

**PENERAPAN STANDAR PANGAN DALAM LAYANAN CATERING
MAKANAN SEHAT PADA PT. SENJANI TEKNO BOGA**

LAPORAN MAGANG

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI SEBAGAI PERSYARATAN
DALAM MEMPEROLEH GELAR SARJANA ADMINISTRASI BISNIS**



**DIAJUKAN OLEH:
LAILATUL FADILAH
NIM 20111075**

STIA DAN MANAJEMEN KEPSELABUHAN BARUNAWATI SURABAYA

2024

LEMBAR PERSETUJUAN

LAPORAN MAGANG

**PENERAPAN STANDAR PANGAN DALAM LAYANAN CATERING
MAKANAN SEHAT PADA PT. SENJANI TEKNO BOGA**

DIAJUKAN OLEH:
LAILATUL FADILAH
NIM 20111075

TELAH DISETUJUI DAN DITERIMA DENGAN BAIK OLEH :

KETUA PROGRAM KAPRODI

DOSEN PEMBIMBING



SOEDARMANTO, SE, MM.
NIDN : 0322036902



Dr. Ir. SUMARZEN MARZUKI, MMT.
NIDK : 8891880018

MENGETAHUI,
STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA
PLH. KETUA



MUDAYAT, S.Pd, MM.
NIDN : 0722017004

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN MAGANG


**PENERAPAN STANDAR KEAMANAN PANGAN DALAM LAYANAN
CATERING MAKANAN SEHAT
PADA: PT. SENJANI TEKNO BOGA**

**DISUSUN OLEH:
LAILATUL FADILAH
NIM 20111075**

**TELAH DIPRESENTASIKAN DIDEPAN DEWAN PENGUJI MAGANG
PADA TANGGAL 27 JANUARI 2024**

PENGUJI

- 1. Dr. GUGUS WIJONARKO, MM
NIDN : 0708116501**
- 2. JULI PRASTYORINI, S.Sos, MM
NIDN : 0708067104**


(.....)

(.....)

**MENGETAHUI,
STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA
PLH. KETUA**


**MUDAYAT, S.Pd., MM.
NIDN : 0722017004**

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan kemudahan, karunia dan rahmat dalam penulisan Laporan Magang pada PT. Senjani Tekno Boga ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun guna untuk melengkapi program Magang Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi dan Manajemen Kepelabuhan Surabaya. Selain itu, melaporkan segala sesuatu yang berkaitan dengan dunia kerja di PT. Senjani Tekno Boga. Penulisan laporan ini tidak terlepas dari bimbingan dan dukungan berbagai pihak.

Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Mudayat Haqi, S.Pd., MM., selaku pelaksana harian (Plh) Ketua di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi dan Manajemen Kepelabuhan Surabaya;
2. Bapak Soedarmanto, S.E., M.M., selaku Ketua Program Studi di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi dan Manajemen Kepelabuhan Surabaya;
3. Dr. Ir. Sumarzen Marzuki, M.MT., selaku Dosen Pembimbing Magang di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi dan Manajemen Kepelabuhan Surabaya;
4. Bapak Abdul Latif, selaku CEO dan pemilik tempat magang PT. Senjani Tekno Boga.
5. Kedua Orang Tua yang senantiasa mendoakan dan memberi semangat guna menyelesaikan Laporan Magang ini.
6. Keluarga dan teman-teman terdekat saya yang telah membantu dan memberikan semangat dan dukungan untuk saya.

Sebagai kata akhir, penulis menyadari bahwa laporan magang ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca.

Semoga laporan magang ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Akhir kata, penulis mengucapkan terimakasih atas perhatian pembaca.

Surabaya, 20 November 2023

LAILATUL FADILAH
NIM 20111075

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Manfaat Magang	3
1.2.1 Tujuan Magang	3
1.2.2 Manfaat Magang	3
BAB II GAMBARAN OBJEK MAGANG	5
2.1 Sejarah Singkat Perusahaan	5
2.1.1 Sejarah Singkat PT. Senjani Tekno Boga	5
2.1.2 Logo Perusahaan	7
2.2 Visi Misi Perusahaan	7
2.3 Struktur Organisasi, Tugas dan Tanggung Jawab	8
2.3.1 Struktur Organisasi	8
2.3.2 Tugas dan Tanggung Jawab	8
BAB III LANDASAN TEORI	12
3.1 Penerapan Standar Pangan	12
3.1.1 Tujuan Penerapan Standar Keamanan Pangan	14
3.1.2 Pentingnya Penerapan Standar Keamanan Pangan	15
3.2 Pengertian Standar Pangan.....	15
3.2.1 Manfaat Penerapan Standar Keamanan Pangan.....	17
3.2.2 Jenis Standar Keamanan Pangan	19
3.3 Prinsip-Prinsip Baik Pengembangan Standar dan Peraturan Keamanan Pangan.....	20

3.4	Teknologi Penerapan Standar Keamanan Pangan.....	22
3.5	Diklat Dalam Penerapan Standar Keamanan Pangan	24
BAB IV PEMBAHASAN.....		25
4.1	Kegiatan Praktis	25
4.1.1	Tempat dan Waktu Pelaksanaan Magang	25
4.1.2	Metode Kegiatan Magang	25
4.2	Pengumpulan Data	27
4.3	Analisis Data	28
4.4	Identifikasi Masalah	29
4.5	Sebab dan Akibat Masalah.....	29
4.6	Solusi Pemecahan Masalah	30
BAB V PENUTUP.....		32
5.1	Kesimpulan	32
5.2	Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA.....		x
LAMPIRAN		

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Perusahaan	7
Gambar 2.2 Struktur Organisasi PT. Senjani Tekno Boga	8

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Magang Ke PT. Senjani Tekno Boga
- Lampiran 2 Surat Keterangan Magang
- Lampiran 3 Surat Keterangan Wirausaha Merdeka
- Lampiran 4 Bukti Penerimaan MBKM UC 2023
- Lampiran 5 Nilai MBKM WMK UNIVERSITAS CIPUTRA 2023
- Lampiran 6 Formulir Pendaftaran Magang
- Lampiran 7 Nilai Magang
- Lampiran 8 Lembaran Bimbingan Magang
- Lampiran 9 Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Standar keamanan pangan pada sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) makanan di Indonesia masih tergolong rendah. Standar dan peraturan keamanan pangan sangat diperlukan untuk menjamin produk yang dihasilkan oleh suatu negara memiliki kualitas yang baik dan daya saing. Di era perdagangan bebas seperti saat ini, fungsi standar dan peraturan keamanan pangan menjadi sangat penting sebagai alat untuk mempermudah transaksi perdagangan antar negara dan menciptakan perdagangan yang adil. Selain itu, standar dan peraturan keamanan pangan juga diperlukan untuk menjamin keamanan produk dan melindungi kesehatan publik.

Di Indonesia, terdapat beberapa lembaga yang berwenang dalam pengembangan standar dan peraturan keamanan pangan. Badan Standardisasi Nasional (BSN) adalah lembaga yang berwenang mengkoordinasi sistem standardisasi nasional dengan menetapkan suatu standar yang disebut sebagai Standar Nasional Indonesia (SNI). Khusus untuk Standar Keamanan Pangan, beberapa instansi teknis seperti Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI merupakan lembaga yang bertugas sebagai pengawas pangan yang antara lain berwenang memberlakukan wajib SNI suatu produk pangan. Selain standar BPOM juga berwenang untuk menerbitkan pedoman dan peraturan yang berkaitan dengan keamanan pangan. Standar Nasional Indonesia untuk produk pangan sudah banyak

dikembangkan dan disahkan. Namun demikian, tingkat penerapan standar pangan di Indonesia saat ini masih sangat rendah. Dari keseluruhan SNI di bidang pangan yang telah diterbitkan, hanya 12 persen yang diterapkan oleh pelaku usaha (BSN, 2009). Mengingat peran penting standar pangan, maka, perlu dilakukan kajian untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi penghambat dalam penerapan standar keamanan pangan di Indonesia serta memberikan alternatif perbaikannya untuk meningkatkan tingkat keberterimaan (acceptability), dan tingkat penerapan standar di Indonesia.

Secara umum, tingkat keberterimaan dan penerapan standar (SNI), pedoman dan peraturan yang masih rendah oleh pelaku usaha mengindikasikan adanya permasalahan dalam perumusan standar. Persyaratan keamanan pangan harus dipenuhi oleh pelaku usaha pangan di sepanjang rantai pasok pangan agar masyarakat terjamin keamanannya saat mengonsumsi pangan. Pemerintah bertanggung jawab untuk melindungi masyarakat dengan cara menetapkan peraturan dan melakukan pengawasan di seluruh rantai pasok pangan, sejak pangan tersebut di produksi dan di didistribusikan hingga sampai ke tangan konsumen. Pemberlakuan peraturan dan pengawasan oleh pemerintah yang terkait keamanan pangan di dalam kegiatan produksi dan peredaran pangan perlu dilakukan secara terpadu dengan tidak membeda-bedakan jenis pangan dan skala usaha produsen pangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Magang

Tujuan dari laporan magang adalah untuk memberikan gambaran umum tentang penerapan standar keamanan pangan dalam layanan catering makanan sehat. Laporan ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi pelaku usaha caeting makanan sehat, pemerintah, dan masyarakat umum.

