

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang berpengaruh terhadap ketahanan hidupnya, baik dipandang dari segi kuantitas maupun kualitasnya. Pangan sangat dibutuhkan bagi tubuh sebagai sumber energi dalam menjalankan aktivitas sehari-hari. Selain itu, pangan juga berfungsi untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh, pemeliharaan dan perbaikan sel-sel tubuh yang telah rusak atau tua, mengatur metabolisme dalam tubuh, serta pertahanan tubuh terhadap penyakit.

Pangan yang baik bagi tubuh adalah makanan dan minuman yang higienis, aman, sehat dan bergizi seimbang (mengandung karbohidrat, lemak protein, vitamin, mineral, dan air), serta tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan tubuh dan gangguan kesehatan. (Nugraheni et al., 2018)

Salah satu gangguan kesehatan dalam pangan yaitu keracunan. Keracunan merupakan penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi oleh bakteri, virus, parasit, atau racun. Faktor yang menyebabkan keracunan makanan yaitu makanan yang telah terkontaminasi bakteri, seperti bakteri *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria*, *Clostridium Botulinum*, dan *Escherichia Coli* (*E. coli*). Bakteri-bakteri tersebut sering dijumpai pada telur atau bahan baku mentah. Kontaminasi tersebut dapat terjadi saat makanan melalui proses awal produksi, seperti saat penanaman hingga pengiriman, atau saat sedang diproses untuk dikonsumsi.

Untuk menanggulangi dan mencegah adanya keracunan yang semakin merajalela, maka perlu pengurangan kontaminasi terhadap produk industri. Hal ini dapat diatasi dengan menerapkan GMP dan HACCP. Salah satu bagian dari GMP yaitu higiene dan sanitasi.

Higiene sanitasi makanan merupakan pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan (Rejeki, 2015). Higiene yaitu upaya memelihara kesehatan dengan cara melindungi kebersihan subjeknya dan berpengaruh terhadap

keamanan pangan, agar bahan pangan tidak tercemar. Sedangkan sanitasi merupakan pengendalian kondisi lingkungan sejak penanganan bahan baku sampai proses distribusi. Higiene dan sanitasi merupakan kesatuan erat yang tidak bisa dipisahkan. Higiene sanitasi yang buruk akan mempengaruhi kualitas makanan yang akan di distribusikan kepada konsumen. Hal ini akan mempengaruhi kesehatan konsumen yang mengonsumsi makanan tersebut.

Aerofood ACS Surabaya merupakan suatu perusahaan yang bergerak di bidang *catering service* yang melayani produk makanan yang disajikan selama penerbangan yang berkelas internasional. Aerofood ACS telah berstandar ISO 9001 dan 22000. Oleh karena itu Aerofood ACS Surabaya selalu memperhatikan mutu dan kualitas makanan yang diolah. Berdasarkan uraian diatas Aerofood ACS dapat dijadikan tempat penelitian dalam menganalisis proses produksi spesifiknya pada ruangan *Bakery Pastry* dalam mengidentifikasi higine dan sanitasi terhadap bahaya yang timbul dalam proses produksi. Sehingga peneliti tertarik melakukan kegiatan penelitian berjudul “Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Pada Menu *Garlic Bread* Untuk Maskapai Garuda Indonesia Kelas Ekonomi Di *Bakery Pastry*”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a. Mahasiswa memperoleh pengalaman dan keterampilan dalam bekerja di lapangan serta rasa tanggung jawab mengenai apa yang telah dikerjakan.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap masalah yang akan jumpai di suatu industri.
- c. Sebagai syarat untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma IV di Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Mempelajari proses produksi Menu *Garlic Bread Snack* Ekonomi Garuda Indonesia di *Bakery Pastry* Aerofood ACS Surabaya.

- b. Mengetahui dan mempelajari penerapan *Hygine* Sanitasi pada Menu *Garlic Bread Snack* Ekonomi Garuda Indonesia di *Bakery Pastry* Aerofood ACS Surabaya.

