

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi makhluk hidup khususnya manusia. Manusia membutuhkan pangan dalam kegiatan sehari-hari guna mencukupi gizi dan mempertahankan hidup. Selain sebagai kebutuhan energi, makanan yang dikonsumsi juga sebagai pemenuhan akan kebutuhan seperti vitamin, mineral, protein, lemak, dan kandungan yang lainnya. Makanan tidak hanya bergizi tinggi dan berkualitas saja, namun harus memiliki kebersihan yang terjaga dengan baik serta aman. Makanan yang aman yaitu tidak mengandung bahan yang dapat menyebabkan bahaya pada tubuh dan menimbulkan gangguan kesehatan. UU No. 18 tahun 2012 berbicara tentang pangan yang berfungsi untuk memberikan jaminan kepada masyarakat guna mendapatkan makanan atau minuman yang higienis dan tidak merugikan konsumen (Pinandoyo dan Masnar, 2019).

Gangguan kesehatan yang banyak ditimbulkan oleh makanan adalah kontaminasi. Makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit seperti diare. Diare umumnya disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi oleh bakteri atau berasal dari air yang sudah tercemar. Kontaminasi tersebut berasal dari pencemaran fisiologis, serta kimiawi. Keamanan pangan yang dilakukan mulai dari proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, serta pendistribusian pangan. Makanan dan minuman yang baik bagi tubuh yakni bersih/higienis, sehat dan bergizi seimbang (mengandung karbohidrat, lemak protein, vitamin, mineral, dan air), serta tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan kesehatan tubuh. (Lestari, 2020).

Pencemaran dapat dikurangi dengan pencegahan dan penanganan yang baik sesuai dengan standarisasi yang sudah ditetapkan guna mencapai produk yang baik dan berkualitas. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan acuan yang digunakan dan diperuntukkan bagi industri guna mencapai produk yang sesuai dengan standar mutu yang berlaku serta layak dan aman untuk dikonsumsi. Penerapan GMP ini juga bertujuan untuk mendorong industri pengolahan makanan untuk bertanggung jawab terhadap hasil produk. Pangan yang memiliki

daya saing industri pangan, serta meningkatkan efisiensi industri pengolahan pangan (Permenperin RI No 75 tahun 2010). Salah satu cara menarik minat konsumen untuk memastikan bahwa makanan yang diproduksi sudah aman bagi kesehatan adalah dengan menjamin kebersihan dan mutunya melalui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP). *Hygiene* dan sanitasi merupakan hal penting yang bertujuan untuk menghindari keluhan konsumen, seperti kebersihan dan standar pengolahan. Produk yang belum memenuhi standar kesehatan kemungkinan akan terkontaminasi oleh pekerja sendiri. Selain itu, kebersihan area produksi dan peralatan industri juga merupakan bagian terpenting, karena bila peralatan kerja tidak dijaga kebersihannya maka bakteri akan tumbuh dan berkembang dengan cepat (Juliana dan Megasari, 2021).

Penerapan GMP pada industri pangan diterapkan dari awal proses sampai produk tersebut dapat diterima oleh konsumen dan harus dalam keadaan baik. GMP dimulai pada kegiatan *receiving*, *cooking*, *packing*, serta distribusi. Penerapan GMP dapat dilakukan dengan beberapa kriteria penilaian seperti sanitasi ruang dan pekerja, lokasi pabrik, bahan dan alat yang digunakan serta kriteria penilaian lainnya. Penerapan GMP yang sudah baik dalam suatu industri menandakan bahwa produk yang diproduksi dan dihasilkan oleh industri tersebut sudah bermutu, aman, dan memiliki kualitas yang baik. Produk yang sudah baik dan aman tidak akan membahayakan konsumen ketika dikonsumsi.