1.2.2 Manfaat Magang

Manfaat laporan magang antara lain:

1. Bagi pelaku usaha catering makanan sehat: Laporan magang dapat memberikan informasi tentang penerapan standar pangan yang baik. Informasi yang di dapat membantu pelaku usaha untuk meningkatkan keamanan pangan yang mereka hasilkan.
2. Bagi pemerintah: Laporan magang dapat memberikan informasi tentang penerapan standar keamanan pangan di lapangan. Informasi ini dapat digunakan oleh pemerintah untuk Menyusun kebijakan yang lebih efektif dalam menyusun kebijakan yang lebih efektif dalam menjamin keamanan pangan.
3. Bagi masyarakat umum: Laporan magang dapat memberikan informasi tentang pentingnya keaman pangan. Informasi ini dapat meningkatkan kesadaran masyarakat umum tentang bahaya pangan yang tidak aman.

Secara spesifik, laporan magang tentang penerapan standar keamanan pangan dalam layanan catering makanan sehat dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Meningkatkan pemahaman tentang standar keamanan pangan.
2. Membantu pelaku usaha untuk menerapkan standar keamanan pangan.
3. Membantu pemerintah untuk mengawasi penerapan standar keamanan pangan.
4. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya keamanan pangan.

Laporan magang ini di harapkan dapat memberikan manfaat yang nyata bagi berbagai pihak yang berkepentingan dengan keamanan pangan.

BAB II

GAMBARAN OBJEK MAGANG

2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

2.1.1 Sejarah Singkat PT. Senjani Tekno Boga

Era saat ini menandai perkembangan bisnis catering yang semakin meluas dan beragam. Dalam kerumitan persaingan ini, setiap pelaku usaha harus mampu menciptakan identitas unik dan membidik segmen pasar spesifik agar produk yang dihasilkan benar-benar tepat sasaran. Senjani Kitchen adalah salah satu contoh nyata dari prinsip tersebut. Berdiri sejak tahun 2018 yang didirikan oleh Abdul Latif di Kota Malang kemudian ia memiliki cabang yang bertempat tinggal di Jl. Gubeng Kertajaya XIII No.7, Airlangga, Kec. Gubeng, Surabaya. Senjani Kitchen menyediakan paket catering untuk harian dan acara. Produk Senjani Kitchen terdiri dari basic daily catering, reusable box, family pack, diet package, kiddy & baby meals, dan event catering. Untuk harga sangat bervariasi tergantung jenis produk yang diinginkan. Bisnis ini telah menghasilkan berbagai macam produk catering. Pertama-tama, ada “Daily Catering,” yaitu layanan catering harian yang sehat untuk individu, keluarga, dan bahkan kantor, dengan harga yang terjangkau. “Selanjutnya, kami juga menyediakan layanan event catering dalam bentuk bento box, snack box, serta tumpeng mini dengan keistimewaan menerima permintaan desain kemasan khusus. Senjani Kitchen juga menyediakan layanan diet catering yang disesuaikan dengan kebutuhan unik

tiap klien, seperti program penurunan berat badan, diabetes melitus, program bayi tabung, dan lain-lain. Setiap harinya, Senjani Kitchen tidak hanya memproduksi makanan, tetapi juga mengantarkannya langsung ke rumah pelanggan dengan layanan pengiriman gratis.

Perjuangan membangun bisnis senjani kitchen penuh perjuangan pada dua tahun awal terutama ketika ia harus menjalankan usaha ini sambil menjalani kuliah. Pemilik Abdul Latif harus menjalani kuliah delapan jam sehari, namun usaha ini juga memakan waktu hingga 10 jam sehari. Tidur terkadang sangat terbatas. Namun, kunci dari semuanya adalah konsistensi. Tidak ada langkah awal yang tidak melelahkan. Anda perlu sabar dan terus melangkah, seiring berjalannya waktu, hasil akan tiba. Terbukti, setelah 4,5 tahun konsisten dalam mengembangkan bisnis catering, akhirnya pendiri berhasil membuka cabang di kota besar lainnya. Saat ini, produk dan layanan Senjani Kitchen telah meraih apresiasi tinggi dari para pelanggan. Perusahaan ini kini telah memiliki banyak karyawan dan telah membuka tiga cabang di Malang, Surabaya, dan Yogyakarta. Senjani Kitchen berencana untuk terus berkembang dengan membuka cabang di kota-kota besar lainnya, dengan target membuka satu cabang setiap tiga bulan. Senjani Kitchen juga telah memberikan kontribusi besar dalam penyediaan makanan untuk berbagai acara, mulai dari orientasi mahasiswa di berbagai universitas di Malang, hingga konsumsi dalam acara musik dan makan siang di perusahaan BUMN dan perusahaan swasta. Prestasi gemilang juga telah diraih oleh Senjani Kitchen. Mereka berhasil meraih gelar Juara ASMI (Akselerasi Startup

Mahasiswa Indonesia) yang diadakan oleh Kemendikbud Ristek, Juara Youth Entrepreneur Brawijaya yang diselenggarakan oleh Universitas Brawijaya, dan Juara dalam kompetisi “Peran Mahasiswa dalam Industri 4.0” yang diadakan oleh UIN Semarang.

2.1.2 Logo Perusahaan



Gambar 2.1 Logo Perusahaan

Sumber: PT. Senjani Tekno Boga

2.2 Visi Misi Perusahaan

1. Visi Perusahaan

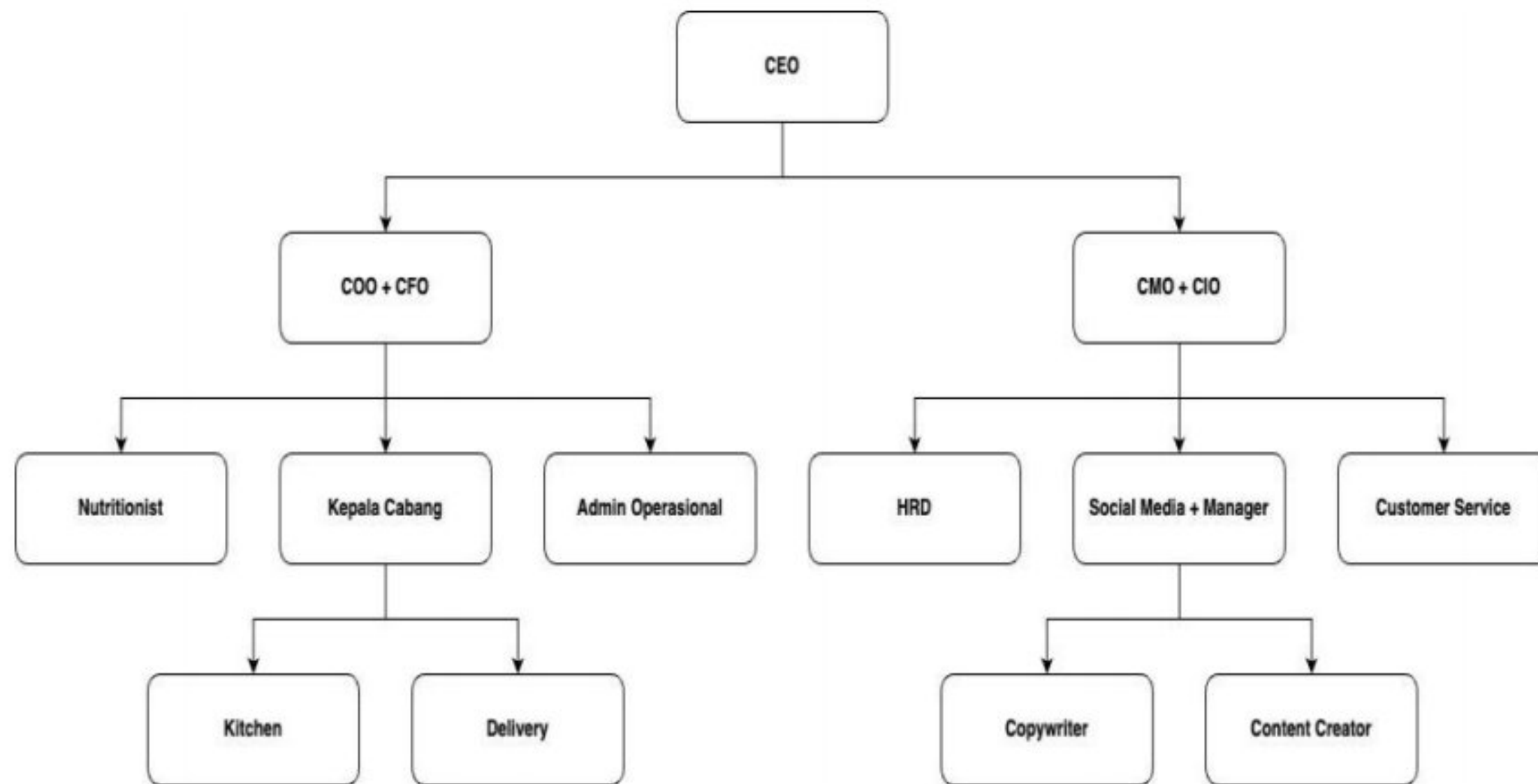
PT. Senajni Kitchen yaitu ingin menjadi bisnis jasa boga terbesar di Indonesia.

