

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Higienisasi makanan merupakan upaya menjaga kebersihan dan keamanan pangan agar layak dikonsumsi manusia. Dalam proses pengolahan makanan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian, aspek kebersihan harus diperhatikan secara menyeluruh. Tujuan utama higienisasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi mikroba patogen, bahan kimia berbahaya, serta benda asing yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan.

Kurangnya penerapan prinsip higienisasi dapat menimbulkan berbagai risiko, seperti timbulnya penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*), penurunan mutu produk, hingga kerugian ekonomi. Oleh karena itu, penerapan prinsip kebersihan pribadi bagi pengolah makanan, kebersihan peralatan, serta sanitasi lingkungan tempat pengolahan makanan sangat penting untuk menjamin keamanan pangan. Dengan penerapan higienisasi yang baik, masyarakat dapat memperoleh makanan yang tidak hanya lezat dan bergizi, tetapi juga aman untuk dikonsumsi.

Pangan adalah kebutuhan utama manusia yang berfungsi untuk memenuhi asupan gizi dan mempertahankan keberlangsungan hidup. Setiap orang memerlukan makanan sebagai sumber energi dalam melakukan berbagai aktivitas harian. Makanan memiliki peran penting dalam mendukung pertumbuhan tubuh, memperbaiki jaringan yang rusak, mengatur proses metabolisme, serta memperkuat daya tahan terhadap penyakit. Oleh karena itu, tubuh membutuhkan asupan yang mengandung berbagai nutrisi seperti vitamin, mineral, protein, lemak, dan zat gizi lainnya. Untuk menjamin keamanan konsumsi, kualitas dan kebersihan pangan harus selalu diperhatikan.

Keracunan merupakan salah satu masalah kesehatan yang timbul akibat mengonsumsi makanan. Keracunan makanan terjadi ketika tubuh bereaksi terhadap makanan yang terkontaminasi zat berbahaya, seperti bakteri patogen. Kasus keracunan dapat terjadi secara luas dan melibatkan banyak orang, misalnya pada acara pesta atau saat menggunakan layanan katering. Umumnya, penyebab

keracunan makanan oleh bakteri patogen meliputi adanya kontaminasi, pertumbuhan bakteri, serta kemampuan bakteri untuk bertahan hidup (BPOM, 2014).

Aerofood ACS merupakan perusahaan penyedia layanan katering penerbangan terbesar di Indonesia yang telah memiliki pengalaman lebih dari 40 tahun dalam menjaga mutu produknya. Perusahaan ini tergolong dalam jasa boga golongan C, yaitu kategori tertinggi dalam klasifikasi perusahaan jasa boga. Klasifikasi tersebut menuntut penerapan sistem keamanan pangan yang ketat sesuai dengan standar yang berlaku. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang *hygiene* dan sanitasi jasa boga, perusahaan golongan C berwenang menyediakan makanan bagi penumpang transportasi umum internasional, termasuk pesawat udara.

Untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan oleh bahan berbahaya yang dapat mengancam kesehatan, diperlukan penerapan keamanan pangan sesuai Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996. Salah satu upaya pencegahan tersebut adalah melalui penerapan *hygiene* dan sanitasi, yaitu pengendalian terhadap empat faktor utama kebersihan makanan, meliputi tempat atau bangunan, peralatan, tenaga kerja, dan bahan makanan (Rejeki, 2015). *Hygiene* berkaitan dengan kebersihan individu atau penjamah makanan, yaitu orang yang secara langsung berinteraksi dengan makanan dan berpotensi menyebabkan kontaminasi. Sementara itu, sanitasi berhubungan dengan kondisi lingkungan dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Oleh karena itu, proses pembersihan dan sanitasi harus dilakukan sesuai standar agar peralatan tetap higienis. Penerapan *hygiene* dan sanitasi yang kurang baik dapat menurunkan kualitas makanan serta membahayakan kesehatan konsumen.

