

Karakteristik Pengolah dan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) di Kelompok Tani Hutan Kota Bengkulu

Processing Characteristics and Application of Good Manufacturing Practices in Forest-Agriculture in Bengkulu City

Hasna¹, Yenni Okfrianti^{2*}, Ayu Pravita Sari³

1. Jurusan Gizi - Poltekkes Kemenkes Bengkulu, Indonesia

2. Jurusan Gizi - Poltekkes Kemenkes Bengkulu, Indonesia

3. Jurusan Gizi - Poltekkes Kemenkes Bengkulu, Indonesia

*Email Korespondensi: yeni@poltekkesbengkulu.ac.id

Abstrak

Latar belakang: Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) diperlukan untuk mencegah produk pangan dari bahaya fisik, kimia dan biologis sehingga ada jaminan produk pangan tersebut aman untuk dikonsumsi. Konsumsi produk pangan yang aman mencegah dari keracunan makanan (*foodborne disease*) yang dapat menimbulkan penyakit.

Tujuan: Mengetahui gambaran pengolah pangan dan penerapan cara produksi pangan yang baik (CPPB) di Kelompok Tani Hutan Kota Bengkulu.

Metode: Metode yang digunakan yaitu survey deskriptif. Sampel penelitian ini adalah Kelompok Tani Hutan (KTH) Kota Bengkulu yang terdiri dari 36 orang yang dipilih secara acak (*probability sampling*). Responden akan mengisi *informed consent* dan kuesioner CPPB, selain itu akan dilakukan wawancara dan pengamatan secara langsung mengenai pengolahan pangan yang dilakukan oleh responden.

Hasil: Karakteristik pengolah pangan 36 responden perempuan, usia terbanyak pada usia dewasa akhir dan pendidikan tertinggi SMA dengan pengetahuan mengenai CPPB cukup baik sebanyak 24 orang. Penerapan pengolahan pangan sebanyak 58% telah sesuai dengan CPPB dan 42% tidak sesuai CPPB, dengan persentase sesuai CPPB terendah pada pelatihan karyawan, pelabelan pangan, pencatatan dan dokumentasi.

Kesimpulan: Pengolah pangan masih kurang dalam penerapan CPPB dengan kategori tidak sesuai sebesar 42%.

Kata kunci: Cara Produksi Pangan yang Baik: Industri Rumah Tangga

Abstract

Background: Food safety is an effort that is needed so that food is free from three contaminants which can be in the form of biological, chemical, and other contaminants that can endanger human health so that food is safe for consumption. Knowledge of Good Manufacturing Practices (GMP) can influence quality standards or food safety requirements.

Objective: To describe food processors and the application of good manufacturing practices in the Bengkulu City Forest Farmer Group.

Method: The method used is a descriptive survey. The sample of this study was the Bengkulu City Forest Farmers Group consisting of 36 people who were randomly selected (*probability sampling*). Respondents will fill in informed consent and GMP questionnaires, besides that direct interviews and observations will be conducted regarding food processing conducted by respondents.

Results: The characteristics of Food Processing 36 Female Respondents, the age of the last adult and the highest education in high school with knowledge of GMP are quite good, as many as 24 people. The application of 58% of food processing is by GMP and 42% does not match GMP, with the percentage according to the lowest GMP in employee training, food labeling, recording and documentation.

Conclusion: The processing characteristics of the implementation of good food production methods are still lacking in applying GMP with no appropriate 42%.

Keywords: Good Manufacturing Practices; Home Industry.

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan salah satu yang dibutuhkan oleh masyarakat dimana makanan yang aman diharapkan dapat melindungi masyarakat dari gangguan kesehatan terutama terjadinya keracunan makanan, sehingga semua orang berhak mengakses makanan yang aman (1), salah satu cara pemerintah mewujudkannya yaitu melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Pemerintah menetapkan standar bagi UMKM dalam memproduksi dan mengelola pangan yang baik atau dikenal dengan CPPB (2).

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah salah satu syarat dalam memenuhi standar mutu dan keamanan pangan bagi rumah industri dengan skala kecil, sedang, maupun skala besar sehingga menghasilkan makanan yang bermutu aman dan berkualitas (3) (4). Penerapan CPPB diharapkan dapat menghasilkan produk pangan yang bermutu, layak konsumsi dan aman bagi kesehatan sehingga tidak adanya konsumen yang mengalami keracunan akibat mengkonsumsi pangan yang telah diproduksi (5).

