

LAPORAN MAGANG

PENERAPAN GMP PADA MENU GARUDA INDONESIA BUSSINESS CLASS

CYCLE 5 DI PT AEROFOOD ACS SURABAYA



Oleh:

RAHMANA WIRADANU

NIM. 101511133132

UNIVERSITAS AIRLANGGA

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT

SURABAYA

2019

**DI PT AEROFOOD INDONESIA (ACS) GARUDA INDONESIA GROUP
SURABAYA**

Disusun Oleh

Rahmana Wiradanu

NIM 101511133132

Telah disahkan dan diterima dengan baik oleh

Pembimbing Departemen

Tanggal 29 Maret 2019



Dr. Sri Adiningsih, dr., M.S., M.C.N.

NIP 195006262016076201

**Pembimbing di PT. Aerofood ACS
Surabaya**

Tanggal 29 Maret 2019



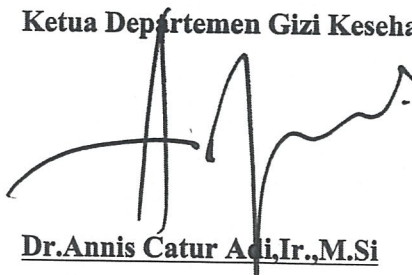
Soedarwanto

NIP 029503017

Mengetahui

Ketua Departemen Gizi Kesehatan

Tanggal 29 Maret 2019



Dr. Annis Catur Adi, Ir., M.Si

NIP 196903011994121001

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN	6
1.1. Latar Belakang.....	6
1.2. Tujuan.....	7
1.3. Manfaat.....	8
BAB II TINJUAN PUSTAKA	9
2.1. Definisi GMP.....	9
2.2. Ruang Lingkup GMP	9
2.3. GMP dalam Industri Pangan.....	13
2.4. Garuda Indonesia <i>Cycle 5 Bussiness Class</i>	13
BAB III METODE KEGIATAN MAGANG	15
3.1. Lokasi Kegiatan Magang.....	15
3.2. Metode Pelaksanaan Kegiatan Magang.....	15
3.3. Teknik Pengumpulan Data	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Gambaran Umum	17
4.2. Alur Proses Produksi Pastry	21
4.3. Penerapan GMP.....	23
BAB V PENUTUP	45
5.1. Kesimpulan.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN	47

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
4.3.	Tabel HACCP Bahan Baku.....	29

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
4.2.	Alur Proses Produksi Cokelat dan Pastry	22
4.3.	Alur GMP.....	23
4.3.1.	Layout Production Bakery and Pastry.....	25
4.3.4	Diagram Alur Produksi	35

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketatnya persaingan dalam dunia kerja menuntut manusia untuk mempunyai potensi yang unggul agar mampu beradaptasi dengan perkembangan dan perubahan zaman diseluruh aspek kehidupan. Perkembangan dan perubahan tersebut membutuhkan sumber daya Manusia (SDM) yang berkualitas. Kualitas sumber daya Manusia itulah yang nantinya akan menentukan kemajuan bangsa di masa yang akan datang. Salah satu langkah untuk membentuk SDM yang berkualitas adalah melalui pendidikan. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga khususnya Progm Studi S1 Ilmu Kesehatan Masyarakat sebagai salah satu lembaga penyelenggara pendidikan telah mempersiapkan suatu program dimana mahasiswanya akan dibekali pengetahuan serta ketrampilan untuk terjun di dunia kerja. Magang merupakan mata kuliah wajib yang dapat mempersiapkan mahasiswa untuk terjun ke dunia kerja dan menunjang kompetensi tenaga Ahli Kesehatan Masyarakat. Kegiatan magang ini dilakukan untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengelola kegiatan dan informasi yang berkaitan dengan gizi kesehatan masyarakat, dan untuk mencapai relevansi pendidikan sesuai dengan tuntutan kebutuhan tenaga kerja. Berkaitan dengan kompetensi tenaga gizi kesehatan masyarakat, PT Aerofood Indonesia dipilih sebagai tempat magang atau praktik kerja karena perusahaan ini merupakan unit usaha yang bergerak dalam bidang *catering* yang mampu memproduksi makanan sebanyak 55.000 porsi setiap harinya dengan karakteristik sasaran konsumen yang berbeda dari dalam negeri maupun mancanegara. Oleh karena itu, makanan yang diproduksi harus mempunyai kualitas baik sebab dapat mempengaruhi status kesehatan konsumen pada jumlah populasi yang besar. Kegiatan perusahaan ini meliputi pengelolaan, penyiapan, sampai dengan pelayanan perbekalan untuk pesawat dan dunia industri. PT Aerofood Indonesia juga telah mendapatkan penghargaan *Quality Management System* (ISO 22000 – 2005 dan ISO 9001 – 2008) yang menunjukkan bahwa PT. Aerofood Indonesia adalah industri jasa makanan penerbangan yang baik. Sebelum makanan dikonsumsi terdapat sistem manajemen pada penyelenggara makanan yang terdiri dari beberapa tahapan, mulai dari perencanaan menu atau bahan yang akan dibeli sesuai kebutuhan, pengadaan bahan makanan melalui pembelian atau menanam

sendiri, pengolahan sesuai kebutuhan ataupun selera. Dengan demikian, agar makanan yang dikonsumsi dapat berkualitas baik dari segi proses maupun hasil pengolahannya maka perlu diselenggarakan secara baik. Hal ini berarti bahwa dalam penyenggaraan makanan, selain memperhatikan aspek kualitas makanan juga diperhatikan aspek biaya operasionalnya. PT. Aerofood Indonesia mendemonstrasikan komitmennya dengan menghadirkan layanan catering yang inovatif sebagai wujud implementasi dari konsep 'IFRESH' (*Integrity, Fast, Reliable, Effective & Efficient, Service Excellence and Hygiene*). Lima elemen ini adalah rangkaian *corporate value* yang menjadi pegangan bagi karyawan dalam melaksanakan tugas, dan lima elemen ini pula yang telah menghantarkan perusahaan untuk mencetak begitu banyak prestasi bisnis.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan kerja praktik ini adalah untuk memperoleh pengalaman keterampilan, penyesuaian sikap dan penghayatan pengetahuan di dunia kerja dalam rangka memperkaya pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang sudah didapat dalam bidang Gizi Kesehatan, serta melatih kesanggupan diri untuk bekerja sama dengan orang lain dalam satu tim sehingga diperoleh manfaat bersama baik bagi peserta kerja praktik maupun instansi terkait.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mempelajari struktur organisasi di PT. Aerofood Indonesia
2. Mempelajari *food safety management system* dan *quality management system* di PT. Aerofood Indonesia
3. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai pengolahan, mutu dan keamanan terutama tentang penerapan *food management system* pada produk makanan industrial catering di PT. Aerofood Indonesia
4. Mengetahui *food management system* yang diterapkan pada perusahaan mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, sampai dengan menjadi produk akhir, tanpa mengganggu kegiatan produksi PT. Aerofood Indonesia
5. Mempelajari dan mengetahui proses monitoring lingkungan kerja di PT. Aerofood Indonesia

1.3 Manfaat

1.3.1 Bagi Mahasiswa

Dapat menambah pengetahuan mahasiswa terkait manajemen pelayanan makanan di suatu institusi serta dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh dalam proses perkuliahan. Kegiatan magang juga diharapkan dapat mengasah kreativitas mahasiswa dalam berpikir dan berkarya untuk masa yang akan datang.

1.3.2 Bagi Fakultas

Adanya hubungan kerjasama antara FKM Universitas Airlangga dengan PT Aerofood ACS Surabaya, Meningkatkan kemampuan dan keterampilan lulusan FKM Universitas Airlangga.

1.3.3 Bagi Aerofood ACS Surabaya

Menjadi sarana bagi PT. Aerofood Indonesia (ACS) Garuda Indonesia Group Surabaya, untuk membagikan ilmu dan keahlian kepada mahasiswa. Selain itu, dengan adanya mahasiswa yang magang, diharapkan PT. Aerofood Indonesia (ACS) Garuda Indonesia Group Surabaya mendapat masukan terkait manajemen pelayanan makanan institusi yang baik, sehingga dapat bermanfaat untuk perkembangan bisnisnya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Definisi GMP

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah sebuah acuan atau pedoman bagi industri pengolahan makanan dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

Penerapan GMP diperlukan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan yang disebabkan oleh cemaran biologi, kimia, atau fisika yang dapat mengganggu kesehatan. Selain itu juga untuk mengendalikan produksi dengan cara pemilihan bahan baku, penggunaan BTP, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, serta pengangkutan (Permenperin No 75 Tahun 2010). Menurut FAO, penerapan GMP memiliki berbagai keuntungan seperti dapat menjamin kualitas serta keamanan pangan. Keuntungan kedua yaitu meningkatkan kepercayaan dalam keamanan produk yang telah dihasilkan. GMP dilaksanakan dalam memenuhi persyaratan, spesifikasi, atau standar mutu. Selain itu GMP juga memiliki keuntungan yaitu mencegah kerugian dan mengurangi pemborosan industri pengolahan makanan.

GMP memiliki 3 tingkatan dalam pelaksanaannya yaitu sebagai berikut :

1. “Harus” yaitu persyaratan yang mengindikasikan bahwa apabila tidak dipenuhi maka akan mempengaruhi keamanan produk pangan secara langsung
2. “Seharusnya” yaitu persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi memiliki potensi yang berpengaruh terhadap keamanan produk pangan
3. “Dapat” yaitu persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi maka memiliki potensi yang kurang berpengaruh terhadap keamanan produk pangan

2.2 Ruang Lingkup GMP

Ruang Lingkup GMP yang merupakan persyaratan yang diterapkan di industri pengolahan makanan menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 tahun 2010 tentang GMP yaitu:

1. Lokasi
 - Tempat produksi makanan harus terbebas dari sumber pencemaran,
 - Jalan menuju tempat produksi tidak menimbulkan debu atau genangan air,

- Lingkungan tempat produksi diharuskan bersih dan tidak terletak pada daerah banjir
 - Tempat produksi jauh dari tempat pembuangan sampah.
2. Bangunan
- Ruangan tempat produksi dirancang berdasarkan perencanaan yang memenuhi syarat teknik dan higiene.
 - Desain dan tata letak tempat produksi disesuaikan dengan alur proses produksi yang digunakan.
 - Struktur ruangan produksi yang terdiri dari lantai, dinding, atap, pintu, jendela, dan ventilasi terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dipelihara, dan mudah dibersihkan.
3. Fasilitas Sanitasi
- Terdiri atas sarana penyediaan air yang dilengkapi dengan tempat penampungan air dan pipa untuk mengalirkan air,
 - Sarana pembuangan air dan limbah yang didesain tidak menyebabkan pencemaran
 - Sarana pembersihan dan pencucian bahan pangan dan perlengkapan sarana toilet yang memiliki sumber air mengalir dan pembuangan air serta jumlah yang sesuai dengan jumlah pekerja sarana higiene karyawan yakni fasilitas untuk mencuci tangan, fasilitas ganti pakaian, dan fasilitas pembilas sepatu.
4. Mesin atau peralatan
- Peralatan atau mesin yang permukaannya kontak langsung dengan bahan pangan memiliki syarat halus, tidak berlubang, tidak berkarat, tidak mengelupas, dan tidak menyerap air.
 - Mesin peralatan juga tidak boleh menimbulkan pencemaran yang disebabkan oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas, minyak pelumas, dan bahan bakar yang menimbulkan bahaya.
5. Bahan baku
- Tidak rusak

- tidak busuk
- tidak mengandung bahan berbahaya.

6. Pengawasan

- Digunakan dalam mengurangi terjadinya produk yang tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan.
- Industri diharapkan menerapkan HACCP untuk pencegahan terhadap kemungkinan timbulnya bahaya selama proses produksi.
- Pengawasan dilakukan terhadap proses produksi, pemilihan bahan.
- Produk akhir harus memenuhi spesifikasi yang telah ditetapkan oleh industri yang tidak boleh membahayakan kesehatan.
- Produk akhir harus diperiksa dan dipantau sebelum diedarkan.

7. Laboratorium

- Digunakan untuk memudahkan industri dalam mengetahui mutu bahan baku, bahan penolong, BTP, dan produk yang dihasilkan.
- Bagi industri yang tidak memiliki laboratorium sendiri diharapkan bekerjasama dengan laboratorium pemerintah atau swasta yang dapat dipercaya.

8. Karyawan

- Higiene dan kesehatan karyawan sangat penting dalam rangka memberikan jaminan bahwa produk yang kontak dengan karyawan tidak tercemar.
- Karyawan juga seharusnya memiliki kompetensi dalam melaksanakan program keamanan pangan.
- Karyawan juga harus menggunakan APD,
- Menjaga kebersihan,
- Bebas dari penyakit menular.

9. Pengemas

- Harus melindungi mutu produk tetap terjaga meskipun dalam jangka waktu yang lama.
- Pengemas dibuat dari bahan yang aman yang tidak menimbulkan

pencemaran dan mempenaruhi mutu produk.

- Bahan pengemas atau gas yang digunakan tidak mengandung racun.
- Bahan pengemas harus disimpan dalam kondisi higienis di tempat penyimpanan yang terpisah dengan bahan.