2. Misi Perusahaan

- a. Menghadirkan produk dengan cita rasa yang berkualitas, praktis, sehat, variative, dan higienis.
- b. Progresif dalam pengembangan inovasi dan teknologi untuk mencapai kepuasan konsumen internal maupun eksternal.

2.3 Struktur Organisasi, Tugas dan Tanggung Jawab

2.3.1 Struktur Organisasi



Gambar 2.2 Struktur Organisasi PT. Senjani Tekno Boga

Sumber : PT. Senjani Tekno Boga

2.3.2 Tugas dan Tanggung Jawab

1. CEO: Chief Executive Officer (CEO) adalah posisi tertinggi di sebuah perusahaan catering makanan sehat yang bertugas dan bertanggung jawab untuk memimpin dan mengelola perusahaan secara keseluruhan.
2. COO: Chief Operating Officer (COO) bertanggung jawab atas semua aspek operasional di perusahaan catering makanan sehat. COO memastikan bahwa perusahaan dapat beroperasi secara efisien dan efektif untuk memenuhi permintaan pelanggan.
3. CFO: Chief Financial Officer (CFO) bertanggung jawab atas semua aspek keuangan di perusahaan catering makanan sehat.

CFO memastikan bahwa perusahaan memiliki kondisi keuangan yang sehat dan dapat memenuhi kewajibannya.

4. CMO: Chief Marketing Officer (CMO) bertanggung jawab atas semua aspek pemasaran di perusahaan catering makanan sehat. CMO memastikan bahwa perusahaan dapat menjangkau target pasar dan menyampaikan pesan merk dengan efektif.
5. CIO: Chief Information Officer (CIO) bertanggung jawab atas semua aspek teknologi informasi (TI) di perusahaan catering makanan sehat. CIO memastikan bahwa TI digunakan secara efektif untuk mendukung operasi perusahaan dan mencapai tujuan bisnis.
6. Nutritionist: Ahli gizi memiliki peran yang penting dalam perusahaan catering makan sehat. Nutritionist bertanggung jawab dan bertugas untuk menganalisis kebutuhan gizi klien, membuat perencanaan siklus menu beserta resep dan informasi nilai gizi dan mengawasi semua proses kegiatan produksi perusahaan.
7. Kepala Cabang: Kepala cabang perusahaan catering makanan sehat memiliki tugas dan tanggung jawab yang luas, mulai dari oprasional sehari-hari hingga pengembangan bisnis perusahaan.
8. Admin Operasional: Admin operasioanl perusahaan catering makanan sehat bertanggung jawab dan bertugas untuk mengelola administrasi dan operasional perusahaan.

9. HRD: Tugas dan tanggung jawab HRD perusahaan catering makanan sehat secara umum adalah untuk mengelola sumber daya manusia (SDM) perusahaan, mulai dari perekrutan, seleksi, pelatihan, pengembangan, hingga kompensasi dan benefit.
10. Sosial Media + Manager: Tugas dan tanggung jawab social media + manager perusahaan catering makanan sehat adalah berkoordinasi dengan tim produksi untuk memastikan bahwa konten media social yang diposting sesuai dengan produk dan layanan yang ditawarkan perusahaan, berkolaborasi dengan tim marketing untuk mengembangkan kampanye media social yang efektif dan mengembangkan strategi pemasaran digital untuk meningkatkan kesadaran merek dan penjualan.
11. Customer Service: Customer service pada perusahaan catering makanan sehat bertanggung jawab untuk menangani pertanyaan dan permintaan pelanggan, menerima dan memproses pesanan, menjawab pertanyaan pelanggan, menangani keluhan pelanggan dan melakukan penawaran produk dan layanan.
12. Kitchen Staff: Kitchen staff perusahaan catering makanan sehat bertugas dan bertanggung jawab untuk menyiapkan bahan baku, memproses bahan baku menjadi bahan setengah jadi, memasak catering sesuai jadwal menu, dan membersihkan lingkungan kerja.

13. Delivery: Delivery perusahaan catering makanan sehat bertugas dan bertanggung jawab untuk mengantar makanan sesuai list, pengantaran hanya disimpan (tanpa bertemu).
14. Copywriter: Tugas dan tanggung jawab copywriter perusahaan catering makana sehat adalah Menyusun konten promosi dan pemasaran, mengembangkan citra merek, meningkatkan kesadaran merek serta meningkatkan penjualan perusahaan.
15. Content Creator: Content Creator diperusahaan catering makanan sehat bertugas dan bertanggung jawab untuk membuat perencanaan dan eksekusi konten untuk semua social media dan membantu pemasaran offline jika dibutuhkan.

BAB III

LANDASAN TEORI

3.1 Penerapan Standar Pangan

Layanan catering makanan sehat adalah usaha yang menyediakan makanan sehat untuk di konsumsi masyarakat. Makanan sehat adalah makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan aman untuk konsumsi. Penerapan standar keamanan pangan dalam layanan catering makanan sehat sangat penting untuk memastikan keamanan pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Standar keamanan pangan yang diterapkan harus mampu mencegah, mengurangi, atau menghilangkan bahaya pangan yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat.

Penerapan standar keamanan pangan dalam layanan catering makanan sehat adalah bagian terpenting dari operasi harian perusahaan catering. Ini melibatkan serangkaian protocol, prosedur, dan praktik yang dirancang untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada pelanggan tidak hanya bermanfaat secara nutrisi tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Selain penerapan standar keamanan yang sudah diterapkan, layanan catering makanan sehat juga harus memiliki system manajemen keamanan pangan yang terdokumentasi. System manajemen keamanan pangan yang terdokumentasi dapat membantu memastikan bahwa layanan catering makanan sehat menerapkan standar keamanan pangan secara konsisten. Penerapan standar keamanan pangan yang baik dalam layanan catering makanan sehat dapat membantu melindungi kesehatan masyarakat dari bahaya pangan.

Berikut adalah beberapa langkah dan konsep yang relevan terkait penerapan standar keamanan pangan dalam layanan catering makanan sehat :

1. **Higiene dan Sanitasi:** Kebersihan merupakan kunci dalam penerapan standar keamanan pangan. Ini mencakup pemeliharaan kebersihan ruang dapur, peralatan memasak, serta kebersihan staff yang menangani makanan. Penerapan praktik mencuci tangan yang benar, penggunaan perlengkapan pelindung diri (APD) dan pemeliharaan kebersihan alat-alat memasak sangat penting untuk dijaga kebersihannya.
2. **Pemilihan bahan baku yang berkualitas:** Memastikan bahan baku yang digunakan dalam persiapan makanan sehat adalah berkualitas tinggi dan segar sangat penting. Ini termasuk memastikan bahwa ikan, daging, sayuran, dan produk-produk lainnya yang digunakan bebas dari kontaminan atau bahan kimia yang tidak aman. Pemilihan bahan baku yang aman dapat dilakukan dengan cara membeli bahan baku dari sumber yang terpercaya, memilih bahan baku yang segar dan tidak rusak, memeriksa bahan baku secara fisik untuk memastikan tidak ada kerusakan dari bahan baku.
3. **Pemrosesan yang aman:** Proses pengolahan makanan harus memperhatikan prinsip-prinsip keamanan pangan. Termasuk di dalamnya adalah pemilihan metode pengolahan yang tepat, pengawasan suhu saat penyimpanan, pencegahan kontaminasi silang antara bahan makan mentah dan yang sudah dimasak, serta prosedur pengemasan yang aman.
4. **Pemeliharaan suhu yang tepat:** Penting untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan dijaga suhu yang tepat untuk mencegah pertumbuhan bakteri

- berbahaya. Ini termasuk menjaga makanan panas tetap panas dan makanan dingin tetap dingin selama penyimpanan dan penyajian. Pemeliharaan suhu yang tepat bisa dengan cara menyimpan makanan pada suhu yang sesuai, memasak makanan pada suhu yang sesuai dan menjaga makanan tetap tertutup.
5. Pelabelan yang jelas: Penyajian informasi yang jelas dan akurat pada label makanan sangat penting. Seperti memastikan dengan benar tanggal kadaluwarsa, daftar bahan, informasi nutrisi, serta informasi alergi bagi konsumen.
 6. Pelatihan karyawan: Karyawan yang terlibat dalam proses penyediaan makanan harus dilatih tentang standar keamanan pangan. Mereka harus memahami pentingnya kebersihan, prosedur pengolahan, serta keselamatan makanan seperti, menggunakan peralatan masak yang bersih dan higienis, mencuci tangan secara rutin, lalu saat pengantaran atau mengangkut makanan dengan kendaraan yang bersih dan higienis.
 7. Audit dan pengawasan berkala: Melakukan audit internal serta pengawasan berkala terhadap proses dan praktik keamanan pangan dapat membantu memastikan bahwa standar tetap dipatuhi dan indentifikasi area yang memerlukan perbaikan.

