

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Aerofood ACS Surabaya adalah perusahaan catering yang menyediakan makanan bagi maskapai penerbangan, salah satunya adalah menu inflight ayam panggang kecap. Dalam industri penyediaan makanan untuk penerbangan, keamanan pangan merupakan prioritas utama. Setiap makanan yang disajikan kepada penumpang maskapai harus melewati serangkaian proses pengendalian kualitas yang ketat untuk memastikan keamanan dan kualitasnya. Aerofood ACS Surabaya telah menerapkan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai salah satu langkah penting untuk menjaga keamanan dan kualitas makanan yang diproduksi.

HACCP adalah sistem manajemen yang berfokus pada pencegahan potensi bahaya yang mungkin terjadi selama proses produksi makanan. Berbeda dengan metode kontrol kualitas tradisional yang lebih mengutamakan pengecekan pada produk akhir, HACCP mengambil pendekatan yang lebih proaktif. Dalam penerapannya, HACCP mengidentifikasi setiap potensi bahaya yang bisa muncul pada setiap tahapan produksi. Ini melibatkan analisis kritis terhadap seluruh proses mulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan dan penyimpanan. Dalam konteks Aerofood ACS Surabaya, penerapan HACCP sangat penting mengingat makanan tersebut akan dikonsumsi oleh banyak penumpang dalam lingkungan yang berbeda seperti kabin pesawat dengan tekanan udara yang berbeda dibandingkan dengan kondisi normal di darat.

Keamanan pangan adalah aspek yang sangat krusial dalam industri catering maskapai penerbangan. Makanan yang tidak aman bisa menimbulkan dampak serius, baik dari segi kesehatan konsumen maupun reputasi perusahaan. Dengan menerapkan HACCP, Aerofood ACS Surabaya dapat mengidentifikasi dan memitigasi risiko kontaminasi, baik yang bersifat fisik, kimia, maupun biologis. Bahaya fisik dapat berupa

adanya benda asing seperti serpihan logam atau kaca yang tidak sengaja masuk ke dalam makanan. Sementara itu, bahaya kimia bisa berasal dari penggunaan bahan pengawet yang berlebihan atau sisa-sisa pestisida dari bahan baku yang tidak dibersihkan dengan baik. Di sisi lain, bahaya biologis termasuk kontaminasi bakteri, virus, atau parasit yang dapat menyebabkan keracunan makanan.

Selain memastikan keamanan pangan, penerapan HACCP juga membantu Aerofood ACS Surabaya mematuhi regulasi yang ketat dalam industri katering penerbangan. Industri ini diatur oleh berbagai standar internasional dan nasional terkait keamanan pangan, dan HACCP merupakan salah satu syarat utama dalam memenuhi standar tersebut. Regulasi ini ada untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi selama penerbangan tidak hanya enak tetapi juga aman bagi kesehatan konsumen. Dalam hal ini, Aerofood ACS Surabaya harus terus memastikan bahwa setiap proses produksi mereka mematuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh otoritas yang berwenang.

Salah satu manfaat lain dari penerapan HACCP adalah meningkatnya kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Dalam industri penerbangan, reputasi sebuah perusahaan catering sangat bergantung pada kualitas dan keamanan makanan yang mereka sajikan. Dengan komitmen yang tinggi terhadap penerapan HACCP, Aerofood ACS Surabaya dapat menunjukkan kepada pelanggan maskapai dan penumpang bahwa mereka serius dalam menjaga standar kualitas dan keamanan makanan. Hal ini pada akhirnya akan meningkatkan loyalitas konsumen dan menjaga reputasi perusahaan di industri yang sangat kompetitif.

Penerapan HACCP pada menu inflight ayam panggang kecap di Aerofood ACS Surabaya melibatkan beberapa tahapan penting. Tahap pertama adalah identifikasi bahaya, di mana setiap potensi bahaya pada bahan baku dan proses produksi dianalisis. Setelah itu, ditentukan titik kendali kritis atau Critical Control Points (CCP), yaitu tahapan-tahapan dalam proses produksi di mana tindakan pencegahan harus dilakukan untuk mengendalikan

bahaya yang telah diidentifikasi. Pada titik ini, ditetapkan juga batas kritis yang merupakan parameter yang harus dipatuhi agar proses produksi tetap berada dalam kondisi aman. Selanjutnya, Aerofood ACS Surabaya melakukan pemantauan secara rutin terhadap CCP untuk memastikan bahwa proses produksi tetap berjalan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Jika terjadi penyimpangan, maka tindakan korektif harus segera dilakukan untuk mengembalikan proses ke jalurnya. Proses ini kemudian diverifikasi untuk memastikan bahwa sistem HACCP berjalan efektif, dan seluruh tahapan didokumentasikan untuk tujuan audit dan evaluasi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di Aerofood ACS Surabaya adalah sebagai berikut :

