

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia. Setiap individu berhak mendapatkan makanan yang aman, bersih, dan layak untuk dikonsumsi. Makanan juga dapat menjadi salah satu ancaman bagi kesehatan manusia. Terdapat tiga jenis potensi bahaya yang dapat menyebabkan *foodborne disease*. Hal tersebut yakni bahaya biologis, kimia dan fisik. Hal tersebut dapat terjadi akibat proses pengolahan yang dilakukan, baik dari *personal* maupun peralatan yang digunakan. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan adalah kondisi dan upaya yang dapat diterapkan guna mencegah terjadinya kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan fisik pada produk pangan yang dapat mengganggu, merugikan bahkan membahayakan kesehatan manusia.

Seiring dengan perkembangan industri makanan yang ada di Indonesia, *catering* merupakan salah satu usaha dalam bidang jasa boga yang bergerak salah satunya untuk melayani angkutan umum dan pesawat udara (*inflight catering*) (Kemenkes RI, 2011). Jasa transportasi udara sekarang telah menjadi pilihan utama masyarakat Indonesia dengan mengedepankan keamanan dan kenyamanan penumpang, salah satunya menyediakan makanan yang memiliki kualitas dan aman untuk dikonsumsi. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011, definisi jasa boga atau *catering* merupakan perusahaan atau perseorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan oleh *customer*.

Penerapan sistem jaminan mutu keamanan pangan wajib dilakukan guna menghindari adanya resiko yang membahayakan bagi kesehatan manusia. Salah satu kasus keracunan yang teridentifikasi dalam penerbangan pertama kali pada tahun 1947. Sejak saat itu, isu ini terus berkembang hingga ditemukan setidaknya 45 kasus keracunan makanan yang melibatkan penerbangan pesawat. Pada tahun 1972, diidentifikasi adanya keracunan

akibat makanan yang terjadi di salah satu maskapai penerbangan dari London ke Sydney, Australia. Keracunan makanan tersebut diakibatkan adanya kolera pada penumpang kelas ekonomi dan menyebabkan satu orang meninggal dunia (King, T., 2001: Rahmadhani, D., *et al.*, 2017).

PT Aerofood Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang jasa boga atau catering yang telah memiliki sertifikat ISO 9001:2008 dan ISO 22000:2005. Perusahaan tersebut mengedepankan kualitas dan keamanan makanan yang diolah dengan standar internasional. Menurut Kharisma, A.D.M., (2019), pengolahan makanan dengan standar internasional memerlukan sistem manajemen yang bersifat komprehensif yang ditinjau dari segala aspek seperti penjamah makanan, proses produksi, dan bahan baku yang berkualitas tinggi dengan tujuan mengedepankan kepuasan *customer*.

Salah satu sistem jaminan mutu keamanan pangan yang bersifat kompleks dan telah diterapkan secara universal yakni sistem jaminan keamanan pangan yang disebut dengan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Menurut Hermansyah (2013), HACCP merupakan salah satu sistem jaminan mutu keamanan pangan dalam upaya pencegahan dan meminimalisir adanya resiko bahaya berdasarkan tinjauan identifikasi titik - titik kritis dalam tiap tahapan proses produksi. PT Aerofood Indonesia menerapkan prinsip HACCP, GMP, dan SSOP dalam pengolahan produksi makanan yang dibuat untuk *customer*. Berdasarkan uraian tersebut, maka pada kesempatan ini dilakukan analisis mengenai penerapan sistem keamanan pangan dengan metode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada proses produksi makanan di Aerofood ACS Surabaya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

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

1. Untuk mengetahui aktualisasi penerapan sistem keamanan pangan (*food safety*) yang telah dipelajari di perkuliahan dan mengimplementasikan ilmu yang telah didapatkan di lingkungan kerja.
2. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas mengenai Teknologi Rekayasa Pangan yang ada di perusahaan.
3. Meningkatkan keterampilan pada bidang yang berkaitan dengan Teknologi Rekayasa Pangan sehingga mencetak generasi yang siap kerja setelah lulus Sarjana Terapan Teknologi Rekayasa Pangan (S.Tr.T.P).

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

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

1. Untuk mengetahui dan memahami alur produksi daging maranggi di Aerofood ACS Surabaya.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis sistem keamanan pangan (*food safety*) menggunakan metode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada proses produksi pengolahan pangan daging maranggi di Aerofood ACS Surabaya.

1.2.3 Manfaat Magang

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

1. Manfaat untuk mahasiswa:
 - a. Menambah wawasan dan keterampilan mengenai proses pengolahan produk pangan.
 - b. Memperoleh kesempatan untuk mengimplementasikan hasil pembelajaran mengenai Teknologi Rekayasa Pangan di lapangan.
 - c. Melatih keterampilan *problem solving* dan menyampaikan pendapat.
2. Manfaat untuk Polije:
 - a. Membangun dan membina kerjasama yang baik antara perguruan tinggi Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan atau industri.

