

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia guna menunjang keberlangsungan hidupnya. Manusia juga membutuhkan pangan guna mencukupi gizi dalam kehidupan sehari-hari. Melalui makanan yang dikonsumsi, manusia dapat memenuhi kebutuhan gizi seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan kebutuhan gizi lainnya. Selain memiliki nilai gizi yang tinggi, makanan yang dikonsumsi manusia harus terjaga kebersihannya, aman untuk dikonsumsi, dan tidak menimbulkan gangguan kesehatan.

Semakin berkembangnya industri pangan di Indonesia, maka semakin berkembang pula jenis produk pangan yang diproduksi untuk memenuhi kebutuhan. Sebagai salah satu kebutuhan pokok, pangan yang diproduksi harus memiliki kriteria mutu yang baik seperti aman, bersih, serta layak untuk dikonsumsi. Oleh sebab itu, selain melakukan pengembangan produk, industri pangan juga bersaing untuk meningkatkan kualitas mutu dan keamanan pangan produknya untuk menarik konsumen. Perusahaan dapat melakukan upaya menjaga keamanan pangan mulai dari proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, sampai dengan proses distribusinya.

Pencemaran atau kontaminasi yang terjadi pada pangan dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Gangguan kesehatan yang dapat ditimbulkan oleh makanan antara lain keracunan makanan, diare, hepatitis, dan tifoid. Penanganan makanan yang baik dengan melakukan standarisasi proses merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan perusahaan untuk mengurangi pencemaran pangan dan mencapai produk yang baik, aman, dan berkualitas. *Good Manufacturing Practices* (GMP) menjadi suatu persyaratan dasar yang harus dipenuhi oleh perusahaan untuk menghasilkan produk pangan yang berkualitas dan aman bagi konsumen. GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan tata cara melakukan produksi yang

baik, prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pengawasan pelaksanaan proses produksi (Hanidah et al., 2018). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) mengutamakan tidak adanya kontaminasi terhadap produk pangan selama proses produksi, sehingga produk yang sampai pada konsumen merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi. Melalui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam pengolahan pangan dapat menghindari produk dari terjadinya kontaminasi.

Aerofood ACS Surabaya merupakan salah satu perusahaan di Indonesia yang bergerak dalam bidang pangan khususnya untuk kegiatan *inflight*. Aerofood ACS Surabaya telah memiliki pengalaman selama lebih dari 48 tahun sebagai penyedia layanan *inflight catering* bertaraf internasional. Sebagai perusahaan yang telah meraih berbagai kesuksesan di bidang industrial catering, Aerofood ACS Surabaya diharuskan menghasilkan produk pangan yang baik dan bermutu bagi para konsumennya. Aerofood ACS Surabaya terus menjaga kebersihan dan mutu produk salah satunya dengan penerapan sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*). GMP menjadi salah satu cara menarik minat konsumen serta memastikan bahwa makanan yang diproduksi aman bagi kesehatan dengan menjamin kebersihan dan mutunya. Berdasarkan uraian tersebut, penerapan GMP sangat penting guna pengawasan dan penjaminan mutu. Oleh sebab itu, perlu dilakukan analisis penerapan GMP di Aerofood ACS Surabaya dengan harapan mampu memberikan solusi yang lebih baik apabila terjadi penyimpangan mutu pada produk yang dihasilkan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum pelaksanaan magang di Aerofood ACS Surabaya adalah :

1. Untuk mempelajari penerapan *Good Manufacturing Practices* di *hot dishing* sebagai salah satu kriteria keamanan pangan yang dibahas dalam laporan.
2. Untuk meningkatkan keterampilan dan memenuhi syarat kelulusan jenjang pendidikan Sarjana Terapan (D-4) Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan

Jurusan Teknologi Pertanian.

3. Untuk menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa mengenai proses produksi dan kondisi lingkungan kerja di industri pangan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di Aerofood ACS Surabaya adalah :

1. Untuk mengetahui dan mempelajari proses produksi menu *Spinach Omelette* di *hot dishing area* pada Aerofood ACS Surabaya.
2. Untuk menganalisis penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang sudah diterapkan di Aerofood ACS Surabaya beserta penerapannya pada menu untuk maskapai Cathay Pacific.
3. Untuk mengetahui dan mempelajari upaya dalam meningkatkan kualitas produk akhir dengan menu *Spinach Omelette* di Aerofood ACS Surabaya.

