

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan memiliki peranan yang sangat penting dalam kehidupan manusia karena menjadi sumber energi utama untuk aktivitas sehari-hari. Oleh sebab itu, makanan yang kita konsumsi haruslah aman, bernutrisi, dan layak untuk dimakan agar tidak menimbulkan masalah kesehatan. Keamanan pangan adalah masalah yang sangat penting, terutama di sektor makanan yang melayani masyarakat secara luas. Sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2024 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan, setiap individu berhak menerima makanan yang aman, berkualitas tinggi, dan layak konsumsi, serta terhindar dari pencemaran biologis, kimia, dan fisik yang dapat membahayakan kesehatan.

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat tentang kualitas dan keamanan makanan, industri katering di Indonesia sedang mengalami perkembangan yang pesat. Katering dapat dijelaskan sebagai usaha jasa boga yang menyajikan makanan bagi konsumen di luar lokasi usahanya, seperti yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011. Salah satu jenis jasa boga yang memiliki peraturan keamanan pangan paling ketat adalah katering untuk penerbangan. Sektor ini bertugas menyediakan makanan bagi penumpang pesawat dengan mengikuti standar internasional, yang menekankan pada aspek keamanan dan kualitas produk.

PT. Aerofood Indonesia adalah salah satu penyedia layanan katering untuk maskapai penerbangan yang terkemuka di Indonesia dan menjadi bagian dari Garuda Indonesia *Group*. Perusahaan ini telah mendapatkan sertifikasi ISO 9001:2015 dan ISO 22000:2018 serta menerapkan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sebagai standar internasional dalam keamanan makanan. Menurut (Kharisma, 2019), proses pengolahan makanan yang memenuhi standar internasional memerlukan sebuah sistem manajemen yang menyeluruh, yang mencakup pengawasan bahan baku, proses produksi, interaksi terkait makanan, dan kebersihan lingkungan guna memastikan kepuasan pelanggan dan keamanan produk.

Sistem HACCP adalah metode yang terorganisir, berfokus pada pengenalan, penilaian, dan pengendalian risiko yang mungkin muncul dalam makanan. Metodologi ini mengutamakan upaya pencegahan bahaya sejak tahap awal proses pembuatan, bukan hanya menilai produk yang sudah jadi. (Setya Budi dan Mahmudiono, 2021) menyatakan bahwa HACCP diterapkan agar semua langkah produksi, khususnya titik-titik kritis, dikelola dengan baik untuk menghindari pencemaran fisik, kimia, dan mikrobiologis. Dalam konteks penyajian makanan untuk maskapai penerbangan, penerapan sistem ini sangat krusial, karena tahapan produksinya melewati fase-fase yang berisiko tinggi seperti penerimaan bahan, pengolahan termal, pendinginan, penyimpanan, dan pengiriman makanan ke dalam pesawat.

Salah satu hidangan yang menjadi perhatian dalam penerapan sistem HACCP PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya adalah *omelette* untuk maskapai *Royal Brunei*. Hidangan ini terdiri dari beberapa elemen, termasuk *plain omelette*, *chicken sausage*, *baked bean*, *sautéed green bean baton*, *tomato wedge*. Setiap elemen menjalani serangkaian proses, mulai dari persiapan bahan, pemasakan hingga pendinginan cepat, pembekuan, dan penyajian. Proses-proses ini harus diawasi dengan ketat karena dapat menyebabkan bahaya biologis seperti *salmonella*, bahaya kimia dari sisa deterjen, dan bahaya fisik seperti potongan logam dari alat produksi.

Penerapan HACCP untuk hidangan ini bertujuan agar semua produk yang dihasilkan memenuhi standar keselamatan pangan internasional dan aman bagi penumpang pesawat, yang berada dalam kondisi tekanan udara dan suhu kabin yang berbeda dibandingkan penumpang di darat. Selain itu, penerapan HACCP juga membantu perusahaan dalam mematuhi regulasi keselamatan pangan global, meningkatkan kepercayaan pelanggan, serta menjaga reputasi perusahaan di sektor katering maskapai yang sangat ketat.

Melalui program magang yang dilakukan di PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya dari bulan Agustus hingga November 2025, penulis mendapat kesempatan untuk memahami secara langsung penerapan sistem HACCP dalam layanan katering pesawat, terutama pada menu *omelette* pada maskapai *Royal*