3.1.1 Tujuan Penerapan Standar Keamanan Pangan

1. Melindungi kesehatan konsumen.
2. Meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan.
3. Meningkatkan efisiensi produksi pangan.
4. Meningkatkan daya saing produk pangan.

3.1.2 Pentingnya Penerapan Standar Keamanan Pangan

Penerapan standar keamanan pangan penting untuk dilakukan oleh pelaku usaha pangan karena dapat memberikan berbagai manfaat, antara lain:

1. Mencegah terjadinya keracunan makanan.
2. Meningkatkan kualitas produk pangan.
3. Meningkatkan efisiensi produksi pangan.
4. Meningkatkan daya saing produk pangan.

3.2 Pengertian Standar Pangan

Keamanan pangan merupakan kondisi atau upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda fisik yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Cemaran tersebut dapat berasal dari bahan baku, proses produksi, penanganan, penyimpanan, dan distribusi pangan. Standar keamanan pangan adalah persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha pangan untuk menjamin keamanan pangan. Standar keamanan pangan dapat berupa peraturan perundang-undangan, pedoman, atau kode praktik. Standar keamanan pangan juga bisa diartikan sebagai suatu dokumen yang berisi persyaratan yang harus dipenuhi oleh suatu produk pangan yang aman untuk dikonsumsi. Standar ini disusun oleh lembaga yang kompeten dan diakui secara internasional.

Standar keamanan pangan bertujuan untuk melindungi kesehatan masyarakat dari bahaya pangan. Bahaya pangan adalah faktor biologis, kimia, atau fisik yang dapat menyebabkan pangan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi. Bahaya pangan

dapat berasal dari bahan baku, proses pengolahan, peralatan, lingkungan, atau manusia. Standar keamanan pangan mencakup seluruh aspek rantai pangan, mulai dari produksi, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, distribusi, hingga konsumsi. Standar keamanan pangan yang diterapkan di setiap tahapan rantai pangan harus saling mendukung untuk menjamin keamanan pangan secara keseluruhan. Standar keamanan pangan melibatkan berbagai aspek yang mencakup:

1. Kesehatan dan Kebersihan: Menjamin kebersihan tempat penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan, serta kebersihan staf yang menangani makanan. Ini melibatkan praktik higienis, seperti mencuci tangan secara teratur, penggunaan perlengkapan pelindung diri, dan menjaga kebersihan area dapur.
2. Kualitas Bahan Baku: Memastikan bahwa bahan baku yang digunakan dalam produksi makanan tidak hanya berkualitas tinggi tetapi juga bebas dari kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan konsumen.
3. Proses Pengolahan yang Aman: Praktik dan metode pengolahan makanan yang memperhatikan aspek keamanan pangan, termasuk pengendalian suhu, pencegahan kontaminasi silang, serta perlakuan panas yang tepat untuk mematikan bakteri berbahaya.
4. Pengemasan dan Penyimpanan yang Aman: Proses pengemasan yang tepat dan pemeliharaan suhu penyimpanan yang aman untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan kerusakan pada makanan.
5. Labelisasi yang Jelas: Menyediakan informasi yang jelas dan akurat pada label makanan, termasuk tanggal kadaluwarsa, daftar bahan, informasi nutrisi, serta informasi allergen bagi konsumen.

6. Pemantauan dan Pengawasan: Melakukan pengawasan dan penguji secara teratur terhadap makanan dan proses produksinya untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan yang dihasilkan.
7. Pelatihan Karyawan: Memberikan pelatihan kepada staff yang terlibat dalam produksi, penanganan, dan penyajian makanan untuk memastikan bahwa mereka memahami praktik-praktik yang tepat dalam menjaga keamanan pangan.
8. Kepatuhan Hukum dan Regulasi: Memastikan bahwa semua proses dan praktik yang dilakukan oleh perusahaan sesuai dengan regulasi dan peraturan yang berlaku dalam industri makanan.

Standar Keamanan pangan merupakan upaya penting untuk mencegah penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi atau tidak aman. Melalui penerapan standar yang ketat, diharapkan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat dapat terjamin keamanannya.

3.2.1 Manfaat Penerapan Standar Keamanan Pangan

Penerapan standar keamanan pangan memiliki banyak manfaat, baik bagi produsen pangan, pemerintah, maupun konsumen.

1. Bagi produsen pangan, manfaat penerapan standar keamanan pangan antara lain:
 - a. Meningkatkan Keamanan Pangan: Penetapan standar keamanan pangan dapat membantu produsen pangan untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya yang dapat menyebabkan keracunan pangan.

Hal ini dapat membantu produsen pangan untuk menghasilkan produk pangan yang aman untuk dikonsumsi.

- b. Meningkatkan Kepercayaan Konsumen: Konsumen semakin sadar akan pentingnya keamanan pangan. Dengan menerapkan standar keamanan pangan, produsen pangan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produknya.
 - c. Meningkatkan Daya Saing Produk Pangan: Produk pangan yang memenuhi standar keamanan pangan akan lebih kompetitif di pasar. Hal ini karena konsumen lebih cenderung memilih produk pangan yang aman untuk dikonsumsi.
2. Bagi pemerintah, manfaat penerapan standar keamanan pangan antara lain:
- a. Melindungi Kesehatan Masyarakat: Pemerintah memiliki tanggung jawab untuk melindungi kesehatan masyarakat. Penerapan standar keamanan pangan dapat membantu pemerintah untuk melindungi kesehatan masyarakat dari bahaya pangan.
 - b. Meningkatkan Daya Saing Produk Pangan Domestik: Produk pangan domestik yang memenuhi standar keamanan pangan akan lebih kompetitif di pasar global. Hal ini dapat membantu pemerintah untuk meningkatkan ekspor produk pangan domestik.
3. Bagi konsumen, manfaat penerapan standar keamanan pangan antara lain:

- a. Melindungi Kesehatan: Konsumen berhak untuk mendapatkan produk pangan yang aman untuk dikonsumsi. Penerapan standar keamanan pangan dapat membantu konsumen untuk melindungi kesehatannya.
- b. Mendapatkan Produk Pangan yang Berkualitas: Produk pangan yang memenuhi standar keamanan pangan biasanya memiliki kualitas yang lebih baik. Hal ini karena produk pangan tersebut telah melalui proses produksi yang higienis dan terkontrol.

3.2.2 Jenis Standar Keamanan Pangan

Jenis standar keamanan pangan dapat diklasifikasikan berdasarkan beberapa kriteria, yaitu:

1. Berdasarkan Cakupannya.
 - a. Standar keamanan pangan umum: Standar keamanan pangan yang berlaku untuk semua jenis pangan, tanpa memandang jenis pangannya.
 - b. Standar keamanan pangan spesifik: Standar keamanan pangan yang berlaku untuk jenis pangan tertentu, misalnya pangan olahan, pangan segar, atau pangan organik.
2. Berdasarkan Pendekatannya:
 - a. Standar keamanan pangan berbasis peraturan perundangundangan: Standar keamanan pangan yang ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan, misalnya Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Pangan.

