

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### 1.1 Latar Belakang

Penggunaan angkutan udara yang meningkat diikuti dengan meluasnya jangkauan daerah servis, yang kemudian menambah jam rute dan jam penerbangan. Pada penerbangan dengan jarak tempuh yang cukup jauh, pihak penerbangan harus menambah pelayanan berupa penyediaan makanan bagi penumpang dan awak kabin. Makanan yang disediakan oleh pihak catering penerbangan harus benar – benar memiliki standar keamanan yang tinggi dalam pengolahan hingga penyajiannya untuk menghindari kontaminasi dan terjadinya keracunan. Terjadinya kasus keracunan dapat mengakibatkan dampak yang serius bagi penumpang dan awak kabin.

*Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan pedoman bagi seluruh industri pengolahan makanan agar memperhatikan seluruh aspek keamanan pangan sehingga dapat menghasilkan makanan yang berkualitas dan sehat bagi konsumen. Pada Undang – Undang Kesehatan No. 36 Tahun 2009, menyebutkan bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi masyarakat harus memenuhi standar kesehatan, jika tidak sesuai maka dilarang untuk dijual (Rudiyanto, 2016). Secara keseluruhan, peraturan dari GMP terdiri dari desain dan konstruksi higienis produksi makanan, desain dan konstruksi peralatan produksi, pembersihan dan desinfeksi peralatan, pemilihan bahan-bahan produksi dalam keadaan baik, pelatihan terkait higienitas pekerja dan dokumentasi dari perusahaan yang lengkap.

GMP merupakan bagian dari sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP adalah sebuah metode sistematis berbasis sains dari sistem manajemen risiko yang mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan risiko bahaya keamanan pangan yang dapat disebabkan oleh berbagai faktor biologi, fisika, dan kimia. Bagi industri kecil hingga industri menengah, penerapan GMP berguna untuk mendapatkan sertifikat P-IRT.

*Good Manufacturing Practices* mencakup 18 aspek yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

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

1. Untuk memenuhi syarat untuk menyelesaikan jenjang Pendidikan diploma program studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
2. Untuk menambah wawasan dan menumbuhkan pola berpikir serta mampu memahami permasalahan yang terjadi di lingkungan kerja khususnya dalam aplikasi teknologi industri pangan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

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

1. Mengetahui dan memahami proses produksi menu *Plain Omelette* untuk meal kelas ekonomi Garuda Indonesia rute Surabaya – Singapore di section *Hot Dishing* Aerofood ACS Surabaya.
2. Mengetahui dan mempelajari penerapan *Good Manufacturing Practice* pada proses produksi menu *Plain Omelette* untuk meal kelas ekonomi Garuda Indonesia rute Surabaya – Singapore di section *Hot Dishing* di Aerofood ACS Surabaya.

### 1.2.3 Manfaat Magang

#### a. Bagi Mahasiswa

1. Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan tentang proses produksi *Plain Omelette* untuk meal kelas ekonomi Garuda Indonesia rute Surabaya – Singapore.

2. Mahasiswa mampu mengasah dan mengaplikasikan *softskill* di lapangan yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu.
3. Mahasiswa dapat memahami penerapan *Good Manufacturing Practice* pada proses produksi *Plain Omelette* untuk meal kelas ekonomi Garuda Indonesia rute Surabaya – Singapore.

b. Bagi Perusahaan

1. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan masukan yang membangun bagi Aerofood ACS, khususnya terkait penerapan *Good Manufacturing Practice* 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 Building Jalan Raya Juanda – Surabaya, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Kec. Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

#### 1.3.2 Waktu Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di Aerofood ACS Surabaya yang bertempat di Aerofood Building Jalan Raya Juanda – Surabaya, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Kec. Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan selama empat bulan dimulai pada tanggal 1 Agustus 2024 hingga 30 November 2024. Waktu pelaksanaan magang

dilakukan 6 hari kerja dalam satu minggu pada bagian produksi dan 5 hari kerja pada bagian office. Jam kerja perhari selama 8 jam termasuk 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

