

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia untuk memenuhi asupan gizi dan mempertahankan kehidupan. Manusia membutuhkan makanan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktivitas sehari-hari. Makanan berperan penting dalam menunjang tumbuh kembang tubuh, memperbaiki sel-sel yang rusak, mengatur metabolisme, dan meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit. Tubuh kita memerlukan asupan makanan yang kaya akan nutrisi seperti vitamin, mineral, protein, lemak dan zat penting lainnya. Pangan yang berkualitas perlu dipastikan kebersihannya sehingga aman dikonsumsi.

Keracunan adalah salah satu gangguan kesehatan yang muncul akibat konsumsi pangan. Keracunan makanan merupakan reaksi tubuh terhadap konsumsi makanan yang tercemar zat-zat yang tidak diinginkan seperti bakteri patogen. Keracunan juga bisa terjadi dalam skala besar dengan melibatkan banyak orang. Biasanya, keracunan massal terjadi karena mengonsumsi makanan dalam jumlah besar, seperti pada saat acara pesta atau menggunakan jasa catering. Faktor yang dapat menyebabkan terjadinya keracunan makanan karena bakteri patogen terdiri dari kontaminasi, pertumbuhan bakteri, dan daya tahan hidup bakteri (BPOM, 2014).

Aerofood ACS adalah penyedia layanan *in-flight* catering terbesar di Indonesia yang telah berpengalaman selama lebih dari 40 tahun dalam menjaga kualitas produknya dengan baik. Aerofood ACS termasuk dalam kategori jasa boga golongan C, yang merupakan golongan tertinggi dalam pengelompokan perusahaan jasa boga. Hal ini menuntut pengawasan yang lebih ketat terhadap pemenuhan standar sistem keamanan pangan yang dimiliki. Penggolongan ini bersumber dari ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096 Tahun 2011, tentang higiene sanitasi jasa boga mengatur bahwa perusahaan jasa boga golongan C dapat memberikan layanan makanan bagi penumpang angkutan umum internasional dan pesawat udara. Dalam rangka mencegah makanan terkontaminasi oleh bahan-bahan yang bisa membahayakan kesehatan manusia, diperlukan

penerapan keamanan pangan sesuai dengan Undang-Undang No. 7 tahun 1996. Penerapan higien sanitasi merupakan salah satu cara untuk mencegah terjadinya kontaminasi melalui makanan. Higien sanitasi merupakan suatu cara pengendalian terhadap empat faktor penyebaran makanan yang terdiri dari tempat atau bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan (Rejeki, 2015). Higien berkaitan erat tentang individu atau penjamah makanan. Penjamah makanan merupakan individu yang berkontak langsung dengan makanan, sehingga dapat berpotensi mengontaminasi makanan. Sanitasi berkaitan erat dengan kondisi lingkungan pada proses produksi. Sanitasi peralatan merupakan salah satu cara untuk mencegah kontaminasi pada peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Sehingga, proses pembersihan dan sanitasi harus sesuai dengan standar untuk menjaga peralatan. Higien sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen, sehingga dapat membahayakan kesehatan konsumen tersebut.

Keracunan makanan bisa terjadi tanpa diduga, maka Aerofood ACS unit Surabaya perlu meningkatkan kewaspadaan terhadap risiko keracunan makanan. Hal tersebut disebabkan oleh pelayanan unit Aerofood ACS Surabaya yang memenuhi kebutuhan makanan sebagian besar penumpang dan kru pesawat di Bandara Internasional Juanda, juga untuk industri seperti rumah sakit. Selain kerugian material dan risiko keamanan penerbangan yang terancam, hal lain yang menjadi dampak serius adalah kehilangan kepercayaan publik terhadap industri penerbangan. Oleh karena itu, penulis akan menyelidiki bagaimana sistem keamanan pangan, khususnya higien sanitasi, diterapkan dalam proses produksi Ayam Semur di Aerofood ACS. Analisis diharapkan dapat memberikan gambaran tentang penggunaan higien sanitasi dalam proses produksi guna menghasilkan produk yang berkualitas.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum pelaksanaan kegiatan magang di Aerofood ACS Surabaya adalah sebagai berikut¹. Untuk mengimplementasikan ilmu dan teori

secara factual dengan merapkan kegiatan magang sehingga memiliki keterampilan dan kemampuan dalam lingkungan kerja.