1.2.3 Manfaat Magang

a. Bagi Mahasiswa

- Mahasiswa mendapat pengetahuan lebih dalam tentang penerapan GMP dan pengalaman di dunia kerja.
- Mahasiswa mampu mengembangkan dan meningkatkan kemampuan serta kreativitasnya.
- Mahasiswa dilatih untuk berpikir secara kritis mengenai penyelesaian suatu masalah.

b. Bagi Perusahaan

- Dengan adanya kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan masukan-masukan terkait GMP yang sangat berguna untuk meningkatkan mutu pangan.
- Membangun relasi dan kerja sama antara Politeknik Negeri Jember dengan Aerofood ACS Surabaya.
- Memperoleh bantuan tenaga dan pemecahan masalah dalam melakukan kegiatan industri di Aerofood ACS Surabaya,

c. Bagi Instansi

- Sebagai masukan untuk mengevaluasi sampai sejauh mana kurikulum yang dibuat sesuai dengan kebutuhan di dunia kerja.
- Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa lulusannya.
- Membangun kerja sama antara Politeknik Negeri Jember dengan Aerofood ACS Surabaya.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Magang

Praktik Kerja Lapang dilaksanakan di Aerofood ACS Surabaya yang terletak di Aerofood ACS Building Jalan Raya Juanda – Surabaya, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Kec. Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61253.

1.3.2 Waktu Magang

Kegiatan Magang ini dilaksanakan dalam jangka waktu \pm 4 bulan yakni pada tanggal 13 Juli 2022 sampai dengan 13 Oktober 2022. Waktu pelaksanaan Magang dilakukan 6 hari kerja (senin-sabtu) dalam seminggu selama 8 jam perharinya termasuk jam istirahat selama 1 jam. Sedangkan untuk hari libur/tanggal merah tetap libur.

1.3.3 Jadwal Magang

Jadwal Magang yang telah dilaksanakan di Aerofood ACS Surabaya dapat dilihat pada Tabel 1.3

Tabel 1.3 Tabel Jadwal Magang

Minggu Ke-	Divisi
Minggu ke-1	Pre-Cut Vegetable
Minggu ke-2	Bakery & Pastry
Minggu ke-3	Hot Dishing
Minggu ke-4	MTSU
Minggu ke-5	Butcher
Minggu ke-6	Hot Kitchen
Minggu ke- 7	MTSU
Minggu ke- 8	Hot Dishing
Minggu ke- 9	Bakery & Pastry
Minggu ke-10	Hot Kitchen
Minggu ke-11	Cold Kitchen
Minggu ke-12	Hot Dishing
Minggu ke-13	Accounting
Minggu ke 14	Purchasing
Minggu ke-15	Quality Control
Minggu ke-16	Cold Kitchen

1.4 Metode Pelaksanaan

Terdapat beberapa metode yang digunakan dalam melaksanakan Magang di Aerofood ACS Surabaya untuk memperoleh data yang digunakan dalam penyusunan laporan sebagai berikut:

a. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan mahasiswa mengikuti magang secara langsung di Aerofood ACS dibawah pengawasan pembimbing lapang. Sebelum dilaksanakan praktek kerja lapang, pembimbing lapang mengenalkan lokasi yang akan dilakukan praktek kerja dan pembagian lokasi. Selain itu diberi induksi tentang aturan-aturan yang harus dipatuhi pada saat pelaksanaan kerja praktik.

b. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung proses produksi oleh mahasiswa dengan kegiatan kerja praktek. Observasi ini dilaksanakan untuk mengamati segala aktivitas yang terjadi pada proses produksi serta kondisi lingkungan pabrik.

c. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan tanya jawab secara langsung kepada pekerja bagian produksi, HC, dan K3LH.

d. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara mengumpulkan dan memperoleh data dari literatur yang berkaitan dengan judul laporan yang mahasiswa ambil.

e. Dokumentasi

Mendokumentasikan semua kegiatan yang dilakukan selama kerja praktek sebagai data pendukung laporan serta sebagai bukti telah melakukan Praktik Kerja Lapang (PKL).