10. Label dan keterangan produk

- Label harus dibuat dengan jelas dan informatif agar konsumen mudah dalam memilih produk.
- Label dibuat berbeda dalam berbagai warna.

11. Penyimpanan

- harus dilakukan dengan baik agar tidak menurunkan mutu dan kualitas produk.
- Penyimpanan bahan dan produk akhir harus dipisahkan, dengan spesifikasi tempat penyimpanan bersih, aliran udara baik, suhu yang sesuai, dan bebas hama.
- Penyimpanan bahan baku tidak diperbolehkan langsung menyentuh lantai dan menempel dinding.
- Penyimpanan bahan dan produk akhir menggunakan sistem First In First Out (FIFO) dan menggunakan sistem kartu.
- Penyimpanan bahan berbahaya, seperti desinfektan, insektisida, pestisida, bahan yang mudah terbakar dan meledak, serta bahan berbahaya lainnya disimpan di tempat tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari bahan dan produk akhir.
- Penyimpanan wadah dan pengemas Penyimpanan wadah dan pengemas harus rapi di tempat yang bersih dan terlindung.
- Penyimpanan label Penyimpanan label harus rapi agar tidak terjadi kesalahan saat akan digunakan.
- Penyimpanan mesin dalam kondisi yang bersih dan baik

12. Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi dilakukan secara berkala.

13. Penanganan Limbah dan Hama

- Industri juga harus menerapkan program pengendalian hama dan penanganan limbah.
- Pengangkutan Pengangkutan produk akhir harus diawasi agar tidak terjadi kesalahan dalam pengangkutan yang mengakibatkan penurunan mutu produk akhir.
- Persyaratan wadah dan alat pengangkutan yakni tidak mencemari produk, mudah dibersihkan, selama apengangkutan dipisahkan dari bahan non pangan, melindungi dari kontaminasi, dan mempertahankan suhu, kelembaban, dan kondisi penyimpanan.

14. Dokumentasi dan pencatatan

- Dilakukan dalam meningkatkan keamanan produk.
- Dokumentasi meliputi catatan bahan yang masuk, proses produksi, jumlah dan tanggal.

2.3 GMP dalam Industri Pangan

Good Manufacturing Program (GMP) dan Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP) merupakan Prerequisite Programs (PRPs) dasar sebelum melaksanakan HACCP. Perbedaan antara GMP dan SSOP dalam PRPs yaitu GMP terfokus pada aspek operasi pelaksanaan produksi. Sedangkan SSOP merupakan prosedur yang digunakan oleh perusahaan untuk mencapai tujuan dalam memproduksi pangan yang aman (Susiwi, 2009). Sebelum sistem keamanan pangan suatu perusahaan dapat terlaksana, perusahaan harus melakukan Prerequisite Programs (PRPs) atau biasa disebut program prasyarat. PRPs akan memberikan dasar yang kuat untuk memastikan lingkungan produksi aman untuk digunakan dalam memproduksi makanan. GMP adalah salah satu PRPs dalam sistem keamanan pangan (APEC, 2012).

2.4 Garuda Indonesia *Cycle 5 Bussiness Class*

Garuda Indonesia dalam penyelenggaraan menu di kelas bisnis terdapat 5 siklus yang berganti pada setiap minggunya. Pada menu Garuda Indonesia *cycle 5 bussiness class* menu yang diambil adalah Bubur Madura. Bubur Madura adalah makanan yang termasuk di dalam

jajanan pasar yang proses produksinya dilaksanakan di dapur *pastry*. Bubur Madura tersusun atas Bubur Sumsum sebesar 20 gram yang selanjutnya yaitu mutiara sebesar 20 gram dan selanjutnya adalah Bubur Candil sebesar 20 gram beserta candil 3 buah juga santan sebesar 20 gram. Susunan makanan tersebut diproses terlebih dahulu dan selanjutnya dicampur menjadi Bubur Madura. Makanan tradisional ini berfungsi sebagai *dessert* pada menu makanan yang disajikan di kelas bisnis.

BAB 3

METODE KEGIATAN MAGANG

3.1 Lokasi Magang

Kegiatan “Magang” ini akan dilaksanakan di:

Nama Instansi/Perusahaan : PT. Aerofood Indonesia (ACS) Garuda Indonesia Group
Surabaya

Alamat Perusahaan : Bandara Internasional Juanda, Jalan Raya Juanda, Sedati,
Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia

Kode Pos : 61253

Telepon : (031)8670765

Website : <http://www.aerofood.co.id/>

Waktu Pelaksanaan : 22 Januari 2019 – 18 Februari 2019

3.2 Metode Pelaksanaan Kegiatan Magang

1. Melakukan pengenalan dan melaksanakan induksi dari perusahaan serta melakukan penyesuaian diri dengan lingkungan kerja di PT Aerofood ACS Surabaya
2. Mempelajari tentang gambaran umum pelaksanaan Good Manufacturing Practices (GMP) di PT. Aerofood ACS Surabaya
3. Mempelajari SOP dan dokumen terkait dengan HACCP
4. Mempelajari SOP dan dokumen terkait GMP pada proses produksi.
5. Mempelajari *Good Manufacturing Practices* (GMP) di ruang produksi dengan menyesuaikan antara teori dengan fakta yang didapatkan di lapangan.
6. Melakukan konsultasi kepada pembimbing magang dan mengerjakan laporan magang serta pelaporan hasil kegiatan magang.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Diperoleh melalui observasi langsung selama melakukan kegiatan magang terkait dengan pelaksanaan GMP pada proses produksi di PT Aerofood ACS Surabaya. Selain itu data

primer juga diperoleh melalui wawancara dengan pihak terkait seperti *production manager* juga pegawai yang bertugas.

2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari arsip,dokumen serta laporan yang sudah ada terkait dengan GMP di PT Aerofood ACS Surabaya.

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum

4.1.1 Sejarah dan Profil Perusahaan

Pada masa awal pertama kalinya PT Aerofood ACS terbentuk, PT Aerofood ACS Surabaya merupakan unit Garuda yang bergerak dalam pelayanan jasa boga penerbangan Garuda dan pertama kali dimulai di Bandar Udara Kemayoran Jakarta dengan nama Garuda Airline Flight Kitchen atau Dapur Penerbangan Garuda pada tahun 1970. Pada tahun 1974, dengan dibukanya Bandar Udara Halim Perdanakusuma, dibentuk usaha gabungan (*joint venture*) antara Garuda dengan *Dairy Farm* yang diberi nama *Aero Garuda Dairy Farm Catering Service*. Semakin berkembangnya industri penerbangan serta dengan dibukanya Jakarta International Airport Cengkareng, usaha catering inipun terus berkembang dan pindah di area Bandara Soekarno Hatta Cengkareng, sehingga pada akhirnya dikenal dengan nama branding Aerowisata Catering Service (ACS) dengan nama badan usaha PT Angkasa Citra Sarana Catering Service. Pada tahun 2009 perusahaan memandang perlu adanya image baru kepada para pelanggan sehingga diputuskan untuk new branding yaitu Aerofood ACS. Pada tahun 2010, sebagai cara untuk menjamin layanan terbaik kepada pelanggan, induk perusahaan Aerowisata meluncurkan logo baru yang terintegrasi ke semua unit usahanya. Pada saat itu, untuk memperkuat gambar, ACS sekarang dikenal sebagai Aerofood ACS, lalu pada tanggal 22 September 2011, badan usaha PT Angkasa Citra Sarana Catering Service berubah menjadi PT Aerofood Indonesia (ACS, 2016).

PT Aerofood ACS berkembang selama bertahun-tahun dengan memperluas layanan ke berbagai layanan seperti melayani catering minyak Industri, gas dan perusahaan pertambangan, rumah sakit dan catering kota. Pada tahun 2008 makanan dan minuman ritel didirikan dalam bentuk Kafe dan Restoran. Seiring dengan perkembangan Garuda Indonesia (GA), pada tahun 2009 Aerofood ACS membentuk divisi baru yang disebut GA Support Division dan menerapkan konsep In-flight Service Total Solution (ISTS) yang mana dengan adanya lingkup tersebut, Aerofood ACS juga membawa andil untuk mengantarkan makanan hingga ke cabin pesawat, sehingga Aerofood ACS dapat mengontrol penanganan makanan yang tepat dan sesuai

dengan peraturan kesehatan dan keselamatan (ACS, 2016). PT Aerofood ACS kini melayani lebih dari 40 maskapai penerbangan domestik dan internasional termasuk Garuda Indonesia, Qantas, Cthay Pacific, Singapore Airline (SQ), Air China Japan (JAL), Emirates, Saudi Arabia, dll. Selain itu Aerofood ACS juga melayani permintaan meals untuk pesawat charter, VVIP termasuk Presiden RI dan Wapres RI dan penerbangan khusus seperti Haji. Untuk mendukung semua keperluan operasionalnya, Aerofood ACS memiliki cabang di Jakarta, Denpasar, Surabaya, Bandung, Medan, Pekanbaru, Balikpapan, Jogja, Batam, Makassar, dan Solo (ACS, 2016). Aerofood ACS memiliki lima Strategic Business Units(SBU) yang beroperasi di kota-kota besar di Indonesia yaitu Layanan Boga Penerbangan (In-Flight Catering), Layanan Boga Industrial (Industrial Catering), Inflight Service Total Solution (penyedia jasa logistik), Food & Beverages Service Retail dan Laundry.

Pada Aerofood ACS Surabaya hanya menyediakan Layanan Boga Penerbangan (In-Flight Catering), Layanan Boga Industrial dan Layanan Frozen Food untuk Penerbangan (ACS, 2016). Aerofood ACS Industrial merupakan bagian unit dari PT Aerofood ACS yang berdiri pada tahun 2002. Pada awalnya Aerofood ACS Industrial hanya melayani pelanggan rumah sakit dan perusahaan industri manufaktur, namun dengan seiring perkembangan usaha, unit bisnis Aerofood ACS Industrial mulai berkembang dan merambah industri mining. Beberapa customer yang telah mempercayakan pengelolaan kateringnya kepada Aerofood ACS Industrial Surabaya diantaranya Griya Rawat Inap Utama (GRIU) Rumah Sakit Dr. Soetomo Surabaya, RS Dr. Soebandi Jember, Garuda Maintenance Facility, PT. PGN SAKA (HESS Company Ltd), PT. Bayer, PT. Nestle, dan lainnya ACS, 2016). Sebagai bukti penjaminan mutu, Aerofood ACS Surabaya telah memegang sertifikat ISO 9001:2008 (Quality Management System) yang diperoleh sejak tahun 1997, dan sertifikat ISO 22000:2005 (Food Safety Management System) sejak tahun 2008 dan sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) (ACS, 2016).

4.1.2 Visi Misi

Manajemen PT Aerofood Indonesia berkomitmen terhadap pengembangan & implementasi Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan serta perbaikan dan peningkatan efektifitasnya secara berkelanjutan dengan menerapkan visi *“To be the leading premium quality food and services provider in ASEAN”* atau menjadi penyedia terdepan untuk makanan dan pelayanan berkualitas premium di ASEAN yang diwujudkan dengan misinya yaitu:

1. Memberikan pelayanan operasional secara sempurna (*Operation excellence*) untuk Garuda Indonesia dan pelanggan terhormat lainnya. (*Operation excellence for Garuda Indonesia and other esteemed customers*)
2. Pendekatan kepada pelanggan untuk membangun hubungan kemitraan jangka panjang. (*Customer intimacy for long term relationship*)
3. Memaksimalkan nilai perusahaan bagi para pemegang saham dengan mengimplementasikan budaya perusahaan *IFRESH* (*Maximize company's value for stakeholder through the implementation of IFRESH*)

I : Integrity

F : Fast

R : Reliable

E : Effective & Efficient

S : Service Excellence

H : Hygiene

4.1.3 Struktur Organisasi

PT Aerofood ACS Surabaya dipimpin oleh seorang General Manager. Departemen yang ada di PT Aerofood ACS Surabaya masing-masing dipimpin oleh seorang manager dan executive chef khusus untuk departemen produksi. Departemen tersebut antara lain:

1. *Quality Health Safety Environment (QHSE)*

Departemen ini dulunya adalah *Hygiene and Quality Assurance (HQA)* kemudian berubah nama menjadi QHSE. Departemen QHSE dipimpin oleh manager yang membawahi laboran, *Quality*

Control, Quality Assurance dan Safety Officer. Ruang QHSE terdiri dari *main office* dan laboratorium.

2. *Production* atau *Kitchen*

Departemen ini dipimpin oleh *executive chef*. Ruang yang berada di departemen ini adalah *kitchen office, cold kitchen, butcher, vegetable and fruit, hot kitchen, hot dishing, frozen, pastry and bakery*, serta MTSU (*Meal Tray Set Up*).

3. *Industrial Catering*

Departemen ini terdiri dari *site coordinator, head marketing, head procurement and administration*.

4. *Engineering*

Departemen ini terdiri dari head *otomotive, head building* dan *head pruduction support*.

5. *Operation*

Departemen ini terdiri dari *Assistant operation manager, Head equipment set up, Head standard uplift set up, Head transport, Head GA handling, Head foreign handling*.