- b. Standar keamanan pangan berbasis pedoman: Standar keamanan pangan yang ditetapkan dalam pedoman, misalnya pedoman HACCP yang diterbitkan oleh Codex Alimentarius Commission.
 - c. Standar keamanan pangan berbasis kode praktik: Standar keamanan pangan yang ditetapkan dalam kode praktik, misalnya kode praktik untuk industri pengolahan makanan yang diterbitkan oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN).
3. Berdasarkan Tingkat Persyaratannya:
- a. Standar keamanan pangan wajib: Standar keamanan pangan yang harus di penuhi oleh semua pelaku usaha pangan.
 - b. Standar keamanan pangan sukarela: Standar keamanan pangan yang dapat dipilih untuk diterapkan oleh pelaku usaha pangan

3.3 Prinsip-Prinsip Baik Pengembangan Standar dan Peraturan Keamanan Pangan

Perumusan maupun pengembangan standar dan peraturan keamanan pangan perlu dirumuskan dengan memenuhi WTO Code of good practice, yaitu melalui proses yang transparan, terbuka, konsensus dan tidak memihak, efektif dan relevan, koheren, berdimensi pengembangan (BSN, 2009). Keenam prinsip baik dalam pengembangan standar dan peraturan keamanan pangan menurut BSN (2009) dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Transparan berarti prosesnya mengikuti suatu prosedur yang dapat diikuti oleh berbagai pihak yang berkepentingan dan tahapan dalam proses dapat dengan mudah diketahui oleh pihak yang berkepentingan.
2. Terbuka bagi semua pihak yang berkepentingan untuk mengikuti program pengembangan standar melalui kelembagaan yang terkait dengan pengembangan standar. Hendaknya pihak yang berkepentingan dapat terlibat untuk memberikan masukan, menyatakan persetujuan atau keberatan mereka terhadap suatu rancangan standar.
3. Konsensus dan tidak memihak, memberikan kesempatan bagi pihak yang memiliki kepentingan berbeda untuk mengutarakan pandangan mereka serta mengakomodasikan pencapaian kesepakatan oleh pihakpihak tersebut secara konsensus (mufakat atau suara mayoritas) dan tidak memihak kepada pihak tertentu.
4. Efektif dan relevan, untuk memenuhi kepentingan para pelaku usaha dan untuk mencegah hambatan yang tidak perlu dalam perdagangan, maka standar nasional tersebut harus relevan dan efektif memenuhi kebutuhan pasar, baik domestik maupun internasional sehingga bila diadopsi standar akan dipakai oleh dunia usaha atau pihak pengguna lainnya. Selain itu juga harus memenuhi kebutuhan regulasi dan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK). Sedapat mungkin standar nasional berlandaskan unjuk kerja daripada berdasarkan desain atau karakteristik deskriptif dan hasilnya dapat diterapkan secara efektif sesuai dengan konteks keperluannya.

5. Koheren, untuk menghindari ketidak selarasan di antara standar, maka Badan Standardisasi Nasional (BSN) perlu mencegah adanya duplikasi dan tumpang tindih dengan kegiatan perumusan standar sejenis lain. Agar harmonis dengan kegiatan perkembangan dan perumusan standar perlu ada kerjasama dengan badan standar lain baik regional maupun internasional. Pada tingkat nasional duplikasi perumusan antara Panitia Teknis dan antara tahun pembuatan harus dihindari.
6. Berdimensi pengembangan, hambatan yang biasanya dialami oleh usaha kecil/menengah untuk ikut berpartisipasi dalam perumusan standar nasional harus menjadi pertimbangan. Dalam memfasilitasi keikutsertaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) serta penyuaaran pendapat mereka ini, diperlukan upaya yang nyata. Pembinaan peningkatan kemampuan UMKM harus dikedepankan sehingga UMKM akan mampu memenuhi standar yang dipersyaratkan pasar. Hal ini dimaksudkan agar UMKM dapat bersaing di pasar regional/internasional dan dapat menjadi bagian dari global supply chain. Dengan demikian standar yang dihasilkan akan memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi kepentingan masyarakat dan negara.

3.4 Teknologi Penerapan Standar Keamanan Pangan

Penerapan teknologi dalam standar keamanan pangan untuk layanan catering makanan sehat dapat membantu memastikan kualitas, keamanan, dan kepatuhan terhadap regulasi. Berikut adalah beberapa teknologi yang umumnya digunakan dalam penerapan standar keamanan pangan:

1. **Sensor dan Pendeteksi Kontaminan:** Penggunaan sensor dan perangkat pendeteksi kontaminan seperti bakteri, virus, atau bahan kimia berbahaya. Teknologi ini membantu dalam mendeteksi secara dini potensi risiko kontaminasi dalam bahan baku atau produk jadi.
2. **Internet of Things (IoT):** IoT memungkinkan penggunaan sensor yang terhubung untuk memantau suhu, kelembaban, dan kondisi lingkungan lainnya secara real-time. Ini dapat membantu dalam memastikan kestabilan dan keamanan bahan makanan selama penyimpanan dan transportasi.
3. **Automatisasi Proses Produksi:** Penggunaan otomatisasi dalam proses produksi makanan untuk mengurangi keterlibatan manusia dan potensi kesalahan manusia. Mesin otomatis dapat memastikan kebersihan dan konsistensi dalam setiap tahap produksi.
4. **Sistem Manajemen Kualitas:** Penerapan perangkat lunak sistem manajemen kualitas yang dapat membantu dalam pemantauan dan penerapan SOP (Standard Operating Procedures) terkait keamanan pangan. Ini termasuk kontrol dokumen, pelacakan insiden, dan manajemen risiko.
5. **Teknologi Identifikasi dan Pelacakan:** Penggunaan teknologi identifikasi seperti barcode atau RFID (Radio-Frequency Identification) untuk melacak setiap tahap dari rantai pasok makanan. Ini membantu dalam melacak asal usul bahan baku dan mendeteksi perubahan atau masalah yang mungkin terjadi selama produksi atau distribusi.

3.5 Diklat Dalam Penerapan Standar Keamanan Pangan

Diklat atau pelatihan dalam penerapan standar keamanan pangan dalam layanan catering makanan sehat sangat penting untuk memastikan bahwa personel terlibat memiliki pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan.

Berikut adalah beberapa jenis diklat yang umumnya diberikan dalam konteks ini:

1. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): Pelatihan HACCP membantu personel memahami dan mengidentifikasi bahaya yang mungkin terjadi dalam proses produksi makanan. Ini melibatkan pemahaman tentang titik kontrol kritis dan langkah-langkah untuk mengontrol risiko.
2. Pelatihan Keamanan Pangan dan Sanitasi: Melibatkan pelatihan dasar tentang prinsip-prinsip keamanan pangan, praktik sanitasi, dan tata cara kebersihan yang diperlukan dalam produksi dan penyajian makanan.
3. Pelatihan Pemantauan Suhu dan Pengawasan Rantai Dingin: Penting untuk staf yang terlibat dalam penerimaan, penyimpanan, dan distribusi bahan makanan. Mereka perlu memahami pentingnya memantau suhu dan menjaga rantai dingin agar makanan tetap aman untuk dikonsumsi.
4. Pelatihan Identifikasi dan Pengelolaan Alergen: Personel catering makanan sehat harus dapat mengenali dan mengelola alergen potensial dalam bahan makanan. Pelatihan ini mencakup pemahaman tentang label makanan, tanda-tanda alergen, dan langkah-langkah pencegahan.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Kegiatan Praktis

4.1.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan pelaksanaan magang dilakukan di PT. Senjani Tekno Boga.

Berikut tempat dan waktu pelaksanaan magang:

1. Tempat Pelaksanaan Magang: PT. Senjani Tekno Boga Jl. Gubeng Kertajaya XIII No.7, Airlangga, Kec. Gubeng, Surabaya, Jawa Timur.
2. Waktu Pelaksanaan: 9 November 2023 – 15 November 2023

4.1.2 Metode Kegiatan Magang

Metode kegiatan magang adalah cara yang dilakukan oleh mahasiswa magang untuk mengumpulkan data dan informasi yang diperlukan untuk mencapai tujuan magang. Metode adalah prosedur atau cara untuk mengetahui sesuatu dengan langkah-langkah sistematis. Menurut Nazir (2003), “penelitian adalah suatu proses mencari sesuatu secara sistematis dalam waktu yang lama dengan menggunakan metode ilmiah serta aturanaturan yang berlaku”. Metode kegiatan magang untuk laporan magang di perusahaan catering makanan sehat ini menggunakan metode kegiatan umum. Metode kegiatan umum adalah metode kegiatan yang dilakukan oleh semua mahasiswa magang, terlepas dari bidang studi yang mereka ambil.

Metode yang digunakan dibawah ini yang dimaksudkan untuk mempermudah proses magang dalam hal pengumpulan data diantaranya:

1. Studi Lapangan Studi lapangan adalah metode pembelajaran melalui pengumpulan data secara langsung dengan pengamatan, wawancara, mencatat, atau mengajukan pertanyaan-pertanyaan (Bevan & Sharon, 2009). Studi dilakukan terhadap kegiatan dari seluruh objek magang yang meliputi:

a. Metode Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung kegiatan yang dilakukan oleh responden.

b. Metode Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan secara langsung kepada responden.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah salah satu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengumpulkan dokumen-dokumen yang berkaitan dengan objek penelitian. Dokumen-dokumen tersebut dapat berupa laporan, foto, video, atau karya tulisan lainnya.

2. Metode Searching: Metode Searching dalam metode kegiatan magang adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mencari informasi yang relevan dengan tujuan magang. Informasi tersebut dapat diperoleh dari berbagai sumber, seperti internet, buku, jurnal, atau sumber-sumber lainnya.

