

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Makanan dan minuman atau yang lebih dikenal sebagai pangan memang menjadi kebutuhan pokok bagi manusia yang langsung memengaruhi kelangsungan hidupnya baik dari sisi jumlah maupun kualitasnya. Lebih dari itu, pangan mendukung pertumbuhan serta perkembangan fisik, memperbaiki dan memelihara sel-sel tubuh yang rusak atau menua, mengendalikan proses metabolisme, serta memperkuat pertahanan alami terhadap berbagai penyakit. Pangan yang ideal untuk kesehatan adalah jenis makanan dan minuman yang bersih secara higienis, aman dikonsumsi, mendukung kesejahteraan tubuh, serta menyediakan nutrisi seimbang seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air tanpa kandungan zat berbahaya yang bisa mengganggu kesehatan (Adelia et al., 2018).

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting dalam industri makanan dan minuman di seluruh dunia. Menurut *World Health Organization* (2020), setiap tahunnya jutaan orang mengalami gangguan kesehatan akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi mikroorganisme patogen, bahan kimia berbahaya, atau kontaminan fisik. Oleh karena itu, penerapan higiene dan sanitasi yang baik dalam proses produksi makanan menjadi salah satu upaya utama untuk mencegah risiko tersebut dan menjamin produk yang aman dikonsumsi.

Di Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan (*BPOM*) menegaskan bahwa standar higiene dan sanitasi harus diterapkan secara ketat di seluruh rantai produksi makanan, mulai dari penerimaan bahan baku hingga distribusi produk akhir (BPOM RI, 2018). Hal ini bertujuan untuk mengurangi risiko kontaminasi silang dan menjaga mutu produk agar sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan pangan.

Dalam konteks industri katering penerbangan, standar kebersihan dan keamanan pangan menjadi lebih kritis karena makanan yang disajikan langsung

rentan terhadap gangguan kesehatan. PT Aerofood ACS Yogyakarta sebagai salah satu penyedia jasa katering penerbangan di Indonesia, menerapkan sistem manajemen keamanan pangan yang mengacu pada standar internasional seperti *ISO 22000* dan *HACCP* untuk memastikan setiap produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi yang ketat.

Salah satu lini produksi utama di Aerofood ACS Yogyakarta adalah *Meal Crew Cycle I* yang khusus menyediakan makanan untuk awak pesawat. Proses produksi ini harus dijalankan dengan pengawasan ketat terhadap kebersihan lingkungan, peralatan, bahan baku, serta perilaku pekerja agar terhindar dari kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Namun, dalam pelaksanaannya, terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan waktu dan kesadaran pekerja yang dapat mempengaruhi efektivitas penerapan higiene dan sanitasi (Mahmudiono et al., 2020).

Berdasarkan hal tersebut, penulis melakukan magang di Aerofood ACS Yogyakarta untuk mempelajari secara langsung penerapan higiene dan sanitasi pada proses produksi *Meal Crew Cycle I*, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta memberikan rekomendasi perbaikan. Diharapkan hasil magang ini dapat memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan kualitas dan keamanan produk makanan di perusahaan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa.
2. Untuk memahami dan mengaplikasikan penerapan higiene dan sanitasi dalam proses produksi makanan, khususnya pada area produksi *Meal Crew Cycle I*.
3. Syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mengetahui penerapan higiene dan sanitasi pada tempat pengolahan makanan di area produksi *Meal Crew Cycle 1* Aerofood ACS Yogyakarta.
2. Menganalisis penerapan sanitasi terhadap peralatan dan perlengkapan produksi yang digunakan dalam proses pengolahan *Meal Crew Cycle 1*.
3. Menilai penerapan higiene personal karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi *Meal Crew Cycle 1*.
4. Mengidentifikasi sistem pengawasan suhu dan pengendalian mutu yang diterapkan selama proses pengolahan makanan *Meal Crew Cycle 1*.