6. *Accounting and Finance*

Departemen ini terdiri dari *Assistant accounting and finance manager, Head account and property control, Head cost control, Head account payable, Head sales control, Head account receivable control, Head tax control, Head cash control, Head information technology*

7. *House Keeping*

Departemen ini terdiri dari *dish washing* dan *cleaning*

8. *Human Resource Department*

Departemen ini terdiri dari *training development, employee administration, payroll, dan general affairs*

9. *Procurement*

Departemen ini terdiri dari bagian pengadaan dan pembelian.

10. Security

Departemen ini dipimpin head security

11. Customer Service

Departemen ini terdiri dari bagian *customer relation officer, sales and auxiliary*

12. Store

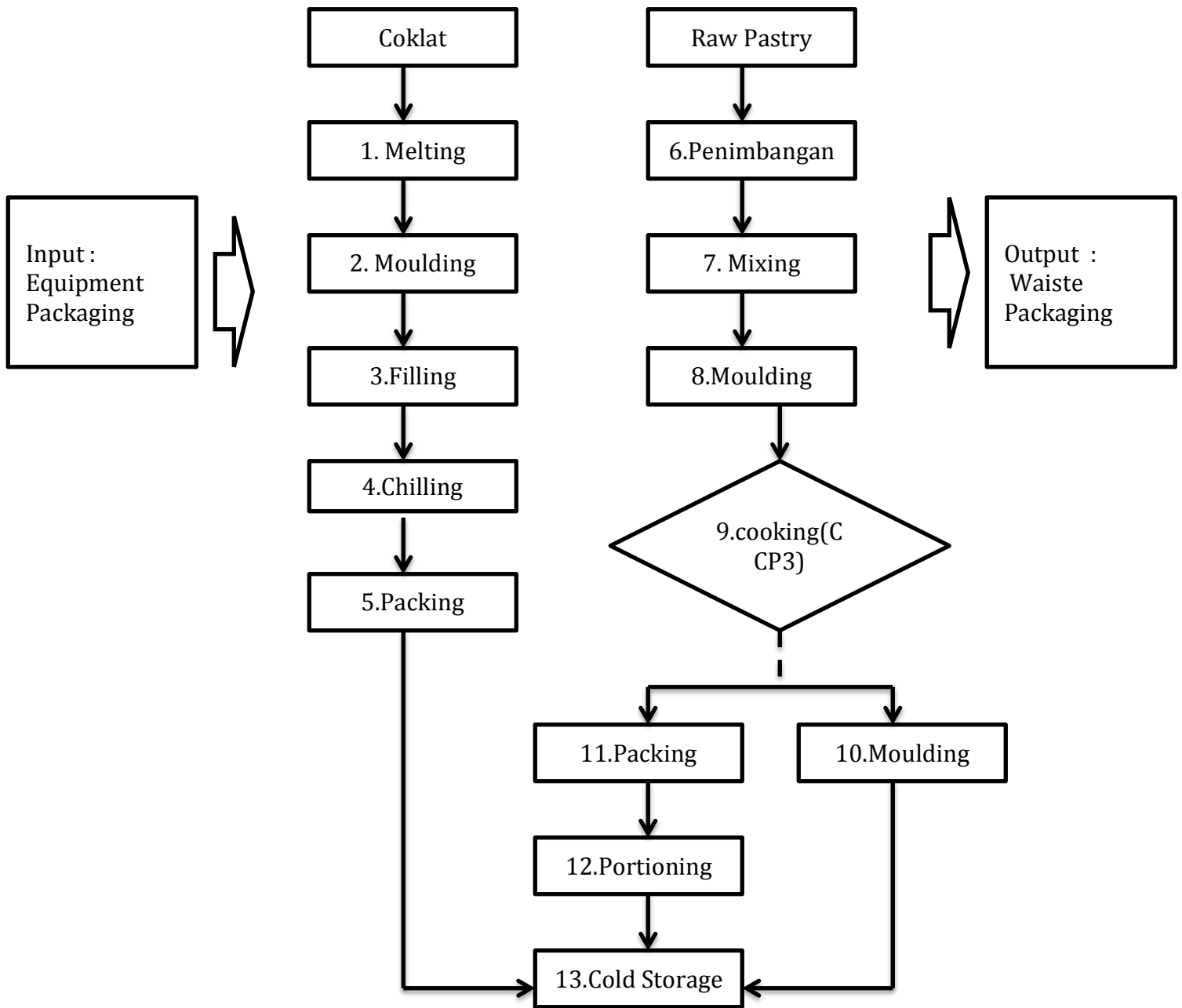
Departemen ini dipimpin oleh seorang manager. *Head airline store* membawahi supervisor *distribution*. *Head shipment and custom clearance* membawahi supervisor GA store dan *foreign airlines store*. *Head material and supplies* membawahi *supervisor cold storage dan dry storage*. Ruangan yang ada di store yang terdiri dari ruang *airlines store* dan *general store* serta dilengkapi *Freezer* dan *Chiller*.

13. Information Technology

4.2 Alur Proses Produksi Pastry

Proses produksi di PT. ACS dilakukan melalui beberapa tahapan, dari proses penerimaan bahan baku (*Receiving*) hingga penyimpanan akhir (*Final Holding*) produk jadi. Tahapan tersebut telah diatur sedemikian rupa sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan kualitas serta keamanan produk selalu terjaga. Pengaturan dilakukan dengan membedakan ruang produksi berdasarkan proses dan bahan bakunya serta terdapat alur produksi yang jelas. Pembedaan ruang produksi akan memperkecil kemungkinan terjadinya kontaminasi silang. Ruang produksi di PT Aerofood ACS Surabaya dibagi menjadi 5 dapur yaitu *cold kitchen, hot kitchen, bakery* dan yang terakhir adalah *pastry*. Pada proses produksi *inflight catering Business Class Garuda Indonesia cycle 5* yaitu menu Bubur Madura proses produksinya termasuk ke dalam dapur pastry dimana pada dapur pastry sendiri terdapat olahan seperti cake, olahan ice cream dan coklat, jajanan pasar serta pudding. Proses Produksi pada dapur pastry merupakan salah satu dapur yang memproduksi makanan *inflight catering* di PT Aerofood ACS Surabaya dimulai dari pemesanan makanan hingga sampai ke airlines. Sebelum makanan di pesan oleh airlines atau pengguna lain, PT Aerofood ACS memberikan beberapa pilihan menu yang kemudian dipresentasikan kepada Airlines yang kemudian

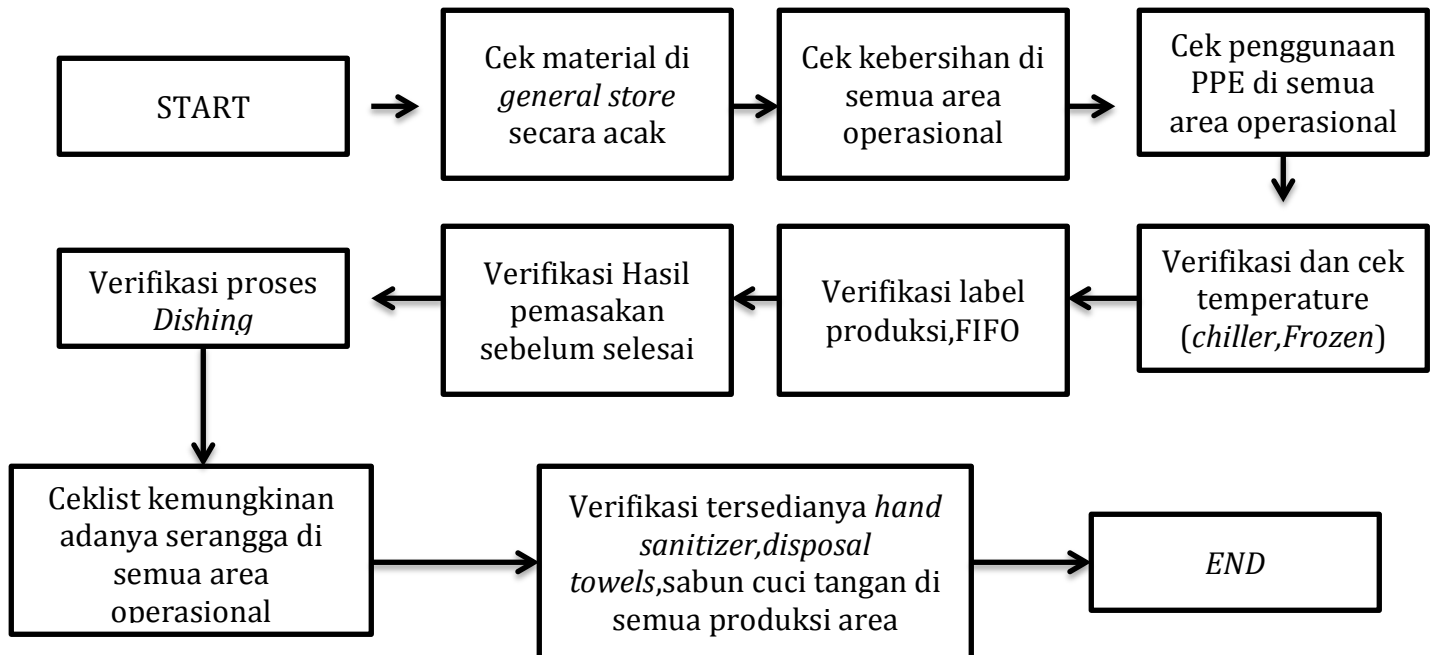
menjadi Menu Quotation bila telah disepakati. *Meal order* diterima oleh *order center* melalui tele, fax, email maupun mobile kemudian diinput kedalam sistem. Proses produksi pada dapur *pastry* itu sendiri dapat dijelaskan dengan diagram alir sebagai berikut:



Gambar 4.2 Alur Proses Produksi Cokelat dan Pastry

4.3 Penerapan GMP

Penilaian GMP yang diterapkan oleh PT Aerofood ACS Surabaya mempunyai acuan Peraturan Menteri Perindustrian No 75 Tahun 2010 juga PMK No. 1096 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Dari peraturan tersebut dibentuk poin penilaian yang dicantumkan dalam checklist GMP dan SOP pelaksanaan GMP oleh PT Aerofood ACS Surabaya dengan. Alur pelaksanaan GMP yaitu :



Gambar 4.3 Alur GMP

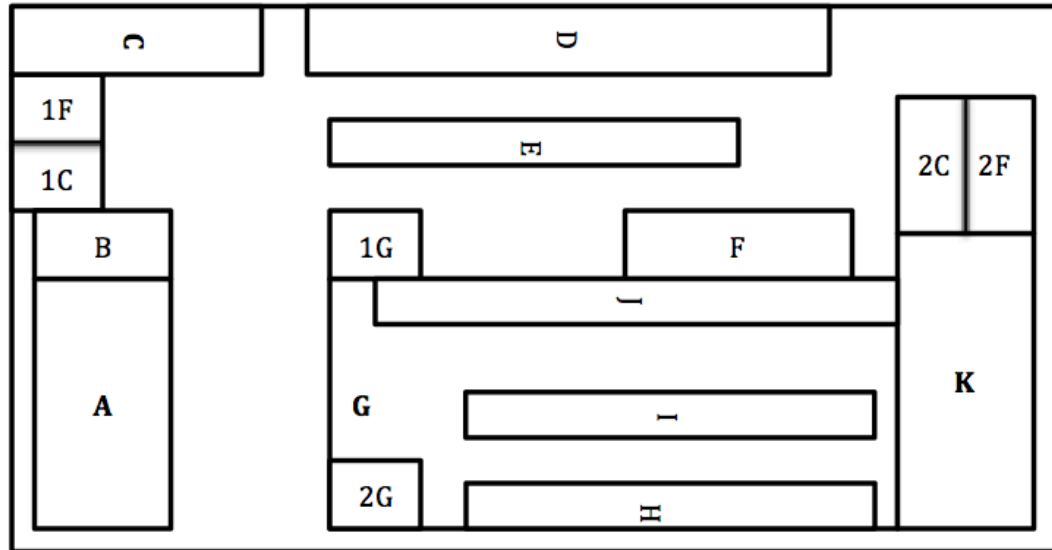
Penilaian GMP menurut Peraturan Menteri Perindustrian No 75 Tahun 2010 antara lain meliputi bangunan, *personal hygiene*, status kesehatan, sanitasi peralatan dan dokumentasi yang telah dilaksanakan dan tercantum pada checklist GMP di PT Aerofood ACS Surabaya.

4.3.1 Bangunan Dapur Pastry

Komponen pada bangunan yang terdapat di Dapur *pastry* di PT Aerofood ACS Surabaya mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian nomor 75 tahun 2010 tentang GMP dan Peraturan Menteri Kesehatan nomor 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Lokasi produksi bahan pangan terletak di tempat yang bebas pencemaran, lokasi dapur *pastry* sendiri terletak di lantai 1 PT Aerofood ACS Surabaya.

