

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri dalam zaman modern ini telah mengalami peningkatan yang sangat pesat. Layanan makanan ini lebih dikenal dengan inflight catering, dimana mengolah bahan makanan menjadi siap saji yang nantinya akan dikonsumsi oleh penumpang jasa maskapai penerbangan. *Inflight catering* pada dasarnya merupakan perusahaan yang bergerak pada perdagangan makanan. Perdagangan makanan memiliki resiko-resiko tersendiri, hal ini disebabkan karena bahan makanan merupakan bahan yang cepat rusak sehingga perlu mendapatkan penanganan tertentu. Jika pengawasan makanan hanya mengandalkan uji produk akhir yang tidak seimbang dengan kemajuan yang pesat dalam industry pangan maka tidak menjamin pangan yang dikonsumsi oleh konsumen.

Prioritas utama dari PT. Aerofood ACS Indonesia adalah kualitasnya, penerapan keamanan pangan yang diterapkan oleh industry makanan yaitu ISO 22:000 tentang system manajemen keamanan pangan dan ISO 9001 tentang system manajemen mutu. Perusahaan catering ini telah memiliki berbagai sertifikat, antara lain Quality Management System ISO, Food Safety HACCP, dan bersertifikasi halal dari MUI. Dengan keahlian dan reputasi PT. Aerofood ACS Indonesia melakukan diversifikasi bisnis industrial catering, *food & beverages* retail, dan Garuda Airlines support.

Proses produksi yang ditetapkan oleh PT. Aerofood ACS Indonesia dilakukan melalui beberapa tahapan, dari proses penerimaan bahan baku (*receiving*), penyimpanan bahan baku (*storage*), persiapan produksi, *cold kitchen*, *hot kitchen*, *bakery and pastry*, *hold dishing*, penyusunan menu pada tempat perbekalan (*Meal Try Set Up*), penyimpanan akhir (*final holding*) hingga transportasi atau distribusi produk. Tahapan produksi ini dilakukan sedemikian rupa sesuai tahapan untuk menjaga kelancaran proses dan kualitas serta keamanan produk yang dihasilkan.

Sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan dalam industri pelayanan makanan yaitu mampu merencanakan produksi makanan sesuai dengan kebijakan suatu institusi, mampu mengelola serta mengevaluasi produksi makanan

sesuai dengan kebijakan dan kebutuhan konsumen. Untuk mencapai hal tersebut mahasiswa mengikuti magang yang diarahkan pada pendalaman manajemen penyelenggaraan makanan dari perencanaan, proses dan pengawasan mutu pangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa.
2. Pada akhir magang, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan Higiene dan Sanitasi Inflight Catering pada PT. Aerofood ACS Yogyakarta.
3. Membekali mahasiswa agar memiliki pengalaman kerja pada Lembaga yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu-ilmu yang didapatkan selama perkuliahan dalam lingkungan kerja secara nyata.
2. Mahasiswa mendapatkan masukan mengenali masalah yang sering terjadi dalam dunia kerja serta cara menyelesaikannya.
3. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, pendistribusian bahan makanan) serta keadaan fasilitas hygiene dan sanitasi.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mendapat pengetahuan dan wawasan mengenai penerapan hygiene dan sanitasi makanan pada Industri.
2. Dapat memberikan masukan dan bahan evaluasi mengenai pelaksanaan hygiene dan sanitasi di PT. Aerofood Yogyakarta.
3. Sebagai studi banding antara teori yang diperoleh dalam perkuliahan dengan praktek sebenarnya di Industri.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

