

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu komponen substansi yang dibutuhkan bagi tubuh, sehingga mutu makanan yang akan dimasukkan dalam tubuh harus diperhatikan dari segi keamanan dan mutunya. Penerapan mutu dengan menggunakan teknik pendekatan kualitas (*Quality Control*), yang ada saat ini sangat tidak dimungkinkan untuk menghasilkan makanan menimbulkan masalah yang seperti akan yang dikhawatirkan. Terlebih lagi bahwa untuk menghasilkan makanan dengan tingkat kepercayaan (*degree of confidence*) yang sangat tinggi maka diperlukan prosedur pengujian (*testing procedures*) yang menggunakan sampel dalam jumlah yang sangat besar (El-deen, et al., 2016) Hal ini akan berakibat bahwa sebagian besar makanan yang diproduksi harus digunakan untuk keperluan pengujian sehingga hanya akan menyisakan sebagian kecil bahan makanan yang ada (Araújo, et al., 2018).

Keamanan pangan difokuskan untuk memastikan bahwa makanan tidak akan membahayakan kesehatan ketika disiapkan atau dikonsumsi. Hal ini terkait dengan seperangkat aturan dan teknik yang diperlukan untuk memastikan keamanan pangan di semua tahap rantai makanan, dalam konteks ini, sangat penting bahwa pengetahuan tentang masalah yang terkait dengan keamanan pangan adalah langkah pertama dalam pengajarannya (Latorres, et al., 2016). Keamanan Pangan (*food safety*) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Salah satu sistem keamanan pangan seperti HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) 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). Konsep HACCP dapat diterapkan dalam seluruh proses pengolahan makanan. Aplikasi HACCP pada umumnya dilakukan dengan analisis kendali kritis pada proses penerimaan bahan baku, proses produksi, sampai dengan penyimpanan sebelum produk dipasarkan (Sadek, 2010).

Penerapan HACCP tidak hanya untuk industri pangan melainkan dapat diterapkan pada industri catering dan jasa boga serta makanan di hotel dan restoran. Untuk itu perusahaan pangan modern sangat perlu untuk menentukan standar mutu untuk konsumen yang dilayaninya. Aerofood ACS merupakan perusahaan yang bergerak dalam pelayanan jasa boga penerbangan (Ayman, 2019) dengan pengalamannya selama 40 tahun sebagai penyedia airline catering bertaraf internasional. Makanan yang dibuat dalam penerbangan akan berbeda sifatnya dengan layanan restoran. Karena makanan dalam penerbangan disajikan kepada pelanggan, waktu yang cukup lama setelah disiapkan dan dimasak dalam jumlah besar, kecerobohan dalam proses apapun dapat berdampak penting pada rasa dan kesegaran makanan (Lee dan Ko, 2016).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Secara umum, kegiatan magang yang dilaksanakan di Aerofood ACS Surabaya bertujuan untuk:

1. Memahami penerapan aktual sistem keamanan pangan (food safety) yang telah dipelajari selama perkuliahan serta mengaplikasikan pengetahuan tersebut di lingkungan kerja nyata.
2. Mengembangkan wawasan, kemampuan teknis, dan kreativitas dalam bidang Teknologi Rekayasa Pangan yang diterapkan di perusahaan.
3. Mengasah keterampilan di bidang yang relevan dengan Teknologi Rekayasa Pangan guna membentuk lulusan Sarjana Terapan Teknologi Rekayasa Pangan (S.Tr.T.P) yang kompeten dan siap memasuki dunia kerja.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Secara khusus, pelaksanaan kegiatan magang di Aerofood ACS Surabaya memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui serta memahami tahapan proses produksi roast chicken di Aerofood ACS Surabaya.
2. Mempelajari dan menganalisis penerapan sistem keamanan pangan (food safety) menggunakan metode Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada proses pengolahan roast chicken di perusahaan tersebut.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Kegiatan magang di Aerofood ACS Surabaya diharapkan memberikan manfaat bagi berbagai pihak sebagai berikut :

1. Manfaat untuk mahasiswa:
  - a. Menambah pengetahuan dan keterampilan praktis terkait proses pengolahan produk pangan.
  - b. Memberikan kesempatan untuk menerapkan teori dan konsep Teknologi Rekayasa Pangan yang telah dipelajari di kampus ke dalam praktik industri.
  - c. Melatih kemampuan berpikir kritis, pemecahan masalah, serta komunikasi profesional di lingkungan kerja.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember (Polije):
  - a. Memperkuat hubungan kemitraan antara institusi pendidikan dan dunia industri.
  - b. Menjadi bahan evaluasi dalam penyusunan dan penyempurnaan kurikulum agar lebih relevan dengan kebutuhan industri pangan.
3. Manfaat untuk industri:
  - a. Meningkatkan hubungan kerja sama yang saling menguntungkan antara perusahaan dan lembaga pendidikan.

- b. Memberi kesempatan bagi industri untuk mengenal calon tenaga kerja yang memiliki kompetensi dan kesiapan kerja di bidang Teknologi Rekayasa Pangan.