- b. Sebagai bentuk masukan dan evaluasi mengenai titik kurikulum yang dibuat selaras dengan kebutuhan di dunia kerja.
3. Manfaat untuk industri:
 - a. Menjalinkan kerjasama yang saling menguntungkan antara instansi dengan industri terkait.
 - b. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan kegiatan magang di Aerofood ACS Surabaya berlokasi di Jalan Raya Bandara Juanda, Sidoarjo - Jawa Timur. Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 16 minggu dengan rincian kegiatan magang disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut :

Tabel 1. 1 Kegiatan Magang

Hari Bulan	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jum'at	Sabtu
Juni	(26) Induksi oleh HC, QC, Security	(27) <i>Bakery & Pastry</i>	(28) <i>Bakery & Pastry</i>	(29) <i>Bakery & Pastry</i>	(30) <i>Bakery & Pastry</i>	
Juli						(1) <i>Bakery & Pastry</i>
	(3) <i>Hot Kitchen</i>	(4) QC/HSE	(5) QC/HSE	(6) <i>Hot Dishing</i>	(7) <i>Hot Dishing</i>	(8) <i>Bakery & Pastry</i>
	(10) <i>Cold</i>	(11) QC/HSE	(12) QC/HSE	(13) <i>Bakery</i>	(14) <i>Bakery</i>	(15) <i>Bakery</i>

	<i>Kitchen</i>			<i>& Pastry</i>	<i>& Pastry</i>	<i>& Pastry</i>
	(17) <i>QC/HSE</i>	(18) <i>QC/HSE</i>	(19) <i>Pre Cut Veg.</i>	(20) <i>Pre Cut Veg.</i>	(21) <i>Butcher</i>	(22) <i>Butcher</i>
	(24) <i>QC/HSE</i>	(25) <i>QC/HSE</i>	(26)	(27) <i>Hot Dishing</i>	(28) <i>Hot Dishing</i>	(29) <i>Hot Dishing</i>
	(31) <i>Cold Kitchen</i>					
Agustus		(1) <i>Cold Kitchen</i>	(2) <i>QC/HSE</i>	(3) <i>QC/HSE</i>	(4) <i>Bakery & Pastry</i>	(5) <i>Bakery & Pastry</i>
	(7) <i>Hot Dishing</i>	(8) <i>Hot Dishing</i>	(9) <i>Pre Cut Veg.</i>	(10) <i>Pre Cut Veg.</i>	(11) <i>Butcher</i>	(12) <i>Butcher</i>
	(14) <i>QC/HSE</i>	(15) <i>QC/HSE</i>	(16) <i>Bakery & Pastry</i>	(17) <i>Hot Dishing</i>	(18) <i>Hot Dishing</i>	(19) <i>Hot Dishing</i>
	(21) <i>Cold Kitchen</i>	(22) <i>Cold Kitchen</i>	(23) <i>QC/HSE</i>	(24) <i>QC/HSE</i>	(25) <i>Bakery & Pastry</i>	(26) <i>Bakery & Pastry</i>
	(28) <i>Hot Dishing</i>	(29) <i>Hot Dishing</i>	(30) <i>Pre Cut Veg.</i>	(31) <i>Pre Cut Veg.</i>		
September					(1) <i>Butcher</i>	(2) <i>Butcher</i>

	(4) QC/HSE	(5) QC/HSE	(6) <i>Cold Kitchen</i>	(7) <i>Cold Kitchen</i>	(8) <i>Hot Dishing</i>	(9) <i>Hot Dishing</i>
	(11) MTSU	(12) MTSU	(13) QC/HSE	(14) QC/HSE	(15) <i>Bakery & Pastry</i>	(16) <i>Bakery & Pastry</i>
	(18) <i>Hot Dishing</i>	(19) <i>Hot Dishing</i>	(20) <i>Pre Cut Veg.</i>	(21) <i>Pre Cut Veg.</i>	(22) <i>Butcher</i>	(23) <i>Butcher</i>
	(25) QC/HSE	(26) QC/HSE	(27)	(28) <i>Hot Dishing</i>	(29) <i>Hot Dishing</i>	(30) <i>Hot Dishing</i>
Oktober	(2) MTSU	(3) MTSU	(4) QC/HSE	(5) QC/HSE	(6) <i>Bakery & Pastry</i>	(7) <i>Bakery & Pastry</i>
	(9) <i>Hot Dishing</i>	(10) <i>Hot Dishing</i>	(11) <i>Pre Cut Veg.</i>	(12) <i>Pre Cut Veg.</i>	(13) <i>Hot Dishing</i>	(14) <i>Hot Dishing</i>
	(16) QC/HSE					

Sumber : Data diolah, 2023

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan magang di Aerofood ACS Surabaya dilakukan secara langsung melalui praktek lapang dengan para pekerja yang bersangkutan. Adapun proses pelaksanaan magang diiringi dengan observasi, wawancara serta diskusi guna mendapatkan data primer dan studi literatur guna mengolah data sekunder.

1. Observasi

Metode observasi merupakan metode yang dilakukan dengan mengamati, menyaksikan, memperhatikan guna nantinya dilanjutkan dengan perekaman hasil observasi menggunakan catatan atau alat bantu lainnya. Pelaksanaan metode observasi di Aerofood ACS Surabaya dengan mengamati secara langsung proses mulai dari pengadaan barang, kedatangan bahan, proses produksi, hingga barang jadi dan siap untuk dikirim ke bandara. Proses observasi ini diterapkan berdasarkan batas kritis yang telah diketahui dan menjadi acuan untuk hasil pengamatan.

2. Wawancara dan Diskusi

Kegiatan wawancara dalam hal ini dapat dilakukan dengan menjadikan pekerja seperti juru masak, staff QC/HSE sebagai responden dengan diiringi proses diskusi internal dan dilanjutkan dengan diskusi secara keseluruhan atau evaluasi dengan pembimbing lapang di Aerofood ACS Indonesia setiap satu minggu sekali.

3. Praktik Lapang

Praktik lapang dilakukan dengan konsep terjun langsung namun tetap diawasi dan dalam jangkauan petugas terkait guna mengetahui proses berjalannya produksi secara keseluruhan dengan mengatur manajemen waktu guna mempelajari dan mengimplementasikan secara individu di lapangan kerja.

4. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan untuk memperoleh data sekunder dengan tetap mengacu pada data primer yang telah didapatkan. Studi literatur dapat berperan sebagai acuan dan juga wawasan untuk mencapai tujuan magang yang diharapkan.