Pengolahan pangan merupakan proses yang berisi teknik pemasakan yang digunakan untuk mengubah bahan makanan mentah menjadi suatu makanan atau dapat juga mengubah makanan menjadi bentuk lain yang dapat dikonsumsi (6). Pengolahan pangan dilakukan oleh tenaga pengolah makanan. Tingkat pengetahuan tenaga pengolah pangan dapat mempengaruhi keamanan pangan. Tenaga Pengolah yang memiliki pengetahuan CPPB baik akan melaksanakan proses pengolahan pangan sesuai CPPB sehingga menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi (7).

Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 dalam CPPB terdapat 13 kategori yang perlu diperhatikan diantaranya (4):

1. Lokasi dan lingkungan produksi bersih, bebas dari sampah, debu dan kotoran.
2. Bangunan dan fasilitas memadai dimana bangunan dapat menjaga bahan pangan selama proses produksi agar tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis dan kimia. Bangunan mudah dibersihkan, memiliki fasilitas berupa ruang produksi dan tempat penyimpanan.
3. Peralatan produksi memiliki tata letak yang teratur untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang dimana alat produksi terbagi menjadi alat persiapan, pembersihan, pengolahan dan penyajian atau pegemasan makanan serta alat yang akan digunakan untuk kebersihan.
4. Suplai air atau sarana penyedia air, sumber air harus cukup dan bersih baik untuk proses produksi maupun air minum karyawan.
5. Fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi perlu ada di rumah produksi untuk menjamin bangunan dan peralatan selalu bersih dan tidak adanya kontaminasi silang dari karyawan.
6. Kesehatan dan higiene karyawan, karyawan yang sehat dan bersih dapat mengurangi kemungkinan makanan tercemar dikarenakan karyawan yang nantinya akan melakukan kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan.
7. Pemeliharaan dan program higiene sanitasi, diperlukan pemeliharaan terhadap fasilitas produksi pangan baik bangunan, alat, mesin, pengendalian hama, penanganan limbah sisa yang dilakukan secara berkala.
8. Penyimpanan bahan pangan diperlukan dan disesuaikan dengan anjuran penyimpanan bahan pangan untuk menjaga mutu dan kualitas bahan pangan yang digunakan.
9. Pengendalian proses dimulai dengan penetapan spesifikasi bahan, komposisi dan formulasi bahan, cara produksi, jenis dan ukuran kemasan, serta keterangan lengkap tentang produk.
10. Pelabelan pangan, kemasan pangan IRT perlu diberikan label yang jelas dan informatif untuk mempermudah konsumen.

11. Pengawasan oleh penanggung jawab, pengawasan dilakukan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang diproduksi.
12. Pencatatan dan dokumentasi dilakukan untuk memudahkan dalam mengetahui penyebab masalah apabila terjadi masalah dan mencegah produk melampaui batas kadaluwarsa.
13. Pelatihan karyawan, pepimpi/penanggung jawab harus pernah mengikuti pelatihan/pendampingan/penyuluhan dan membagikannya pada karyawan untuk diterapkan dalam pengolahan pangan.

Kelompok Tani Hutan (KTH) adalah kumpulan petani yang mengelola usaha di bidang kehutanan di dalam dan di luar kawasan hutan (8), KTH dinaungi Dinas Lingkungan Hidup dan Kehutanan Kota Bengkulu dengan salah satu kelompok yaitu KTH Makmur Sejahtera dengan jumlah anggota 21 orang, memproduksi hasil olahan emping dan sudah lulus Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), KTH Mina Sejahtera dengan jumlah 15 orang, memproduksi hasil olahan peyek dan ikan presto serta belum lulus PIRT. Untuk mengetahui kualitas produk pangan yang dihasilkan kelompok tani hutan di Bengkulu maka KTH Makmur Sejahtera dan KTH Mina Sejahtera dijadikan sebagai tempat dilaksanakannya penelitian ini.

B POM melaporkan Kejadian Luar Biasa (KLB) 2019 yaitu keracunan pangan berasal dari masakan yang diproduksi oleh jasa boga dan pangan dengan skala produksi kecil misalnya hasil produksi rumah tangga dan jajanan (7). Masakan rumah tangga dalam 3 tahun terakhir menjadi penyebab terjadinya keracunan pangan sebanyak 52% pada tahun 2021, 49% tahun 2020, dan 40,3% pada tahun 2019 (3). Terdapat 143 kasus keracunan di Bengkulu dengan 56 kasus penyebab utamanya dari keracunan makanan (9).