Keracunan makanan dapat terjadi secara tidak terduga, sehingga Aerofood ACS unit Surabaya perlu meningkatkan kewaspadaan terhadap potensi risiko tersebut. Hal ini penting mengingat unit Aerofood ACS Surabaya bertanggung jawab menyediakan makanan bagi sebagian besar penumpang dan kru pesawat di Bandara Internasional Juanda, serta melayani kebutuhan pangan untuk sektor lain seperti rumah sakit. Selain menimbulkan kerugian materi dan mengancam

keselamatan penerbangan, kejadian keracunan juga dapat menyebabkan hilangnya kepercayaan publik terhadap industri penerbangan. Oleh karena itu, penulis melakukan penelitian mengenai penerapan sistem keamanan pangan, khususnya aspek *hygiene* dan sanitasi, dalam proses produksi menu cream soup di Aerofood ACS. Melalui analisis ini diharapkan diperoleh gambaran mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses produksi untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa**

- a. Menerapkan pengetahuan dan teori yang telah diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik nyata melalui kegiatan, sehingga mahasiswa memiliki keterampilan dan kemampuan yang sesuai dengan dunia kerja.
- b. Menambah wawasan serta mengembangkan pola pikir yang konstruktif, sekaligus memahami berbagai permasalahan yang muncul di lingkungan kerja, khususnya dalam penerapan teknologi pangan.
- c. Memenuhi salah satu persyaratan akademik untuk menyelesaikan pendidikan pada jenjang Ahli Madya Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa**

- a. Mempelajari dan memahami proses produksi menu Cream Soup di Aerofood ACS Surabaya.
- b. Mengetahui serta mempelajari penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses produksi menu Cream Soup di Aerofood ACS Surabaya.
- c. Mengetahui dan memahami penerapan standart mutu, keamanan, dan prosedur kerja di lingkungan industri.

### **1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa**

#### **1. Peserta Magang Mahasiswa**

- a. Mahasiswa memperoleh pengalaman dan pengetahuan mengenai proses produksi menu Cream Soup di Aerofood ACS Surabaya.

- b. Mahasiswa berkesempatan melatih diri dalam pelaksanaan pekerjaan di lapangan serta mengaplikasikan *soft skills* yang telah diperoleh selama perkuliahan sesuai dengan bidang studinya
  - c. Mahasiswa mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses produksi menu Cream Soup di Aerofood ACS Surabaya.
2. Mitra Penyelenggara Magang Mahasiswa
    - a. Kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan masukan yang konstruktif bagi Aerofood ACS, terutama dalam hal penerapan higiene dan sanitasi untuk meningkatkan mutu produk yang dihasilkan.
    - b. Melalui kegiatan magang, perusahaan dapat melihat gambaran kemampuan mahasiswa yang berpotensi dijadikan pertimbangan dalam proses rekrutmen sumber daya manusia di masa mendatang.
    - c. Perusahaan memperoleh manfaat berupa tambahan tenaga kerja yang dapat membantu pelaksanaan kegiatan operasional di lingkungan industri Aerofood ACS.
  3. Politeknik Negeri Jember
    - a. Kegiatan magang berperan dalam memperkuat dan menjalin kerja sama yang baik antara Politeknik Negeri Jember dengan pihak perusahaan atau industri.
    - b. Hasil magang dapat menjadi bahan evaluasi bagi pihak perguruan tinggi untuk menilai sejauh mana kurikulum yang diterapkan telah sesuai dengan kebutuhan dunia kerja.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

#### **1.3.1 Lokasi Magang**

kegiatan magang dilakukan di Aerofood ACS Surabaya, yang berlokasi di Aerofood ACS Building Jalan Raya Juanda – Surabaya, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Kec. Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

### 1.3.2 Jadwal Kerja

kegiatan magang dilakukan selama empat bulan dimulai pada tanggal 01 Agustus 2025 hingga 30 November 2025. Pelaksanaan magang dilakukan 6 hari kerja setiap seminggu di bagian produksi dan 5 hari kerja untuk bagian *office*. Setiap hari kerja berlangsung selama delapan jam, termasuk satu jam waktu istirahat. Jika bertepatan dengan hari libur nasional atau tanggal merah, maka kegiatan magang juga diliburkan. Kegiatan magang dilakukan pada beberapa divisi atau departemen sebagai berikut :