### 1.2.3 Manfaat magang

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Menambah wawasan dan pengalaman praktis mengenai penerapan higiene dan sanitasi di industri makanan.
  - 2) Mengembangkan keterampilan teknis dan profesional yang relevan dengan bidang keamanan pangan.
- b. Bagi Perusahaan.
  - 1) Mendapatkan masukan dan evaluasi terkait penerapan higiene dan sanitasi di lini produksi *Meal Crew Cycle 1*.
  - 2) Meningkatkan kualitas dan keamanan produk melalui rekomendasi perbaikan yang diberikan.
- c. Bagi Instansi
  - 1) Menjadi bahan evaluasi dan pengembangan kurikulum yang lebih aplikatif sesuai kebutuhan industri.
  - 2) Membangun kerja sama antara Politeknik Negeri Jember dengan Aerofood ACS Yogyakarta.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

#### 1.3.1 Lokasi Magang

Praktik Kerja Lapang dilaksanakan di Aerofood ACS Yogyakarta yang terletak di Jl. Ring Road Utara No. 38, Maguwoharjo, Depok, Kecamatan Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55282

#### 1.3.2 Waktu Magang

Kegiatan Magang ini dilaksanakan dalam jangka waktu  $\pm$  4 bulan yakni pada tanggal 1 Juli 2025 sampai dengan 1 Oktober 2025. Waktu pelaksanaan Magang dilakukan 6 hari kerja (senin-sabtu) dalam seminggu selama 8 jam perharinya termasuk jam istirahat selama 1 jam. Sedangkan untuk hari libur/tanggal merah tetap libur.

#### 1.3.3 Jadwal Magang

Jadwal Magang yang telah dilaksanakan di Aerofood ACS Yogyakarta dapat dilihat pada Tabel 1.1

**Tabel 1. 1** Kegiatan Magang

<b>Minggu ke-</b>	<b>Divisi</b>
Minggu ke-1	(QA) <i>Quality Assurance</i>
Minggu ke-2	<i>Storage</i>
Minggu ke-3	(MTSU) <i>Meal Try Set Up</i>
Minggu ke-4	<i>Bakery &amp; Pastry</i>
Minggu ke-5	<i>Storage</i>
Minggu ke-6	<i>Storage</i>
Minggu ke-7	<i>Storage</i>
Minggu ke-8	<i>Storage</i>
Minggu ke-9	(QA) <i>Quality Assurance</i>

Minggu ke-	Divisi
Minggu ke-10	(QA) <i>Quality Assurance</i>
Minggu ke-11	<i>Storage</i>
Minggu ke-12	<i>Storage</i>
Minggu ke-13	<i>Storage</i>
Minggu ke-14	(MTSU) <i>Meal Try Set Up</i>
Minggu ke-15	(QA) <i>Quality Assurance</i>
Minggu ke-16	(QA) <i>Quality Assurance</i>

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Terdapat beberapa metode yang digunakan dalam melaksanakan Magang di Aerofood ACS Yogyakarta untuk memperoleh data yang digunakan dalam penyusunan laporan sebagai berikut:

a. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan mahasiswa mengikuti magang secara langsung di Aerofood ACS dibawah pengawasan pembimbing lapang. Sebelum dilaksanakan praktek kerja lapang, pembimbing lapang mengenalkan lokasi yang akan dilakukan praktek kerja dan pembagian lokasi. Selain itu diberi induksi tentang aturan-aturan yang harus dipatuhi pada saat pelaksanaan kerja praktik.

b. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung proses produksi oleh mahasiswa dengan kegiatan kerja praktek. Observasi ini dilaksanakan untuk mengamati segala aktivitas yang terjadi pada proses produksi serta kondisi lingkungan pabrik.

c. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan tanya jawab secara langsung kepada pekerja bagian produksi, *QHSE*, dan Kepala chef.

d. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara mengumpulkan dan memperoleh data dari literatur yang berkaitan dengan judul laporan yang mahasiswa ambil.

e. Dokumentasi

Mendokumentasikan semua kegiatan yang dilakukan selama kerja praktek sebagai data pendukung laporan serta sebagai bukti telah melakukan magang.