Lokasi produksi bahan pangan termasuk di dalam lingkungan yang merupakan daerah padat penduduk namun terisolasi atau tempat produksi mempunyai lokasi dan bangunan yang tertutup. Selanjutnya lokasi bangunan terletak dekat dengan jalan raya. Lokasi tempat produksi sendiri terletak jauh dari tempat pembuangan sampah akhir dan pembuangan limbah pada proses produksi terdapat alur yang jelas. Ruang pada proses produksi diatur menurut urutan proses produksi dan lalu lintas pekerja lancar. Kondisi lantai ruangan kedap air, tahan terhadap air, garam, basa, asam, dan bahan kimia lainnya, permukaan rata dan tidak licin serta mudah untuk dibersihkan, kelandaiannya cukup ke saluran pembuangan air, pertemuan antar lantai tidak membentuk sudut siku atau sudut mati. Atap pada ruangan pokok dan pelengkap terbuat dari bahan yang tahan lama dan tahan air serta tidak bocor, langit-langit ruangan terbuat dari bahan yang tidak mudah mengelupas, tidak berlubang tahan lama dan mudah dibersihkan, tinggi lantai dari langit-langit lebih dari 3 meter permukaannya rata dan berwarna terang. Pintu ruangan kuat, halus permukannya berwarna terang yaitu berwarna putih dan pintu membuka ke arah luar. Jendela yang terdapat pada ruangan dapur *pastry* terbentuk dari bahan yang kuat, permukaan rata, halus dan mudah dibersihkan. Tinggi jendela dari lantai lebih dari 1 meter. Penerangan pada dapur *pastry* cukup sesuai dan sesuai dengan keperluan. Peredaran udara pada ruangan *pastry* cukup menjamin dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, debu dan panas. Suhu ruangan pada *pastry* sendiri tidak boleh terlalu panas maupun terlalu dingin, suhu ruangan yang terdapat pada dapur *pastry* adalah sebesar 24°C selanjutnya pada *chiller* suhu sebesar 0-5°C dengan toleransi suhu sebesar 8°C. Selanjutnya suhu yang terdapat pada *freezer* sebesar -8 sampai dengan -18°C agar dapat menjaga kualitas pada makanan maka suhu tersebut tidak boleh melebihi batas toleransi yang telah ditentukan begitupun pada tempat penyimpanan *storage* di PT Aerofood ACS Surabaya. Pada *Dry Store* yang terdapat di dapur *pastry* tinggi tempat penyimpanan makanan dengan lantai dasar sebesar 15 cm dengan jarak adalah 15-30 cm. Lantai dasar pada *dry store* terbuat dari bahan yang tidak licin, berwarna terang dengan warna hijau dan tidak kotor serta terbebas dari kutu, tikus maupun hama lainnya sehingga bahan makanan yang disimpan tidak mudah terkontaminasi. Seperti yang disebutkan dalam Permenkes No 1096 tahun 2011, pasal 9 ayat 2C bahwa perusahaan jasa boga harus menyertakan denah dapur sebagai syarat

administrasi terlaksananya industri jasa boga. Bangunan juga lokasi PT Aerofood telah memenuhi syarat dan sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No 75 Tahun 2010 baik dari segi lantai, tata letak bangunan atap dan langit-langit, pintu, jendela, ventilasi, permukaan kerja telah diterapkan sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No 75 Tahun 2010. Berikut merupakan *layout* yang terdapat pada dapur pastry.



Gambar 4.3.1 Layout production bakery and pastry

Keterangan Gambar:

- A. : Office
- B. : Ruang Pemecah Telur
- C. : Dry Store
- D. : Kompor
- E. : Meja Pengolahan
- F. : Oven
- G. : Pastry
- H. : *Pizza Packaging Machine*
- I. : Meja Set up
- J. : Meja Set up dan Meja Pengolahan
- K. : Bakery
- 1C dan 2C : *Chiller*
- 1F dan 2F : *Frozen*
- 1G dan 2G : Wastafel

Dapur produksi *pastry* dan *bakery* terdapat di satu kawasan yang bersamaan dan berdampingan. Menurut alur pada *layout* produksi di dapur *pastry* maka Alur dapur *pastry* sendiri mengikuti alur dan jalannya produksi yang juga telah sesuai dengan

peraturan Menteri Perindustrian No 75 Tahun 2010 dan checklist GMP yang diterapkan di PT Aerofood ACS Surabaya.

4.3.2 Sanitasi Alat

a. Peralatan

Peralatan yang digunakan pada proses produksi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan seperti *stainless steel*, plastik dan melamin yang bermutu *foodgrade*. Pada dapur *pastry* menu Garuda Indonesia Business Class cycle 5 yaitu menu makanan dengan jenis bubur Madura membutuhkan peralatan seperti *bowl* untuk mencampur adonan yang terbentuk dari *stainless steel* selanjutnya adalah wajan besar yang digunakan untuk merebus candil terbuat dari logam yang dalam kondisi baik dan anti karat. Spatula yang terbuat dari *stainless steel* dan yang terakhir adalah *tray* atau nampan yang terbuat dari *stainless steel* untuk menyimpan candil juga *bowl plastic* yang digunakan untuk *packaging* Bubur Madura sehingga siap untuk dikonsusi. Semua alat yang digunakan dalam keadaan baik dan dalam keadaan yang sudah dibersihkan sehingga aman untuk digunakan. Serta letak peralatan kotor maupun bersih yang telah dipisahkan dan tidak bercampur antara peralatan yang kotor dan yang telah dibersihkan. Penerapan sanitasi peralatan tersebut telah sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian No 75 Tahun 2010 disebutkan bahwa bahan peralatan terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun mudah dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga memudahkan pemeliharaan, desinfeksi, pemantauan dan pembersihan serta pengendalian hama.

b. Maintenance Higiene dan Sanitasi Peralatan

Fasilitas pencucian peralatan di PT Aerofood ACS Surabaya berada di tempat yang terpisah dengan ruang produksi. Fasilitas pencucian di PT Aerofood ACS Surabaya termasuk di dalam departemen *HouseKeeping* yang berperan dalam Higiene dan Sanitasi peralatan baik dapur maupun peralatan makan. Tahapan pencucian yaitu peralatan yaitu peralatan kotor ditumpuk oleh *staff kitchen pastry* di Bak berwarna kuning selanjutnya dicuci di *Pot washing* oleh staf *housekeeping*

menggunakan bahan kimia yaitu klorin. Tahapan pencucian yang menggunakan mesin sendiri mempunyai urutan yaitu :

1. Soaking
2. Pre Wash Tank (40-50°C)
3. Detergent Wash Tank (60°-70°C)
4. Power rinse Tank (70°-75°C)
5. Final Rinse Tank (80°-85°C)

Setelah semua alat keluar dari mesin selanjutnya dapat dilakukan pengecekan apakah masih ada kotoran yang menempel atau tidak. Penggunaan klorin sebagai bahan desinfektan peralatan telah diatur penggunaan dan kadarnya. Untuk peralatan tertentu seperti talenan, pisau, spatula, setelah pencucian harus direndam dengan klorin dengan konsentrasinya sekitar 100 – 200 ppm hingga saat akan dipakai. Pemeriksaan kadar klorin menggunakan chlorine paper test. Setelah dicuci, peralatan akan disimpan di ruang penyimpanan peralatan. Ruang peralatan juga dipantau kebersihan dan kerapiahannya. Perusahaan melaksanakan equipment swab setiap seminggu sekali. Peralatan yang diperiksa meliputi meja kerja, wadah, pisau, cutlery, plastic wrap, dan pembungkus aluminium. Peralatan tersebut dikontrol oleh staff quality control setiap harinya mulai dari proses penumpukan bahan sampai dalam proses pembersihan yang mengacu pada pedoman checklist GMP yang telah disesuaikan menurut Peraturan Menteri Perindustrian No 75 Tahun 2010 juga SOP dan Dokumen terkait dengan proses pencucian telah tercantum dalam dokumen SOP *housekeeping* yang telah menyertakan langkah-langkah dalam membersihkan peralatan yang sudah diterapkan dalam penerapannya oleh pihak Housekeeping sehingga peralatan terjamin kebersihannya. Pihak departemen housekeeping juga melakukan pengisian daily form checklist, pelaksanaan proses pembersihan diawasi oleh supervisor dan setiap harinya dicatat dalam logbook sebagai laporan dan dokumen pencatatan.

4.3.3 Personal Higiene

A. Fasilitas Higiene Personal

Sebagai perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan fasilitas *personal hygiene* merupakan salah satu fasilitas yang wajib dimiliki oleh PT Aerofood ACS Surabaya. Fasilitas hygiene personal di Aerofood ACS terdiri dari tempat cuci tangan yang ditempatkan sebelum masuk ke area produksi pada area cuci tangan ini juga terdapat petunjuk tata cara mencuci tangan. Selanjutnya pada dapur *pastry* terdapat 2 fasilitas cuci tangan. Semua tempat cuci tangan dilengkapi sabun dan tisu pengering. Namun pada dapur *pastry* di jam tertentu seperti pada pukul 9 hingga 10 pagi terkadang terjadi kendala seperti air mati dan kendala lain seperti tempat pembuangan tisu yang penuh sehingga dapat mengganggu proses berjalannya personal hygiene. Selain fasilitas cuci tangan pada PT Aerofood ACS Surabaya sendiri terdapat toilet yang terletak di lantai 2 terpisah dari ruang produksi, bagian dinding dan lantai toilet dilapis keramik sehingga kedap air, rata, tidak retak, cukup terpelihara, dan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan. Namun, lantai toilet masih seringkali tergenang oleh air dan licin. Pintu toilet dapat menutup secara otomatis, terdapat sirkulasi udara, saluran pembuangan, dan pencahayaan yang baik. Di dekat toilet ditempatkan fasilitas mencuci tangan yang dilengkapi air hangat, sabun cair, tisu, dan cairan desinfeksi. Selain toilet yang terletak pada lantai 2 juga terdapat toilet di ruang loker. Ruang loker mempunyai fungsi untuk menyimpan barang pribadi pekerja, disediakan disediakan untuk melakukan persiapan sebelum bekerja. Fasilitas hygiene personal di PT Aerofood ACS Surabaya mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian No 75 Tahun 2010. Sarana dan jumlah toilet pada PT Aerofood ACS Surabaya berjumlah 4 dengan 2 toilet untuk pria dan 2 toilet untuk wanita yang telah disesuaikan menurut jumlah pegawai. Fasilitas untuk cuci tangan sesuai penerapannya dengan Peraturan Menteri Perindustrian No 75 Tahun 2010 yang menyebutkan bahwa fasilitas cuci tangan diletakkan di depan pintu masuk pengolahan, dilengkapi air mengalir, terdapat tempat menyimpan pakaian kerja yang telah disediakan oleh PT Aerofood ACS Surabaya berupa locker room.

B. Perilaku Higiene

PT Aerofood ACS Surabaya mempunyai aturan yang ketat mengenai perilaku personal hygiene setiap karyawannya guna menjaga kualitas hasil produknya juga mencegah adanya hal yang tidak diinginkan terjadi terhadap customer. Aturan mengenai perilaku kebersihan antara lain himbauan untuk menjaga kebersihan kuku, mulut, tangan, badan, pemakaian kosmetik yang tidak berlebihan, melepas perhiasan, tidak merokok di area kerja, dan tidak meludah sembarangan. Pelanggaran peraturan tersebut dapat dikenai sanksi. Sebagai pengingat bagi karyawannya terdapat poster yang diletakan di ruangan produksi antara lain adalah poster mengenai pentingnya menjaga kesehatan, kuku dan tubuh yang sehat, tangan yang bersih, selain itu juga terdapat poster sebagai petunjuk 7 langkah untuk mencuci tangan sebagai pengingat bagi pekerja untuk mematuhi langkah-langkah tersebut saat melakukan cuci tangan.

Para pekerja diwajibkan mencuci tangan dengan sabun sebelum memasuki ruang produksi selanjutnya pekerja memasuki *air shower* untuk membersihkan diri dari kontaminan asing selanjutnya sebelum memakai alat pelindung diri dan melakukan penjamahan makanan pekerja melakukan kegiatan mencuci tangan, sehingga keadaan bersih ketika melakukan penjamahan dengan makanan dan kontak dengan makanan. Begitupun setelah melakukan kegiatan dengan makanan para pekerja melakukan cuci tangan untuk membersihkan tangan dari kotoran sisa penjamahan dengan makanan. Rambut dan kuku juga diwajibkan pendek, pekerja sudah mempunyai kesadaran diri terkait dengan kuku dan rambut dengan menjaga kuku dan rambut tetap pendek, bentuk pengawasannya pun tidak seberapa ketat dan sudah di tambah dengan adanya poster mengenai kesehatan dan himbauan untuk menjaga kuku agar tetap pendek. Para pekerja di PT Aerofood ACS Surabaya tahu betul akan pentingnya menjaga kualitas makanan dan mengerti akan sanksi yang ada ketika di kemudian hari ditemukan *foreign object* pada makanan seperti rambut kuku.

