

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perusahaan *in-flight catering* merupakan salah satu perusahaan jasa boga yang memiliki standar keamanan yang tinggi. Setiap makanan yang disajikan harus melalui tahapan yang higienis dan terkontrol, karena makanan tersebut dikonsumsi oleh penumpang dari berbagai dunia. Oleh karena itu, penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) sangat penting dan menjadi hal yang krusial dalam menjamin kualitas mutu dan keamanan makanan pada perusahaan *in-flight catering*.

*Good Manufacturing Practice* (GMP) adalah pedoman yang menjelaskan cara memproduksi atau mengolah pangan olahan agar aman, bermutu baik dan layak untuk dikonsumsi (UNICEF, 2020). GMP memiliki 18 ruang lingkup persyaratan yang harus diterapkan bagi industri pengolahan. 18 ruang lingkup itu 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 (Elfia & Anggriawin, 2023). Penerapan GMP secara konsisten dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan menjaga kualitas produk pangan.

Aerofood ACS merupakan salah satu perusahaan *in-flight catering* yang ada di Indonesia. Salah satu menu yang diproduksi di Aerofood ACS adalah Ayam Panggang Kecap. Menu ini merupakan salah satu menu *frozen food* yang sering diproduksi di Aerofood ACS. Proses pengolahan Ayam Panggang Kecap melibatkan beberapa tahapan penting, seperti penerimaan bahan baku, penyimpanan, marinasi, pemanggangan, dan pengemasan. Setiap tahapan tersebut memerlukan pengawasan dan penerapan prinsip GMP agar mutu serta keamanan produk tetap terjaga.

Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan pengamatan dan evaluasi terhadap penerapan GMP pada proses produksi menu Ayam Panggang Kecap di

perusahaan catering penerbangan. Melalui analisis ini, diharapkan dapat diketahui sejauh mana perusahaan telah menerapkan prinsip-prinsip GMP serta area mana yang masih perlu diperbaiki untuk meningkatkan mutu dan keamanan produk.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum magang ini adalah untuk memahami secara komprehensif penerapan sistem keamanan pangan, khususnya *Good Manufacturing Practice* (GMP), serta mempelajari alur dan pengendalian mutu pada proses produksi makanan di Aerofood ACS Surabaya.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

1. Mengamati dan mempelajari alur proses produksi menu Ayam Panggang Kecap di perusahaan catering penerbangan.
2. Mengidentifikasi penerapan prinsip-prinsip *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada setiap tahap proses produksi.
3. Mengevaluasi kesesuaian penerapan GMP terhadap standar dan prosedur yang berlaku.
4. Mengetahui faktor-faktor yang memengaruhi mutu dan keamanan produk selama proses produksi.
5. Memberikan saran atau rekomendasi perbaikan terkait penerapan GMP untuk meningkatkan kualitas produk.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

1. Bagi Mahasiswa:
  - a. Melatih kemampuan observasi, analisis, dan pemecahan masalah di lingkungan kerja nyata.
  - b. Menjadi bekal pengetahuan dan keterampilan untuk menghadapi dunia kerja di bidang industri pangan atau sistem mutu.
  - c. Menambah wawasan dan pengalaman praktis mengenai penerapan GMP di industri pangan.
  - d. Melatih kemampuan observasi, analisis, dan pemecahan masalah di lingkungan kerja nyata.

- e. Menjadi bekal pengetahuan dan keterampilan untuk menghadapi dunia kerja di bidang industri pangan atau sistem mutu.
2. Bagi Perusahaan:
    - a. Mendapatkan masukan dan evaluasi mengenai penerapan GMP pada proses produksi makanan, khususnya menu Ayam Panggang Kecap.
    - b. Membantu dalam mengidentifikasi area yang dapat ditingkatkan untuk mendukung sistem keamanan pangan perusahaan.
  3. Bagi Perguruan Tinggi:
    - a. Sebagai media untuk menilai kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari.
    - b. Sebagai bentuk kerja sama antara perguruan tinggi dan dunia industri dalam meningkatkan kualitas pendidikan vokasional dan profesional.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

#### 1.3.1 Lokasi Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di Aerofood ACS Surabaya yang beralamat di Jl. Raya Juanda Waru, Sedati Kulon, Wedi, Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61257, Indonesia.