Berdasarkan uraian tersebut, maka timbul permasalahan tentang bagaimana gambaran karakteristik pengolah dan penerapan CPPB di Kelompok Tani Hutan? sehingga peneliti perlu mengetahui gambaran pengolah pangan dan penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) di Kelompok Tani Hutan Kota Bengkulu Tahun.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode survey deskriptif. Penelitian ini dilakukan dengan mengambil sampel dari satu populasi yaitu anggota Kelompok Tani Hutan (KTH) dengan sampel sebanyak 36 orang diambil secara acak (*Probability sampling*) yang terdiri dari KTH Makmur Sejahtera dengan jumlah 21 orang dan KTH Mina Sejahtera dengan jumlah 15 orang. Penelitian ini dimulai dengan pembagian *informed consent* sebagai tanda kesediaan responden, pembagian kuesioner, wawancara dan pengamatan secara langsung. Kuesioner yang dibagikan berupa kuesioner pengetahuan yang berisi tentang cara produksi pangan yang baik dimana setiap responden akan diberikan kuesioner dan menjawab kuesioner yang diberikan. Wawancara dan pengamatan dilakukan di tempat pengolahan pangan sehingga peneliti akan melihat secara langsung tempat pengolahan pangan dan melakukan wawancara pada pengolah pangan. Hasil kuesioner, wawancara dan pengamatan yang telah dilakukan akan di-*input* ke dalam *microsoft excel* yang selanjutnya akan dianalisis secara deskriptif.

HASIL

Penelitian ini dilakukan pada dua kelompok tani hutan yaitu KTH Mina Sejahtera dan KTH Makmur Sejahtera dengan karakteristik jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan dan pengetahuan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Pengolah Pangan

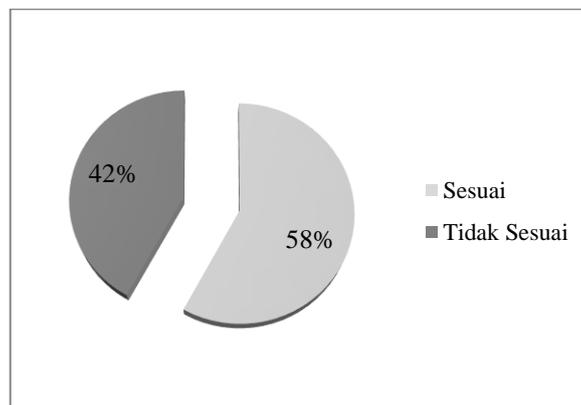
Variabel	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Jeniskelamin		
Laki-laki	0	0
Perempuan	36	100
Total	36	100
Usia		
Dewasa awal (26-35tahun)	10	28
Dewasa akhir (36-45tahun)	14	38
Lansia awal (46-55tahun)	6	17
Lansia lanjut (56-65tahun)	6	17
Total	36	100
Tingkat Pendidikan		
Tidak sekolah	7	19
SD	9	25
SMP	1	3
SMA	19	53
PT (S1,S2,S3)	0	0
Total	36	100
Pengetahuan		
Baik	16	44
Cukup	8	22
Kurang	12	34
Total	36	100

Berdasarkan Tabel 1 maka dapat diketahui bahwa tenaga pengolah pangan KTH berjenis kelamin perempuan dengan usia terbanyak dewasa akhir pada rentan usia 36-45 tahun sebanyak 14 orang (38%) pengolah, tingkat pendidikan tertinggi yaitu SMA sebanyak 19 orang (53%) pengolah, sedangkan pengetahuan tenaga pengolah pangan KTH cukup baik dengan persentase yaitu 16 orang (44%) pengolah dengan pengetahuan CPPB baik sebanyak 8 orang (22%) pengolah dengan pengetahuan CPPB cukup dan 12 orang (34%) pengolah dengan pengetahuan CPPB masih kurang.