4.2 Pengumpulan Data

Data Penelitian ini memperoleh data sebagai bahan laporan praktik kerja lapangan dengan menggunakan beberapa metode serta pembahasan masalah selama melakukan praktek kerja lapangan pada PT. Senjani Tekno Boga. Metode yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Metode Pengamatan (Observation)

Metode pengamatan (Observation) adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung kegiatan yang dilakukan di PT. Senjani Tekno boga. Observasi dilakukan dengan cara mengikuti kegiatan operasional perusahaan, seperti proses produksi, pengolahan makanan, hingga pengiriman makanan.

2. Metode Wawancara (Interview)

Metode ini dilakukan untuk mengumpulkan data dengan cara mengajukan pertanyaan secara langsung kepada karyawan yang berkerja di PT. Senjani Tekno Boga dengan data yang diperlukan agar lebih jelas.

3. Metode Searching

Metode searching yang dilakukan dengan cara mencari informasi tentang berbagai aspek yang berkaitan dengan PT. Senajni Tekno Boga dari berbagai sumber, baik dari internet, buku, jurnal, atau sumber lainnya.

4. Dokumentasi

Dokumentasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengumpulkan dokumen-dokumen yang berakitan dengan PT. Senjani Tekno Boga. Dokumen-

dokumen tersebut dapat berupa laporan keuangan, laporan produksi, dan foto-foto kegiatan PT. Senjani Tekno Boga.

4.3 Analisis Data

Data analisis yang digunakan dalam penulisan laporan ini adalah dengan menggunakan metode observasi, wawancara, searching, dan dokumentasi. Analisis dan pengumpulan data-data digunakan untuk menganalisis permasalahan dan mencari masalah yang sering terjadi di PT. Senjani Tekno Boga khususnya dalam mengelola standar keamanan pangan. Standar keamanan pangan adalah suatu standar yang ditetapkan untuk memastikan keamanan pangan. Proses standar keamanan pangan PT. Senjani Tekno Boga telah menerapkan standar pangan yang baik, hal ini terlihat dari penerapan berbagai upaya untuk mencegah bahaya pangan seperti PT. Senjani Tekno Boga hanya menggunakan bahan baku yang berkualitas dan memenuhi standar keamanan pangan. Bahan baku yang digunakan berasal dari sumber yang terpercaya dan segar dan bahan baku diolah dengan cara yang higienis menggunakan peralatan yang bersih dan terjamin keamanannya yang dimana dengan cara ini bisa mencegah kontaminasi dari bakteri. Penanganan makanan yang dilakukan PT. Senjani Tekno Boga dilakukan dengan cara yang benar untuk mencegah kontaminasi bakteri yang dimana penanganan makanan dilakukan oleh karyawan yang terlatih dan berpengalaman. Dengan demikian standar keamanan pangan yang ada di PT. Senjani Tekno Boga telah diterapkan dengan baik, hal ini ditunjukkan dengan PT. Senjani Tekno Boga mampu menghasilkan makanan sehat yang aman dikonsumsi.

4.4 Identifikasi Masalah

Pada pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di PT. Senjani Tekno Boga melihat adanya masalah yang ditemukan yaitu :

1. Perlunya peningkatan sosialisasi standar keamanan pangan terhadap semua karyawan.
2. Meningkatkan penerapan teknologi untuk mendukung penerapan standar keamanan pangan PT. Senjani Tekno Boga.

4.5 Sebab dan Akibat Masalah

Pada pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan melihat adanya masalah yang ada di PT. Senjani Tekno Boga yaitu:

1. Saat ini PT. Senjani Tekno Boga perlu peningkatan sosialisasi standar keamanan pangan terhadap semua karyawan yang dikarenakan beberapa karyawan kurang memahami standar keamanan pangan yang disebabkan oleh beberapa faktor seperti kurang tersedianya informasi tentang standar keamanan pangan dan kurangnya pelatihan dan sertifikasi karyawan dalam bidang keamanan pangan. Meskipun karyawan telah memahami standar keamanan pangan, mereka mungkin tidak menerapkannya dalam praktik karena disebabkan oleh beberapa faktor seperti kurangnya motivasi karyawan dan kurangnya dukungan dari manajemen. Akibatnya perusahaan dapat mengalami kerugian finansial karena kehilangan pelanggan, klaim ganti rugi kepada pelanggan dan biaya penanganan kasus dan ini juga bisa berakibat

kepuasan pelanggan yang menurun, karena konsumen yang mengonsumsi makanan yang tidak aman dapat mengalami gangguan kesehatan.

2. Penerapan teknologi standar keamanan pangan yang masih kurang di PT. Senjani Tekno Boga. Penerapan teknologi dalam standar keamanan pangan diperlukan karena keamanan pangan adalah suatu kondisi dimana pangan bebas dari bahaya yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Bahaya pangan dapat berupa bahaya biologis, kimia, dan fisik dan dengan teknologi dapat membantu PT. Senjani Tekno boga untuk mencegah bahaya-bahaya tersebut. Kurangnya penerapan teknologi standar keamanan pangan juga disebabkan sulitnya memilih teknologi yang tepat untuk perusahaan dan teknologi yang digunakan dalam standar keamanan pangan memiliki biaya yang mahal. Akibatnya jika teknologi yang diterapkan tidak tepat atau tidak dapat dioperasikan dengan baik, maka penerapan teknologi tersebut tidak akan berhasil dalam meningkatkan keamanan pangan dan bisa berakibat kerugian finansial juga karena penerapan teknologi gagal akan kehilangan pelanggan, klaim ganti rugi dan biaya perbaikan.

4.6 Solusi Pemecahan Masalah

Dari permasalahan-permasalahan yang kita bahas, butuh diperlukannya solusi anata lain sebagai berikut:

1. Meningkatkan pelatihan dan sertifikasi, dan sosialisasi standar keamanan pangan terhadap semua karyawan yang dimana dengan pelatihan, sertifikasi, sosialisasi standar keamanan pangan dapat membantu karyawan untuk

memahami standar keamanan dan menerapkannya dalam praktik, dan sosialisasi dapat dilakukan melalui berbagai media, seperti pelatihan, seminar, atau diskusi. Selain meningkatkan pelatihan, sertifikasi, dan sosialisasi manajemen juga perlu memberi dukungan kepada karyawan untuk menerapkan standar keamanan pangan. Dukungan dapat berupa penyediaan sarana dan prasarana yang memadai, serta pemberian penghargaan kepada karyawan yang menerapkan standar keamanan pangan yang baik. Dengan cara tersebut karyawan akan sadar bahwa standar keamanan pangan memang sangat penting bagi semua orang dan karyawan akan semakin termotivasi terhadap standar keamanan pangan di PT. Senjani Tekno Boga.

2. PT. Senjani Tekno Boga perlu melakukan riset dan pengembangan untuk memilih teknologi yang tepat. Hal ini dapat dilakukan dengan cara berkonsultasi dengan ahli atau perusahaan penyedia teknologi, selain melakukan riset PT. Senjani Tekno Boga juga perlu memberikan pelatihan kepada karyawan untuk mengoperasikan teknologi yang diterapkan agar karyawan bisa mengoperasikan dengan baik dan sering melakukan evaluasi secara berkala terhadap penerapan teknologi agar memastikan bahwa teknologi tersebut masih efektif dan efisien dalam meningkatkan keamanan pangan.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Selama periode magang di PT. Senjani Tekno Boga, maka penulis menyimpulkan sebagai berikut:

1. Adopsi teknologi dalam penerapan standar keamanan pangan dapat meningkatkan pengawasan, efisiensi, dan akurasi dalam memastikan bahwa makanan yang dihasilkan aman untuk di konsumsi.
2. Evaluasi terhadap kepatuhan perusahaan terhadap standar keamanan pangan menunjukkan beberapa area di mana teknologi dapat diperkenalkan atau ditingkatkan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk makanan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil analisis dan pemahaman yang di peroleh selama magang, beberapa saran yang dapat diberikan untuk meningkatkan penerapan standar keamanan pangan di PT. Senjani Tekno Boga adalah sebagai berikut:

1. Pendidikan dan Pelatihan: Mengadakan pelatihan rutin kepada karyawan terkait manfaat dan penggunaan teknologi dalam memperkuat keamanan pangan. Pemahaman dan kesadaran yang lebih baik dapat memastikan penerapan teknologi yang tepat dan efektif.
2. Investasi dalam Teknologi: PT. Senjani Tekno Boga sebaiknya mempertimbangkan untuk mengalokasikan anggaran yang memadai untuk

mengadopsi teknologi yang relevan. Ini termasuk system pemantauan suhu otomatis, perangkat lunak manajemen data, atau teknologi pendeteksian untuk memastikan keamanan selama proses produksi makanan di PT. Senjani Tekno Boga.


