

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk yang padat dan memiliki kebutuhan pangan yang tinggi. Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia. Pada saat ini, sektor industri pangan semakin meluas dan menciptakan berbagai produk pangan guna memenuhi kebutuhan masyarakat. Meskipun demikian, masalah keamanan pangan masih menjadi momok di negara Indonesia, mengingat jumlah kesakitan dan kematian yang disebabkan oleh makanan cukup tinggi. Menurut data yang diperoleh dari BPOM, di Indonesia terdapat kasus keracunan pangan sebanyak 20 juta per tahun. Keracunan pangan bisa disebabkan oleh tiga faktor, yaitu faktor biologis, faktor kimia, dan faktor fisika.

Perkembangan industri pangan yang semakin pesat menyebabkan adanya persaingan ketat pada pasar internasional. Dalam menghadapi persaingan pasar bebas maka industri pangan di Indonesia dituntut untuk menghasilkan produk yang bermutu dan terjamin keamanannya. Saat ini banyak bermunculan industri pangan yang berbasis jasa *catering*. Konsumen jasa *catering* semakin meluas mulai dari *catering* untuk *event*, *catering industrial*, sampai *catering* untuk penerbangan atau biasa disebut *inflight catering*. *Inflight catering* merupakan jasa penyedia makanan yang ditujukan untuk pilot, crew dan penumpang pesawat.

Catering makanan harus memiliki prosedur atau tata cara yang benar dalam pengelolaan makanan agar menghasilkan produk yang aman dan higienis. Makanan yang tidak higienis akan memudahkan pertumbuhan bakteri sehingga bahaya apabila dikonsumsi. Menteri Kesehatan Republik Indonesia telah membuat Permenkes No. 715/Menkes/SK/V/2003 mengenai penyehatan makanan pada industri jasa boga atau katering di Indonesia untuk menyediakan makanan yang sehat, bergizi, dan terjamin keamanannya dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu, pengolahan makanan pada jasa *catering* perlu memperoleh pengawasan seperti proses pengendalian mutu pada bahan baku, teknik pengolahan, teknik pengemasan, proses distribusi hingga di tangan konsumen. Salah satu cara

guna menjamin keamanan pangan yaitu menggunakan sistem pengendalian kualitas keamanan pangan dengan metode HACCP (*Hazzard Analysis Critical Control Points*). HACCP merupakan metode untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang menitikberatkan pada pencegahan daripada pengujian produk akhir (*end product testing*). Menurut WHO (*World Health Organization*), metode HACCP dinilai efektif untuk menurunkan tingkat penyakit bawaan makanan atau *foodborne disease*.

Aerofood ACS Surabaya merupakan salah satu perusahaan BUMN yang bergerak di bidang jasa boga atau *catering*. Perusahaan ini melayani *catering industrial* dan *inflight*, bahkan pemasarannya sudah tersebar di berbagai wilayah seperti di Surabaya, Jakarta, Denpasar, Yogyakarta, Medan, Pekanbaru dan Balikpapan. Makanan catering merupakan jenis produk yang mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme sehingga memiliki resiko sebagai penyebab penyakit dan keracunan. Produk catering yang sudah jadi masih membutuhkan waktu untuk didistribusikan kepada konsumen yang berarti tidak langsung dikonsumsi sehingga resiko terkontaminasi oleh bakteri dan mikroorganisme pathogen semakin besar. Untuk menjaga supaya produk tetap berkualitas dan sesuai dengan permintaan konsumen maka dalam perusahaan harus dilakukan pengendalian mutu produk oleh departemen *quality control* (QC). *Quality control* merupakan departemen yang sangat penting dalam industri pangan khususnya dalam proses produksi karena untuk *monitoring* dan menjaga kualitas produk.

Aerofood ACS Surabaya telah terstandar ISO 9001 dan ISO 22000. ISO 9001 memaparkan mengenai persyaratan khusus sistem manajemen mutu sebagai pelengkap untuk persyaratan produk dan jasa. Sedangkan pada ISO 22000 ini memiliki prasyarat bahwa perusahaan telah menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*), SSOP (*Sanitasi Standar Operational Procedure*), dan HACCP (*Hazard Analyze Critical Control Point*). Penerapan metode HACCP dapat dipergunakan dalam seluruh rantai pangan mulai bahan baku hingga produk jadi serta seluruh rangkaian proses produksi sehingga meminimalisir adanya bahaya dan menghasilkan produk yang berkualitas. Khususnya produk yang memiliki bahan baku hewani seperti daging dan ikan karena mudah terkontaminasi oleh

mikroorganisme dan patogen sehingga akan sangat beresiko terjadinya keracunan pangan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mempelajari dan menganalisis sistem keamanan pangan (*food safety*) pada produk *chicken szechuan* untuk meminimalisir adanya bahaya dalam bahan pangan sehingga dapat menghasilkan produk yang bermutu.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Adapun tujuan umum pelaksanaan kegiatan magang di PT. Aerofood ACS Surabaya adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengimplementasikan ilmu dan teori secara faktual dengan menerapkan kegiatan magang sehingga memiliki ketrampilan dan kemampuan dalam lingkungan kerja.
2. Untuk menambah wawasan dan menumbuhkan pola berpikir konstruktif serta mampu memahami permasalahan yang terjadi di lingkungan kerja khususnya dalam aplikasi teknologi pangan.
3. Untuk memenuhi syarat untuk menyelesaikan jenjang pendidikan sarjana terapan program studi Teknologi Rekayasa Pangan Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus pelaksanaan kegiatan magang di Aerofood ACS Surabaya adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui dan memahami proses pengolahan *chicken szechuan* di Aerofood ACS Unit Surabaya.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis sistem keamanan pangan (*food safety*) menggunakan metode HACCP (*Hazzard Analysis Critical Control Points*) pada produk *chicken szechuan* di Aerofood ACS Unit Surabaya.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat pelaksanaan kegiatan magang di Aerofood ACS Surabaya adalah sebagai berikut :

1. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember
 - a. Membangun dan membina kerjasama yang baik antara perguruan tinggi Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan/industri.
 - b. Sebagai bentuk masukan untuk mengevaluasi hingga titik mana kurikulum yang dibuat sesuai dengan kebutuhan di dunia kerja.
2. Manfaat bagi Aerofood ACS Surabaya
 - a. Kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan masukan yang membangun bagi Aerofood ACS khususnya terkait keamanan pangan menggunakan HACCP agar menghasilkan produk yang bermutu.
 - b. Memberikan ilustrasi kemampuan yang dimiliki mahasiswa sehingga mampu dijadikan sebagai rekomendasi rekrutmen sumber daya manusia di Aerofood ACS.
 - c. Mendapatkan bantuan berupa tenaga kerja dalam melakukan kegiatan industri di Aerofood ACS.
3. Manfaat bagi mahasiswa
 - a. Kegiatan magang ini diharapkan mampu menjadi tolak ukur bagi mahasiswa untuk mengenal dunia kerja khususnya di industri pangan.
 - b. Kegiatan magang ini diharapkan dapat menjadi wadah untuk mengimplementasikan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah khususnya mengenai jaminan keamanan pangan dalam industri pangan.
 - c. Dapat membantu meningkatkan skill sebagai modal untuk masa depan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang bertempat di Aerofood ACS yang berlokasi di Jalan Raya Juanda – Surabaya, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Kecamatan Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 4

bulan terhitung mulai tanggal 13 Juni 2022 hingga 13 Oktober 2022. Berikut tabel kegiatan magang seperti di bawah ini :

Tabel 1. 1 Kegiatan Magang

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

	Meal Tray and Set Up					
Agustus	(1) Cold kitchen	(2) Cold kitchen	(3) Cold kitchen	(4) Cold kitchen	(5) Cold kitchen	(6) Cold kitchen
	(8) Hot Dishing	(9) Hot Dishing	(10) Hot Dishing	(11) Hot Dishing	(12) Hot Dishing	(13) Hot Dishing
	(15) Hot Dishing, Hot Kitchen	(16) Hot Dishing, Hot Kitchen	(17) Hot Dishing	(18) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(19) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(20) Meal Tray Set Up
	(22) Hot Dishing, Hot Kitchen	(23) Hot Dishing, Hot Kitchen	(24) Hot Dishing, Hot Kitchen	(25) Hot Dishing, Hot Kitchen	(26) Hot Dishing, Hot Kitchen	(27) Hot Dishing, Hot Kitchen
	(29) Hot Dishing, Hot Kitchen	(30) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(31) Hot Dishing, Hot Kitchen, Meal Tray Set Up			

September				(1) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(2) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(3) Hot Dishing, Meal Tray Set Up
	(5) Purchasing	(6) Purchasing	(7) Purchasing	(8) Purchasing	(9) Purchasing	(10) -
	(12) Accounting	(13) Accounting	(14) Accounting	(15) Accounting	(16) Accounting	(17) -
	(19) Quality Control	(20) Quality Control	(21) Quality Control	(22) Quality Control	(23) Quality Control	(24) -
	(26) Hot Dishing, Hot Kitchen, Meal Tray Set Up	(27) Hot Dishing, Hot Kitchen, Meal Tray Set Up	(28) Hot Dishing, Hot Kitchen, Meal Tray Set Up	(29) Hot Dishing, Hot Kitchen, Meal Tray Set Up	(30) Hot Dishing, Hot Kitchen, Meal Tray Set Up	
Oktober						(1) Hot Dishing, Meal Tray Set Up

	(3) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(4) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(5) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(6) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(7) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(8) Hot Dishing, Meal Tray Set Up
	(10) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(11) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(12) Hot Dishing, Meal Tray Set Up	(13) Hot Dishing, Meal Tray Set Up		

Sumber : Data diolah, 2022

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilaksanakan dengan menggunakan metode observasi yaitu melalui tinjauan dan pengamatan langsung di lapangan, wawancara, dan studi literatur. Metode pengumpulan data pada kegiatan ini dibagi menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Jenis data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi dan wawancara secara langsung, sedangkan data sekunder diperoleh melalui studi literatur.

1. Observasi

Observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan meninjau dan mengamati langsung kegiatan di perusahaan. Menurut Sugiyono (2018), teknik pengumpulan data dengan observasi memiliki ciri yang spesifik jika dibandingkan dengan teknik lainnya.

Pada metode observasi, dilakukan pengamatan secara langsung pada proses pembuatan *chicken szechuan* mulai dari penerimaan bahan, proses pengolahan, hingga produk jadi. Observasi dilakukan untuk mengetahui penerapan HACCP dalam menjaga keamanan pangan di Aerofood ACS. Observasi dilakukan di titik-titik kritis (CCP) yang telah ditetapkan oleh Aerofood ACS.

2. Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan memberikan pertanyaan langsung secara lisan kepada pihak industri dan pegawai mengenai sejarah perusahaan, struktur organisasi perusahaan, tenaga kerja, alur proses produksi, pemasaran, penerapan HACCP untuk menjaga keamanan pangan khususnya produk *chicken szechuan* di Aerofood ACS Unit Surabaya.

3. Studi Literatur

Metode studi literatur dilakukan sebagai tambahan untuk menunjang data-data yang telah diperoleh dari metode observasi dan wawancara. Metode ini menggunakan penelusuran berbagai pustaka, jurnal, dan data dari Aerofood ACS Unit Surabaya terkait penerapan HACCP.