BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan jumlah penduduk terbanyak ke-4 di dunia. Banyaknya penduduk tersebut mengakibatkan Indonesia memiliki kebutuhan pangan yang tinggi. Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia dan memberikan kontribusi langsung terhadap peningkatan kesehatan masyarakat agar dapat menjalankan aktivitas sehari-hari dengan baik. Pangan yang baik adalah pangan yang aman untuk dikonsumsi, tidak mengandung bahan-bahan yang *toxic*, dan juga tidak tercemar dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Saat ini industri pangan semakin berkembang, dan menghasilkan berbagai produk pangan yang memenuhi kebutuhan masyarakat. Salah satu industri pangan yang saat ini sedang banyak berkembang adalah industri *catering*, *catering* merupakan suatu bentuk usaha dalam industri jasa yang produk utamanya adalah penjualan makanan dan minuman yang dipadukan dengan jasa lain yang bertujuan untuk kepuasan konsumen. 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*.

Salah satu industri *catering* yang ada di Indonesia adalah Aerofood ACS Indonesia, merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jasa *catering* salah satunya untuk melayani angkutan umum dan pesawat udara (*inflight catering*) Perusahaan ini telah bersertifikat ISO 9001: 2008 dan ISO 22000: 2005. Perusahaan sangat mementingkan kualitas dan keamanan produk makanannya, yang diproses sesuai standar internasional. Menurut Kharisma, A.D.M. (2019), pengolahan pangan sesuai standar internasional mencakup peninjauan menyeluruh terhadap seluruh aspek seperti penanganan pangan, proses produksi,

mutu bahan baku , dan lain-lain, dengan tujuan mengutamakan kepuasan konsumen diperlukan sistem manajemen yang baik. Namun Makanan *catering* merupakan jenis produk yang mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme sehingga memiliki resiko sebagai penyebab penyakit dan keracunan.

Salah satu sistem jaminan mutu keamanan pangan yang kompleks dan umum diterapkan dalam industri pangan adalah sistem jaminan keamanan pangan yang disebut dengan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Sistem keamanan pangan seperti HACCP diperlukan untuk menjamin produk aman dari potensi bahaya. HACCP merupakan suatu sistem pengawasan untuk mencegah kemungkinan terjadinya keracunan atau *foodborne disease*. HACCP meliputi analisis bahaya dan pengendalian titik kritis untuk menjamin produk yang dikonsumsi aman dari bahaya fisik, kimia (pestisida), dan mikrobiologi (Dewi, 2015). Penerapan metode HACCP dapat digunakan di seluruh rantai makanan, mulai dari bahan mentah hingga produk jadi, dan di seluruh rangkaian proses produksi, meminimalkan bahaya dan menghasilkan produk berkualitas tinggi. Khususnya pada produk yang mudah terkontaminasi oleh mikroba seperti daging, ikan maupun ayam yang dapat beresiko terjadi keracunan pangan. Berdasarkan uraian tersebut, maka pada kesempatan ini dilakukan analisis mengenai penerapan sistem keamanan pangan dengan metode HACCP 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. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pemahaman mahasiswa terhadap kegiatan di Perusahaan atau industri pangan.
2. Untuk mengetahui penerapan keamanan pangan (*food safety*) yang di pelajari di kuliah dan menerapkan ilmu yang di dapat pada lingkungan Perusahaan.

Sebagai syarat untuk menyelesaikan jenjang pendidikan diploma III di Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Industri Pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

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

1. Mendapat Pengetahuan dan keterampilan mengenai proses pengolahan *Seafood Light Soya* di Aerofood ACS Surabaya
2. Untuk mengetahui dan menganalisis sistem keamanan pangan (*food safety*) menggunakan metode HACCP pada produk *seafood light soya* 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. Sebagai tolak ukur bagi mahasiswa untuk mengenal dunia kerja khususnya di industri pangan.
 - c. Mengetahui penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada setiap *Critical Control Point (CCP) Seafood Light Soya* di Aerofood ACS Surabaya.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
 - a. Membangun dan membina kerjasama yang baik antara perguruan tinggi Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan atau industri
 - b. Sebagai bentuk masukan untuk mengevaluasi hingga titik mana kurikulum yang dibuat sesuai dengan kebutuhan di dunia kerja.
3. Manfaat bagi Aerofood ACS Surabaya:

- a. Memberikan ilustrasi kemampuan yang dimiliki mahasiswa sehingga mampu dijadikan sebagai rekomendasi rekrutmen sumber daya manusia di Aerofood ACS.
- b. Mendapatkan bantuan berupa tenaga kerja dalam melakukan kegiatan industri di Aerofood ACS.