#### 1.3.2 Waktu Magang

Pelaksanaan magang dilakukan selama 18 Minggu dimulai pada tanggal 7 Juli 2025 – 15 November 2025, dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 1. Jadwal Magang

Minggu	Hari / Tanggal						
	S	S	R	K	J	S	M
Juli							
1	(7) Induksi	(8) QC	(9) QC	(10) QC	(11) QC	(12) -	(13) -
2	(14) QC	(15) QC	(16) QC	(17) QC	(18) QC	(19) -	(20) -
3	(21)	(22)	(23)	(24)	(25)	(26)	(27)

	FF	FF	PC	BT	BK	-	BK
4	(28) SU	(29) ID	(30) FF	(31) FF			
<b>Agustus</b>							
4					(1) BK	(2) PC	(3) -
5	(4) HD	(5) HD	(6) FF	(7) FF	(8) OP	(9) -	(10) -
6	(11) PC	(12) PC	(13) CK	(14) CK	(15) FF	(16) BT	(17) -
7	(18) BT	(19) BT	(20) HD	(21) -	(22) FF	(23) FF	(24) -
8	(25) ID	(26) ID	(27) BK	(28) BK	(29) FF	30) FF	
<b>September</b>							
8							(1) -
9	(2) BK	(3) FF	(4) FF	(5) -	(6) -	(7) ID	(8) CK
10	(9) CK	(10) OP	(11) OP	(12) HD	(13) ID	(14) -	(15) -
11	(22) SU	(23) SU	(24) BK	(25) BK	(26) BT	(27) OP	(28) -
12	(29) PC	(30) PC					
<b>Oktober</b>							
12			(1) OP	(2) OP	(3) BT	(4) -	(5) ID
13	(6) QC	(7) QC	(8) QC	(9) QC	(10) QC	(11) -	(12) -

14	(13) QC	(14) QC	(15) QC	(16) QC	(17) QC	(18) -	(19) -
15	(20) QC	(21) QC	(22) QC	(23) QC	(24) QC	(25) -	(26) -
16	(27) QC	(28) QC	(29) QC	(30) QC	(31) QC		
<b>November</b>							
16						(1) -	(2) -
17	(3) BK	(4) BK	(5) BT	(6) BT	(7) SU	(8) OP	(9) -
18	(10) SU	(11) SU	(12) OP	(13) OP	(14) FF	(15) PC	
Keterangan: BK: <i>Bakery &amp; Pastry</i> PC: <i>Pre-cut Vegetables</i> CK: <i>Cold Kitchen</i> BT: <i>Butcher</i> HD: <i>Hot Dishing</i> FF: <i>Frozen Food</i> ID: <i>Industrial</i> SU: <i>Standard set up-lift</i> OP: MTSU ( <i>Meal Tray Set Up</i> )							

## 1.4 Metode Pelaksanaan

### 1.4.1 Pelaksanaan Magang

Dalam pelaksanaan kegiatan magang ini, digunakan beberapa metode untuk memperoleh data dan informasi yang relevan terkait dengan kegiatan operasional serta penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di perusahaan, yaitu melalui observasi, studi pustaka, praktik lapang, wawancara dan diskusi,.

#### 1. Observasi

Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati langsung proses produksi di area kerja perusahaan. Kegiatan ini mencakup pengamatan pada tahap penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi makanan. Melalui observasi ini, dapat dilihat secara nyata bagaimana penerapan prinsip-prinsip GMP dilakukan di setiap tahapan produksi.

#### 2. Wawancara dan Diskusi

Wawancara dan diskusi dilakukan dengan beberapa pihak yang terlibat dalam kegiatan produksi, seperti supervisor, bagian *quality assurance*, dan karyawan di area kerja. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mendapatkan informasi dan penjelasan lebih dalam mengenai prosedur kerja, penerapan GMP, serta kendala yang dihadapi selama proses produksi.

#### 3. Studi Literatur

Metode studi literatur dilakukan dengan mencari dan mempelajari berbagai sumber informasi seperti buku, jurnal ilmiah, dan dokumen perusahaan yang relevan. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkuat pemahaman teori mengenai GMP serta kaitannya dengan sistem keamanan pangan di industri *in-flight catering*.

#### 4. Praktik Lapang

Metode praktik lapang dilakukan dengan ikut terlibat secara langsung dalam kegiatan produksi di perusahaan. Melalui kegiatan ini, penulis dapat mempraktikkan dan memahami penerapan GMP di lapangan, mulai dari kebersihan personal, cara penanganan bahan, hingga pengawasan mutu pada menu Ayam Panggang Kecap.

#### 1.4.2 Supervisi Magang

Supervisi magang dilaksanakan oleh dosen pembimbing secara langsung di Aerofood ACS Surabaya. Kegiatan supervisi dilakukan untuk memantau perkembangan mahasiswa selama kegiatan magang berlangsung. Supervisi dilakukan sekali yaitu pada Kamis, 6 November 2025.