3. Evaluasi dan Peningkatan Berkelanjutan: Melakukan evaluasi berkala terhadap penerapan teknologi dalam keamanan pangan. Dengan melakukan perbaikan yang berkelanjutan, PT. Senjani Tekno Boga dapat memastikan kepatuhan dan kualitas produk yang terus meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Hermanu, B., & Saryana, S. (2016). Implementasi Ijin Edar Produk Pirt Melalui Model Pengembangan Sistem Keamanan Pangan Terpadu. *Bangun Rekaprima*, 2(2), 424–435.
- Lukman, A., & Kusnandar, F. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua Food Safety for All. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 159–164.
- Nugroho, P., Firdaus, M., & Asmara, A. (2018). Pengaruh Standar Keamanan Pangan Terhadap Ekspor Produk Biofarmaka Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan Pembangunan*, 6(1), 41–57.
<https://doi.org/10.29244/jekp.6.1.41-57>
- Republik Indonesia. (2012). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Lembaran Negara RI Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360. Sekretariat Negara, 184, 1–27.
- Suare Marcillo, L. A. (2012). Undang Undang. Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012, 66, 37–39.
- Syardiansah, S. (2018). Eksplorasi Kemanfaatan Field Study Bagi Peningkatan Kompetensi Mahasiswa (Studi Kasus pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Samudra). *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 9(1), 11–20.
<https://doi.org/10.33059/jseb.v9i1.457>
- Sumarto, Hariyadi, P., & Purnomo, E. H. (2014). Kajian Proses Perumusan Standar dan Peraturan. *Pangan*, 23(2), 108–119.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Magang Ke PT. Senjani Tekno Boga

 UNIVERSITAS CIPUTRA
CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS

UC/FR/REC/03 Rev 00
January 16, 2019

No : 113/UC-FEH/Skel/X/2023
Hal : Pengantar *Learning Together*

Kepada Yth.:
Bp. Abdul Latif
Senjani Kitchen Surabaya
Jl. Gubeng Kertajaya XIII No.7, Airlangga,
Kec. Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60286

Dengan hormat,

Bersama surat ini, kami dari Fakultas Entrepreneurship dan Humaniora Universitas Ciputra bermaksud mengajukan permohonan izin untuk mahasiswa program MBKM Wirausaha Merdeka Universitas Ciputra tahun 2023 atas nama :

1. Nama : Aulia Putri Nuraini
Asal Universitas : STIA & Manajemen Kepelabuhan Barunawati
Email/Telepon : anuraini02@mbkm.ciputra.ac.id / 089682801774
2. Nama : Alfredo Sila Fransisco Ipir
Asal Universitas : STIA & Manajemen Kepelabuhan Barunawati
Email/Telepon : afransisco@mbkm.ciputra.ac.id / 089682102676
3. Nama : Lailatul Fadilah
Asal Universitas : STIA & Manajemen Kepelabuhan Barunawati
Email/Telepon : lfadilah01@mbkm.ciputra.ac.id / 085218418504
4. Nama : Chika Andiena Visizia
Asal Universitas : STIA & Manajemen Kepelabuhan Barunawati
Email/Telepon : candiena@mbkm.ciputra.ac.id / 082241332593
5. Nama : Indar Yuniansih
Asal Universitas : STIA & Manajemen Kepelabuhan Barunawati
Email/Telepon : iyuniansih@mbkm.ciputra.ac.id / 085880396684

Alamat: Cikuland CBD Dinkasari,
Surabaya 60176 Indonesia
Phone: (62-31) 743 1888
Fax: (62-31) 743 1888
www.uc.ac.id

 UNIVERSITAS CIPUTRA
CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS

UC/FR/REC/03 Rev 00
January 16, 2019

Untuk melakukan kegiatan *Learning Together* terhitung selama 8 minggu (periode menyesuaikan, dapat berbeda-beda bagi setiap mahasiswa). Adapun *Learning Together* ini bertujuan untuk memberikan kemampuan mahasiswa agar dapat mengidentifikasi peluang bisnis, membuat bisnis inovatif untuk pasar global, memvalidasi model bisnis, dan membangun kepercayaan diri dan orientasi pribadi untuk menjadi wirausaha pada mata kuliah *Sustainable Business Entrepreneurship in a Global Context*. Besar harapan kami Bapak/Ibu dapat mengabulkan permohonan ini.

Demikian surat permohonan izin ini kami sampaikan, atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Surabaya, 05 Oktober 2023


Dr. David Sukardi Kodrat, M.M., CPM (Asia), CRME.
Ketua Pelaksana Program Wirausaha Merdeka UC 2023

Alamat: Cikuland CBD Dinkasari,
Surabaya 60176 Indonesia
Phone: (62-31) 743 1888
Fax: (62-31) 743 1888
www.uc.ac.id

Lampiran 2 Surat Keterangan Magang



SURAT KETERANGAN MAGANG

No. 102/2-SKet/STB/2023

Yang bertandatangan dibawah ini, CEO PT. SENJANI TEKNO BOGA menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama	: Lailatul Fadilah
Asal Universitas	: STIA & Manajemen Kepelabuhan Barunawati
Email/Telepon	: Ifadilah01@mbkm.ciputra.ac.id/085218418504
Jabatan	: CEO Associate

Adalah karyawan magang PT. SENJANI TEKNO BOGA yang memiliki kinerja dan sikap baik sejak tanggal 9 Oktober 2023 hingga 15 November 2023.

Demikian surat keterangan kerja ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 19 Desember 2023
Chief Executive Officer,

Abdul Latif

The signature of Abdul Latif is written in black ink over a red circular logo that features a stylized globe and the company name. Below the signature, the text 'kitchen.senjani.id' and 'Abdul Latif' are printed.

Lampiran 3 Surat Keterangan Wirausaha Merdeka



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN

STIAMAK BARUNAWATI

Jl. Perak Barat 173 Surabaya
Website : www.stiamak.com

Telp. (031) 3291096
E-mail : info@stiamak.com

SURAT REKOMENDASI KETUA PROGRAM STUDI/DEPARTEMEN

SURAT REKOMENDASI

No : SKM/3/STIAMAK/VII/2023

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : SOE DARMANTO, SE, MM
NIP/NIDN/NIDK : 0322036902
Jabatan : KA. PRODI
Program Studi : ILMU ADMINISTRASI BISNIS

Memberikan rekomendasi/persetujuan kepada:


Nama : LAILATUL FADILAH
NIM : 20111075
NIK : 3318085104020091
Semester / IPK : 5 / 3,72
Program Studi : ILMU ADMINISTRASI BISNIS
Perguruan Tinggi : STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA
Nomor Telepon (HP) : 0852 1841 8504

Surat Rekomendasi digunakan sebagai salah satu persyaratan untuk:

1. mengikuti Program Wirausaha Merdeka Angkatan 2 Tahun 2023.
2. mendapatkan pengakuan setara 20 sks setelah mahasiswa menyelesaikan dan memenuhi ketentuan Program Wirausaha Merdeka Angkatan 2 Tahun 2023.


Demikian Surat Rekomendasi ini kami sampaikan, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,
Pimpinan Perguruan Tinggi


Dr. Ir. SUMARZEN MARZUKI, MMT
NIDK : 8891880018

Surabaya, 03 JULI 2023

Ketua Program Studi/Ketua Departemen


SOEDARMANTO, SE, MM
NIDN : 0322036902

Lampiran 4 Bukti Penerimaan MBKM UC 2023



Kartu Hasil Seleksi

Nama	: LAILATUL FADILAH
NIM	: 20111075
Perguruan Tinggi	: STIA Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati
Kode Registrasi	: 073088-20111075
Nama Program	: First Step to be Entrepreneur to Build a Sustainable Business
Kampus Pelaksana	: Universitas Ciputra Surabaya
Tahun	: 2023
Status	: Diterima

Kartu hasil seleksi ini merupakan tanda bahwa mahasiswa bersangkutan telah mengikuti proses seleksi program Wirausaha Merdeka dan mahasiswa diwajibkan mengikuti aturan pelaksanaan program yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi pelaksana.

