

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Keamanan pangan merupakan suatu hal yang wajib diperhatikan agar produk yang diolah bebas dari bahaya yang menyebabkan sakit berupa cemaran mikroba, benda asing yang masuk, atau bahan kimia yang beracun. (Tenggana dkk, 2020). Hal ini menjadi salah satu faktor yang penting dalam sistem penyelenggaraan pangan. Keamanan pangan termasuk syarat yang mutlak pada produk pangan. Keamanan pangan menjadi aspek yang sangat penting didalam industri makanan, terutama pada industri katering penerbangan yang melayani ribuan penumpang setiap harinya. Keamanan pangan yang baik tidak hanya memberi umpan balik yang positif terhadap konsumen. Namun, juga sebagai bentuk profesionalitas dan tanggung jawab perusahaan terhadap kesehatan konsumen. Menurut UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan, dimana keamanan pangan merupakan suatu kondisi dan upaya yang perlu dilakukan untuk mencegah pangan dari cemaran biologis, kimia, maupun fisik yang dapat mengganggu serta membahayakan kesehatan manusia.

Salah satu cara untuk menjaga keamanan pangan pada produk adalah dengan menerapkan *Standar Operasional Prosedur* (SOP). SOP merupakan suatu pedoman yang wajib dipatuhi oleh karyawan pada setiap proses produksi. Dengan adanya SOP prosedur akan berjalan secara teratur, terarah, serta tertib sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku. Dalam penerapan SOP tidak bisa dianggap hanya sebagai formalitas, namun sebagai pedoman penting yang perlu diawasi dan dievaluasi secara berkelanjutan. Menurut Lestari, dkk (2022). SOP merupakan intruksi tertulis yang dapat menjadi acuan untuk karyawan agar bekerja secara konsisten dan sistematis sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan.

Dalam hal ini, roti bun teriyaki dipilih menjadi sampel yang fokus evaluasi karena produk ini termasuk menu yang diminati serta rutin produksi. Proses

pembuatan yang melibatkan beberapa tahapan seperti pengadonan, fermentasi, baking pengisian filling, proofing, hingga pemanggangan. Setiap tahapan pembuatan roti bun teriyaki memiliki potensi resiko kontaminasi apabila SOP tidak dijalankan dengan benar dan teratur. Apabila SOP tidak dijalankan dengan tertib maka akan menghasilkan produk yang tidak memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh perusahaan. Diperlukan pembuatan standar pada pelaksanaan produksi untuk melakukan proses produksi yang sesuai dengan prinsip keamanan pangan. Standar yang telah diterapkan ini harus mengikuti Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Dimana CPPB inimerupakan syarat-syarat penanganan pangan di seluruh rantai produksi, mulai dari material bahan mentah hingga barang jadi. Selanjutnya, *Standard Operating Procedures* (SOP) yang digunakan untuk membangun standar, dimana digunakan untuk tugas-tugas yang dilakukan secara berulang serta rutin. (Irawati, R. dan Hardiastuti, 2016).

Dalam penerapan SOP ini dapat dikonsultasikan saat menjalankan proses produksi. Penerapan SOP dalam bidang pembuatan atau pengolahan roti bun teriyaki akan menjamin terjaganya keamanan pangan serta mutu produk baik tingkat kimia, biologi, maupun kimia. SOP dapat diartikan sebagai cara melakukan tugas yang dapat digunakan untuk memitigasi risiko dalam suatu proses. Dimana, langkah-langkah mitigasi risiko yang diterapkan dengan tepat dapat mendorong keselamatan kedalam suatu proses.

Berdasarkan hal tersebut penerapan SOP pada produksi roti bun teriyaki menjadi hal sangat penting untuk dilakukan karena sangat efektif. SOP pada dasarnya menjadi pedoman agar setiap proses produksi berjalan sesuai standar mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi. Dengan diterapkannya evaluasi penerapan SOP yang sudah dijalankan sesuai dengan aturan, dapat memperkuat pengawasan agar keamanan pangan tetap terjaga dan konsumen merasa puas. Menurut Tambunan (2008) SOP merupakan pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional yang ada dalam suatu organisasi yang digunakan untuk memastikan, bahwa seluruh keputusan dan tindakan serta penggunaan fasilitas-fasilitas proses yang dilakukan oleh personal dalam organisasi berjalan secara efektif, konsisten, standar dan sistematis.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum pelaksanaan magang di Aerofood ACS Yogyakarta adalah:

1. Untuk memahami penerapan *Standard Operating Procedures* (SOP) di bakery and pastry sebagai salah satu kriteria keamanan pangan.
2. Untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dan memenuhi syarat kelulusan pendidikan Sarjana Terapan (D-4) Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Jurusan Teknologi Pertanian.
3. Untuk menambah pengalaman serta wadah mengimplementasikan teori-teori yang didapat selama perkuliahan ke dunia kerja yang nyata.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di Aerofood ACS Yogyakarta adalah:

1. Untuk mengetahui dan memahami proses produksi *Chicken Teriyaki Bun* di *Bakery and Pastry* pada Aerofood ACS Yogyakarta.
2. Untuk menganalisis penerapan *Standard Operating Procedures* (SOP) yang sudah dicantumkan di Aerofood ACS Yogyakarta berdasarkan penerapannya pada menu *Roti Bun Teriyaki* untuk maskapai Garuda Indonesia.
3. Untuk mengetahui sejauh mana penerapan SOP pada proses produksi *Roti Bun Teriyaki* di Aerofood ACS Yogyakarta sudah berjalan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

### 1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat bagi mahasiswa
  - a. Mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu pengetahuan terutama pada *Standard Operating Procedures* (SOP) yang telah dipelajari di bangku perkuliahan.
  - b. Mahasiswa dapat melatih kedisiplinan, tanggung jawab, serta kemampuan bekerja sama dalam dunia industri.
  - c. Mahasiswa dapat melatih kemampuan untuk bekerja sesuai dengan prosedur baku yang berlaku. Sehingga, dapat membentuk sikap profesional, disiplin, serta tanggung jawab dalam mengikuti standar kerja industri.