PT. Aerofood Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan untuk kegiatan *in-flight* pada beberapa maskapai. Selain itu, PT. Aerofood Indonesia juga bergerak dalam bidang *catering* untuk industri, rumah sakit dan juga penjualan untuk masyarakat umum lewat pemesanan di cabang terdekat. PT. Aerofood Indonesia memiliki nama atau *brand* perusahaan yakni Aerofood ACS. Perusahaan ini diharuskan menghasilkan pangan yang baik serta bermutu bagi para konsumen khususnya para penumpang pesawat sehingga diperlukan adanya pengawasan dan evaluasi GMP. Analisis penerapan GMP pada Aerofood ACS Surabaya diharapkan mampu memberikan solusi perbaikan terhadap penyimpangan mutu yang terjadi pada makanan *in-flight*.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum pelaksanaan magang di Aerofood ACS Surabaya adalah :

1. Mempelajari penerapan *Good Manufacturing Practices* di *hot kitchen* sebagai salah satu kriteria keamanan pangan yang dibahas dalam laporan.
2. Menambah keterampilan pada mahasiswa dan bekal yang cukup sebagai lulusan Sarjana Terapan (S.Tr).
3. Melatih mahasiswa mengetahui perbedaan antara teori di bangku kuliah dan praktik yang sudah dilakukan di industri.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

1. Mempelajari proses produksi di *hot kitchen area* pada Aerofood ACS Surabaya.
2. Menganalisis penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang sudah diterapkan di Aerofood ACS Surabaya beserta penerapannya pada menu untuk Beiersdorf.
3. Mempelajari upaya dalam meningkatkan kualitas produk akhir dengan menu *fish with hoisin sauce* di Aerofood ACS.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

1. Manfaat bagi Mahasiswa

Kegiatan magang ini diharapkan bisa menjadi pengaplikasian ilmu yang sudah didapat pada bangku perkuliahan terkait dengan bidang teknologi rekayasa pangan terutama pada materi *Good Manufacturing Practices* (GMP). Kegiatan ini juga memiliki tujuan untuk menambah *skill* yang dimiliki mahasiswa serta mengembangkan dan meningkatkan kemampuan berpikir kritis para mahasiswa. Kegiatan ini berguna untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan melalui *project based learning* di Aerofood ACS Surabaya.

## 2. Manfaat bagi Aerofood ACS Surabaya

Kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada perusahaan guna menjaga keamanan pangan khususnya dalam bidang GMP dengan tujuan untuk meningkatkan mutu pangan pada Aerofood ACS Surabaya. Manfaat yang lain adalah memperoleh gambaran kemampuan dan keterampilan mahasiswa sehingga dapat dijadikan sebagai acuan atau rekomendasi rekrutmen sumber daya manusia, serta memperoleh bantuan tenaga dan analisis dari mahasiswa dalam melakukan kegiatan industri maupun dalam penyelesaian masalah keamanan pangan di Aerofood ACS Surabaya.

## 3. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember

Kegiatan magang ini diharapkan dapat menambah gambaran kegiatan di industri khususnya pada bidang teknologi pangan, meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa lulusannya, serta menambah dan mempererat hubungan kerjasama antara Politeknik Negeri Jember khususnya dengan PT. Aerofood Indonesia (Garuda Indonesia Group) dalam bidang pendidikan. Selain itu, mendapatkan gambaran mengenai perkembangan iptek yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.

## 1.3 Lokasi dan Waktu Magang

### 1.3.1 Lokasi Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di Aerofood ACS Surabaya yang bertempat di Aerofood ACS Building Jalan Raya Juanda – Surabaya, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Kec. Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

### 1.3.2 Waktu Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan selama 4 (empat) bulan dimulai pada tanggal 11 Juli 2022 – 13 Oktober 2022 dan dilakukan pada 5 bagian yakni produksi, *purcashing*, *quality*, *planning and store*, serta *accounting* dengan rincian sebagai berikut :