Pada dapur *pastry* di proses produksi menu Garuda Indonesia *cycle 5* yaitu menu makanan Bubur Madura pekerja melakukan cuci tangan sebelum melakukan proses produksi makanan selanjutnya pekerja memakai APD seperti sarung tangan, *hair scalp* atau penutup rambut juga apron. Namun pada proses produksi tertentu seperti

proses produksi candil yang diolah dengan membuat adonan dengan bentuk bulat pekerja tidak memakai sarung tangan namun sebelum menjamah adonan candil pekerja telah mencuci tangan sehingga tangan dalam keadaan bersih. Pekerja tidak memakai sarung tangan dikarenakan agar mudah untuk melakukan proses pembuatan candil yang dibentuk bulat agar tidak menempel pada sarung tangan yang terbuat dari lateks. Setelah melakukan pembuatan candil pekerja mencuci tangan dari sisa tepung yang menempel di tangan dan melanjutkan produksi Bubur Madura ke tahap selanjutnya dengan memakai sarung tangan.

Pada SOP GMP dan Higiene karyawan telah diatur untuk pekerja melakukan cuci tangan sebelum menjamah makanan serta pada *checklist* GMP juga adanya poin yang mengharuskan pekerja memakai sarung tangan dan mencuci tangan. Pada proses pembulatan pekerja tidak memakai sarung tangan namun telah ada tindakan pencegahan berupa cuci tangan juga tes kesehatan dengan terpenuhinya hasil tes kesehatan dan cuci tangan sebelum melakukan penjamahan makanan maka walaupun poin dalam *checklist* GMP tidak dilakukan keamanan makanan masih terjamin kualitasnya. *Personal hygiene* karyawan juga telah mengikuti Peraturan Menteri Perindustrian No 75 Tahun 2010 yang telah dijelaskan baik secara umum dan persyaratan bagi karyawan pada industri pengolahan pangan yang diterapkan telah sesuai dengan peraturan tersebut.

C. Status Kesehatan

PT Aerofood ACS Surabaya selalu menjaga kesehatan pekerjanya dengan melakukan *medical check up* juga *rectal swab*. Pekerja yang bekerja di bagian produksi pada dapur *pastry* termasuk di dalam penjamah makanan maka dilakukan *medical check up* selama 1 tahun sekali dan dilakukan *rectal swab* 6 bulan sekali. Pegawai dengan hasil positif dapat melakukan cek kesehatan ulang di klinik atau rumah sakit lain guna memastikan hasil tes yang ada sebagai pembanding. Selanjutnya ketika pada pemeriksaan ulang ditemukan hasil yang negatif maka pekerja tidak di rotasi ke area lain. Sebaliknya pegawai dengan hasil pemeriksaan ulang positif akan dirotasi ke area beresiko rendah atau dirotasi ke area bekerja yang tidak melakukan kontak langsung dengan makanan maupun bahan makanan. Pekerja

dengan hasil positif diwajibkan untuk melakukan proses penyembuhan selama 3 bulan tergantung dari seberapa parah penyakit tersebut. Kemudian dilakukan pemeriksaan ulang pada rumah sakit atau klinik yang telah menjadi rekanan PT Aerofood ACS Surabaya. Apabila setelah melalui serangkaian proses pemeriksaan dan penyembuhan hasil *medical check up* dan *rectal swab* diserahkan ke klinik perusahaan apabila hasil tetap menunjukkan positif maka pekerja tidak dapat kembali ke area dengan beresiko tinggi atau area yang melakukan kontak langsung dan melakukan penjamahan dengan makanan. Dan setelah melakukan proses penyembuhan dan pemeriksaan kesehatan juga *rectal swab* ulang hasil yang diperoleh adalah negatif maka pekerja dapat kembali ke area sebelumnya dan melakukan penjamahan serta kontak langsung dengan makanan. Pada calon pegawai PT Aerofood ACS Surabaya yang telah lulus proses wawancara dilakukan pemeriksaan kesehatan dengan surat pengantar oleh staf Human Capacity Development (HCD) dari PT Aerofood ACS Surabaya, dengan melakukan pemeriksaan meliputi :

- Urin Lengkap
- Darah lengkap
- *Thorax*
- *Rectal Swab*
- *Hepatitis/HAV*

Setelah melakukan serangkaian pemeriksaan kesehatan yang diwajibkan rumah sakit rekanan mengirimkan hasil *Medex* calon pegawai ke HCD. Selanjutnya staf HCD melakukan pemeriksaan terhadap hasil *medex* juga menganalisa hasil pemeriksaan *medex*. Jika hasil pemeriksaan menunjukkan hasil yang positif maka calon pegawai tidak direkomendasikan untuk menjadi pegawai dan jika calon pegawai menunjukkan hasil pemeriksaan yang negatif maka calon pegawai tersebut dapat diterima dan dapat bekerja di PT Aerofood ACS Surabaya. Kewajiban melakukan pemeriksaan kesehatan yang dilakukan di PT Aerofood ACS Surabaya diatur dalam UU No 1 tahun 1970 mengenai kewajiban pemeriksaan kesehatan, Permenkes 1096 Tahun 2011, IFSA dan Medina Standar, Perjanjian Kerja Bersama Pasal 51 tentang pemeriksaan kesehatan. Peraturan yang ada telah diterapkan oleh

PT Aerofood ACS Surabaya dalam menjaga status kesehatan baik calon pekerja maupun pegawai tetap yang bekerja. Status kesehatan juga tertulis dalam dokumen SOP *Medical Examination* yang terletak di departemen *quality* sebagai pedoman. Untuk calon pegawai dan pegawai sendiri telah melakukan tes kesehatan dan *rectal swab* sesuai dengan prosedur yang ada. Pentingnya menjaga kesehatan dalam industri pangan sebagai jaminan kesehatan pekerja dan mencegah terjadi kontaminasi silang antara penjamah makanan dan makanan. Dengan adanya cek kesehatan dan *rectal swab* maka jika terjadi pelanggaran dalam penerapan SOP seperti tidak memakai sarung tangan atau masker kontaminasi dapat dicegah dikarenakan pekerja terjamin kesehatannya.

D. Pemakaian APD

Alat Pelindung Diri (APD) yang digunakan dalam proses produksi di dapur pastry di PT Aerofood ACS Surabaya antara lain adalah *hair scalp* atau penutup rambut dan kepala yang digunakan untuk menutupi rambut sehingga mencegah rambut dapat jatuh ke makanan. *Hair scalp* sendiri berbentuk seperti topi yang telah diperbaharui sehingga tidak sekali pakai seperti *hairnet* yang sebelumnya digunakan oleh PT Aerofood ACS Surabaya. APD berikutnya yang digunakan pada proses produksi di dapur *pastry* PT Aerofood ACS Surabaya adalah baju kerja yang berwarna putih dimana baju kerja tersebut dipergunakan khusus di ruang produksi, selanjutnya adalah sarung tangan yang digunakan untuk menjamah makanan sehingga tangan tidak menyentuh makanan secara langsung. APD berikutnya yang digunakan adalah apron plastik sekali pakai, apron plastik ini harus diganti ketika memulai pekerjaan kembali setelah istirahat dengan menggunakan apron yang baru untuk menjaga kebersihan makanan dari sisa produksi sebelumnya. APD yang wajib digunakan selanjutnya adalah masker yang berguna untuk melindungi makanan dari kontaminan atau virus yang dapat menyebar melalui saluran pernafasan dan udara. Pemakaian sepatu *safety* juga diterapkan di dalam lingkungan PT Aerofood ACS Surabaya

Pemeliharaan APD ditangani oleh perusahaan, khususnya penyediaan APD disposable dan pencucian baju khusus untuk pekerja area produksi. Namun peneliti

menemukan ada banyak pekerja yang memakai pakaian kerjanya ketika berada di luar area produksi antara lain saat makan di kantin, pekerja masih memakai baju produksi, begitupun ketika setelah makan dan melakukan aktivitas istirahat seperti ketika merokok dapat ditemukan banyak pekerja yang bekerja di bagian produksi melakukan aktifitas merokok dengan memakai pakaian bekerja, yang tentu dapat mempengaruhi kebersihan pakaian kerja ketika melakukan aktifitas produksi. Seharusnya pakaian pekerja hanya digunakan ketika melakukan proses produksi, dan digunakan khusus di ruang produksi, ketika keluar dari ruang produksi maka pekerja tidak lagi memakai pakaian kerjanya. Namun ada tindak pencegahan berikutnya yaitu dengan pekerja memakai apron plastik sekali pakai yang melindungi pakaian kerja yang dipakai di luar area produksi. Selain pakaian kerja sarung tangan dan masker juga masih banyak ditemukan pemakaiannya dengan seenaknya seperti, masker yang tidak menutupi hidung ketika melakukan proses produksi dikarenakan panas atau tidak nyaman dengan memakai masker tersebut. Sarung tangan yang seharusnya dipakai untuk sekali pakai penjamahan makanan ditemukan bahwa sarung tangan dapat dipakai berulang kali dengan mencuci sarung tangan tersebut menggunakan sabun di wastafel. Terdapat tindakan pencegahan adanya kontaminasi asing terhadap makanan dengan mencuci sarung tangan menggunakan air dan sabun untuk mencegah adanya kontaminasi, walaupun sarung tangan tersebut tidak digunakan sekali pakai dalam sekali melakukan penjamahan dengan makanan maupun proses produksi dari satu menu ke menu lainnya sehingga nantinya dapat mengurangi resiko dengan melakukan tindakan pencegahan berupa mencuci sarung tangan. Tuntutan kerja yang tinggi dan jam kerja yang sibuk dapat menjadi salah satu faktor pekerja tidak mengganti sarung tangan dan mencopot pakaian kerja ketika keluar dari ruangan produksi. Penerapan pemakaian APD di PT Aerofood ACS Surabaya telah sesuai dengan peraturan PMK No 1096 tentang higiene sanitasi dan jasaboga selain itu penerapan GMP yang dilakukan di PT Aerofood ACS Surabaya telah sesuai dengan *checklist* GMP pada pekerja yang dilaksanakan oleh staf *quality control*.

4.3.4 Pengolahan Makanan Garuda Indonesia Bussiness Class Cycle 5

A. Penerimaan Bahan Baku

Bagian penerimaan bertugas untuk memeriksa dan menyortir bahan makanan dari supplier. Petugas yang berada di area penerimaan adalah dari bagian *Purchasing* (pembelian) dan *quality control*, dengan melakukan pencatatan dengan bantuan *checklist*. Kegiatan penerimaan dilakukan setiap hari mulai pukul 08.00 WIB hingga 16.00 WIB. Bahan yang digunakan dalam proses produksi Garuda Indonesia Bussiness Class Cycle 5 yaitu menu makanan Bubur Madura menggunakan bahan baku yang tergolong ke dalam barang *dry goods* dengan mempunyai kriteria penerimaan bahan baku makanan tertentu serta standar yang harus dipenuhi oleh supplier. Kriteria yang dipenuhi tersebut termuat dalam dokumen HACCP Bahan baku *quality control* yang terdapat di departemen *quality* dengan kriteria bahan baku sebagai berikut :

Tabel 4.3 Tabel HACCP Bahan Baku

Nama Bahan Baku :	Garam	Tepung	Santan	Gula
Fisik	Bentuk bubuk berwarna putih	Bentuk bubuk, berwarna putih, bersih, karakteristik sesuai jenis, bebas kutu	Produk cari yang diperoleh dengan menyaring daging buah kelapa	Bentuk bubuk berwarna putih
Kimia	As = 0,1 mg/kg Cd = 0,5 mg/kg Hg = 0,1 mg/kg Pb = 10 mg/kg	Bebas dari peptisida	Pb = 0,1 mg/kg Cu=0,1 mg/kg Zn=40 mg/kg Sn=40/250 mg/kg Hg=0,05 mg/kg As=1 mg/kg	As = 0,1 mg/kg Cd = 0,5 mg/kg Hg = 0,1 mg/kg Pb = 10 mg/kg

Nama Bahan Baku :	Garam	Tepung	Santan	Gula
Biologi	-	ALT = 1×10^5 kol/g APM <i>E. Coli</i> = 10/g B.cereus = $<1 \times 10^4$ kol/g	ALT = 1×10^5 kol/g APM coliform = maks 10/g <i>E.Coli</i> = $<3/g$ <i>Staplococcus aureus</i> = maks 1×10^2 Koloni/g	
Metode Produksi	Kristalisasi	Penggilingan Pengayakan	Milling, Pressing, sterilizing	Kristalisasi
Komposisi	Garam	Sesuai asal bahan tepung	Kelapa air dengan atau tanpa penambahan BTP	Gula
Metode pengemasan, pengiriman dan Suhu	Plastik menggunakan suhu ruang	Primer Plastik (PP) dalam suhu ruang.	Tetra pack, dikirim melalui box dalam suhu ruang	Plastik menggunakan suhu ruang
Umur Penyimpanan	12 bulan atau sesuai label	12-24 Bulan atau sesuai label	3-12 bulan atau sesuai label	12 bulan atau sesuai label
Kriteria Penerimaan	Kemasan baik, tidak robek, tidak kadaluarsa	Kemasan Baik, Tidak Berkutu dan Berjamur	Kondisi baik, tidak <i>expired</i> , sesuai spesifikasi material	Kemasan baik, tidak robek, tidak kadaluarsa.

