesuai, dan bebas dari hama, perlu diperhatikan untuk mencegah kontaminasi dan menjaga kualitas bahan baku serta produk akhir.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2020). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga*. BPOM RI.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2021). *Fennema's food chemistry* (5th ed.). CRC Press.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020). *Food safety management systems for small food businesses*. FAO.
- Organisation for Economic Co-operation and Development. (2020). *Entrepreneurship policies to support small businesses*. OECD Publishing.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2020). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga*. BPOM RI.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). Sage Publications.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020). *Food safety management systems for small food businesses*. FAO.
- Organisation for Economic Co-operation and Development. (2020). *Entrepreneurship policies to support small businesses*. OECD Publishing.
- 14 03 20998_2. (n.d.). 14 03 20998_2.pdf, 33.
- 2024, N., & 3030-928X, 2. 2.-3. (n.d.). Strategi Penentuan Harga Pokok Penjualan untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM. *Dian Fahriani1*, Tantri Risda Zubaidah1, Anifah Tiara Kusuma Wardani1, Riezca Nur Fitriana1, Muhammad Syahrul Mubarak1, Novita Dwi Adeliyah1*.
- 2354-7723, p.-I. 2.-8.-I. (n.d.). Strategi Pedagang Pasar Tradisional dalam Menentukan Harga Jual Ikan Kakap Putih. *Ferdinand Situmorang, Ade Sri Ullita Fakultas Pertanian*.
- 2776-1975, e.-I., & 2829-4408, p.-I. (n.d.). Identifikasi Titik Kendali Kritis Pada Proses Pengolahan Teh Kolagen CV. Raissa Beauty. *Safrina Salsabila, Dedin Finatsiyatull Rosida*.
- Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Pengolahan Makanan Di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. (n.d.). *Hermawan Prasetyanto*, 1-15.
- CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) Untuk Industri Rumah Tangga. (Dego Yusa Ali, STP, M.Sc). BLITAR: 1-40.
- e-ISSN 2963-8879, P.-I. 2.-7. (2023). Desain dan uji kinerja mesin sortasi popcorn dengan silinder berputar. *Irwansyah1*, Ajmir Akmal2, Syahirman Hakim3, Elfiana4, Widya Ningrum5, Rustam Efendi6, Muhammad Khazimi7*, 1-8.
- Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Pada UMKM Mentari Bulan Malang. (n.d.). *Bangkit Daraguthni Sanalika Putra*.
- <https://doi.org/10.18196/bdr.8284>. (n.d.). Penguatan Teknologi Olah Buah Salak dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk. *Titisari Juwitaningtyas, Erna Astuti, Ali Tarmuji*, 1-9.
- ISSN 2721-2939 Marine, E. a. (2022). Penerapan Sistim Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Sebagai Jaminan Mutu Dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan. *Belvi Vatria*, 104-113.

- J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 8, N. 4.-6. (1-18). Penerapan Sistem Haccp Melalui Identifikasi Bahaya Dan Penentuan Titik Kendali Kritis Produk Tutug Oncom Instan Di Umkm Tasikmalaya. *Maerani Maerani, Gustira Endah Aprianti, Rini Harningsih*, 2023.
- JAKADIMAS Vol. 2 No. 1, M. 2.-2. (n.d.). Improving The Quality of Sanitation in The Popcorn Production Process at UMKM Ziqma Production. *Andre Yusuf Trisna Putra1, Muhammad Alfid Kurnianto*.
- Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.7 No.1: 12-17, J. 2. (n.d.). Sugar Water Ratio Sebagai Titik Kendali Kritis Pada Proses Produksi Susu Kental Manis: Studi Kasus Di Perusahaan X. *Elok Waziroh, Levy Indrawan Wicaksana*.
p-ISSN 2460-9986, e-I. 2.-9. (2023). Penentuan Titik Kendali Kritis Pada Proses Produksi Chocolatebardi Pt. Aneka Coklat Kakao, Bandar Lampung. *Wida Awangsih, Titisari Juwitaningtyas*, 1-5.
- Vol.4, N. F.-1.-I.-7.-I.-2. (2019). Pengaruh Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Malik Ibrahim, Sitti Marijam Thawil* , 1-9.
- Volume 3, 2. H.-2. (2023). Pengaruh Proses Produksi dan Kualitas Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Pada Industri Pengrajin Rotan Di Pekanbaru. *Hilda Rizkia, Rian Rahmat Ramadhan, Bakaruddin*.