### 1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat bagi Mahasiswa
  - a. Mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu pengetahuan terutama pada materi *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang telah didapat di bangku perkuliahan.
  - b. Mahasiswa dapat meningkatkan *skill* yang dimilikinya serta dapat mengembangkan kemampuan dalam berpikir kritis.
  - c. Mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan mengenai proses produksi makanan *catering* dalam skala industri.
2. Manfaat bagi Aerofood ACS Surabaya
  - a. Kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan masukan yang membangun kepada Aerofood ACS Surabaya khususnya dalam bidang GMP untuk meningkatkan kualitas dan mutu pangan.
  - b. Perusahaan dapat memperoleh bantuan berupa tenaga kerja untuk membantu proses produksi di Aerofood ACS Surabaya.
  - c. Perusahaan dapat memperoleh gambaran kemampuan dan keterampilan mahasiswa sehingga dapat dijadikan sebagai acuan atau rekomendasi rekrutmen sumber daya manusia di Aerofood ACS Surabaya.

### 3. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember

- a. Menambah gambaran kegiatan di industri khususnya pada bidang teknologi pangan.
- b. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa lulusannya.
- c. Membangun dan membina kerjasama yang baik antara perguruan tinggi Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan/industri Aerofood ACS Surabaya.

## 1.3 Lokasi dan Waktu Magang

### 1.3.1 Lokasi Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di Aerofood ACS Surabaya yang beralamat di Aerofood ACS Building Jl. Raya Juanda – Surabaya, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Kecamatan Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

### 1.3.2 Waktu Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan selama 4 (empat) bulan dimulai pada tanggal 8 Juli 2022 – 8 November 2024 dan dilakukan pada 2 departemen yakni produksi dan QHSE dengan rincian sebagai berikut :

Tabel 1. 1 Kegiatan Magang

Hari Bulan	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Juli	(8) Induksi oleh HC, QHSE, K3LH, dan Security	(9) <i>Cold Kitchen</i>	(10) <i>Cold Kitchen</i>	(11) <i>Cold Kitchen</i>	(12) <i>Cold Kitchen</i>	(13) <i>Cold Kitchen</i>
	(15) <i>Butcher</i>	(16) <i>Butcher</i>	(17) <i>Butcher</i>	(18) <i>Butcher</i>	(19) <i>Butcher</i>	(20) <i>Butcher</i>
	(22) <i>Hot</i>	(23) <i>Hot</i>	(24) <i>Hot</i>	(25) <i>Hot</i>	(26) <i>Hot</i>	(27) <i>Hot</i>

	<i>Dishing</i>	<i>Dishing</i>	<i>Dishing</i>	<i>Dishing</i>	<i>Dishing</i>	<i>Dishing</i>
	(29) <i>Frozen Food</i>	(30) <i>Frozen Food</i>	(31) <i>Frozen Food</i>	-	-	-
Agustus	-	-	-	(1) <i>Frozen Food</i>	(2) <i>Frozen Food</i>	(3) <i>Frozen Food</i>
	(5) <i>Bakery and Pastry</i>	(6) <i>Bakery and Pastry</i>	(7) <i>Bakery and Pastry</i>	(8) <i>Bakery and Pastry</i>	(9) <i>Bakery and Pastry</i>	(10) <i>Bakery and Pastry</i>
	(12) <i>Pre-Cutting Vegetables</i>	(13) <i>Pre-Cutting Vegetables</i>	(14) <i>Pre-Cutting Vegetables</i>	(15) <i>Pre-Cutting Vegetables</i>	(16) <i>Pre-Cutting Vegetables</i>	-
	(19) <i>Cold Kitchen</i>	(20) <i>Cold Kitchen</i>	(21) <i>Cold Kitchen</i>	(22) <i>Cold Kitchen</i>	(23) <i>Cold Kitchen</i>	(24) <i>Cold Kitchen</i>
	(26) <i>Butcher</i>	(27) <i>Butcher</i>	(28) <i>Butcher</i>	(29) <i>Butcher</i>	(30) <i>Butcher</i>	(31) <i>Butcher</i>
September	(2) QHSE	(3) QHSE	(4) QHSE	(5) QHSE	(6) QHSE	-
	(9) QHSE	(10) QHSE	(11) QHSE	(12) QHSE	(13) QHSE	-
	-	(17) QHSE	(18) QHSE	(19) QHSE	(20) QHSE	-
	(23) <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>

