

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara yang memiliki kebutuhan bahan pangan yang tinggi karena pertumbuhan penduduk tinggi sehingga terjadi kepadatan penduduk. Terciptanya inovasi berbagai produk makanan untuk menunjang kebutuhan pokok masyarakat dapat dilakukan secara efisien. Meskipun demikian, masalah keamanan pangan tetap menjadi perbincangan hangat setiap hari di negara Indonesia. Menurut data BPOM, kasus keracunan pangan diperoleh sebanyak 20 juta per tahun. Terdapat beberapa faktor penyebab yang dapat dibedakan menjadi tiga yaitu, faktor fisika, faktor kimia dan faktor biologis.

Penyakit *foodborne disease* merupakan penyakit yang terjadi akibat mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi bahan atau senyawa beracun. Keamanan pangan merupakan suatu upaya pencegahan guna meminimalisir adanya kontaminasi kimia, fisik dan biologis yang dapat membahayakan tubuh manusia (Peraturan Pemerintah, 2019). Selain itu, pencegahan dengan menjaga kebersihan diri menjadi salah satu faktor yang mendukung penerapan *hygiene* dan sanitasi perorangan oleh penjamah makanan (Assidiq *et al.*, 2019). Menurut Tanalyo *et al.*, 2018, penyebaran penyakit di Amerika Serikat melalui makanan yang diolah lalu terkontaminasi dan kebersihan diri yang buruk sebanyak 25%. Selain itu, menurut data badan keamanan dunia, WHO pada tahun 2015 memiliki 100.000 kasus anak Indonesia meninggal dunia akibat penyakit diare yang berhubungan dengan kualitas *hygiene personal*. Maka dari itu, pentingnya *hygiene* dan sanitasi yang diterapkan dalam pengolahan pangan.

Pentingnya kesehatan personal perlu dijaga sebaik mungkin, salah satu faktor terganggunya kesehatan bersumber dari makanan. Asupan makanan sehat dan bergizi menjadi perhatian utama, selain itu kesehatan lingkungan juga dapat dijaga dengan maksimal. *Hygiene sanitasi makanan*

menitikberatkan pada kegiatan yang perlu dilakukan untuk mencegah dan membebaskan makanan maupun minuman dari segala bahaya atau kontaminan yang dapat mengganggu kesehatan manusia, mulai dari makanan sebelum di produksi atau masih dalam keadaan mentah (bahan baku), proses pengolahan, produk akhir, penyimpanan, maupun keamanan hingga di terima oleh konsumen dan dikonsumsi (Prabu, 2008; Sumarni *et al.*, 2020).

Perkembangan industri pangan yang semakin pesat sehingga dituntut untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan terjamin keamanannya. Salah satu contoh industri pangan yaitu dalam bentuk jasa catering. Berbagai sasaran jasa catering selain hanya untuk kebutuhan event, juga terdapat catering industrial maupun catering untuk penerbangan yaitu inflight catering. Aerofood ACS Surabaya merupakan salah satu contoh perusahaan catering dibawah naungan BUMN. Aerofood ACS Surabaya tidak hanya berfokus pada inflight catering saja, tetapi juga membuka jasa untuk catering industrial baik perusahaan maupun rumah sakit. Pemasaran catering ini tidak hanya berlaku di Surabaya saja, melainkan sudah tersebar luas mulai dari Jakarta, Yogyakarta, Balikpapan, Denpasar dan Medan. Produk catering yang sudah jadi tidak langsung menjalani proses distribusi kepada konsumen sehingga resiko adanya kontaminasi terhadap produk akan semakin besar. Aerofood ACS Surabaya telah terstandar ISO 9001 dan ISO 22000, sehingga dapat dikatakan bahwa setiap produk akan terjamin kualitasnya mengikuti standar yang ditetapkan meliputi kualitas penerapan hygiene dan sanitasi nya. Berdasarkan beberapa masalah dan uraian diatas terdapat beberapa aspek yang penting diperhatikan salah satunya yaitu hygiene sanitasi, sehingga penulis memilih melakukan penelitian yang berjudul “ Pengaruh Hygiene dan Sanitasi Pada Menu Pasmol Ikan Dori Di Aerofood ACS Surabaya”.

## **1.1 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

1. Menambah kreatifitas mahasiswa dan melatih sikap kritis terhadap permasalahan yang terjadi di industri.

2. Mengimplementasikan ilmu teori dengan menerapkan pada praktek kerja lapang.
3. Sebagai persyaratan kelulusan jenjang Sarjana Terapan Diploma – IV Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

1. Mempelajari proses produksi mulai dari awal yaitu pemilihan bahan baku hingga proses akhir yaitu proses distribusi pada menu pesmol ikan.
2. Menerapkan dan mengidentifikasi aspek hygiene dan sanitasi yang baik pada menu Pesmol Ikan Dori untuk menjaga kualitas pangan.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

#### **1. Manfaat Bagi Mahasiswa**

- a) Mahasiswa dapat menambah skill keterampilan dan inovatif dalam penerapan ilmu yang telah didapat.
- b) Mahasiswa mendapatkan pengetahuan mengenai standar keamanan pangan yang diterapkan di industri.
- c) Mahasiswa mendapatkan pengalaman kerja di industri sehingga dapat dijadikan sebagai tolak ukur untuk bekerja khususnya di industri pangan.