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	Jumat	Sabtu
Agustus					(02) MTSU	(03) MTSU
	(05) MTSU	(06) MTSU	(07) MTSU	(08) MTSU	(09) <i>Order Center</i>	(10) <i>Order Center</i>
	(12) <i>Pre Cut Vegetabl es</i>	(13) <i>Pre Cut Vegetabl es</i>	(14) <i>Pre Cut Vegetabl es</i>	(15) <i>Cold Kitchen</i>	(16) <i>Cold Kitchen</i>	(17) <i>Cold Kitchen</i>
	(19) MTSU	(20) MTSU	(21) <i>Frozen Food</i>	(22) <i>Frozen Food</i>	(22) <i>Bakery & Pastry</i>	(23) <i>Bakery & Pastry</i>
	(25) <i>Bakery & Pastry</i>	(26) <i>Pre Cut Vegetabl es</i>	(27) <i>Pre Cut Vegetabl es</i>	(28) <i>Cold Kitchen</i>	(29) <i>Cold Kitchen</i>	(30) <i>Butcher</i>
	(02)	(03)	(04)	(05)	(06)	(07)

September	<i>Frozen Food</i>	<i>Frozen Food</i>	<i>Bakery & Pastry</i>	<i>Bakery & Pastry</i>	<i>Bakery & Pastry</i>	<i>Pre Cut Vegetables</i>
	(09) <i>Pre Cut Vegetables</i>	(10) <i>Cold Kitchen</i>	(11) <i>Cold Kitchen</i>	(12) <i>Butcher</i>	(13) <i>Butcher</i>	(14) <i>Hot Dishing</i>
	(16) <i>Hot Dishing</i>	(17) <i>Hot Dishing</i>	(18) <i>Frozen Food</i>	(19) <i>Frozen Food</i>	(20) industrial	(21) Industrial
	(23) <i>Bakery & Pastry</i>	(24) <i>Bakery & Pastry</i>	(25) <i>Pre Cut Vegetables</i>	(26) <i>Pre Cut Vegetables</i>	(27) <i>Cold Kitchen</i>	(28) <i>Cold Kitchen</i>
	(30) <i>Butcher</i>					
Oktober		(01) QC	(02) QC	(03) QC	(04) QC	(05)
	(07) QC	(08) QC	(09) QC	(10) QC	(11) QC	(12)
	(14) QC	(15) QC	(16) QC	(17) QC	(18) QC	(19)
	(21) <i>Pre Cut Vegetables</i>	(22) <i>Pre Cut Vegetables</i>	(23) <i>Butcher</i>	(24) <i>Butcher</i>	(25) <i>Hot Dishing</i>	(26) <i>Hot Dishing</i>
	(28) <i>Hot Dishing</i>	(29) <i>Cold Kitchen</i>	(30) <i>Cold Kitchen</i>	(31) <i>Cold Kitchen</i>		
				(01) <i>Cold</i>	(02) <i>Cold</i>	

					<i>Kitchen</i>	<i>Kitchen</i>
	(04) <i>Butcher</i>	(05) <i>Butcher</i>	(06) <i>Hot Dishing</i>	(07) <i>Hot Dishing</i>	(08) <i>Bakery & Pastry</i>	(09) <i>Bakery & Pastry</i>
Desember	(11) Industria 1	(12) Industria 1	(13) <i>Frozen Food</i>	(14) <i>Frozen Food</i>	(15) <i>Pre Cut Vegetables</i>	(16) <i>Pre Cut Vegetables</i>
	(18) <i>Hot Dishing</i>	(19) <i>Hot Dishing</i>	(20) <i>Hot Dishing</i>	(21) <i>Hot Dishing</i>	(22) <i>Hot Dishing</i>	(23) <i>Hot Dishing</i>
	(25) <i>Frozen Food</i>	(26) <i>Frozen Food</i>	(27) <i>Butcher</i>	(28) <i>Cold Kitchen</i>	(29) <i>Hot Dishing</i>	(30) <i>Frozen Food</i>

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Pelaksanaan Magang

1. Observasi

Observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan meninjau dan mengamati langsung kegiatan di perusahaan. Metode observasi di Aerofood ACS Surabaya menerapkan teknik observasi dengan mengamati langsung proses produksi mulai dari *product sourcing*, kedatangan material, hingga produk jadi dan pengiriman ke bandara. Proses observasi ini diterapkan berdasarkan batas kritis yang diketahui, dan dijadikan dasar hasil observasi.

2. Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan memberikan pertanyaan langsung secara lisan kepada pihak industri seperti pada juru masak, *staff* QC/HSE dan pegawai lainnya mengenai sejarah perusahaan, struktur organisasi perusahaan, tenaga kerja, alur proses produksi, pemasaran,

penerapan HACCP untuk menjaga keamanan pangan di Aerofood ACS Unit Surabaya.

3. Praktik Lapang

Praktik lapang dilakukan dengan membantu langsung proses produksi namun tetap dalam pengawasan dan bimbingan dari karyawan/*staff* terkait untuk mengetahui proses berjalannya produksi secara keseluruhan.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara mengumpulkan dan memperoleh data dari literatur yang berkaitan dengan judul laporan. Metode ini menggunakan penelusuran berbagai pustaka, jurnal, dan data dari Aerofood ACS Unit Surabaya terkait penerapan HACCP.

1.4.2 Supervisi Magang

Supervisi magang dilakukan oleh dosen pembimbing dengan mendatangi langsung di Lokasi magang. Kegiatan supervisi dilakukan untuk memantau perkembangan mahasiswa selama kegiatan magang berlangsung, supervisi dilakukan menjadi 2 tahapan 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.