

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PENGARUH VARIASI SUHU DAN WAKTU PENYIMPANAN
TERHADAP SIFAT MIKROBIOLOGI PADA MENU “*MOSLEM
MEAL*” (MOML) DI PT AEROFOOD ACS CENGKARENG**



Disusun Oleh:

Viri Aruh Syaharani

2100033056

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

2024

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGARUH VARIASI SUHU DAN WAKTU PENYIMPANAN TERHADAP
KUALITAS MIKROBIOLOGI PADA MENU “MOSLEM MEAL” (MOML) DI
PT AEROFOOD ACS CENGKARENG
2024

Dipersembahkan dan disusun oleh
Viri Aruh Syaharani (2100033056)

Telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal 03/07/24

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Tanggal Persetujuan dan Tanda Tangan

Dosen Pembimbing

Tanggal Persetujuan

22/07/24

Ir. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.

Tanda Tangan

NIPM. 19810327 201606 011 1250402

Dosen Penguji

Tanggal Persetujuan

18/07/24

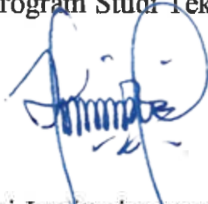
Dr. Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc.

Tanda Tangan

NIPM. 19940509 201810 011 1095741

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.

NIPM. 19890106 201606 011 125224

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan keaslian ini, saya :

Nama : Viri Aruh Syaharani

NIM : 2100033056

Program Studi : Teknologi Pangan

Pernyataan bahwa laporan kerja praktik “Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Sifat Mikrobiologi pada Menu “*Moslem Meal*” (MOML) di PT Aerofood ACS Cengkareng”, yang saya buat merupakan hasil saya sendiri berdasarkan informasi dan data yang saya peroleh selama kerja praktik di PT. Aerofood ACS Indonesia Unit Cengkareng pada tanggal 19 Februari – 26 April 2024. Demikian pernyataan ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Tangerang, 28 Maret 2024

Yang membuat pernyataan,

Viri Aruh Syaharani

2100033056

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik (KP) yang berjudul “Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Sifat Mikrobiologi pada Menu *Special Meal “Moslem Meal”* (MOML) di PT Aerofood ACS Cengkareng”. Pada penyusunan laporan ini, banyak pihak yang telah membantu dan mendukung penyelesaian tersebut. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc. selaku ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ibu Ir. Ika Dyah Kumalasari Ph.D. selaku dosen pembimbing Kerja Praktik.
3. Ibu Nur Khasanah selaku pembimbing lapang, Bu Sandi, Bu Umi, Bu Noey, Pak Sauqi, Pak Siun, Pak Wiwit, Mas Syarif, Mas Dede, Mas Iming, dan Tim QHSE lainnya yang telah membantu dan berbagi pengetahuan kepada penulis selama pelaksanaan Kerja Praktik.
4. Teman-teman yang telah membantu penulis dalam penyelesaian laporan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun agar dapat menjadi lebih baik lagi. Akhir kata, semoga Allah SWT membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu, dan semoga laporan ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Tangerang, 28 Maret 2024

Viri Aruh Syaharani
NIM 2100033056

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
ABSTRAK	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.1. Sejarah PT Aerofood Indonesia.....	1
1.1.2. Visi dan Misi	3
1.1.3. Struktur Organisasi.....	4
1.2. Proses Produksi	7
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	7
1.2.2. Proses Produksi	9
1.2.3. Mesin dan Peralatan	11
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	16
1.2.5. Lokasi dan Denah Perusahaan	16
BAB II.....	20
2.1. Latar Belakang	20
2.2. Rumusan Masalah	22
2.3. Tujuan.....	22
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	23
3.4.1 Metode Pengumpulan Data	23
2.4.2 Pengujian Mikrobiologi Produk <i>Moslem Meal</i>	24
2.4.3 Langkah Pengujian Mikrobiologi	24
2.4.4 Uji yang Digunakan	26

2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	32
3.6. Kesimpulan.....	41
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	47

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Standar <i>world food safety guidelines airlines catering 4th version, 2016</i> pada menu <i>hot meal</i> :	34
Tabel 2.2. Standar baku mutu kesehatan lingkungan media pangan olahan siap saji permenkes no. 2 tahun 2023 tentang pelaksanaan peraturan pemerintah no. 66 tahun 2014 tentang kesehatan lingkungan :	34
Tabel 2.3. Hasil pengujian mikrobiologi pada menu <i>moslem meal</i> (MOML) pada waktu penyimpanan 24 jam :	35
Tabel 2.4. Hasil pengujian mikrobiologi pada menu <i>moslem meal</i> (MOML) pada waktu penyimpanan 48 jam :	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Logo PT Aerofood Indonesia.....	3
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi PT Aerofood Indonesia Unit Cengkareng.....	4
Gambar 1. 3 <i>Moslem Meal</i>	9
Gambar 1. 4. Diagram Alir Proses Pengolahan Menu <i>Moslem Meal</i> di PT Aerofood Indonesia	10
Gambar 1. 5. Keranjang	11
Gambar 1. 6. Timbangan.....	12
Gambar 1. 7. <i>Thermogun</i>	12
Gambar 1. 8. Pisau	13
Gambar 1. 9. <i>Tray</i>	14
Gambar 1. 10. <i>Blast Chiller</i>	14
Gambar 1. 11. <i>Trolley</i>	15
Gambar 1. 12. Mesin Pencuci Sayuran	16
Gambar 1. 13. Lokasi PT Aerofood Indonesia Unit Cengkareng	17
Gambar 1. 14. Denah PT Aerofood Indonesia Unit Cengkareng Lantai 1	18
Gambar 1. 15. Denah PT Aerofood Indonesia Unit Cengkareng Lantai 2	19
Gambar 2. 1. Penimbangan sampel.....	25
Gambar 2. 2. Penghancuran sampel dengan stomacher blender	25
Gambar 2. 3. Sampel setelah dihaluskan	26
Gambar 2. 4. Media yang digunakan	26
Gambar 2. 5. Hasil pengujian dengan media PCA	28
Gambar 2. 6. Hasil pengujian dengan media VRBGA	30
Gambar 2. 7. Hasil pengujian dengan media CCA	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook pelaksanaan kerja praktik	47
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan	51
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	52
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal	53
Lampiran 5. <i>Form Microbiology Analysis</i>	54
Lampiran 6. <i>Micobiological Guidlines</i> berdasarkan <i>World Food Safety Guidelines Airlines Catering 4th version, 2016</i>	56
Lampiran 7. Diagram alir proses pembuatan masakan (<i>Hot Meal</i>)	57
Lampiran 8. Sertifikat ISO 9001:2015 (<i>Quality Managemen System</i>) <i>In-flight Catering</i>	58
Lampiran 9. Sertifikat ISO 22000:2018 (<i>Food Safety Management System</i>) <i>In-flight Catering</i>	59
Lampiran 10. Foto bersama Tim QHSE HO.....	60