### 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 18 minggu dengan rincian kegiatan magang disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut :

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan Magang

Bulan	Hari						
	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
Juli	(7) Induksi	(8) Industrial	(9) Cold Kitchen	(10) Cold Kitchen	(11) Standard Uplift	(12) -	(13) Frozen Food
	(14) Hot Dishing	(15) Hot Dishing	(16) Industrial	(17) Industrial	(18) Pre-cut Vegetable	(19) Frozen Food	(20) -
	(21) Standard Uplift	(22) Standard Uplift	(23) Bakery & Pastry	(24) Bakery & Pastry	(25) Frozen Food	(26) -	(27) Industrial
	(28) Meal Tray Set Up	(29) Meal Tray Set Up	(30) Bakery & Pastry	(31) Bakery & Pastry			
Agustus					(1) Industrial	(2) Frozen Food	(3) -
	(4) Butcher	(5) Butcher	(6) Hot Dishing	(7) Hot Dishing	(8) Frozen Food	(9) -	(10) Frozen Food
	(11) Standard Uplift	(12) Standard Uplift	(13) Bakery & Pastry	(14) Bakery & Pastry	(15) Butcher	(16) Frozen Food	(17) -

	(18) Cold Kitchen	(19) Meal Tray Set Up	(20) Hot Dishing	(21) -	(22) Frozen Food	(23) -	(24) Bakery & Pastry
	(25) Butcher	(26) Butcher	(27) Frozen Food	(28) Frozen Food	(29) Hot Dishing	(30) Frozen Food	(31) -
September	(1) -	(2) Bakery & Pastry	(3) Bakery & Pastry	(4) Cold Kitchen	(5) -	(6) -	(7) Frozen Food
	(8) Industrial	(9) Industrial	(10) Frozen Food	(11) Frozen Food	(12) Meal Tray Set Up	(13) Pre-cut Vegetable	(14) -
	(15) -	(16) -	(17) -	(18) Hot Dishing	(19) Bakery & Pastry	(20) -	(21) Bakery & Pastry
	(22) Frozen Food	(23) Frozen Food	(24) Cold Kitchen	(25) Cold Kitchen	(26) Meal Tray Set Up	(27) Bakery & Pastry	(28) -
	(29) QC (Receiving)	(30) QC (Receiving)					
Oktober			(1) QC (Receiving)	(2) QC (Receiving)	(3) QC (Receiving)	(4) -	(5) -
	(6) QC (Hot Dishing)	(7) QC (Hot Dishing)	(8) QC (Hot Dishing)	(9) QC (Hot Dishing)	(10) QC (Hot Dishing)	(11) -	(12) -
	(13) QC (Receiving)	(14) QC (Receiving)	(15) QC (Receiving)	(16) QC (Receiving)	(17) QC (Receiving)	(18) -	(19) -
	(20) Frozen Food	(21) Frozen Food	(22) Bakery & Pastry	(23) Bakery & Pastry	(24) Cold Kitchen	(25) Cold Kitchen	(26) -
	(27) Butcher	(28) Butcher	(29) Hot Dishing	(30) Hot Dishing	(31) Pre-cut Vegetable		
November						(1) -	(2) Frozen Food

	(3) Pre-cut Vegetable	(4) Pre-cut Vegetable	(5) Bakery & Pastry	(6) Bakery & Pastry	(7) Industrial	(8) Industrial	(9) -
	(10) Meal Tray Set Up	(11) Meal Tray Set Up	(12) Frozen Food	(13) Frozen Food	(14) Cold Kitchen	(15) -	(16) Industrial

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan magang di Aerofood ACS Surabaya dilakukan secara langsung melalui praktek lapang dengan para pekerja yang bersangkutan. Adapun proses pelaksanaan magang diiringi dengan observasi, wawancara serta diskusi guna mendapatkan data primer dan studi literatur guna mengolah data sekunder.

##### 1. Observasi

Metode observasi merupakan metode yang dilakukan dengan mengamati, menyaksikan, memperhatikan guna nantinya dilanjutkan dengan perekaman hasil observasi menggunakan catatan atau alat bantu lainnya. Pelaksanaan metode observasi di Aerofood ACS Surabaya dengan mengamati secara langsung proses mulai dari pengadaan barang, kedatangan bahan, proses produksi, hingga barang jadi dan siap untuk dikirim ke bandara. Proses observasi ini diterapkan berdasarkan batas kritis yang telah diketahui dan menjadi acuan untuk hasil pengamatan.

##### 2. Wawancara dan Diskusi

Kegiatan wawancara dalam hal ini dapat dilakukan dengan menjadikan pekerja seperti juru masak, staff QC/HSE sebagai responden dengan diiringi proses diskusi internal dan dilanjutkan dengan diskusi secara keseluruhan atau evaluasi dengan pembimbing lapang di Aerofood ACS Indonesia setiap satu minggu sekali.

##### 3. Praktik Lapang

Praktik lapang dilakukan dengan konsep terjun langsung namun tetap diawasi dan dalam jangkauan petugas terkait guna mengetahui proses berjalannya produksi secara keseluruhan dengan mengatur manajemen waktu guna mempelajari dan mengimplementasikan secara individu di lapangan kerja.

##### 4. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan untuk memperoleh data sekunder dengan tetap mengacu pada data primer yang telah didapatkan. Studi literatur dapat berperan sebagai acuan dan juga wawasan untuk mencapai tujuan magang yang diharapkan.