Dengan kriteria yang dicantumkan pada table HACCP Bahan Baku PT Aerofood ACS Surabaya maka penerapan penerimaan bahan baku yang telah dilaksanakan

oleh PT Aerofood ACS Surabaya telah melakukan penerimaan barang *dry goods* sesuai dengan kriteria yang telah ada. Penerimaan barang sendiri dilakukan oleh *quality control staff* pada saat penerimaan barang di *receiving*. *Staff quality control* bertugas dengan memastikan barang yang diterima sesuai dengan kriteria yang telah diberlakukan oleh PT Aerofood ACS Surabaya dengan melakukan *check* pada setiap barang yang datang dan secara *random* melihat barang yang datang apakah sudah sesuai dengan kriteria atau belum. Apabila barang yang diterima tidak sesuai dengan kriteria maka PT Aerofood ACS Surabaya akan melakukan BAP yaitu Berita Acara Perbaikan penolakan barang disertakan dengan barang bukti berupa foto terkait dengan barang yang tidak sesuai dengan kriteria.

B. Penyimpanan Bahan Baku

Bagi industri makanan besar seperti katering pesawat yang membutuhkan bahan makanan dalam jumlah besar dan mengolahnya secara bertahap, masalah penyimpanan makanan menjadi sangat penting. Karakteristik bahan makanan yang bermacam-macam menyebabkan kebutuhan tempat penyimpanan yang bervariasi pula untuk menjaga kualitas bahan makanan hingga saat pengolahan. Penyesuaian tipe bahan makanan dengan tempat penyimpanan oleh Aerofood ACS dilakukan dengan pemisahan 3 area penyimpanan, yaitu *dry storage*, *chiller* atau *refrigerator*, dan *freezer*. Hal ini tidak jauh berbeda seperti umumnya tipe penyimpanan bahan makanan, namun di PT Aerofood ACS Surabaya telah memisahkan penyimpanan bahan makanan sesuai kebutuhan suhu untuk menjaga kondisi bahan makanan dan pemisahan antara material yang mentah dan matang, sehingga dapat dipastikan kontaminasi silang antar material dapat dicegah. Ketentuan penyimpanan bahan makanan PT Aerofood ACS Surabaya telah memenuhi syarat penempatan dengan penggunaan rak yang berjarak 15 cm dari lantai dan dengan persyaratan yang telah ditentukan oleh Permenkes No 1096 tahun 2011 bahwa jarak penempatan rak bahan baku dengan permukaan lantai dengan jarak 15-20 cm. *Checklist GMP quality control* juga menyebutkan jarak antara lantai dengan rak minimal 15 cm sampai dengan 20 cm. Selain itu di tempat penyimpanan *dry goods store pastry* juga memberikan jarak sebesar 10 cm

dari dinding dan 60 cm dari langit-langit. Syarat dan SOP pada tempat penyimpanan dry good store dan checklist GMP sendiri memiliki kriteria dengan minimal jarak yaitu 60 cm dari langit-langit. Hal tersebut dapat mempermudah proses pembersihan. Tempat penyimpanan bahan baku telah memenuhi syarat dan sesuai pada SOP dan *checklist* GMP yang diberlakukan oleh PT Aerofood ACS Surabaya yang dilakukan oleh staf *quality control*.

Pada proses produksi Menu Garuda Indonesia Business Class Cycle 5 yaitu menu Bubur Madura bahan baku yang digunakan berupa tepung, garam, santan serta gula termasuk dalam bahan baku *dry goods* yang sebelum disimpan di *dry good store pastry* atau *bakery* terlebih dahulu disimpan di *storage* PT Aerofood ACS Surabaya. Ruang penyimpanan *storage* maupun *dry good store* diharuskan bebas kutu, tikus maupun hewan lainnya sehingga diadakannya *Pes Control*. *Pes Control* pada *dry good store* juga melakukan *daily check* begitupun *checklist* GMP yang mengharuskan ruang penyimpanan terbebas dari tikus maupun hewan lainnya. Pengaturan penyimpanan bahan makanan di Aerofood ACS sudah baik, mengikuti aturan *first in first out* dan posisi yang disesuaikan dengan frekuensi pemakaian, hal ini baik adanya agar stok terpelihara dari material yang kadaluarsa, sehingga kerugian akibat pembuangan bahan makanan pun dapat ditekan. (Jones, 2004). Penerapan FIFO sendiri mengacu pada SOP yang diterapkan pada PT Aerofood ACS Surabaya selain itu *checklist* GMP juga melakukan pemantauan terkait FIFO baik di *storage* maupun *dry good store pastry*. Pemantauan tersebut dapat sejalan dengan pelaksanaan pengawasan stok serta kondisi kelayakan barang yang menjadi tanggung jawab area *storage*.

C. Persiapan Bahan Makanan

Bahan baku yang disimpan sesuai dengan jenisnya kemudian masuk ke proses persiapan yang juga dipisahkan sesuai dengan jenisnya. Bubur Madura sendiri terusun atas campuran dari beragam makanan yang telah di masak sebelumnya seperti:

- Bubur Sumsum 20 gram
- Bubur Mutiara 20 gram

- Bubur Candil 20 gram
- Santan 20 gram

Bubur Madura melalui serangkaian proses memasak yang bertahap dikarenakan mencaampur dari berbagai macam campuran makanan yang sebelumnya diolah terlebih dahulu. Pada setiap bahan yang telah disebutkan diatas maka diperllukan persiapan berupa bahan baku yang berbeda pada masing-masing makanan. Bahan baku tersebut adalah:

- a. Bubur Sumsum :
 1. Santan
 2. Tepung Beras 1,5 kg
 3. Air Garam
 4. Daun Pandan
- b. Bubur Mutiara :
 1. Mutiara
 2. Air
- c. Bubur Candil
 1. Tepung beras 1,5 kg
 2. Santan 1 liter
 3. Brown sugar
 4. Daun pandan
 5. Gula
 6. Air 1 liter
- d. Candil
 1. Tepung ketan 1,5 kg
 2. Air
 3. 1 kg garam

Selain dari bahan makanan yang perlu disiapkan proses produksi Bubur Madura juga memerlukan peralatan untuk menunjang proses produksi dan peralatan yang dibutuhkan adalah antara lain :

1. Wajan Besar

2. Tray Aluminium
3. Loyang
4. Bowl Stainless Steel
5. Bowl Plastik

D. Proses Produksi Makanan

Proses produksi pada Garuda Indonesia Business Class Cycle 5 yaitu Bubur Madura memerlukan serangkaian proses memasak. Kurang lebih ada 4 makanan yang harus diolah terlebih dahulu sebelum nantinya dicampur menjadi satu kesatuan Bubur Madura. Pada proses produksi dan pemasakan Bubur Madura menerapkan CCP 3 sesuai dengan dokumen HACCP dengan prinsip 1 yaitu terdapat bahaya biologi seperti tumbuhnya mikroba dan pathogen seperti *Salmonella*, *E.Coli*, *Lysteria monostyagenes*, *Staphlococcus aureus*. Untuk itu diperlukan tindakan yang telah diatur dalam prinsip 3 yaitu produk santan dan yang mengandung susu dimasak dengan minimal suhu 72 °C dan dimonitoring oleh staf *kitchen pastry* di area *kitchen pastry* pada setiap akhir pemasakan dengan melakukan pemeriksaan suhu menggunakan *thermometer* atau pemeriksaan secara visual dengan melihat temperatur *digital* pada permukaan produk. Apabila temperatur tidak sesuai maka dilakukan pemasakan kembali. Proses produksi Bubur Madura sendiri penerapan pemasakannya telah sesuai dengan HACCP Plan juga alur produksi *pastry* yang terdapat pada SOP dan dokumen PT Aerofood ACS Surabaya. Proses pemasakan yang terdiri dari pemasakan Candil lalu Bubur Sumsum selanjutnya Santan, Bubur Mutiara, Bubur Candil. Proses produksi tersebut adalah :

a. Candil

Bubur candil tersusun atas 1,5 kg tepung ketan. Selanjutnya tepung ketan dicampur dengan air dan 1 kg garam yang sudah dicampur dengan air. Semua bahan tersebut dicampur dan diaduk hingga merata dan adonan menggumpal. Setelah adonan menggumpal dan merata selanjutnya dimasak di air mendidih dengan sebelumnya dibentuk bulat terlebih dahulu. Setelah candil mengambang maka

tandanya candil sudah matang angkat lalu tiriskan dan diletakan pada tray yang terbuat dari aluminium.

b. Bubur Sumsum

Bubur sumsum tersusun atas bahan baku berupa santan 1 liter, tepung beras 1,5 kg air garam. Air dan santan dimasak terlebih dahulu diatas wajan lalu selanjutnya masukkan 1,5 kg tepung beras juga 1,5 gram air garam dan kemudian adonan diaduk secara terus menerus dan dimasak diatas wajan yang mendidih sampai adonan tepung merata dan telah matang. Nantinya bubur sumsum akan menggumpal dan mengental dan tanda lain yang menandakan bahwa Bubur Sumsum sudah matang adalah warnanya yang mengkilat, apabila Bubur Sumsum sudah terlihat demikian maka artinya Bubur Sumsum sudah matang. Namun bubur sumsum jangan terlihat terlalu kental yang nantinya dapat mengakibatkan bubur sumsum menjadi keras, untuk mengatasinya maka dapat ditambahkan air secukupnya sambil dimasak dan diaduk.

c. Bubur Candil

Bubur Candil mempunyai cara dan bahan yang sama dengan bubur sumsum hanya saja menambahkan gula merah pada proses pemasakannya. Pertama rebus santan dengan air hingga mendidih. Larutkan tepung 1,5 kg tepung beras di dalam air sebelum dimasukkan ke dalam wajan yang berisi santan dan air yang sedang direbus. Setelah tepung beras telah dicampur maka aduk adonan bubur candil tersebut. Gula merah dipanaskan terlebih dahulu ketika sudah cair maka dicampur dengan adonan bubur candil tadi dan diaduk sampai dengan merata. Ketika adonan bubur candil telah tercampur dengan merata dan terlihat mengkilat maka bubur candil telah matang dan didinginkan di suhu ruang terlebih dahulu.

d. Bubur Mutiara

Mutiara direbus dengan air mendidih dan ketika sudah mengambang maka mutiara sudah matang

e. Santan

Santan direbus dengan air hingga mendidih.

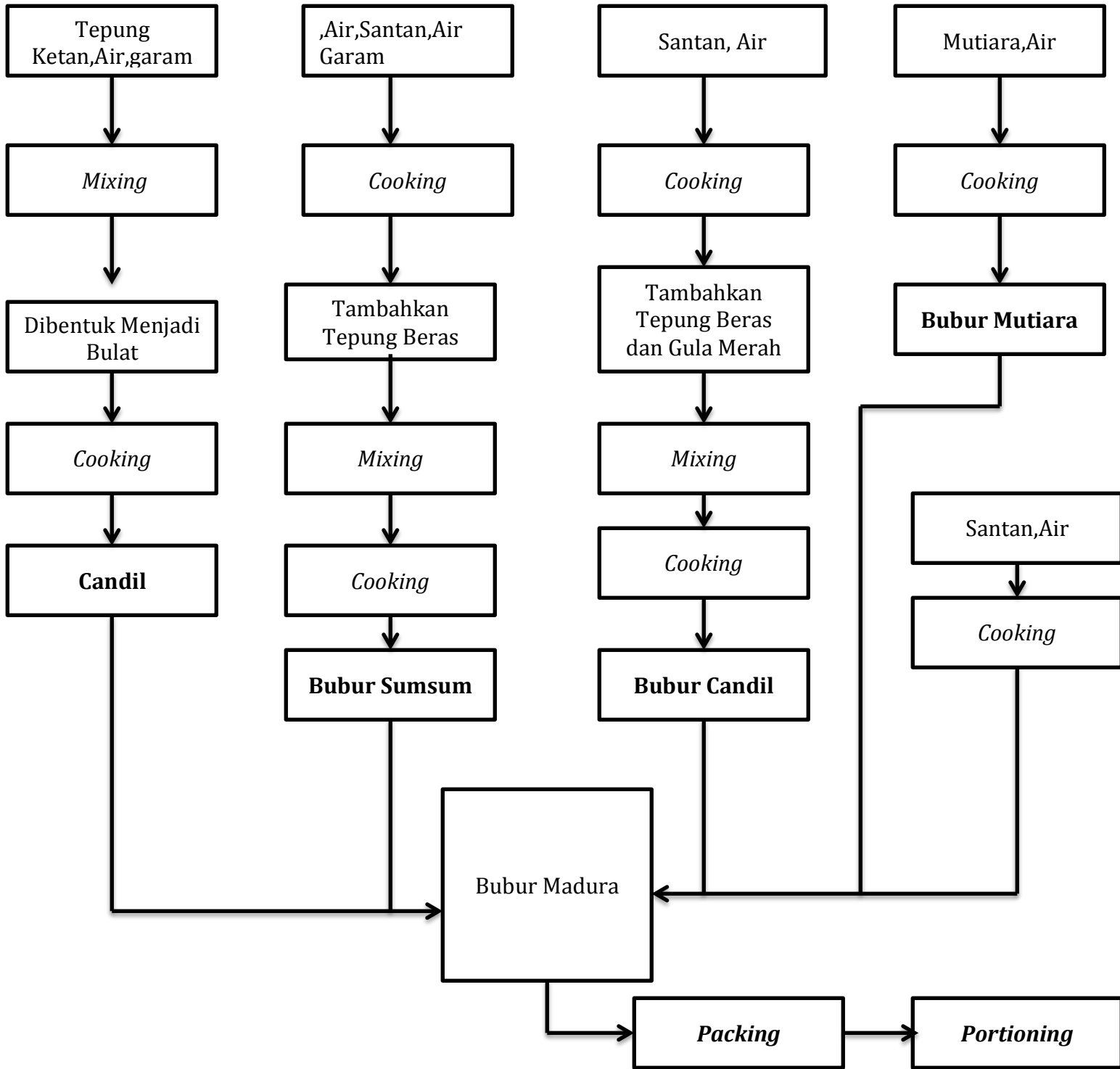
Bahan makanan yang sudah matang tidak langsung di *packing* melainkan melalui proses pendinginan pada suhu ruang sehingga tidak mudah basi,selanjutnya apabila makanan di *packing* keesokan harinya maka makanan disimpan di *chiller room* dengan suhu 0-5°C dengan toleransi 8°C. Dalam penerapannya proses produksi Bubur Madura yang terdiri atas pemasakan candil telah melalui proses CCP 3 dengan sesuai SOP dan HACCP Plan Pastry, pekerja memasak candil, santan, bubur sumsum, bubur candil yang mempunyai bahan dasar berupa santan dimasak dengan suhu 72°C. Yang berarti proses pemasakan telah mengikuti aturan dan SOP yang diberlakukan oleh PT Aerofood ACS Surabaya.