	(30) <i>Pre-Cutting Vegetables</i>					
Oktober	-	(1) <i>Pre-Cutting Vegetables</i>	(2) <i>Pre-Cutting Vegetables</i>	(3) <i>Pre-Cutting Vegetables</i>	(4) <i>Pre-Cutting Vegetables</i>	(5) <i>Pre-Cutting Vegetables</i>
	(7) <i>Cold Kitchen</i>	(8) <i>Cold Kitchen</i>	(9) <i>Cold Kitchen</i>	(10) <i>Cold Kitchen</i>	(11) <i>Cold Kitchen</i>	(12) <i>Cold Kitchen</i>
	(14) <i>Butcher</i>	(15) <i>Butcher</i>	(16) <i>Butcher</i>	(17) <i>Butcher</i>	(18) <i>Butcher</i>	(19) <i>Butcher</i>
	(21) <i>Hot Dishing</i>	(22) <i>Hot Dishing</i>	(23) <i>Hot Dishing</i>	(24) <i>Hot Dishing</i>	(25) <i>Hot Dishing</i>	(26) <i>Hot Dishing</i>
	(28) <i>Frozen Food</i>	(29) <i>Frozen Food</i>	(30) <i>Frozen Food</i>	(31) <i>Frozen Food</i>	-	-
November	-	-	-	-	(1) <i>Frozen Food</i>	(2) <i>Frozen Food</i>
	(4) <i>Bakery and Pastry</i>	(5) <i>Bakery and Pastry</i>	(6) <i>Bakery and Pastry</i>	(7) <i>Bakery and Pastry</i>	(8) <i>Bakery and Pastry</i>	-

## 1.4 Metode Pelaksanaan

### 1.4.1 Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang ini dilaksanakan secara luring selama kurang lebih 16 minggu yang bertempat di Aerofood ACS Surabaya dengan metode yang digunakan yaitu :

### 1. Observasi

Observasi merupakan proses mengumpulkan informasi atau data dengan cara melihat, mendengar, mencatat, dan mengamati sesuatu secara langsung. Informasi dan data yang diperoleh merupakan data primer yang diperoleh selama magang. Data tersebut dibutuhkan sebagai bahan untuk menyusun laporan magang.

### 2. Wawancara dan Diskusi

Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi dengan bertanya secara langsung kepada para karyawan atau individu yang terlibat di lokasi magang. Wawancara yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui berbagai informasi seperti pemasok bahan baku (*supplier*), asal dan kriteria bahan baku, penyimpanan bahan baku, alur proses produksi, penyimpanan, serta data dukung lain terkait penerapan *Good Manufacturing Practices*, pengemasan, pemasaran, dan distribusi.

### 3. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mencari informasi dan mengumpulkan data sebagai penunjang dalam pelaksanaan magang dan juga penyusunan laporan. Informasi atau data yang diperoleh merupakan data sekunder yang diperoleh dari berbagai literatur dan berguna sebagai teori pendukung atau pembanding dalam penulisan laporan kegiatan magang.

### 4. Praktik Lapang

Praktik lapang dilakukan dengan cara secara langsung didalam kegiatan yang ada di perusahaan Aerofood ACS Surabaya, mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, sampai dengan penyimpanan produk jadi. Melalui praktik lapang ini mahasiswa diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, serta dapat menyerap ilmu dari berbagai kegiatan yang telah dilakukan.

### 1.4.2 Supervisi Magang

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

Tabel 1. 2 Supervisi Magang

No	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
1	Supervisi I	4 September 2024
2	Supervisi II	16 Oktober 2024

### 1.4.3 Ujian Magang

Ujian magang dilaksanakan dengan pembimbing lapang secara luring di Aerofood ACS Surabaya, namun dilakukan secara daring dengan dosen pembimbing melalui *zoom*. Ujian dilaksanakan pada tanggal 14 November 2024.