Tabel 2. Hasil Pengamatan CPPB di KTH Kota Bengkulu

No	Kategori yang Diperiksa	Pelaksanaan			
		Sesuai		Tidak Sesuai	
		Jumlah	(%)	Jumlah	(%)
1.	Lokasi dan Lingkungan Produksi	29	81	7	19
2.	Bangunan dan Fasilitas	18	50	18	50
3.	Peralatan Produksi	21	58	15	42
4.	Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	34	94	2	6
5.	Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi	17	47	19	53
6.	Kesehatan dan Higiene Karyawan	22	61	14	39
7.	Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi	29	81	7	19
8.	Penyimpanan	31	86	5	14
9.	Pengendalian Proses	25	69	11	31
10.	Pelabelan Pangan	12	33	24	67
11.	Pengawasan oleh Penanggung Jawab	20	56	16	44
12.	Pencatatan dan Dokumentasi	13	36	23	64
13.	Pelatihan Karyawan	9	25	27	75

Hasil pengamatan terhadap penerapan pengolah pada cara produksi pangan yang baik di KTH bahwa lokasi dan lingkungan produksi sebanyak 29 (81%) lokasi telah sesuai, bangunan dan fasilitas sebanyak 18 (50%) bangunan telah sesuai anjuran CPPB. Peralatan produksi 21 (58%) lokasi telah sesuai, suplai air sebanyak 34 (94%) lokasi telah sesuai anjuran CPPB. Fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi masih 17 (47%) lokasi yang sesuai anjuran CPPB. Kesehatan dan higiene karyawan 22 (61%) pengolah telah sesuai anjuran CPPB, sedangkan pemeliharaan dan program higiene sanitasi 29 (81%) pengolah telah sesuai anjuran CPPB. Pelabelan pangan 12 (33%) lokasi telah memiliki pelabelan pangan yang baik sedangkan 24 (67%) lokasi belum memiliki pelabelan pangan yang baik. pengawasan oleh penanggung jawab 20 (56%) lokasi telah dilakukan pengawasan. Pencatatan dan dokumentasi 13 (36%) tempat telah sesuai dan 23 (64%) tempat belum sesuai anjuran CPPB. Karyawan sebanyak 9 (25%) telah dilakukan pelatihan sesuai CPPB dan 27 (75%) belum dilakukan pelatihan atau pelatihan belum sesuai dengan CPPB. Sehingga perlunya perbaikan dan peningkatan pelaksanaan pengolahan pangan sesuai dengan cara produksi pangan yang baik terutama perlunya dilakukan pelatihan karyawan, pelabelan pangan, pencatatan dan dokumentasi pengolahan pangan. Dimana hal tersebut memiliki persentase tidak sesuai cukup tinggi atau belum sesuai CPPB.



Gambar 1. Diagram Rata-Rata Penerapan CPPB di KTH Kota Bengkulu

Berdasarkan Gambar 1 maka dapat diketahui bahwa penerapan pengolah pangan di KTH Kota Bengkulu sebanyak 21 orang (58%) telah sesuai dengan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan 15 orang (42%) belum sesuai dengan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).

Tabel 3. Hasil Pengetahuan dan Pengamatan CPPB di KTH Kota Bengkulu

Pengetahuan	Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik				Total	
	Tidak sesuai		Sesuai			
	n	%	n	%	n	%
Kurang	7	35	5	31	12	33
Cukup	5	25	3	19	8	22
Baik	8	40	8	50	16	44
Total	20	100	16	100	36	100

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa terdapat 12 orang (33%) dengan pengetahuan kurang memiliki penerapan sesuai lebih rendah 5 orang (31%) dibandingkan dengan tidak sesuai 7 orang (35%); responden dengan tingkat pengetahuan cukup sebanyak 8 orang (22%) juga memiliki persentase penerapan sesuai lebih rendah 3 orang (19%) dibandingkan dengan penerapan tidak sesuai 5 orang (25%); sedangkan pada responden

dengan tingkat pengetahuan baik sebanyak 16 orang (44%) persentase pada penerapan sesuai 8 orang (50%) dan tidak sesuai 8 orang (40%).

Tabel 4. Hasil Tingkat Pendidikan CPPB di KTH Kota Bengkulu

Tingkat Pendidikan	Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik				Total	
	Tidak sesuai		Sesuai		n	%
	n	%	n	%		
Tidak sekolah	5	71	2	28	7	100
SD	9	100	0	0	9	100
SMP	1	100	0	0	1	100
SMA	5	26	14	74	19	100
Total	20	56	16	44	36	100

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa terdapat 7 orang dengan tingkat pendidikan tidak sekolah memiliki penerapan sesuai lebih rendah 2 orang (28%) dibandingkan dengan tidak sesuai 5 orang (71%), Responden dengan tingkat pendidikan SD sebanyak 9 orang (100%) memiliki penerapan tidak sesuai, responden dengan tingkat pendidikan SMP sebanyak 1 orang (100%) responden memiliki penerapan tidak sesuai, dan responden tingkat pendidikan SMA sebanyak 19 orang memiliki penerapan sesuai lebih tinggi 14 orang (74%) dibandingkan dengan penerapan tidak sesuai 5 orang (26%).