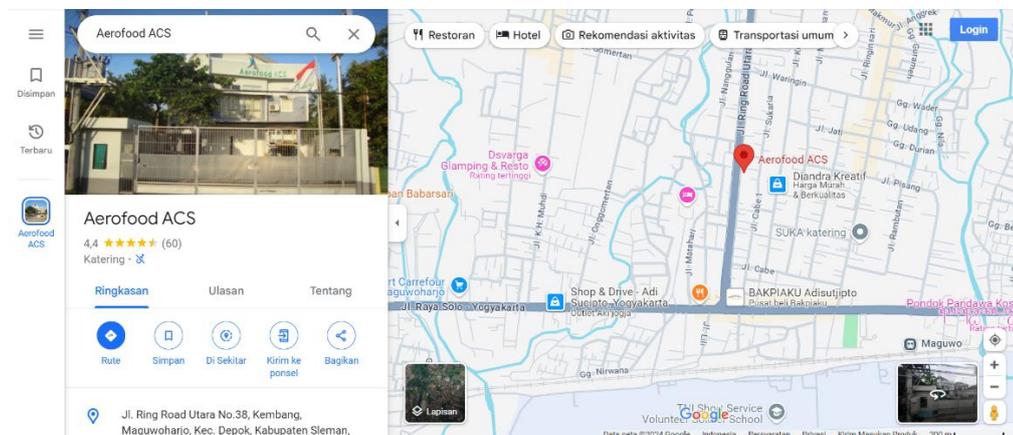
Kegiatan magang industri dilaksanakan selama 4 bulan atau sekitar 670 jam dimulai pada tanggal 1 Agustus 2024 hingga tanggal 30 November 2024 dengan 6

hari kerja selama 1 minggu dengan jam kerja sesuai dengan masing-masing departemen penempatan. Magang industri dilakukan pada:

Tempat : PT. Aerofood ACS Yogyakarta

Alamat : Jl. Arteri No.38 Ring Road Utara, Nanggulan, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta 55282.

Berikut peta Lokasi PT. Aerofood ACS Unit Yogyakarta dapat dilihat pada gambar di bawah ini



Gambar 1. 1 Lokasi Magang

Selama empat bulan dilakukannya magang industri di PT. Aerofood ACS Unit Yogyakarta, mahasiswa magang ditempatkan pada 4 departemen yang berbeda baik pada area office dan area produksi. Departemen tersebut, yaitu (QHSE) *Quality Health, Safety, Enviroment*, departemen Bakery & Pastry, departemen Store, dan departemen (MTSU) *Meal Tray Set Up*. Setiap departemen memiliki tanggungjawab dan tugas pekerjaan yang berbeda beda.

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja

Departemen	Minggu ke-															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
QHSE	■	■	■	■												
BAKERY					■	■	■	■								
MTSU									■	■	■	■				
STOREJuga													■	■	■	■

Jam kerja karyawan PT aerofood ACS unit Yogyakarta sesuai dengan penempatan per divisi. Pada divisi QHSE dengan system 5 hari kerja pada hari Senin - Jumat dengan 9 jam kerja perharinya mulai pukul 08.00 – 17.00 WIB. Divisi pastry dan bakery dimulai dari pukul 07.00 – 12.00 Dengan system lima hari kerja dan satu hari libur. Pada divisi mtsu memiliki jumlah kerja per harinya adalah 8 jam mulai pukul 09.00 - 17.00 dengan system lima hari kerja dan satu hari libur. Untuk divisi Store dimulai pukul 08.00 – 16.00 dengan system 6 hari kerja dan satu hari libur.

1.4 Metode Pelaksanaan

Terdapat beberapa metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang di erofoad ACS Yogyakarta untuk memperoleh data yang digunakan dalam penyusunan laporan sebagai berikut:

a. Demonstrasi

Demonstrasi dilakukan dengan mahasiswa mengikuti magang secara langsung di Aerofood ACS Yogyakarta di bawah pengawasan pembimbing lapang pembimbing lapang mengenalkan Lokasi yang akan dilakukan praktek kerja dan pembagian lokasi. Setelah itu diberi induksi tentang aturan-aturan Yang Harus dipatuhi pada saat Pelaksanaan kerja praktik.

b. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung proses produksi oleh mahasiswa dengan Kerja Praktek. Observasi ini dilaksanakan untuk

mengamati segala aktivitas yang terjadi pada proses produksi serta kondisi lingkungan pabrik.

c. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan tanya jawab secara langsung kepada pekerja bagian produksi.

d. Studi Pustaka

Studi pustakan dilakukan dengan cara mengumpulkan dan memperoleh data dari literatur yang berkaitan dengan judul laporan yang mahasiswa ambil.

e. Dokumentasi

Mendokumentasikan semua kegiatan yang dilakukan selama kerja praktik sebagai data pendukung laporan serta sebagai bukti telah melakukan magang.