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

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

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

1. Mengetahui dan memahami proses produksi menu *inflight* Ayam Semur di Aerofood ACS Surabaya.
2. Mengetahui dan mempelajari penerapan *Hygiene* Sanitasi pada proses produksi menu *inflight* Ayam Semur di Aerofood ACS Surabaya.

1.2.3 Manfaat Magang

a. Bagi Mahasiswa

1. Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan mengenai proses produksi menu *inflight* Ayam Semur di Aerofood ACS Surabaya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan di lapangan dan menengaplikasikan *softskill* yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu.
3. Mahasiswa memperoleh pengetahuan lebih dalam tentang penerapan *Hygiene* Sanitasi pada proses produksi menu *inflight* Ayam Semur di Aerofood ACS Surabaya.

b. Bagi Perusahaan

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

1.3.2 Waktu Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan selama empat bulan dimulai pada tanggal 01 Agustus 2024 hingga 30 November 2024. Waktu pelaksanaan magang dilakukan 6 hari kerja dalam seminggu pada bagian produksi dan 5 hari kerja pada bagian *office*. Jam kerja perhari selama 8 jam termasuk jam 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

Minggu Ke-	Departemen
Minggu Ke- 1	SSU
Minggu Ke- 2	MTSU
Minggu Ke- 3	Pre-cutting Vegetabel
Minggu Ke- 4	Bakery and Pastry
Minggu Ke- 5	Frozen Food
Minggu Ke- 6	Hot Dishing

Minggu Ke- 7	Frozen Food
Minggu Ke- 8	Butcher
Minggu Ke- 9	QHSE
Minggu Ke- 10	QHSE
Minggu Ke- 11	QHSE
Minggu Ke- 12	Butcher
Minggu Ke- 13	Pre-cutting Vegetabel
Minggu Ke- 14	Cold Kitchen
Minggu Ke- 15	Hot Dishing
Minggu Ke- 16	Frozen Food

Sumber : Data diolah, 2024.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang dilakukan secara *offline* yang bertempat di Aeorofood ACS Surabaya di Kabupaten Sidoarjo. Metode yang digunakan diantaranya

1. Observasi

Observasi adalah kegiatan atau proses pengamatan sistematis dimana kegiatan tersebut berlangsung secara terus – menerus dari aktivitas secara alami untuk menghasilkan fakta. Data yang diperoleh merupakan data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang ditempat.

2. Wawancara dan Diskusi

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data melalui konsultasi secara langsung dengan pihak yang bersangkutan. Wawancara mengenai asal bahan baku, penyimpanan, kriteria bahan baku yang digunakan dan alur proses pengolahan serta pengangkutan. Data pendukung lain penerapan *Hygiene* sanitasi, sistem pengemasan , pemasaran, dan distribusi produk.

3. Magang

Magang dilakukan dengan cara ikut serta para pekerja untuk melakukan kerja lapang 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 mencari informasi dari berbagai literatur dan mengumpulkan data sebagai penunjang dalam pelaksanaan magang dan juga penyusunan laporan.

5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dilakukan untuk pengambilan data dalam bentuk fisik seperti form, foto, dan video untuk menunjang informasi yang diperoleh di industri.

Magang dilaksanakan dengan kegiatan sebagai berikut :

1. Dilakukan pengenalan perusahaan dan penyesuaian diri dengan lingkungan kerja serta pengenalan terkait aspek keamanan pangan yang terdapat di Aerofood ACS Surabaya oleh pihak *Human Resource Development* (HRD) dan pihak *Quality Control* (QC)
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 *Hygiene* Sanitasi 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, yakni :

Tabel 1. 2 Supervisi Magang

No	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
1.	Supervisi I	05 Agustus 2024
2.	Supervisi II	08 November 2024

Sumber : Data pribadi, 2024