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh responden di wilayah Kelompok Tani Hutan Makmur Sejahtera dan Mina Sejahtera Kota Bengkulu ditemukan 36 tenaga pengolah pangan, berjenis kelamin perempuan, hal ini terjadi karena perempuan dinilai lebih telaten dalam bekerja (10). Karakteristik sampel berdasarkan kelompok umur menunjukkan bahwa sebagian besar responden tergolong umur dewasa akhir ialah 36-45 tahun sebanyak 14 pengolah (38%), Petani memiliki usia produktif antara usia 30-59 tahun yang memiliki kelebihan dalam hal kekuatan fisik, serta tenaga yang dapat membantu mereka untuk mengembangkan usaha pertanian serta potensi diri (11) (12).

Responden dengan tingkat pendidikan SMA sebanyak 19 orang (50%), SD sebanyak 19 orang (28%), tidak sekolah sebanyak 7 orang (19%), dan SMP sebanyak 1 orang (3%). Pengetahuan responden mengenai CPPB berdasarkan jawaban responden pada kuesioner termasuk kategori baik sebanyak 16 orang (44%), pengetahuan cukup sebanyak 8 orang (22%), dan pengetahuan kurang sebanyak 12 orang (34%). Tingginya tingkat pendidikan dapat mempengaruhi pengetahuan responden, semakin tinggi tingkat pendidikan maka akan semakin baik pula pengetahuan dengan luasnya wawasan responden (13). Demikian pula terkait pada pengkajian ini, semakin tinggi tingkat pendidikan maka tingkat pengetahuannya mengenai CPPB dan dampak bagi kesehatan akan semakin baik.

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilaksanakan dapat diketahui gambaran pelaksanaan CPPB tenaga pengelola pangan di KTH Makmur Sejahtera dan KTH Mina Sejahtera dengan 13 kategori pengamatan. Dari 13 kategori CPPB yang diamati ditemukan 3 kategori dengan tingkat kesesuaian masih sangat rendah yaitu pada pelabelan pangan, pelatihan karyawan, serta pencatatan dan dokumentasi. Ditemukan 12 pengolah belum menerapkan pelabelan pada kemasan emping yang diproduksi sehingga diperlukan pembinaan mengenai pelabelan hal ini sering terjadi dikarenakan untuk modal yang relatif kecil serta cakupan usaha kebanyakan produk rumahan (14).

Kurangnya pengetahuan petugas kelola pangan di KTH Makmur Sejahtera dan KTH Mina Sejahtera ini dapat juga dipengaruhi karena pelatihan yang diberikan masih kurang dan

atau responden tidak mengikuti kegiatan pelatihan yang diberikan (15), hal ini dapat dilihat pada saat pengolahan pangan masih terdapat tenaga pengolah pangan belum menerapkan standar kebersihan dan keamanan pangan berupa tidak menutup mulut saat bersin, APD yang belum lengkap, serta masih ditemukan tenaga pengolah pangan yang menggaruk rambut atau hidung dan lupa mencuci tangan dengan sabun sebelum pengolahan.

Tingkat pengetahuan dan rata-rata penerapan pengolahan pangan di KTH Makmur Sejahtera dan KTH Mina Sejahtera yaitu sebanyak 12 orang (34%) memiliki tingkat pengetahuan kurang dan 15 orang (42%) penerapan belum sesuai dengan CPPB. Persentase ini masih cukup tinggi sehingga perlunya pendampingan dan peningkatan pengetahuan pengolah pangan mengenai cara produksi pangan yang baik untuk menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan konsumen. Pangan yang dibuat tanpa adanya penerapan CPPB yang benar dapat berdampak buruk bagi Kesehatan (4). Pengetahuan dan penerapan cara produksi pangan yang baik di kelompok tani hutan dapat ditingkatkan dengan melakukan pendampingan sehingga UMKM yang sebelumnya belum memiliki label dapat memiliki label sesuai standar label pangan, memiliki buku catatan dan dapat sesuai dengan anjuran CPPB (4) (16).