Brunei. Aktivitas ini bertujuan untuk memberikan pengertian yang nyata kepada mahasiswa mengenai signifikansi sistem keamanan pangan dalam sektor katering dan di saat yang bersamaan, memberikan mereka peluang untuk menerapkan pengetahuan yang didapat selama perkuliahan.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Untuk memperoleh pengalaman dan pengetahuan langsung mengenai kegiatan operasional di industri katering penerbangan.
2. Untuk memahami sistem manajemen keamanan pangan berbasis HACCP yang diterapkan di PT. Aerofood Indonesia.
3. Untuk mengidentifikasi dan menganalisis penerapan HACCP pada proses produksi menu *omelette* maskapai *Royal Brunei*.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mempelajari proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, dan pemasakan menu *omelette* maskapai *Royal Brunei*.
2. Mengetahui titik kendali kritis (*Critical Control Point*) dalam penerapan HACCP pada setiap tahapan proses produksi.
3. Mengetahui tindakan pencegahan dan pengendalian bahaya untuk menjamin keamanan produk makanan yang dihasilkan.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a. Memberikan pengalaman nyata dalam penerapan sistem HACCP di industri katering penerbangan.
- b. Meningkatkan keterampilan dan wawasan tentang proses produksi makanan skala industri.
- c. Menjadi bekal dalam menghadapi dunia kerja di bidang teknologi pangan.

2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember
 - a. Sebagai bentuk kerja sama antara perguruan tinggi dan dunia industri.
 - b. Menjadi sarana pengembangan kompetensi mahasiswa melalui pengalaman langsung di lapangan.
3. Manfaat bagi PT. Aerofood Indonesia
 - a. Mendapatkan kontribusi tenaga kerja magang dalam kegiatan produksi dan administrasi.
 - b. Menjadi sarana untuk memperkenalkan sistem kerja dan budaya perusahaan kepada calon tenaga kerja potensial.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya yang berlokasi di Jl. Raya Bandara Juanda, Sidoarjo, Jawa Timur. Waktu pelaksanaan magang dimulai pada bulan Agustus hingga Desember 2025.

Tabel 1. 1 Kegiatan Magang

Hari Bulan	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
Agustus	(04) <i>Frozen Food</i>	(05) <i>Frozen Food</i>	(06) MTSU	(07) MTSU	(08) <i>Baker y</i>	(09) <i>Bakery</i>	(10) X
	(11) <i>Standart Uplifht</i>	(12) <i>Standart Uplifht</i>	(13) <i>Frozen Food</i>	(14) <i>Frozen Food</i>	(15) <i>Pre Cut Vegetables</i>	(16) X	(17) <i>Pre Cut Vegetables</i>
	(18) MTSU	(19) X	(20) <i>Bakery</i>	(21) <i>Hot Dishing</i>	(22) <i>Hot Dishing</i>	(23) <i>Frozen Food</i>	(24) X

	(25) <i>Bakery</i>	(26) <i>Bakery</i>	(27) <i>Cold Kitchen</i>	(28) <i>Cold Kitchen</i>	(29) <i>Froze n Food</i>	(30) X	(31) <i>Frozen Food</i>
September	(01) X	(02) <i>Bakery</i>	(03) <i>Industrial</i>	(04) <i>Frozen Food</i>	(05) X	(06) <i>Cold Kitchen</i>	(07) X
	(08) <i>Butcher</i>	(09) <i>Butcher</i>	(10) <i>Hot Dishing</i>	(11) <i>Hot Dishing</i>	(12) <i>Froze n Food</i>	(13) X	(14) <i>Frozen Food</i>
	(15) MTSU	(16) MTSU	(17) <i>Bakery</i>	(18) <i>Bakery</i>	(19) <i>Pre Cut Vegetables</i>	(20) <i>Pre Cut Vegetables</i>	(21) X
	(22) <i>Hot Dishing</i>	(23) <i>Hot Dishing</i>	(24) <i>Hot Dishing</i>	(25) <i>Hot Dishing</i>	(26) <i>Cold Kitchen</i>	(27) X	(28) <i>Frozen Food</i>
	(29) <i>Frozen Food</i>	(30) <i>Frozen Food</i>					
Oktober			(01) <i>Bakery</i>	(02) <i>Bakery</i>	(03) <i>Pre Cut Vegetables</i>	(04) <i>Cold Kitchen</i>	(05) X
	(06) <i>Butcher</i>	(07) <i>Butcher</i>	(08)	(09)	(10)	(11) X	(12)

			<i>Standar t Uplifht</i>	<i>Standar t Uplifht</i>	<i>Hot Dishi ng</i>		<i>Industri al</i>
	(13) <i>Frozen Food</i>	(14) <i>Frozen Food</i>	(15) MTSU	(16) MTSU	(17) <i>Baker y</i>	(18) <i>Bakery</i>	(19) X
	(20) <i>Butcher</i>	(21) <i>Butcher</i>	(22) <i>Industri al</i>	(23) <i>Industri al</i>	(24) <i>Hot Dishi ng</i>	(25) X	(26) <i>Frozen Food</i>
	(27) MTSU	(28) MTSU	(29) <i>Cold Kitchen</i>	(30) <i>Cold Kitchen</i>	(31) <i>Baker y</i>		
Novemb er						(01) <i>Bakery</i>	(02) X
	(03) QC	(04) QC	(05) QC	(06) QC	(07) QC	(08) X	(09) X
	(10) QC	(11) QC	(12) QC	(13) QC	(14) QC	(15) X	(16) QC
	(17) QC	(18) QC	(19) QC	(20) QC	(21) QC	(22) X	(23) X
	(24) MTSU	(25) MTSU	(26) <i>Equipm ent</i>	(27) <i>Equipm ent</i>	(28) <i>Butch er</i>	(29) X	(30) <i>Industri al</i>
Desembe r	(01) <i>Frozen Food</i>	(02) <i>Frozen Food</i>	(03) <i>Standar t Uplifht</i>	(04) <i>Standar t Uplifht</i>	(05) <i>Indust rial</i>	(06) X	(07) X

