

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi manusia untuk mencukupi gizi dan mempertahankan hidup. Pangan dibutuhkan oleh manusia sebagai sumber energi untuk menjalankan aktivitas sehari-hari. Fungsi pangan juga sebagai pertumbuhan dan perkembangan tubuh, pemeliharaan dan perbaikan sel-sel tubuh yang telah rusak, sebagai pengatur metabolisme dalam tubuh, serta pertahanan tubuh melawan penyakit. Tubuh membutuhkan makanan yang bergizi seperti vitamin, mineral, protein, lemak, dan kandungan lainnya. Makanan yang baik juga harus memiliki kebersihan yang terjaga agar aman untuk dikonsumsi.

Makanan dapat menjadi salah satu penyebab terjadinya keracunan makanan dan menjadi perantara dalam penularan penyakit yang dikenal dengan *Food Borne Disease* (Rahmadhani, 2017). Salah satu penyebab keracunan makanan yaitu mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi oleh bakteri seperti *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria*, *Clostridium Botulinum*, dan *Escheria coli*. Bahan baku mentah seperti telur, seringkali ditemukan bakteri penyebab penyakit. Selain ditemukan di bahan baku, kontaminasi dapat disebabkan oleh penjamah makanan dan peralatan pada proses produksi. Makanan yang dihasilkan dari proses produksi ditentukan dari kebersihan yang diterapkan. Kualitas makanan dapat mempengaruhi kualitas catering.

Aerofood ACS merupakan *in-flight catering* terbesar di Indonesia yang telah beroperasi selama lebih dari 40 tahun yang terus menjaga kualitas produknya. Aerofood ACS termasuk dalam jasa boga golongan C yakni golongan tertinggi dalam penggolongan perusahaan jasa boga, sehingga pengawasan terhadap pemenuhan standar sistem keamanan pangan yang dimiliki harus lebih ketat. Penggolongan tersebut didasarkan pada Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011, tentang higiene sanitasi jasa boga, perusahaan jasa boga dengan golongan C melayani kebutuhan masyarakat di dalam angkutan umum internasional dan pesawat udara. Sehingga penerapan keamanan pangan diperlukan untuk mencegah makanan mendapat kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain

yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia sesuai dengan Undang-Undang No. 7 tahun 1996.

Penerapan higien sanitasi merupakan salah satu cara untuk mencegah terjadinya kontaminasi melalui makanan. Higien sanitasi merupakan suatu cara pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan yang terdiri dari tempat atau bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan (Rejeki, 2015). Higien berkaitan erat tentang individu atau penjamah makanan. Penjamah makanan merupakan individu yang berkontak langsung dengan makanan, sehingga dapat berpotensi mengontaminasi makanan. Sanitasi berkaitan erat dengan kondisi lingkungan pada proses produksi. Sanitasi peralatan merupakan salah satu cara untuk mencegah kontaminasi pada peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Sehingga, proses pembersihan dan sanitasi harus sesuai dengan standar untuk menjaga peralatan. Higien sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen, sehingga dapat membahayakan kesehatan konsumen tersebut.

Kasus keracunan makanan dapat terjadi sewaktu-waktu, sehingga Aerofood ACS unit Surabaya harus meningkatkan kewaspadaan terhadap bahaya keracunan makanan. Hal ini dikarenakan Aerofood ACS unit Surabaya melayani kebutuhan konsumsi sebagian besar penumpang dan kru pesawat di Bandara Internasional Juanda, serta industrial seperti rumah sakit. Kerugian materil dan terancamnya keamanan penerbangan, dampak lainnya yaitu kehilangan kepercayaan publik terhadap pihak penerbangan merupakan kerugian yang besar. Oleh karena itu, penulis akan menganalisis penerapan sistem keamanan pangan terutama higien sanitasi pada proses produksi *Pizza Bread* di *Bakery Pastry* Aerofood ACS. Analisis diharapkan mampu memberikan gambaran penerapan higien sanitasi pada proses produksi untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

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

1. Untuk mengimplementasikan ilmu dan teori secara factual dengan merapkan kegiatan magang sehingga memiliki keterampilan 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. Mengetahui dan memahami proses produksi Menu *Pizza Bread* untuk *Snack* kelas Ekonomi Garuda Indonesia di *Bakery Pastry* Aerofood ACS Surabaya.
2. Mengetahui dan mempelajari penerapan *Hygiene* Sanitasi pada proses produksi Menu *Pizza Bread* untuk *Snack* kelas Ekonomi Garuda Indonesia di *Bakery Pastry* Aerofood ACS Surabaya.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

#### **a. Bagi Mahasiswa**

1. Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan mengenai proses produksi *Pizza Bread* untuk *Snack* kelas Ekonomi Garuda Indonesia.

2. Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan di lapangan dan menengaplikasikan *softskill* yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu.
3. Mahasiswa memperoleh pengetahuan lebih dalam tentang penerapan *Hygiene* Sanitasi pada proses produksi *Pizza Bread* untuk *Snack* kelas Ekonomi Garuda Indonesia.

#### **b. Bagi Perusahaan**

1. Kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan masukan yang membangun bagi Aerofood ACS, khususnya terkait penerapan *Hygiene* Sanitasi agar menghasilkan produk yang bermutu.
2. Kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan ilustrasi kemampuan yang dimiliki mahasiswa sehingga mampu dijadikan sebagai rekomendasi rekrutmen sumber daya manusia di Aerofood ACS.
3. Mendapatkan bantuan berupa tenaga kerja dalam melakukan kegiatan industri di Aerofood ACS.