#### **2. Manfaat Bagi Industri**

- a) Mahasiswa dapat menjadi perantara dan bertukar ilmu dengan para pekerja sehingga dapat meningkatkan perkembangan industri.
- b) Mahasiswa dapat membangun relasi dan kerja sama antara Politeknik Negeri Jember dengan Aerofood ACS Surabaya.
- c) Mahasiswa dapat membantu sebagai tenaga kerja dalam pelaksanaan kegiatan industri Aerofood ACS Surabaya.

#### **3. Manfaat Bagi Instansi**

- a) Mahasiswa dapat menjadi perantara yang baik dalam relasi antara instansi dan industri.

- b) Meningkatkan kemampuan dan kualitas kurikulum yang diberikan kepada mahasiswa lulusannya.
- c) Menjadikan sebagai bacaan atau referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk menambah ilmu pengetahuan.

### 1.3 Lokasi Dan Waktu

#### 1.3.1 Lokasi Magang

Pelaksanaan magang industri ini dilakukan di industri pangan jasa catering yaitu Aerofood ACS Surabaya yang bertempat di Jalan Raya Juanda – Surabaya, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Kec. Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61253.

#### 1.3.2 Waktu Magang

Pelaksanaan kegiatan magang selama 16 minggu atau  $\pm$  4 bulan dimulai pada tanggal 08 Juli 2024 hingga berakhir pada tanggal 08 November 2024. Waktu pelaksanaan magang dengan jam kerja sebanyak 8 jam termasuk dengan waktu istirahat dan pelaksanaan magang dilakukan selama 6 hari kerja dalam seminggu pada bagian produksi, sedangkan 5 hari kerja pada bagian *office*. Jadwal kegiatan magang dalam seminggu dibagi di beberapa *section* atau departemen secara bergilir setiap 6 hari sekali sebagai berikut :

**Tabel 1.3. 1** Kegiatan Magang

Minggu Ke-	Departemen
Minggu Ke- 1	Frozen Food
Minggu Ke- 2	Bakery and Pastry
Minggu Ke- 3	Pre-cutting Vegetabel
Minggu Ke- 4	Cold Kitchen
Minggu Ke- 5	Butcher
Minggu Ke- 6	Hot Dishing
Minggu Ke- 7	Frozen Food
Minggu Ke- 8	Bakery and Pastry
Minggu Ke- 9	QHSE
Minggu Ke- 10	QHSE

Minggu Ke- 11	QHSE
Minggu Ke- 12	Bakery and Pastry
Minggu Ke- 13	Pre-cutting Vegetabel
Minggu Ke- 14	Cold Kitchen
Minggu Ke- 15	Butcher
Minggu Ke- 16	Hot Dishing

Sumber : Data Primer, 2024

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Beberapa metode pelaksanaan yang dilakukan untuk memperoleh data sehingga mendukung penulisan laporan sebagai berikut :

##### a. Magang

Menurut Sumardiono (2014: 116), magang merupakan suatu proses belajar dari seseorang ahli melalui kegiatan di dunia nyata. Selain itu, magang menjadi salah satu proses untuk mempraktikkan pengetahuan dan keterampilan sehingga dapat menyelesaikan masalah di sekitar. Proses pembelajaran ini dilakukan melalui hubungan yang intensif antara peserta program magang dan perusahaan yang bersangkutan. Kesimpulannya, magang dapat diartikan pelatihan atau praktek untuk menguasai keahlian tertentu dibawah bimbingan dan pengawasan instruktur yang berpengalaman.

Penerapan ilmu magang secara teori dapat dilakukan di perusahaan Aerofood ACS Surabaya. Dengan berbagai pengalaman dan pelajaran di instansi perkuliahan dapat diterapkan pada saat magang. Dengan metode magang, mahasiswa dapat menyerap ilmu yang ada dan mengetahui 5 batas kritis yang sangat diperhatikan dalam industri boga ini.

##### b. Observasi

Metode observasi atau pengamatan merupakan suatu teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung ke lapangan terhadap objek yang diteliti. Dalam hal ini, peneliti melakukan kegiatan observasi secara langsung pada lingkungan bagian produksi

Aerofood ACS Surabaya, sehingga peneliti mendapatkan beberapa data secara fakta.

**c. Wawancara**

Wawancara menurut (Sugiyono, 2014) kegiatan yang dilakukan oleh dua orang atau lebih dan berlangsung antara narasumber dan pewawancara. Tujuan adanya metode wawancara yaitu untuk memperoleh data dan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian langsung dari narasumber yang bersangkutan. Wawancara dilakukan pada beberapa departemen yang mendukung data peneliti yaitu departemen produksi sebanyak 8 responden dengan ruangan kerja yang berbeda.

**d. Studi Pustaka**

Metode studi pustaka yaitu metode dengan cara pengumpulan data dengan memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan. Studi pustaka juga dapat dijadikan data pendukung dari hasil dan pembahasan yang telah dilakukan melalui metode-metode sebelumnya.

**e. Dokumentasi**

Metode dokumentasi digunakan untuk melengkapi hasil data yang diperoleh melalui teknik wawancara dan pengamatan yang telah dilakukan sebelumnya. Kegiatan yang dilakukan dengan cara menyimpan berbagai kegiatan dalam penelitian yang berisi proses dan hasil penelitian melalui pengambilan gambar dan pengumpulan beberapa dokumen pendukung yang tersedia.