Tabel 1. 1 Kegiatan Magang

<b>Minggu Ke-</b>	<b>Departemen</b>
Minggu Ke- 1	SSU
Minggu Ke- 2	MTSU
Minggu Ke- 3	Pre-cutting Vegetables
Minggu Ke- 4	Bakery and Pastry
Minggu Ke- 5	Frozen Food
Minggu Ke- 6	Hot Dishing
Minggu Ke- 7	Frozen Food
Minggu Ke- 8	Butcher
Minggu Ke- 9	QHSE
Minggu Ke- 10	QHSE
Minggu Ke- 11	QHSE
Minggu Ke- 12	Butcher
Minggu Ke- 13	Pre-cutting Vegetables
Minggu Ke- 14	Cold Kitchen
Minggu Ke- 15	Hot Dishing
Minggu Ke- 16	Frozen Food

*Sumber : Data diolah, 2025.*

## 1.4 Metode Pelaksanaan

### 1.4.1 Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan magang dilakukan secara *offline* yang bertempat di Aeorofood ACS Surabaya di Kabupaten Sidoarjo. Metode yang digunakan diantaranya :

#### 1. Observasi (Pengamatan Langsung)

Observasi adalah kegiatan atau proses pengamatan sistematis dimana kegiatan tersebut berlangsung secara terus-menerus dari aktivitas secara alami untuk menghasilkan fakta. Data yang diperoleh merupakan data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang ditempat.

#### 2. Wawancara dan Diskusi

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data melalui konsultasi secara langsung dengan pihak yang bersangkutan. Wawancara mengenai asal bahan baku, penyimpanan, kriteria bahan baku yang digunakan dan alur proses pengolahan serta pengangkutan. Data pendukung lain penerapan *Hygiene* sanitasi, sistem pengemasan , pemasaran, dan distribusi produk.

#### 3. Magang

Magang dilakukan dengan cara ikut serta para pekerja untuk melakukan kerja lapang mulai dari penerimaan bahan baku, hingga menghasilkan produk akhir sesuai dengan alur proses yang telah ada di Aerofood ACS Surabaya.

#### 4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mencari informasi dari berbagai literatur dan mengumpulkan data sebagai penunjang dalam pelaksanaan magang dan juga penyusunan laporan.

#### 5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dilakukan untuk pengambilan data dalam bentuk fisik seperti form, foto, dan video untuk menunjang informasi yang diperoleh di industri. Magang dilaksanakan dengan kegiatan sebagai berikut :

- a. Dilakukan pengenalan perusahaan dan penyesuaian diri dengan lingkungan kerja serta pengenalan terkait aspek keamanan pangan yang terdapat di Aerofood ACS Surabaya oleh pihak *Human Resource Development* (HRD) dan pihak *Quality Control* (QC)

- b. Praktik langsung sesuai bagian masing-masing dengan metode praktik, observasi, dan diskusi dengan pekerja atau pimpinan di bagian tersebut.
- c. Mempelajari data dan dokumen yang terkait dengan keamanan pangan yang terdapat di Aerofood ACS Surabaya.
- d. Mempelajari *Hygiene* Sanitasi di ruang produksi dengan menyesuaikan antara teori dengan fakta yang didapatkan di lapangan.
- e. Melakukan konsultasi kepada pembimbing lapang dan mengerjakan laporan magang serta pelaporan hasil kegiatan magang yang telah dilaksanakan.

#### 1.4.2 Supervisi Magang

Supervisi magang dilaksanakan oleh dosen pembimbing secara langsung di lokasi magang. Kegiatan supervisi dilakukan untuk memantau perkembangan mahasiswa selama kegiatan magang berlangsung. Supervisi dilakukan menjadi dua tahap, yakni :

Tabel 1. 2 Supervisi Magang

NO	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
1.	Supervisi I	5 November 2025

*Sumber : Data pribadi, 2025*