E. Alur Produksi Makanan Garuda Indonesia Bussiness Class Cycle 5

Alur Proses produksi Menu makanan Garuda Indonesia Bussiness Class Cycle 5 yaitu menu Bubur Madura berawal dari penimbangan dilanjutkan dengan mixing selanjutnya moulding dilanjutkan dengan cooking,packing dan portioning. Menurut dokumen HACCP Plan Produksi Pastry Identifikasi bahaya dimulai pada proses cooking yaitu bahaya biologi mikroba *Coliform*, *E.coli* dan *Staphylococcus aureus* yang dapat disebabkan oleh kontaminasi peralatan dan lingkungan, tindakan pengendalian berupa pemeriksaan suhu, tahapan ini termasuk dalam CCP 3. Selanjutnya pada dokumen HACCP Plan Pastry identifikasi bahaya pada tahapan *packing* dengan bahaya biologi mikroba *Coliform*, *E.coli* dan *Staphylococcus* yang disebabkan oleh kontaminasi dari karyawan atau lingkungan dengan tindakan pengendalian pelaksanaan PRP. Dan tahapan yang terakhir pada dokumen ini adalah *portioning* dengan identifikasi bahaya fisik berupa rambut, plastik serta bahan kimia pembersih *chlorine* dan *hand sanitizer* yang disebabkan oleh kontaminasi pekerja dan pelabelan bahan sanitasi yang tidak tepat. Dalam penerapannya di proses produksi sendiri telah diterapkan pemakaian APD berupa sarung tangan, masker dan *hair scalp* untuk mencegah kontaminasi silang karyawan juga *paper test* untuk kadar klorin.

Proses produksi tahapannya telah sesuai dengan alur produksi *pastry*. Dimulai dengan penimbangan, *mixing*, *cooking*, *packing* dan *portioning*.

Berikut adalah diagram dan alur pembuatan Menu Garuda Indonesia Bussiness Class
Cycle 5:



Gambar 4.3.4 Diagram Alur Produksi.

4.3.5 Dokumentasi dan Pencatatan

Dokumentasi telah dilakukan oleh karyawan dapur pastry yang digunakan sebagai pengawasan produk maupun pengawasan proses produksi. Dokumentasi atau pencatatan yang telah dilakukan yakni pencatatan pembersihan, pencatatan pengendalian hama, pencatatan receiving, serta pencatatan inspeksi GMP yang dilakukan oleh petugas *quality control*. Pencatatan yang dilakukan bertujuan untuk meningkatkan keamanan mutu makanan yang diproduksi. Selain itu juga ada pencatatan terkait dengan HACCP pada bahan baku dan telah ada *meal check* oleh petugas *quality control*. Penerapan pencatatan dokumen oleh PT Aerofood ACS Surabaya telah sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI NO 75 Tahun 2010 yaitu perusahaan yang baik melakukan dokumentasi dan pencatatan mengenai proses produksi dan distribusi yang disimpan sampai batas waktu yang melebihi masa simpan produk sebagai pencegahan produk melampaui batas kadaluarsa. Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No 75 Tahun 2010 dokumentasi dan pencatatan dimiliki perusahaan meliputi catatan bahan masuk, produksi, jumlah tanggal produksi, distribusi, inspeksi, penarikan produk, penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, control hama, kesehatan karyawan, pelatihan, kalibrasi. Pencatatan tersebut telah diterapkan oleh PT Aerofood ACS Surabaya berupa pencatatan *receiving*, pencatatan dan pedoman alur produksi, dokumen SOP Medex, SOP sanitasi alat oleh *housekeeping* serta kontrol hama, pelabelan untuk barang yang diterima oleh PT Aerofood ACS Surabaya juga telah diterapkan dan dilakukan pencatatannya.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

PT. Aerofood ACS Surabaya telah melaksanakan dan menerapkan GMP pada proses produksinya dengan baik. Ruang lingkup GMP pada proses produksi Bubur Madura yang dilaksanakan di dapur pastry yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, pencatatan, penarikan produk, serta pelaksanaan pedoman, sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian nomor 75 tahun 2010 tentang GMP. Ditemukan pada beberapa proses produksi bahwa pekerja tidak memakai sarung tangan. Namun telah ada tindakan pencegahan dengan adanya cek kesehatan dan *rectal swab* dan pekerja juga telah mencuci tangan untuk menjaga kebersihan. Penerapan GMP pada proses produksi Bubur Madura yang telah sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian No 75 tahun 2010 juga penerapan SOP dari PT Aerofood ACS Surabaya yang telah sesuai pelaksanaan dan penerapannya maka produk Bubur Madura yang dihasilkan dapat terjamin dan aman dikonsumsi oleh pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Soeprapto Farhan.2018. *Penilaian GMP dan SSOP pada Bagian Pengolahan Makanan di Katering X Surabaya dengan Metode Skoring sebagai Prasyarat Penerapan HACCP*. Surabaya. Universitas Airlangga Surabaya
- Eriteria Fida. 2012. *GAMBARAN PENERAPAN FOOD SAFETY PADA PENGOLAHAN MAKANAN UNTUK KRU PESAWAT DI AEROFOOD ACS TAHUN 2012*.Depok.Universitas Indonesia
- Rini Akbar Feni.2015. *Penerapan GMP untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum Dalam Kemasan(Studi Kasus di PT.XYZ)*.Banten.Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Surya Elyyana.2013.*Perancangan GMP Dan Budaya Kerja 5SDI PT Indo Tata Abadi,Pandaan*. Surabaya.Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya Vol 2 No 1
- https://peraturan.bkpm.go.id/jdih/userfiles/batang/permen_deprin_75_2010.pdf diakses pada 3 Maret 2019.

LAMPIRAN

1. Kuisisioner GMP

KUESIONER IMPLEMENTASI GMP

Kondisi umum perusahaan

Nama perusahaan : ACS Aerofood Surabaya

Alamat perusahaan :

Nama pemilik :

Nomor PIRT :

Jenis produk yang di produksi :

Bahan baku yang digunakan :

Kapasitas produksi :

Jumlah karyawan :

Distribusi pasar :

Petunjuk Pengisian Kuesioner.

Berikut ini adalah daftar pernyataan terkait dengan bagaimana penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) atau penerapan cara produksi pangan yang baik di Perusahaan Saudara. Mohon Saudara memberikan penilaian terhadap setiap pernyataan di bawah ini sesuai dengan kondisi riil di Perusahaan Saudara, dengan cara memberikan tanda (√) pada kolom yang sesuai dengan penilaian Saudara. Terima kasih atas kejujuran dan partisipasi Saudara.

1. Lokasi

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Lokasi produksi bahan pangan terletak di tempat yang bebas pencemaran	✓	
2	Lokasi produksi bahan pangan berada di lingkungan pemukiman padat penduduk	✓	
3	Lokasi produksi bahan pangan berada di dekat jalan raya	✓	
4	Lokasi produksi bahan pangan berada di dekat tempat pembuangan sampah akhir		✓

2. Bangunan

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Bangunan memenuhi persyaratan teknik dan higiene sesuai dengan jenis produknya dan mudah dibersihkan dan dipelihara	✓	
2	Ruangan pokok dan ruangan pelengkap terpisah dengan jelas		
3	Ruangan diatur menurut urutan proses produksi dan lalu lintas pekerja lancar	✓	
4	Kondisi lantai ruangan pokok : a. kedap air, tahan terhadap air, garam, basa, asam dan bahan kimia lainnya, b. permukaannya rata, tidak licin dan mudah dibersihkan, c. kelandaian cukup ke arah saluran pembuangan air (drainase), d. pertemuan antara lantai dan dinding tak membentuk sudut mati.	✓	
5	Kondisi dinding ruangan pokok dan pelengkap :		

LAMPIRAN

1. Kuisisioner GMP

	a. minimal 20 cm di bawah dan di atas permukaan lantai rapat air, b. Permukaan bagian dalam halus, rata, berwarna terang, kuat, tidak mengelupas, dan mudah dibersihkan, c. lebih dari 2 m dari lantai rapat air, tahan terhadap air, basa, asam dan bahan kimia lainnya, d. Pertemuan antara dinding dengan dinding dan dinding dengan lantai tak membentuk sudut mati dan rapat air.	✓	
6	Atap ruangan pokok dan pelengkap terbuat dari bahan tahan lama, tahan terhadap air dan tidak bocor	✓	
7	Langit-langit ruangan terbuat dari bahan yang tak mudah mengelupas, tak berlubang, tak retak, tahan lama dan mudah dibersihkan,	✓	
8	Tinggi langit-langit dari lantai lebih dari 3 meter, permukaan rata, berwarna terang.	✓	
9	Pintu ruangan kuat, permukaan rata, halus, berwarna terang, mudah dibersihkan, dan membuka ke arah luar.	✓	
10	Jendela kuat, permukaan rata, halus, mudah dibersihkan dan berwarna terang,	✓	
11	Tinggi jendela lebih dari 1 meter dari lantai, dan luasnya proporsional.	✓	
12	Penerangan di ruangan cukup terang sesuai keperluan dan syarat kesehatan.	✓	
13	Ventilasi dan pengatur suhu ruang cukup menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, debu, asap dan panas.	✓	

3. Fasilitas Sanitasi

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Kondisi kebersihan perusahaan dijaga rapi dan bersih setiap saat	✓	
2	Bangunan dilengkapi sarana penyediaan air (sumber air, perpipaan, tandon air)	✓	
3	Bangunan dilengkapi sarana pembuangan (saluran dan tempat pembuangan limbah akhir, tempat limbah padat, sarana pengolahan limbah dan saluran pembuangan limbah terolah.	✓	
4	Kondisi fasilitas toilet : (✓) a. letaknya tidak langsung ke ruang proses pengolahan, b. dilengkapi bak cuci tangan, c. ada tata tertib penggunaan, d. jumlahnya cukup sesuai jumlah karyawan	✓	
5	Kondisi Sarana cuci tangan : a. terletak di tempat yang tepat, b. dilengkapi dengan air mengalir, c. dilengkapi sabun, handuk atau alat pengering tangan, tempat sampah	✓	

LAMPIRAN

1. Kuisisioner GMP

	jumlahnya cukup	✓	
--	-----------------	---	--

4. Alat Produksi

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Alat dan perlengkapan produksi makanan berfungsi baik dan memenuhi persyaratan teknik dan higiene.	✓	
2	Alat dan perlengkapan yang digunakan : a. sesuai dengan jenis produksi, b. permukaan yang berhibungan langsung dengan makanan halus, tidak berlubang, tidak mengelupas dan tidak berkarat, c. tidak mencemari hasil produksi, mudah dibersihkan.	✓	
3	Alat yang digunakan berbahan dasar stainless steel	✓	

5. Bahan Baku dan Bahan Tambahan

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Semua bahan yang digunakan untuk memproduksi makanan adalah bahan aman dan memenuhi standar mutu yang ditetapkan.	✓	
2	Semua bahan sebelum digunakan dilakukan pemeriksaan secara organoleptik, fisika, kimia, biologi/mikrobiologi.	✓	

6. Proses Pengolahan

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Setiap jenis produk dibuat menurut atau memiliki formula dasar yang berisi : a. jenis bahan yang digunakan dan persyaratan mutunya b. jumlah bahan untuk satu kali pengolahan (satu resep) c. tahapan proses pengolahan d. parameter /faktor-faktor proses e. jumlah hasil (rendemen) yang diperoleh untuk satu kali proses f. uraian lengkap mengenai kemasan yang digunakan g. cara pemeriksaan bahan, produk antara dan produk akhir h. persyaratan produk lainnya	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓	
2	Ada protokol pembuatan (dalam bentuk instruksi tertulis) untuk setiap satuan pengolahan yang dilengkapi dengan penyebutan nama makanan, tanggal pembuatan dan nomor kode, tahapan pengolahan dan parameternya, dan rendemen.	✓	