#### **c. Bagi Instansi**

1. Membangun dan membina kerja sama yang baik antara perguruan tinggi Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan/industri.
2. Sebagai bentuk masukan untuk mengevaluasi hingga titik mana kurikulum yang dibuat sesuai dengan kebutuhan di dunia kerja.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

#### **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 empat bulan dimulai pada tanggal 26 Juni 2023 hingga 16 Oktober 2023. Waktu pelaksanaan magang dilakukan 6 hari kerja dalam seminggu pada bagian produksi dan 5 hari kerja pada

bagian *office*. Jam kerja perhari selama 8 jam termasuk jam istirahat selama 1 jam. Apabila hari libur atau tanggal merah, pelaksanaan magang tetap libur. Kegiatan magang dilakukan pada beberapa divisi atau departemen sebagai berikut :

**Tabel 1. 1** Kegiatan Magang

Hari Bulan	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Juni	(26) Induksi oleh HC, QC, K3LH, dan Security	(27) <i>Bakery and Pastry, MTSU</i>	(28) <i>Bakery and Pastry, Hot dishing</i>	-	(30) <i>Bakery and Pastry</i>	-
Juli	-	-	-	-	-	(1) <i>Bakery and pastry</i>
	(3) <i>Receiving</i>	(4) <i>Receiving</i>	(5) <i>Receiving</i>	(6) <i>Receiving</i>	(7) <i>Receiving</i>	(8) <i>Receiving</i>
	(10) <i>Bakery and pastry</i>	(11) <i>Bakery and pastry</i>	(12) <i>Bakery and pastry</i>	(13) <i>Bakery and pastry</i>	(14) <i>Bakery and pastry</i>	(15) <i>Bakery and pastry</i>
	(17) <i>Bakery and pastry</i>	(18) <i>Bakery and pastry</i>	(19) <i>Bakery and pastry</i>	(20) <i>Bakery and pastry</i>	(21) <i>Bakery and pastry</i>	(22) <i>Bakery and pastry</i>
	(24) <i>Bakery and Pastry</i>	(25) <i>Bakery and Pastry</i>	(26) <i>Bakery and Pastry</i>	(27) <i>Bakery and Pastry</i>	(28) <i>Bakery and Pastry</i>	(29) <i>Bakery and Pastry</i>

	(31) <i>Bakery and pastry</i>	-	-	-	-	-
Agustus	-	(1) <i>Bakery and pastry</i>	(2) <i>Bakery and pastry</i>	(3) <i>Bakery and pastry</i>	(4) <i>Bakery and pastry</i>	(5) <i>Bakery and pastry</i>
	(7) <i>QHSE</i>	(8) <i>QHSE</i>	(9) <i>QHSE</i>	(10) <i>QHSE</i>	(11) <i>QHSE</i>	(12) -
	(14) <i>Butcher</i>	(15) <i>Butcher</i>	(16) <i>Butcher</i>	(17) <i>Precut Vegetable</i>	(18) <i>Precut Vegetable</i>	(19) <i>Precut Vegetable</i>
	(21) <i>Bakery and Pastry</i>	(22) <i>Bakery and Pastry</i>	(23) <i>Bakey and Pastry</i>	(24) <i>Bakery and Pastry</i>	(25) <i>Bakery and Pastry</i>	(26) <i>Bakery and Pastry</i>
	(28) <i>Bakery and Pastry</i>	(29) <i>Bakery and Pastry</i>	(30) <i>Bakery and Pastry</i>	(31) <i>Bakery and Pastry</i>		
September				-	(1) <i>Bakery and Pastry</i>	(2) <i>Bakery and Pastry</i>
	(4) <i>MTSU</i>	(5) <i>MTSU</i>	(6) <i>MTSU</i>	(7) <i>MTSU</i>	(8) <i>MTSU</i>	(9) <i>MTSU</i>
	(11) <i>QHSE</i>	(12) <i>QHSE</i>	(13) <i>QHSE</i>	(14) <i>QHSE</i>	(15) <i>QHSE</i>	(16) -

	(18) <i>Bakery and Pastry</i>	(19) <i>Bakery and Pastry</i>	(20) <i>Bakery and Pastry</i>	(21) <i>Bakery and Pastry</i>	(22) <i>Bakery and Pastry</i>	(23) <i>Bakery and Pastry</i>
	(25) <i>Butcher</i>	(26) <i>Butcher</i>	(27) <i>Butcher</i>	(28) <i>Precut Vegetable</i>	(29) <i>Precut Vegetable</i>	(30) <i>Precut Vegetable</i>
Oktober	(2) <i>MTSU</i>	(3) <i>MTSU</i>	(4) <i>MTSU</i>	(5) <i>MTSU</i>	(6) <i>MTSU</i>	(7) <i>MTSU</i>
	(9) <i>MTSU</i>	(10) <i>MTSU</i>	(11) <i>MTSU</i>	(12) <i>MTSU</i>	(13) <i>MTSU</i>	(14) <i>MTSU</i>
	(16) <i>MTSU</i>					

Sumber : Data diolah, 2023.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

### 1.4.1 Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang dilakukan secara *offline* yang bertempat di Aerofood 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 *Hygiene* sanitasi, sistem pengemasan , pemasaran, dan distribusi produk.

#### 3. Magang

Magang 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 magang 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 *Hygiene* Sanitasi 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	11 Agustus 2023
2	Supervisi II	16 Oktober 2023

Sumber : Data pribadi, 2023.

#### 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 15 Oktober 2023