Diambil dari www.wirausahamerdeka.id pada: 04 July 2023 11:32:50

Lampiran 5 Nilai MBKM WMK UNIVERSITAS CIPUTRA 2023

GPA/CGPA Simulation

List of Active Period Subject(s)

Active Period: 2023-2024 Odd

Subject Code	Subject Name	Credits	Estimated Current Grade	Simulated Grade
UNC00304034-J	Sustainable Business Entrepreneurship in a Global Context	20	B+	B+

Num. of Credits	Simulated GPA
20 sks	3.50

List of Not Passed Subject(s)

Subject Code	Subject Name	Credits	Current Grade	Simulated Grade
No Subject				

Simulated Cumulative Num. of Credits	Simulated CGPA	Simulated Completed Num. of Credits	Simulated Completed CGPA
20 sks	3.50	20 sks	3.50

GPA/CGPA Simulation

Active Period: 2023-2024 Odd

Subject: UNC00304034 - Sustainable Business Entrepreneurship in a Global Context

Self Simulation | Grade Target Simulation

Un-uploaded Score

Scoring Type	Weight	Score
Assignment 1	25.00	79.65
Assignment 2	25.00	82.00
Assignment 3	35.00	89.00
Final Exam	15.00	86.00

Estimated Final Score	Estimated Grade
84.46	B+

Lampiran 6 Formulir Pendaftaran Magang



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN STIAMAK BARUNAWATI

Jl. Perak Barat 173 Surabaya
Website : www.stiamak.ac.id

Telp. (031) 3291096
E-mail : info@stiamak.ac.id

FORMULIR PENDAFTARAN MAGANG

Kepada :
Yth. Kepala Program Studi STIAMAK Barunawati Surabaya
Di
Tempat

Kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Magang dengan keterangan sebagai berikut :

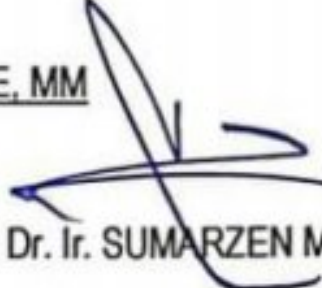
- a. Nama : LAILATUL FADILAH
b. NIM : 20111075
c. Tempat Magang : PT Senjani: Telno Boga / MBKM UC
d. Alamat : Jl. Gubeng Kartajaya XIII No. 7 Airlangga, Gubeng, Surabaya
e. Tanggal Pelaksanaan: 9 Oktober - 15 November 2023

NO	JUDUL MAGANG
	<u>Penerapan Standar Pangan Dalam layanan Catering Makanan Sehat PT. Senjani: Telno Boga</u>

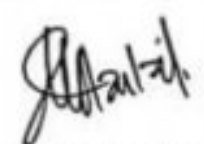
Demikian permohonan kami, atas perkenannya kami sampaikan terima kasih.

Mengetahui
KAPROD


SOEDARMANTO, SE, MM

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. SUMARZEN MARZUKI, MMT


Surabaya, 17 Januari 2024


LAILATUL FADILAH
NO HP :

Formulir dibuat rangkap 3 untuk :

1. Mahasiswa
2. Dosen Pembimbing
3. Arsip

Lampiran 7 Nilai Magang



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN
STIAMAK BARUNAWATI

Jl. Perak Barat 173 Surabaya
Website : www.stiamak.ac.id

Telp. (031) 3291096
E-mail : info@stiamak.ac.id

NILAI MAGANG DI TEMPAT KERJA TAHUN 2023

Nama : LAILATUL FADILAH
NIM : 20111075
Tempat Magang : PT. Senjani Telno Boga / MBKM UC
Alamat Instansi : Jl. Gubeng kertajaya XIII No.7 Airlangga, kec. gubeng, Surabaya
Judul : Penerapan Standar Pangan Dalam layanan Catering Makanan Sehat PT. Senjani Telno Boga

NO	Penilaian Atas Dasar	Nilai		Keterangan
		Angka	Huruf	
1	Etika dan Kedisiplinan		A	
2	Inisiatif dan Kreativitas		A	
3	Hasil Magang		A	
4	Hubungan dalam Lingkungan Kerja		A	

Keterangan : Nilai diberikan berupa angka pada interval 1-100

1 - 50 : E (Gagal)
51 - 55 : D (Kurang)
56 - 65 : C (Cukup)
66 - 70 : BC (Antara baik dan cukup)
71 - 75 : B (Baik)
76 - 80 : AB (Antara sangat baik dan baik)
81 - 100 : A (Sangat baik)

Mengetahui,
Pimpinan Perusahaan

Surabaya, 17 Januari 2024
Pembimbing Perusahaan

Lampiran 8 Lembaran Bimbingan Magang



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN
STIAMAK BARUNAWATI

Jl. Perak Barat 173 Surabaya
Website : www.stiamak.ac.id

Telp. (031) 3291096
E-mail : info@stiamak.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN MAGANG TAHUN 2023

Nama : LAILATUL FADILAH
NIM : 20111075
Tempat Magang: PT. Senyani Teluno Boga / MBKM UC
Judul : Penerapan Standar Pangan Dalam layanan Catering
Melakukan Sehat PT. Senyani Teluno Boga
Pembimbing : Dr. Ir. SUMARZEN MARZUKI, MMT

No.	Hari/ Tanggal	Bimbingan	Paraf
1.	21 Des 2023	Konsultan Judul laporan Magang	
2.	10 Jan 2024	Bimbingan Bab I	
3.	11 Jan 2024	Bimbingan Bab II - Bab IV	
4.	15 Jan 2024	Revisi	

Mengetahui,
Kaprodil Ilmu Administrasi Bisnis

SOEDARMANTO, SE., MM

Surabaya, 17 Januari2024
Mahasiswa

LAILATUL FADILAH
NIM : 20111075

Lampiran 9 Dokumentasi



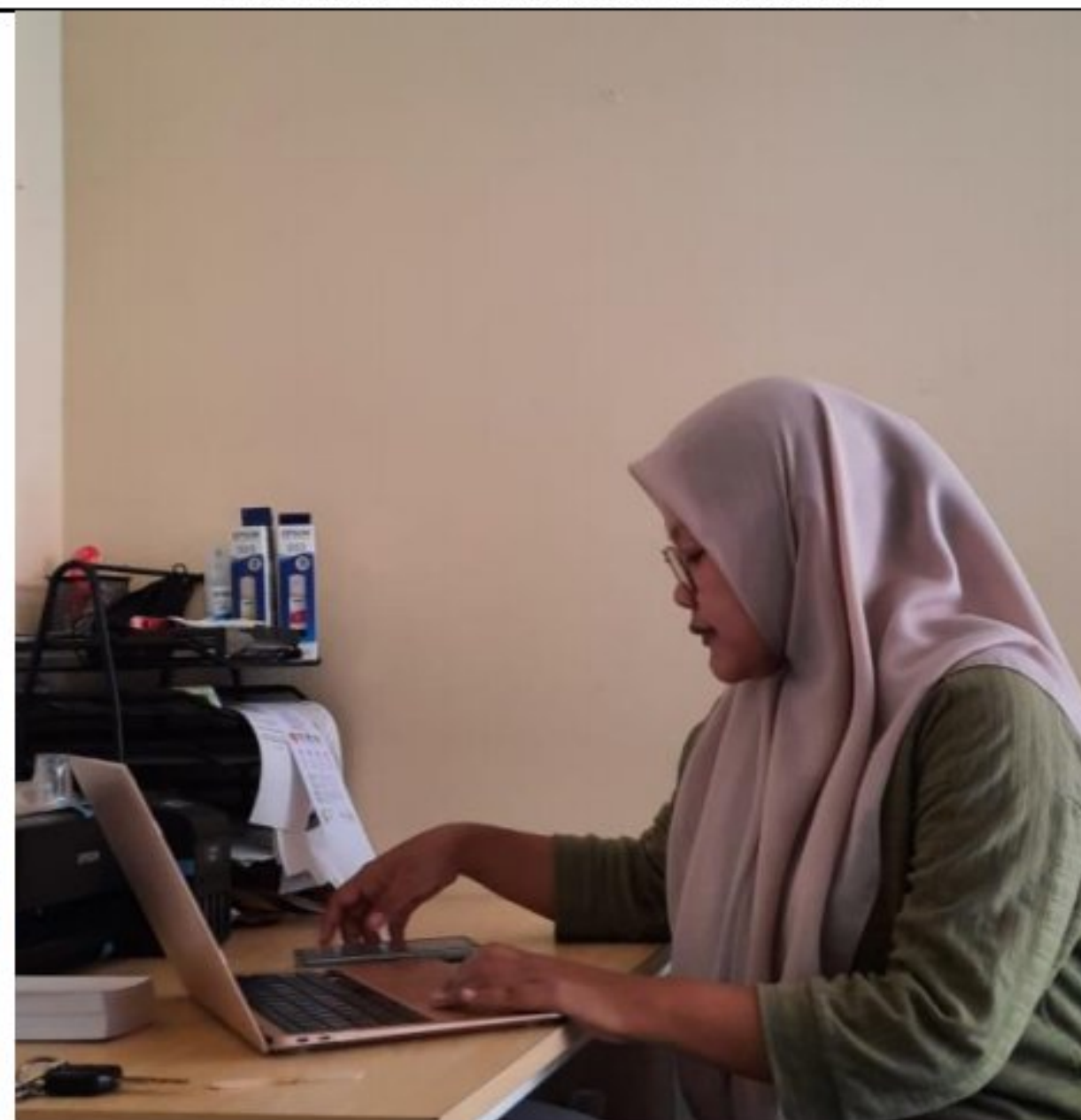
Gambar 1. Produk Makanan



Gambar 2. Produk Makanan



Gambar 3. Proses Pengemasan Produk



Gambar 4. Proses Pengawasan Standar Keamanan Pangan