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang di PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya dilaksanakan dengan beberapa metode yang saling melengkapi untuk memperoleh pemahaman secara menyeluruh mengenai kegiatan operasional, sistem keamanan pangan, serta penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada setiap tahapan proses produksi. Metode-metode tersebut meliputi praktik lapang, observasi, wawancara dan diskusi, serta studi literatur.

1.4.1 Pelaksanaan Magang

1. Observasi

Metode observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung seluruh proses produksi di setiap divisi. Kegiatan ini mencakup pengamatan terhadap penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga pendistribusian produk jadi ke bandara. Observasi juga difokuskan pada titik-titik kritis yang menjadi bagian dari sistem HACCP, seperti pengendalian suhu, kebersihan lingkungan kerja, penggunaan alat pelindung diri (APD), serta penerapan prosedur sanitasi. Selama observasi, mahasiswa membuat catatan rinci dan dokumentasi yang akan dijadikan bahan analisis dalam laporan akhir. Pendekatan ini membantu mahasiswa memahami secara langsung bagaimana sistem keamanan pangan diterapkan di lapangan, serta bagaimana perusahaan menjaga kualitas produk sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

2. Wawancara

Metode wawancara dan diskusi dilakukan untuk memperdalam hasil observasi dan praktik lapang. Wawancara dilakukan dengan staf *Quality Control* (QC), *Health Safety and Environment* (HSE), juru masak, dan *supervisor* di setiap area produksi. Kegiatan ini bertujuan untuk memperoleh informasi tambahan mengenai penerapan sistem HACCP, penentuan titik kendali kritis (*Critical Control Point*), penerapan batas kritis, serta tindakan korektif apabila terjadi penyimpangan dalam proses produksi. Selain wawancara individu, juga dilakukan diskusi

mingguan bersama pembimbing lapang untuk membahas hasil pengamatan, hambatan di lapangan, serta evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan. Melalui wawancara dan diskusi, mahasiswa mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai manajemen mutu, sistem kerja industri, serta tantangan penerapan keamanan pangan di lingkungan produksi nyata.

3. Praktik Lapang

Praktik lapang merupakan kegiatan utama selama pelaksanaan magang, di mana mahasiswa terlibat secara langsung dalam kegiatan operasional di berbagai divisi produksi. Kegiatan yang dilakukan meliputi penimbangan bahan baku, pemotongan sayuran, pemasakan, *portioning*, *plating*, *blast chilling*, dan *meal tray set up*. Melalui kegiatan ini, mahasiswa dapat mempelajari secara langsung bagaimana standar operasional prosedur (SOP) diterapkan dalam industri katering penerbangan, serta mengidentifikasi titik-titik penting yang menjadi bagian dari sistem HACCP. Selain itu, praktik lapang juga melatih kemampuan kerja sama tim, kedisiplinan, dan ketelitian dalam menjaga mutu produk.

4. Studi Literatur

Studi literatur dilakukan dengan cara mencari dan membaca berbagai sumber yang berkaitan dengan kegiatan magang. Sumber tersebut dapat berupa buku, jurnal ilmiah, laporan penelitian, dokumen perusahaan, maupun modul pelatihan yang digunakan di PT. Aerofood Indonesia. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menambah pengetahuan mahasiswa mengenai teori dan dasar-dasar penerapan HACCP, serta memperkuat pemahaman terhadap praktik yang dilakukan di lapangan. Melalui studi literatur, mahasiswa dapat membandingkan antara teori yang dipelajari di perkuliahan dengan kondisi sebenarnya di industri. Selain itu, kegiatan ini juga membantu mahasiswa dalam menyusun laporan magang dengan informasi yang lebih akurat dan dapat dipertanggungjawabkan.

1.4.2 Supervisi Magang

Supervisi magang dilakukan oleh dosen pembimbing dengan mendatangi langsung di lokasi magang. Kegiatan supervisi dilakukan untuk memantau perkembangan mahasiswa selama kegiatan magang berlangsung, supervisi dilakukan menjadi 1 tahapan yaitu:

Tabel 1. 2 Supervisi Magang

No	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
1.	Supervisi I	5 November 2025

Sumber: Data Pribadi, 2025.