1. Mengembangkan wawasan, kemampuan, dan inovasi terkait Teknologi Rekayasa Pangan yang diterapkan di perusahaan.
2. Mengasah keahlian di bidang yang berhubungan dengan Teknologi Rekayasa Pangan agar menghasilkan lulusan yang siap memasuki dunia kerja.
3. Untuk memahami realisasi penerapan sistem keamanan pangan (food safety) yang telah dipelajari selama perkuliahan serta menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh di tempat kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan program magang di Aerofood ACS Surabaya adalah sebagai berikut :

1. Untuk memahami dan menganalisis sistem keamanan pangan (food safety) dengan menerapkan metode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) dalam proses produksi pengolahan ayam panggang kecap di Aerofood ACS Surabaya.
2. Untuk mempelajari dan memahami proses produksi ayam panggang kecap di Aerofood ACS Surabaya.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan program magang di Aerofood ACS Surabaya adalah sebagai berikut :

1. Manfaat untuk mahasiswa:
 - a. Mendapatkan kesempatan untuk menerapkan pengetahuan tentang Teknologi Rekayasa Pangan secara praktis di lapangan.
 - b. Mengasah kemampuan dalam memecahkan masalah dan mengemukakan pendapat.
 - c. Menambah pengetahuan dan keahlian terkait proses pengolahan produk pangan.
2. Manfaat untuk kampus:
 - a. Sebagai bentuk umpan balik dan penilaian terkait elemen kurikulum yang dirancang sesuai dengan tuntutan dunia kerja.
 - b. Membangun dan menjalin hubungan kerjasama yang solid antara Politeknik Negeri Jember dan perusahaan atau industri.
3. Manfaat untuk perusahaan:
 - a. Memperoleh gambaran tentang calon pekerja yang siap untuk bekerja.
 - b. Membangun kerjasama yang bermanfaat bagi kedua belah pihak antara instansi dan industri terkait.

1.3 Lokasi dan Waktu

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

Tabel 1.1 Kegiatan Magang

Bulan	Hari					
	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jum'at	Sabtu
Juli	(8) Induksi	(9) Pre Cut	(10) Pre Cut	(11) Cold Kitchen	(12) Cold Kitchen	(13) Butcher
	(15) Butcher	(16) Hot Dishing	(17) Hot Dishing	(18) Frozen Food	(19) Frozen Food	(20) Bakery & Pastry
	(22) Bakery & Pastry	(23) Pre Cut	(24) Pre Cut	(25) Cold Kitchen	(26) Cold Kitchen	(27) Butcher
	(29) Butcher	(30) Hot Dishing	(31) Hot Dishing			
Agustus				(1) Frozen Food	(2) Cold Kitchen	(3) Cold Kitchen
	(5) Frozen Food	(6) Frozen Food	(7) Pre Cut	(8) Pre Cut	(9) Cold Kitchen	(10) Cold Kitchen
	(12) Hot Dishing	(13) Hot Dishing	(14) Bakery & Pastry	(15) Bakery & Pastry	(16) Frozen Food	(17) Frozen Food
	(19) Pre Cut	(20) Pre Cut	(21) Hot Dishing	(22) Hot Dishing	(23) Bakery & Pastry	(24) Bakery & Pastry
	(26) Cold Kitchen	(27) Cold Kitchen	(28) Frozen Food	(29) Frozen Food	(30) Pre Cut	(31) Pre Cut
September	(2) QC	(3) QC	(4) QC	(5) QC	(6) QC	(7) -
	(9) QC	(10) QC	(11) QC	(12) QC	(13) QC	(14) -
	(16) QC	(17) QC	(18) QC	(19) QC	(20) QC	(21) -
	(23)	(24)	(25)	(26)	(27)	(28)

	Bakery & Pastry	Bakery & Pastry	Bakery & Pastry	Frozen Food	Frozen Food	Frozen Food
	(30) Pre Cut					
Oktober		(2) Froozen Food	(3) Froozen Food	(4) Froozen Food	(5) Froozen Food	(6) Froozen Food
	(7) Hot Dishing	(8) Hot Dishing	(9) Froozen Food	(10) Froozen Food	(11) Industrial	(12) Froozen Food
	(14) Froozen Food	(15) Froozen Food	(16) Froozen Food	(17) Froozen Food	(18) Froozen Food	(19) Froozen Food
	(21) Bakery & Pastry	(22) Bakery & Pastry	(23) Pre Cut	(24) Pre Cut	(25) Cold Kitchen	(26) Froozen Food
	(28) Butcher	(29) Butcher	(30) Hot dishing	(31) hot dishing		
November					(1) Froozen Food	(2) Froozen Food
	(4) Froozen Food	(5) Froozen Food	(6) Froozen Food	(7) Froozen Food	(8) Froozen Food	