## 2. Manfaat bagi Aerofood ACS Yogyakarta

- a. Mendapatkan kontribusi tambahan dari mahasiswa dalam kegiatan mengevaluasi penerapan *Standard Operating Procedures* (SOP) khususnya pada produksi *Roti Bun Teriyaki*.
- b. Perusahaan dapat menerima masukan yang bermanfaat guna peningkatan mutu, keamanan pangan, serta pelayanan kepada konsumen maskapai Garuda Indonesia.
- c. Membangun citra perusahaan sebagai mitra pendidikan yang mendukung pengembangan sumber daya manusia dalam bidang industri pangan.

## 3. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember

- a. Dapat memberikan gambaran sejauh mana mahasiswa mampu menerapkan ilmu teori, khususnya terkait *Standard Operating Procedures* (SOP), manajemen mutu, dan keamanan pangan dalam dunia industri pangan.
- b. Dapat menjadi bahan evaluasi untuk menyempurnakan kurikulum agar lebih relevan dengan kebutuhan industri.
- c. Untuk memperkuat kerja sama yang baik antara perguruan tinggi Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan/industri Aerofood ACS Yogyakarta.

### 1.3 Lokasi dan waktu magang

#### 1.3.1 Lokasi Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di PT Aerofood ACS Unit Yogyakarta yang beralamat di Jl. Ring Road Utara No. 38, Maguwoharjo Depok Sleman – Daerah Istimewa Yogyakarta.

#### 1.3.2 Waktu Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan selama 4 (empat) bulan dimulai tanggal 01 Juli – 31 Oktober 2025 dan dilaksanakan pada 4 departemen yakni *Quality Assurance* (QA), *Bakery and Pastry*, storage, dan *Meal Tray Set Up* (MTSU) dengan rincian sebagai berikut:

**Tabel 1. 1** Kegiatan Magang

<b>Minggu ke-</b>	<b>Departemen</b>
Minggu ke- 1	<i>Quality Assurance (QA)</i>
Minggu ke- 2	<i>Bakery and Pastry</i>
Minggu ke-3	Storage
Minggu ke- 4	<i>Meal Tray Set Up (MTSU)</i>
Minggu ke-5	<i>Meal Tray Set Up (MTSU)</i>
Minggu ke-6	<i>Meal Tray Set Up (MTSU)</i>
Minggu ke-7	<i>Meal Tray Set Up (MTSU)</i>
Minggu ke-8	<i>Meal Tray Set Up (MTSU)</i>
Minggu ke-9	<i>Quality Assurance (QA)</i>
Minggu ke-10	<i>Quality Assurance (QA)</i>
Minggu ke-11	Storage
Minggu ke-12	Storage
Minggu ke-13	<i>Meal Tray Set Up (MTSU)</i>
Minggu ke-14	<i>Meal Tray Set Up (MTSU)</i>
Minggu ke-15	<i>Quality Assurance (QA)</i>
Minggu ke-16	<i>Quality Assurance (QA)</i>

## 1.4 Metode Pelaksanaan

### 1.4.1 Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang ini dilakukan secara luring dengan rentan waktu kurang lebih 16 minggu yang bertempat di Aerofood ACS Yogyakarta dengan beberapa metode yang digunakan yaitu:

#### 1. Observasi

Observasi merupakan proses mendengarkan informasi, mengumpulkan data, serta mengamati sesuatu secara langsung. Informasi dan data yang diperoleh ini merupakan data primer yang diperoleh selama magang. Data ini yang digunakan sebagai bahan acuan pembuatan laporan magang. Menurut Nurjanah dan Anggraini (2020) metode observasi yaitu penelitian yang dilakukan secara langsung.

#### 2. Wawancara dan diskusi

Wawancara yang dilakukan guna memperoleh informasi dengan bertanya secara langsung kepada karyawan atau individu yang terlibat di lokasi magang. Dari wawancara yang dilakukan ini bertujuan untuk mengetahui beberapa informasi seperti alur proses produksi, suhu penyimpanan, penerapan *Standard*

*Operating Procedures* (SOP), pengemasan, hingga distribusi. Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan melibatkan interaksi langsung antara peneliti dan responden, dimana peneliti menyajikan pertanyaan guna menggali informasi mendalam mengenai topik yang diteliti (Romdona, 2025).

### 3. Studi pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan beberapa literatur yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan. Studi pustaka ini dapat dijadikan bahan pendukung dari hasil serta pembahasan yang telah dilakukan melalui metode-metode sebelumnya.

### 4. Dokumentasi

Metode dokumentasi digunakan untuk melengkapi suatu hasil data yang diperoleh melalui teknik wawancara serta pengamatan yang telah dilaksanakan sebelumnya. Dokumentasi merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan peneliti kualitatif untuk mendapatkan gambaran dari sudut pandang subjek.