Tabel 1. 1 Kegiatan Magang

Hari Bulan	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Juni	(13) Induksi oleh HC, QC, K3LH, dan Security	(14) <i>Hot dishing</i>	(15) <i>Hot dishing</i>	(16) <i>Hot dishing</i>	(17) <i>Hot dishing</i>	(18) <i>Hot dishing</i>
	(20) <i>Pre cut</i>	(21) <i>Pre cut</i>	(22) <i>Pre cut</i>	(23) <i>Pre cut</i>	(24) <i>Pre cut</i>	(25) <i>Pre cut</i>
	(27) <i>Bakery and pastry</i>	(28) <i>Bakery and pastry</i>	(29) <i>Bakery and pastry</i>	(30) Bakery and <i>pastry</i>		
Juli	-	-	-	-	(1) <i>Bakery and pastry</i>	(2) <i>Bakery and pastry</i>
	(4) <i>Butcher</i>	(5) <i>Butcher</i>	(6) <i>Butcher</i>	(7) <i>Butcher</i>	(8) <i>Butcher</i>	(9) <i>Butcher</i>
	(11) <i>Hot kitchen</i>	(12) <i>Hot kitchen</i>	(13) <i>Hot kitchen</i>	(14) <i>Hot kitchen</i>	(15) <i>Hot kitchen</i>	(16) <i>Hot kitchen</i>
	(18) <i>Meal Tray and Set Up</i>	(19) <i>Meal Tray and Set Up</i>	(20) <i>Meal Tray and Set Up</i>	(21) <i>Meal Tray and Set Up</i>	(22) <i>Meal Tray and Set Up</i>	(23) <i>Meal Tray and Set Up</i>
	(25) <i>Hot dishing, Meal Tray and Set Up</i>	(26) <i>Hot dishing, Hot Kitchen</i>	(27) <i>Hot dishing, Hot Kitchen</i>	(28) <i>Hot dishing, Hot Kitchen</i>	(29) <i>Meal Tray and Set Up</i>	(30) <i>Hot dishing</i>

Agustus	(1) <i>Hot dishing, Meal Tray Set Up</i>	(2) <i>Meal Tray Set Up</i>	(3) <i>Meal Tray Set Up, Hot Dishing, Hot Kitchen</i>	(4) <i>Meal Tray Set Up</i>	(5) <i>Meal Tray Set Up, Hot Dishing</i>	(6) <i>Meal Tray Set Up</i>
	(8) <i>Hot Dishing, Hot Kitchen</i>	(9) <i>Hot Dishing, Fruit, Meal Tray Set Up</i>	(10) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set Up</i>	(11) <i>Meal Tray Set UP</i>	(12) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set UP</i>	(13) <i>Meal Tray Set Up</i>
	(15) <i>Hot Dishing, Hot Kitchen, Meal Tray Set Up</i>	(16) <i>Hot Dishing, Hot Kitchen, Meal Tray Set Up</i>	(17) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set Up</i>	(18) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set Up</i>	(19) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set Up</i>	(20) <i>Meal Tray Set Up</i>
	(22) <i>Hot Dishing, Hot Kitchen, Meal Tray Set Up</i>	(23) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set Up</i>	(24) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set Up</i>	(25) <i>Hot Dishing, Hot Kitchen, Meal Tray Set Up</i>	(26) <i>Meal Tray Set Up</i>	(27) <i>Hot Dishing, Hot Kitchen, Meal Tray Set Up</i>
	(29) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set Up</i>	(30) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set Up</i>	(31) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set Up</i>			
September				(1) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set Up</i>	(2) <i>Hot Dishing, Meal Tray Set Up</i>	(3) <i>Hot Dishing, MTSU</i>