Sumber : Data diolah, 2024.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan magang di Aerofood ACS Surabaya dilakukan secara langsung melalui praktik lapangan bersama para pekerja yang berpengalaman. Selama proses magang, peserta tidak hanya terlibat dalam kegiatan sehari-hari, tetapi juga melakukan observasi, wawancara, dan diskusi

dengan para profesional di bidangnya. Metode ini bertujuan untuk mendapatkan data primer yang akurat mengenai operasional perusahaan. Selain itu, magang juga diiringi dengan studi literatur untuk mengolah data sekunder yang relevan. Dengan kombinasi pendekatan ini, peserta magang dapat memahami lebih dalam tentang proses dan prosedur yang diterapkan di Aerofood ACS, serta menerapkan teori yang dipelajari di lingkungan kerja nyata. Pengalaman ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang berharga dan meningkatkan keterampilan peserta dalam dunia industri makanan dan jasa boga.

1. Praktik Lapang

Praktik lapang di Aerofood ACS dilakukan dengan konsep terjun langsung ke dalam proses produksi, namun tetap dalam pengawasan dan jangkauan petugas terkait. Pendekatan ini memungkinkan peserta magang untuk memahami secara keseluruhan bagaimana proses produksi berjalan, sekaligus mengatur manajemen waktu dengan efektif. Dengan cara ini, peserta dapat mempelajari setiap tahap produksi dan mengimplementasikan pengetahuan yang telah diperoleh secara individu di lapangan kerja. Keterlibatan langsung dalam aktivitas sehari-hari ini memberikan kesempatan untuk berinteraksi dengan berbagai aspek operasional dan memperdalam pemahaman mengenai praktik terbaik dalam industri makanan dan jasa boga. Melalui pengalaman ini, peserta diharapkan mampu mengembangkan keterampilan dan kompetensi yang diperlukan untuk menghadapi tantangan di dunia kerja yang sesungguhnya.

2. Observasi

Metode observasi di Aerofood ACS Surabaya dilakukan dengan cara mengamati, menyaksikan, dan memperhatikan berbagai proses yang terjadi di dalam perusahaan, yang kemudian dilanjutkan dengan perekaman hasil observasi menggunakan catatan atau alat bantu lainnya. Pelaksanaan metode ini mencakup pengamatan langsung terhadap setiap tahap, mulai dari pengadaan barang, kedatangan bahan, proses produksi,

hingga produk jadi yang siap untuk dikirim ke bandara. Dalam proses observasi ini, peserta mematuhi batas kritis yang telah ditentukan dan dijadikan acuan untuk hasil pengamatan, sehingga memastikan bahwa setiap langkah produksi dilakukan sesuai standar yang telah ditetapkan. Dengan pendekatan ini, peserta dapat memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai alur kerja dan kualitas proses yang diterapkan, serta mengidentifikasi area yang mungkin memerlukan perbaikan atau pengembangan lebih lanjut. Observasi yang sistematis dan terencana ini menjadi alat yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan di bidang industri makanan dan jasa boga.

3. Wawancara dan Diskusi

Kegiatan wawancara di Aerofood ACS dilakukan dengan menjadikan pekerja, seperti juru masak dan staf QC/HSE, sebagai responden yang memberikan informasi berharga tentang alur kerja dan standar operasional yang diterapkan. Wawancara ini diiringi dengan proses diskusi internal yang mendalam, yang bertujuan untuk menggali pemahaman dan pengalaman dari para pekerja. Selanjutnya, diskusi tersebut dilanjutkan dengan evaluasi keseluruhan bersama pembimbing lapang setiap satu minggu sekali. Melalui pendekatan ini, peserta magang dapat memperoleh wawasan yang komprehensif mengenai tantangan dan praktik terbaik di lapangan, serta memperdalam hubungan kerja antara peserta dan staf di Aerofood ACS. Kegiatan ini tidak hanya memperkaya pengalaman belajar, tetapi juga memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki dalam operasional, sehingga dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas layanan yang diberikan oleh perusahaan.

4. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan sebagai upaya untuk memperoleh data sekunder yang relevan, dengan tetap mengacu pada data primer yang telah dikumpulkan selama proses magang. Studi literatur ini berperan penting sebagai acuan dalam memahami teori dan praktik yang ada, serta memberikan wawasan tambahan yang dapat mendukung analisis dan

pemahaman peserta terhadap lingkungan kerja di Aerofood ACS. Dengan memadukan data primer dari observasi dan wawancara dengan informasi yang diperoleh dari literatur, peserta magang dapat mengembangkan perspektif yang lebih komprehensif. Studi ini juga membantu dalam mencapai tujuan magang yang diharapkan, yakni untuk mendapatkan gambaran yang lebih lengkap mengenai proses produksi, manajemen, dan standar operasional yang diterapkan di industri makanan dan jasa boga. Hasil dari studi literatur ini diharapkan dapat memperkaya pengalaman belajar peserta dan memberikan dasar yang kuat dalam pengambilan keputusan di masa depan.