

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan jumlah penduduk yang padat dan memiliki kebutuhan pangan yang tinggi. Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi setiap manusia dan berperan penting dalam meningkatkan kesehatan masyarakat, sehingga mereka dapat melakukan aktivitas harian dengan optimal. Pangan yang berkualitas adalah pangan yang aman untuk dikonsumsi, bebas dari bahan beracun, dan tidak terkontaminasi oleh mikroorganisme, zat kimia, serta benda lainnya yang dapat menjadi gangguan, berisiko, atau membahayakan kesehatan manusia.

Perkembangan sektor pangan yang terus melesat mengakibatkan persaingan yang sangat sengit di pasar global. Untuk dapat bersaing di pasar yang bebas, maka sektor pangan di Indonesia harus mampu memproduksi barang yang berkualitas tinggi dan terjamin keamanannya. Saat ini, banyak industri pangan yang berfokus pada layanan *catering*muncul. Jangkauan konsumen *catering* semakin luas, mencakup *catering* untuk acara, *catering* industri, serta *catering* untuk penerbangan yang sering disebut sebagai *inflightcatering*. *Inflightcatering* adalah layanan yang menyediakan pangan untuk pilot, kru, dan penumpang pesawat.

Pengolahan pangan dalam bisnis *catering* wajib mematuhi langkah-langkah yangbenar untuk memastikan keamanan serta *hygiene* produk yang dihasilkan. Jika makanan tidak diolah secara *hygiene*, maka resiko kontaminasi bakteri akan meningkat, yang akhirnya dapat membahayakan kesehatan konsumen. Menteri Kesehatan Republik Indonesia telah membuat permenkes No. 715/Menkes/SK/V/2003 mengenai penyehatan makanan pada industri jasa boga atau *catering* di Indonesia untuk menyediakan makanan yang sehat, bergizi, dan terjamin keamanannya dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu, pengolahan makanan dalam layanan *catering* harus mendapatkan pengolahan, teknik pengemasan, dan proses distribusi hingga sampainya di tangan konsumen. Salah satu cara agar menjamin keamanan pangan yaitu menggunakan system

pengendalian kualitas keamanan pangan dengan metode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). HACCP merupakan suatu sistem pengawasan untuk mencegah kemungkinan terjadinya keracunan atau *foodborne disease*. Penerapan metode HACCP dapat digunakan di seluruh rantai makanan, mulai dari bahan mentah hingga produk jadi, dan di seluruh rangkaian proses produksi, meminimalisir bahaya dan menghasilkan produk berkualitas tinggi. Menurut WHO (*world health organization*), metode HACCP dinilai efektif untuk menurunkan tingkat penyakit bawaan makanan.

Aerofood ACS Surabaya merupakan salah satu perusahaan di Indonesia yang bergerak dibidang pangan khususnya untuk kegiatan *inflight* yang bertaraf internasional. Perusahaan ini sudah bersertifikat ISO 9001: 2015 dan ISO 22000: 2018. Perusahaan ini sangat mementingkan kualitas dan keamanan produk makanannya, yang diproses sesuai standar internasional. ISO 9001 memapaparkan mengenai persyaratan khusus sistem manajemen mutu sebagai pelengkap untuk persyaratan produk dan jasa. Sedangkan ISO 22000 ini memiliki prasyarat bahwa perusahaan telah menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*), SSOP (*Sanitasi Standar Operational Procedure*), dan HACCP (*Hazard Analyze Critical Control Point*). Penerapan metode HACCP dapat dipergunakan dalam seluruh rantai pangan mulai bahan baku hingga produk jadi serta seluruh rangkaian proses produksi sehingga meminimalisir adanya bahaya dan menghasilkan produk yang berkualitas. Khususnya produk yang memiliki bahan baku hewani seperti daging, ikan, maupun ayam karena mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme dan patogen sehingga akan sangat beresiko terjadinya keracunan pangan. Berdasarkan uraian tersebut, maka pada kesempatan ini dilakukan analisis mengenai penerapan sistem keamanan ini dilakukan analisis mengenai penerapan sistem keamanan pangan dengan metode HACCP pada proses produksi makanan di Aerofood ACS Surabaya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

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

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pemahaman mahasiswa terhadap kegiatan di perusahaan atau industri pangan.
2. Untuk mengetahui penerapan keamanan pangan (food safety) yang di pelajari di perkuliahan dan menerapkan ilmu yang didapat pada lingkungan perusahaan.
3. Sebagai syarat untuk menyelesaikan jenjang pendidikan diploma III di Program Studi Teknologi Industri Pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

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

1. Untuk mengetahui dan memahami proses produksi menu menu *omelette rattatuile* untuk meal kelas ekonomi Garuda Indonesia di section Hot Dishing Aerofood ACS Surabaya
2. Untuk mengetahui dan memahami penerapan HACCP pada proses produksi menu *omelette rattatuile* untuk meal kelas ekonomi Garuda Indonesia di section Hot Dishing Aerofood ACS Surabaya.