7. Produk Akhir

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Produk akhir memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan dan tidak merugikan serta aman bagi kesehatan.	✓	

LAMPIRAN

1. KUISIONER GMP

2	Sebelum produk akhir diedarkan dilakukan pemeriksaan secara : a. Organoleptik dan fisika, ✓ b. Kimia ✓ c. Biologi/mikrobiologi ✓		
---	---	--	--

8. Laboratorium

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Perusahaan melakukan pemeriksaan terhadap bahan baku, bahan tambahan dan produk akhir di laboratorium.	✓	
2	Setiap pemeriksaan menggunakan protokol/ prosedur yang memuat nama produk, tanggal pembuatan, tanggal pengambilan contoh, jumlah contoh yang diambil, kode produksi, jenis pemeriksaan yang dilakukan, kesimpulan pemeriksaan, nama pemeriksa dan hal lain yang diperlukan.	✓	
3	Perusahaan menggunakan jasa laboratorium terakreditasi di luar perusahaan		✓

9. Karyawan

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Karyawan yang berhubungan dengan produksi makanan : a. dalam keadaan sehat, bebas luka, penyakit kulit, dan hal lain yang dapat mencemari hasil produksi, ✓ b. secara berkala dilakukan pemeriksaan kesehatannya, ✓ c. mengenakan pakaian kerja yang sesuai, termasuk sarung tangan, tutup kepala dan sepatu, ✓ d. mencuci tangan dengan baik sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan, ✓ e. selama pekerjaan tidak makan, minum, merokok, meludah atau tindakan lain yang dapat mengkontaminasi produk. ✓		
2	Perusahaan menunjuk dan menetapkan penanggung jawab bidang produksi dan pengawasan mutu yang memiliki kualifikasi sesuai tugas dan tanggung jawabnya.	✓	

10. Wadah dan Kemasan

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Wadah dan pembungkus yang digunakan memenuhi syarat : a. dapat melindungi dan mempertahankan mutu produk dari pengaruh luar, ✓ b. menjamin keutuhan dan keaslian produk, ✓ c. dibuat dari bahan yang kuat dan tidak melepaskan bagian/unsurnya, tahan terhadap perlakuan selama pengolahan, pengangkutan dan ✓		

LAMPIRAN

1. Kuisisioner GMP

	peredaran aman bagi konsumen.	✓	
2	Sebelum digunakan wadah dibersihkan, dikenakan tindakan sanitasi, dan sterilisasi secara aseptik	✓	

11. Label

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Label makanan yang digunakan memenuhi ketentuan, dibuat dengan ukuran, kombinasi warna dan atau bentuk yang berbeda untuk tiap jenis.	✓	

12. Penyimpanan

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Bahan baku, bahan tambahan dan produk akhir disimpan pada ruangan yang terpisah, bersih, bebas serangga/hama, ventilasi dan suhu yang sesuai.	✓	
2	Bahan baku, bahan tambahan dan produk akhir diberi kode (tanda) jelas sehingga dapat dibedakan antara yang belum dan sudah diperiksa	✓	
3	Bahan yang lebih dahulu diterima, maka diproses lebih dahulu (FIFO)	✓	
4	Produk akhir yang lebih dahulu dibuat, maka diedarkan lebih dahulu.	✓	
5	Bahan berbahaya (insektisida, rodentisida, desinfektan dan lain-lain) disimpan dalam ruangan tersendiri dan diawasi secara ketat.	✓	
6	Wadah dan pengemas disimpan ditempat bersih dan terlindung dari pencemaran.		
7	Label disimpan secara baik dan teratur agar terhindar kesalahan penggunaan.		
8	Alat dan perlengkapan produksi setelah dibersihkan dikenakan tindakan sanitasi.		
9	Alat dan perlengkapan yang belum digunakan disimpan agar terlindung dari debu dan pencemaran lain		

13. Pemeliharaan

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Bangunan dan bagian-bagiannya terpelihara, tampak bersih dan berfungsi baik	✓	
2	Usaha pencegahan masuknya serangga dan binatang pengganggu (hama) dilakukan.	✓	
3	Pengendalian serangga dan hama dengan menggunakan bahan kimia beracun.	✓	
4	Prosedur dan dosis penggunaan bahan kimia beracun berdasarkan peraturan	✓	

LAMPIRAN

1. Kuisisioner GMP

5	Penanganan limbah padat dilakukan dengan dikubur, dibakar atau diolah lanjut.	✓	
6	Limbah air dilakukan pengolahan terlebih dahulu sebelum dialirkan ke luar.	✓	
7	Limbah gas buangan diatur/diolah agar tidak mengganggu kesehatan lingkungan.	✓	
8	Alat dan perlengkapan untuk memproduksi makanan dibersihkan dan dikenakan tindakan sanitasi secara teratur	✓	
9	Peralatan yang tidak berhubungan dengan makanan dalam keadaan bersih.	✓	
10	Alat pengangkutan barang dalam unit pengolahan bersih dan tidak merusak barang yang diangkut .	✓	
11	Alat pengangkutan untuk distribusi produk akhir bersih, dapat melindungi produk baik fisik maupun mutunya sampai ke tempat tujuan.	✓	



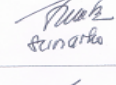

LAMPIRAN

2. Absensi

86
 178

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG

Nama Mahasiswa : Rahmana Wiradanu
 NIM : 101511133132
 Tempat Magang : PT. Aerofood ACS Surabaya

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu ke - 1		
Hari ke-1 22-1-2019 22-1-2019	Induksi	
Hari ke-2 23-1-2019 (Storage)	Induksi, melihat box ALC, Menata Barang di Storage, Membaca SOP	
Hari ke-3 24-1-2019 (Storage)	Mengirim barang ke Cold kitchen kitchen, menata barang di storage, melihat box ALC, Membaca SOP	
Hari ke-4 25-1-2019 (Storage)	Mengirim barang ke Cold kitchen, menata barang di storage, mengirim barang ke WTSU, Packing bahan bakery	
Hari ke-5 28-1-2019 (Storage)	Menata barang di storage, Menata barang di chiller, freezer, menata barang packing barang untuk WTSU, mengirim barang ke WTSU	
Hari ke-6		
Minggu ke - 2		
		82

LAMPIRAN

2. Absensi

Hari ke-1 (Storage). 28-1-2019	Mencuci barang di storage, Mencuci barang di chiller, Freezer membungkus barang, dan packing barang untuk富士 Mengirim barang ke MTSU, Melipat box ALC	<i>[Signature]</i>
29-1-2019 (Operation) Hari ke-2	mempelajari SOP, Set up dan preparation di standard uplift	<i>[Signature]</i>
30-1-2019 (Operation) Hari ke-3 30-1-2019	Set up trolley, preparation standard uplift.	<i>[Signature]</i>
(Operation) Hari ke-4 31-1-2019	Set up handling GA umroh, preparing trolley, preparation	<i>[Signature]</i>
Hari ke-5 1-2-2019	Prepariny oper equipment	<i>[Signature]</i>
Hari ke-6 2-2-2019	Prepariny handling GA umroh.	<i>[Signature]</i>
Minggu ke - 3		
Hari ke-1 4-2-2019	Prepariny standard uplift.	<i>[Signature]</i>
Hari ke-2 6-2-2019	mempelajari SOP 1, SOP 2, meal check, receiving.	<i>[Signature]</i>

46




LAMPIRAN

2. Absensi

Hari ke-3 7-2-2019	Mempelajari WI QHSE, meal check, Receiving, Input and menu.	fresh seth
Hari ke-4 8-2-2019	Melakukan HACCP Penilaian FMP, meal check, konsultasi dengan pembantu nya ^{nya} .	fresh seth.
Hari ke-5 9-2-2019	mempelajari SOP 1, mempelajari HACCP mempelajari SOP AMP,	fresh seth.
Hari ke-6 10-2-2019		
Minggu ke-4		uz
Hari ke-1 11-2-2019	Mempelajari HACCP Plan, meal check meal check	fresh seth
Hari ke-2 12-2-2019	Set up brownies, Set up candil , Set up lapis, set up roti, memukul candil	Normal
Hari ke-3 13-2-2019	Set up pizza, set up pudding, set up brownies	Normal.
Hari ke-4	Set up ^{Kue lapis} roti , Set up pudding, mempelajari dari bulan-bulan candil, set up pizza	Normal

LAMPIRAN

2. Absensi

Hari ke-5	membelugui; balun bulun, set up cake set up randil pandan lapis	 Kornel
Hari ke-6	Set up cake lapis Surabaya	 Kornel
Minggu ke-5		
Hari ke-1	set up marble cake, stroservisi Camp, Set up lapis pandan	 Kornel
Hari ke-2		
Hari ke-3		
Hari ke-4		
Hari ke-5		

Surat Pernyataan Kesiediaan

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : RAHMANA WIRADANU
NIM : 101511133132
Peminatan : Gizi Kesehatan
Tempat/Tanggal Lahir : Medan/19 Desember 1996
Alamat : Manyar Indah 6 no 11 Surabaya
No Telpn/HP : 08113352626
Status : Belum Menikah

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa saya :

1. Telah mempertimbangkan, memilih dan menetapkan lokasi magang atas pilihan sendiri.
2. Bersedia mematuhi seluruh ketentuan di institusi termasuk masalah pembiayaan magang.
3. Bersedia mengeluarkan biaya tambahan (dari batas normal yang telah diberikan Fakultas sebagai konsekuensi lokasi magang yang saya pilih)

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan penuh rasa tanggung jawab tanpa ada tekanan dari pihak manapun.

Mengetahui,



(MOCHAMAD HARUN)

Surabaya/1 April 2019

Yang Menyatakan,



(RAHMANA WIRADANU)

NIM.101511133132



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS AIRLANGGA

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Kampus C Mulyorejo Surabaya 60115 Telp. 031-5920948, 5920949 Fax. 031-5924618

Website: <http://www.fkm.unair.ac.id>; E-mail: fkm@unair.ac.id

Nomor : 7911/UN3.1.10/PPd/2018
Hal : **Permohonan izin magang**

23 Oktober 2018

Yth. Direktur
PT. Aerofood Indonesia
ACS Building,
Jl. Raya Juanda – Surabaya, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Sedati,
Kabupaten Sidoarjo, 61253

Sehubungan dengan pelaksanaan program magang bagi mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Sarjana (S1) Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Tahun Akademik 2018/2019, dengan ini kami mohon Saudara mengizinkan mahasiswa, atas nama (terlampir) sebagai peserta magang pada instansi Saudara selama 1 bulan

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami sampaikan terima kasih.

a.n. Dekan
Wakil Dekan I



Dr. Santi Mariani, dr., M.Kes.
NIP 196609271997022001

Tembusan :

1. Dekan FKM UNAIR;
2. Koordinator Program Studi Kesehatan Masyarakat, Program Sarjana, FKM UNAIR;
3. Ketua Departemen Kesehatan Lingkungan FKM UNAIR;
4. Ketua Departemen Gizi Kesehatan FKM UNAIR;
5. Koordinator Magang Program Studi Kesehatan Masyarakat, Program Sarjana, FKM UNAIR;
6. Yang bersangkutan.

Kepada Yth,
Ibu Dr. Santi Martini, dr., M.Kes
Wakil Dekan I
Universitas Airlangga
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Kampus C Mulyorejo Surabaya

05 Maret 2019
2015/HCM SUB/ACS/III/2019

Perihal : Permohonan Ijin PKL

Dengan hormat,

Terima kasih atas surat Ibu Ref No : 7911/UN3.1.10/PPd/2018 mengenai permohonan ijin PKL di perusahaan kami, pada prinsipnya dapat kami setujui :

1. Agar peserta dapat menghubungi bagian training 1 (Satu) minggu sebelum pelaksanaan pkl

Demikian pemberitahuan ini, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,



Aerofood ACS
PLANTER GROUP
PT. AEROFood INDONESIA

ACHMAD SHOLIHIN
HUMAN CAPITAL MANAGER



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS AIRLANGGA


FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Kampus C Mulyorejo Surabaya 60115 Telp. 031-5920948, 5920949 Fax. 031-5924618

Website: <http://www.fkm.unair.ac.id>; E-mail: fkm@unair.ac.id

**DAFTAR NAMA PESERTA MAGANG
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA**

No.	Nama Mahasiswa	NIM.	PEMINATAN	PEMBIMBING
1.	Rahmana Wiradanu	101511133132	Gizi Kesehatan	Dr. Sri Adiningsih, dr., MS., MCN
2.	Syahida Ilma Amalia	101511133209		
3.	Putri Nia Mulyono	101511133033		Dr. Annis Catur Adi, Ir., M.Si
4.	Dede Wulanita Sari	101511133095		
5.	Nurul Fauziah Ningrum	101511133206	Kesehatan Lingkungan	
6.	Pinesa Rachma Andani	101511133153		
7.	Kadek Risma Yulina Sari	10151113386		
8.	Regina Rachmayanti Hapsari	10151113347		

a.n. Dekan
Wakil Dekan I

Dr. Santi Martini, dr., M.Kes.
NIP 196609271997022001