	(5) <i>Accounting</i>	(6) <i>Accounting</i>	(7) <i>Accounting</i>	(8) <i>Accounting</i>	(9) <i>Accounting</i>	(10) -
	(12) <i>Quality</i>	(13) <i>Quality</i>	(14) <i>Quality</i>	(15) <i>Quality</i>	(16) <i>Quality</i>	(17) -
	(19) <i>Procurement</i>	(20) <i>Procurement</i>	(21) <i>Procurement</i>	(22) <i>Procurement</i>	(23) <i>Procurement</i>	(24) -
	(26) <i>Planning and store</i>	(27) <i>Planning and store</i>	(28) <i>Planning and store</i>	(29) <i>Planning and store</i>	(30) <i>Planning and store</i>	
Oktober						(1) -
	(3) MTSU, <i>bakery and pastry, hot dishing</i>	(4) MTSU, <i>bakery and pastry, hot dishing</i>	(5) MTSU, <i>bakery and pastry, hot dishing</i>	(6) MTSU, <i>bakery and pastry, hot dishing</i>	(7) MTSU, <i>bakery and pastry, hot dishing</i>	(8)
	(10) MTSU, <i>Bakery and pastry, hot Dishing</i>	(11) MTSU, <i>Bakery and pastry, hot dishing</i>	(12) MTSU, <i>Bakery and pastry, hot dishing</i>	(13) MTSU, <i>Bakery and pastry, hot dishing</i>		

Sumber : Data diolah, 2022.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

### 1.4.1 Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang dilakukan secara *offline* yang bertempat di Aeorofood ACS Surabaya di Kabupaten Sidoarjo. Metode yang digunakan diantaranya :

#### 1. Observasi

Observasi adalah kegiatan atau proses pengamatan sistematis dimana kegiatan tersebut berlangsung secara terus – menerus dari aktivitas secara alami

untuk menghasilkan fakta. Data yang diperoleh merupakan data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang ditempat.

## 2. Wawancara dan Diskusi

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data melalui konsultasi secara langsung dengan pihak yang bersangkutan. Wawancara mengenai asal bahan baku, penyimpanan, kriteria bahan baku yang digunakan dan alur proses pengolahan serta pengangkutan. Data pendukung lain penerapan *good manufacturing practice*, sistem pengemasan, pemasaran, dan distribusi produk.

## 3. Praktik Lapang

Praktik lapang dilakukan dengan cara ikut serta para pekerja untuk melakukan kerja lapang mulai dari penerimaan bahan baku, hingga menghasilkan produk akhir sesuai dengan alur proses yang telah ada di Aerofood ACS Surabaya.

## 4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mencari informasi dari berbagai literatur dan mengumpulkan data sebagai penunjang dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang dan juga penyusunan laporan.

## 5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dilakukan untuk pengambilan data dalam bentuk fisik seperti form, foto, dan video untuk menunjang informasi yang diperoleh di industri.

Magang dilaksanakan dengan kegiatan sebagai berikut :

1. Melakukan pengenalan perusahaan dan penyesuaian diri dengan lingkungan kerja serta pengenalan terkait aspek keamanan pangan yang terdapat di Aerofood ACS Surabaya.
2. Praktik langsung sesuai bagian masing-masing dengan metode praktik, observasi, dan diskusi dengan pekerja atau pimpinan di bagian tersebut.
3. Mempelajari data dan dokumen yang terkait dengan keamanan pangan yang terdapat di Aerofood ACS Surabaya.
4. Mempelajari *Good Manufacturing Practices (GMP)* di ruang produksi dengan menyesuaikan antara teori dengan fakta yang didapatkan di lapangan.
5. Melakukan konsultasi kepada pembimbing lapang dan mengerjakan laporan magang serta pelaporan hasil kegiatan magang yang telah dilaksanakan.



### 1.4.2 Supervisi Magang

Supervisi magang dilaksanakan oleh dosen pembimbing secara langsung di lokasi magang. Kegiatan supervisi dilakukan untuk memantau perkembangan mahasiswa selama kegiatan magang berlangsung. Supervisi dilakukan menjadi dua tahap, yakni :

Tabel 1. 2 Supervisi Magang

No	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
1	Supervisi I	13 September 2022
2	Supervisi II	10 Oktober 2022

Sumber : Data pribadi, 2022.

### 1.4.3 Ujian Magang

Ujian magang dilaksanakan di lokasi magang yakni secara *offline* dengan pembimbing lapang, namun dilakukan secara *online* dengan dosen pembimbing melalui via *zoom*. Ujian dilaksanakan pada tanggal 13 Oktober