1.2.3 Manfaat Magang

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

1. Manfaat untuk mahasiswa :
 - a. Mahasiswa dapat menambah wawasan dan keterampilan untuk mengenai proses pengolahan produk pangan.
 - b. Sebagai tolak ukur bagi mahasiswa untuk mengenal dunia kerja khususnya di industri pangan.
 - c. Mahasiswa dapat menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada menu *Omelette rattatuile* dengan saus sancanse

2. Manfaat bagi Aerofood ACS Surabaya
 - a. Mendapatkan bantuan berupa tenaga kerja untuk membantu proses produksi di Aerofood ACS Surabaya.
 - b. Mendapatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa sehingga dapat dijadikan sebagai acuan atau rekomendasi rekrutmen sumber daya manusia di Aerofood ACS Surabaya.
3. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember
 - a. Meningkatkan keterampilan dan kemampuan mahasiswa pada bidang teknologi pangan.
 - b. Membangun kerjasama yang baik antara perguruan tinggi dengan perusahaan.

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

Tabel 1.1 Kegiatan Magang

Bulan / Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
Agustus	(4) PC	(5) PC	(6) SU	(7) SU	(8) HD	(9) BK	(10) OFF
	(11) OP	(12) OP	(13) BK	(14) BK	(15) HD	(16) OFF	(17) PC
	(18) FF	(19) OFF	(20) FF	(21) OP	(22) CK	(23) BK	(24) OFF
	(25) SU	(26) SU	(27) BK	(28) BK	(29) PC	(30) HD	(31) OFF

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

November						(1) BK	(2) OFF
	(3) QC CK	(4) QC CK	(5) RV	(6) QC CK	(7) QC HD	(8) OFF	(9) OFF
	(10) QC HD	(11) QC HD	(12) LAB	(13) QC CK	(14) SU	(15) OFF	(16) QC HD
	(17) QC SU	(18) QC SU	(19) QC SU	(20) RV	(21) RV	(22) OFF	(23) OFF
	(24) BT	(25) BT	(26) OP	(27) OP	(28) ESU	(29) OFF	(30) BK
Desember	(1) FF	(2) FF	(3) CK	(4) CK	(5) PC		

1.3.1 Lokasi magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di Aerofood ACS Surabaya yang berlokasi jalan Raya Juanda - Surabaya, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Kecamatan Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

1.3.2 Waktu Magang

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan selama 4 (empat) bulan dimulai pada tanggal 4 agustus 2025 – 30 november 2025 dan dilakukan pada 2 departemen yakni produksi dan QHSE dengan rincian sebagai berikut :

1.3.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan magang ini dilakukan secara langsung selama kurang lebih 16 minggu yang dilaksanakan di Aerofood ACS Surabaya dengan metode yang digunakan sebagai berikut :

1. Observasi

Oberservasi merupakan proses mengumpulkan informasi atau data dengan cara melihat, mendengarkan, mencatat, dan mengamati suatu objek secara langsung. Informasi dan data yang diperoleh merupakan data primer yang diperoleh selama magang. Data tersebut akan digunakan sebagai bahan untuk menyusun laporan magang.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data dan informasi dengan bertanya secara langsung kepada karyawan pihak industri yang terlibat di lokasi magang. Wawancara dilakukan bertujuan untuk mengetahui berbagai informasi seperti tenaga kerja, pemasok bahan baku, asal, penyimpanan bahan baku, alur proses produksi, penyimpanan, serta data dukung lainnya yang terkait dengan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point*, pengemasan, pemasaran, dan distribusi.

3. Praktik Lapang

Praktik lapang dilakukan dengan cara membantu langsung proses produksi namun tetap dalam pengawasan dan bimbingan dari karyawan terkait mengetahui proses berjalannya produksi secara keseluruhan.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara mengumpulkan informasi dan data dari literatur yang berkaitan dengan judul laporan. Metode ini menggunakan penelusuran berbagai pustaka, jurnal, dan data dari Aerofood ACS Surabaya.

5. Supervisi Magang

Supervisi magang dilakukan oleh dosen pembimbing dengan mendatangi secara langsung di Lokasi magang. Kegiatan supervisi dilakukan untuk mengetahui perkembangan mahasiswa selama kegiatan magang berlangsung, supervisi dilakukan 1 tahapan yaitu pada tanggal 5 November 2025.