Bulan	Hari					
	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Agustus				(1) Induksi oleh HC, QC, K3LH, dan Security	(2) MTSU	(3) MTSU
	(5) MTSU	(6) MTSU	(7) MTSU	(8) MTSU	(9) Order Center	(10) Order Center
	(12) Frozen Food	(13) Frozen Food	(14) Frozen Food	(15) Bakery and Pastry	(16) Bakery and Pastry	(17) Bakery and Pastry
	(19) MTSU	(20) MTSU	(21) Cold Kitchen	(22) Cold Kitchen	(23) Butcher	(24) Butcher
	(26) Butcher	(27) Butcher	(28) Pre Cutting Vegetable	(29) Pre Cutting Vegetable	(30) Cold Kitchen	(31) Cold Kitchen
	(2) Industrial	(3) Industrial	(4)	(5)	(6)	(7)

September			Bakery and Pastry	Bakery and Pastry	Pre Cutting Vegetable	Pre Cutting Vegetable
	(9) Frozen Food	(10) Frozen Food	(11) Pre Cutting Vegetable	(12) Pre Cutting Vegetable	(13) Cold Kitchen	(14) Cold Kitchen
	(16) Cold Kitchen	(17) Hot Dishing	(18) Hot Dishing	(19) Bakery and Pastry	(20) Bakery and Pastry	(21) Bakery and Pastry
	(23) Bakery and Pastry	(24) Cold Kitchen	(25) Cold Kitchen	(26) Butcher	(27) Butcher	(28) Frozen Food
	(30) Frozen Food					
Oktober		(1) Receiving	(2) Receiving	(3) Receiving	(4) Receiving	-
	(7) Laboratorium	(8) Laboratorium	(9) Laboratorium	(10) Laboratorium	(11) Laboratorium	-
	(14) SSU	(15) SSU	(16) SSU	(17) SSU	(18) SSU	-
	(21) Pre Cutting Vegetable	(22) Pre Cutting Vegetable	(23) Frozen Food	(24) Frozen Food	(25) Industrial	(26) Industrial
	(28)	(29)	(30)	(31)		

	Butcher	Butcher	Hot Dishing	Hot Dishing		
November					(1) Cold Kitchen	(2) Cold Kitchen
	(4) Butcher	(5) Butcher	(6) Bakery and Pastry	(7) Bakery and Pastry	(8) Frozen Food	(9) Frozen Food
	(11) Cold Kitchen	(12) Cold Kitchen	(13) Hot Dishing	(14) Hot Dishing	(15) Pre Cutting Vegetable	(16) Pre Cutting Vegetable
	(18) Hot Dishing	(19) Hot Dishing	(20) Hot Dishing	(21) Hot Dishing	(22) Hot Dishing	(23) Hot Dishing
	(25) Hot Dishing	(26) Hot Dishing	(27) Hot Dishing	(28) Hot Dishing	(29) Hot Dishing	(30) Hot Dishing

Sumber : Data diolah, 2024.

## 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 suatu kegiatan atau proses pengamatan secara sistematis yang mana kegiatan tersebut terus menerus berkembang dari kegiatan alam hingga menghasilkan fakta. Data yang diperoleh merupakan data primer yang diperoleh langsung dari hasil magang di lapangan.

#### 2. Wawancara dan Diskusi

Wawancara dilakukan untuk berkonsultasi langsung dengan pemangku kepentingan dan memperoleh data. Investigasi mengenai asal bahan baku, penyimpanan, standar bahan baku yang digunakan, prosedur pengolahan, transportasi, dll. Data pendukung lebih lanjut untuk manajemen kebersihan, sistem pengemasan, praktik pemasaran dan penjualan produk.

#### 3. Magang

Magang dilakukan dengan cara ikut serta para pekerja untuk melakukan kerja lapangan 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 menggali informasi dari berbagai literatur, mendukung pelaksanaan magang, dan mengumpulkan data untuk penulisan laporan.

#### 5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dilakukan untuk pengambilan data dalam 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 *Good Manufacturing Practice* 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, yaitu :

**Tabel 1.2** Supervisi Magang

No	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
1	Supervisi I	5 Agustus 2024
2	Supervisi II	8 November 2024

*Sumber : Data pribadi, 2024.*