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa pengolah pangan di KTH Mina Sejahtera dan KTH Makmur Sejahtera memiliki tenaga pengolah pangan berjenis kelamin perempuan dengan usia terbanyak pada usia dewasa akhir dan pendidikan tertinggi SMA dengan pengetahuan mengenai CPPB cukup baik sebanyak 24 orang. Penerapan pengolahan pangan sebanyak 58% telah sesuai dengan CPPB dan 42% tidak sesuai CPPB, dengan persentase sesuai CPPB terendah pada pelatihan karyawan, pelabelan pangan, pencatatan dan dokumentasi.

SARAN

Perlu diteliti lebih lanjut terkait dengan masih rendahnya CPPB.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada KTH Makmur Sejahtera dan KTH Mina Sejahtera, yang telah bersedia berpartisipasi dalam terlaksananya penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Sartika RS. Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja. *J Gizi Dan Produkt.* 2020;1(1):29–35.
2. Putra BDS. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Pada UMKM Mentari Bulan Malang. *J Ilm Mhs FEB [Internet].* 2020;8(2). Available from: <https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/article/view/6756/5848>
3. Wulandari LMC, Widari NS, Sumewang F. Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) Bagi Pengrajin Tempe Desa Mlirip Menuju Keamanan Pangan. *J Abdi Panca Marga.* 2024 May 23;5(1):1–9.
4. BPOM RI, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta: BPOM RI; 2012.
5. Sunarti TC, Priska T. Evaluasi Teknologi dan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada UMKM Pengolahan Tahu. *Semin Nas PPI.* 2023;1.
6. Soni A, Robo S, Vernanda V, Wulandari F. Sistem Pengolahan Tradisional Buah Merah

- Sebagai Produk Andalan Kampung Arsbol, Mamberamo Tengah, Papua Pegunungan Indonesia. *J Pengabdian Kpd Masyarakat Tabik Pun*. 2023;4(1).
7. Hartini S. Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi Pada Pt. Ryan Katering, Jakarta). *Nutr Nutr Res Dev J*. 2022 Sep 12;2(2):16–26.
 8. Mekar Sari Eka Putri, Hery Bachrizal Tanjung, Zul Irfan. Analisis Partisipasi Anggota Kelompok Tani Hutan Pada Kegiatan KTH Di Kota Padang. *J Niara*. 2023 May 19;16(1):132–48.
 9. BPOM Bengkulu. Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan makanan Bengkulu. 2020.
 10. Rahayu S. Usaha Kopi Excelsa Kelompok Tani Hutan Sebagai Upaya Konservasi Kawasan Hutan Desa Panglungan Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang. *Environ Pollut J [Internet]*. 2023 Aug 22 [cited 2024 Jul 21];3(2). Available from: <http://ecotonjournal.id/index.php/epj/article/view/118>
 11. Ayu R, Yulia Y, Muntoro M. Kontribusi Pendapatan Wanita Buruh Tani Kelapa Sawit Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Di Desa Malik Kabupaten Bangka Selatan. *Enviagro J Pertan Dan Lingkung*. 2023 Nov 22;9(2):16–22.
 12. Irawan A, Restianingrum L. Pola Nafkah Petani Sawit Untuk Mempertahankan Keberlanjutan Ekonomi Rumah Tangga Di Desa Jenggalu, Bengkulu. *J Agric Rural Econ*. 2024 Apr 2;1(2):96–106.
 13. Hidayanti F. Faktor Yang Berhubungan Dengan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). *J Endur*. 2022 Jun 21;6(3):526–35.
 14. Ismawartati, Karlina D, Yaniza T, Devi Cintiya R. Peningkatan Kesadaran Hukum Pelaku Usaha UMKM Melalui Pelatihan Pengemasan Dan Pelabelan Pangan Di Pontianak. *J Pengabdian Kpd Masyarakat Nusant [Internet]*. 2023;3(2). Available from: <http://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/619>
 15. Rivaldi MT, Okfrianti Y, Wahyui A. Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Implementasi Cara Pengolahan pangan yang Baik (CPPB) Di Industri Rumah tangga Pangan Kota Bengkulu Tahun 2023. *Svasta Harena Raflesia*. 2023;2(2).
 16. Rohmah M, Wati SM, Rahmadi A, Prabowo S. Pendampingan Legalitas Spp-Irt Dan Halal Pada Umkm Kripik Tempe Krenyezz Dan UMKM Alza Di Kabupaten Kutai Kartanegara. *J Abdimas Ilm Citra Bakti*. 2023 Nov 29;4(4):678–99.