

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus terpenuhi. Makanan bagi manusia dibutuhkan untuk dapat memperhatikan kehidupan, sebagai pertumbuhan, perkembangan dan memberikan sumber energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Tetapi makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit. Makanan yang aman berarti makanan yang telah ditangani dengan baik, termasuk bahan baku yang digunakan serta disiapkan dengan peralatan yang bersih (Schmidt dan Rodrick, 2003). Menurut PP RI No 28 tahun 2004 keamanan pangan yang dilakukan mulai dari proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, serta pendistribusian pangan.

Era globalisasi ini kebutuhan akan jasa transportasi semakin meningkat, terutama transportasi udara, hal ini juga mempengaruhi penyedia layanan makanan bagi maskapai penerbangan. 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.

Jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja termasuk industri jasa boga golongan C dimana tercantum pada Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096 Tahun 2011, tentang hygiene sanitasi jasaboga. Golongan C yakni golongan tertinggi dalam penggolongan perusahaan jasaboga, yang berarti bahwa *International Flight Catering Association* juga menyatakan bahwa jika didasarkan pada kemungkinan

kontaminasi makanan, agar servis penerbangan dapat berlangsung secara aman dan nyaman.

Prioritas utama dari PT. Aerofood ACS Indonesia adalah kualitasnya, 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*), 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 kegiatan 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 melalui PT. Aerofood ACS Yogyakarta.
2. Pada akhir kegiatan magang, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan *Inflight Catering* pada PT. Aerofood ACS Yogyakarta.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Menjelaskan karakteristik, tujuan, status, fungsi dan pengorganisasian penyelenggara makanan pada institusi.

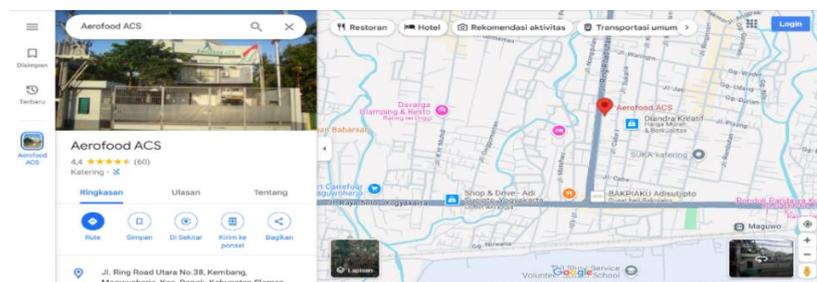
2. Mendeskripsikan ketenagakerjaan yang ada (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi).
3. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan bahan makanan).

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mendapatkan pengetahuan dan informasi terkait pengendalian mutu dan keamanan pangan pada *inflight catering* di PT. Aerofood ACS Yogyakarta.
2. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

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 di PT. Aerofood ACS Yogyakarta, Alamat Jl. Ring Road Utara No.38, Nanggulan, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta 55282. Berikut peta Lokasi PT. Aerofood Indonesia Unit Yogyakarta dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 1.1 Denah Lokasi PT. Aerofood ACS Yogyakarta
Sumber: Google Maps

Selama empat bulan dilakukannya magang industri di PT. Aerofood ACS Yogyakarta, mahasiswa magang ditempatkan pada 4 departemen yang berbeda baik pada area *office* dan area produksi. Departemen tersebut yaitu Departemen *Pastry & Bakery*, Departemen *Meat Tray Set Up* (MTSU) yang termasuk dalam area produksi dan Departemen *Quality Health, Safety, and Environment* (QHSE) yang

masuk area *office* serta departemen store. 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
<i>Bakery</i>	■	■	■	■												
<i>Store</i>					■	■	■	■								
QHSE									■	■	■	■				
MTSU													■	■	■	■

Jam kerja karyawan PT. Aerofood ACS Yogyakarta sesuai dengan penempatan per-divisi. Divisi *pastry and bakery* dimulai dari jam 07.00 – 12.00 dengan sistem 5 hari kerja dan 1 hari libur. Untuk divisi *store* dimulai pada pukul 08.00 - 16.00 dengan sistem 6 hari kerja dan 1 hari libur. Pada divisi QHSE dimulai pada pukul 08.00 – 17.00 dengan sistem 5 hari kerja dan 2 hari libur. Sedangkan pada divisi MTSU dimulai pada pukul 09.00 – 17.00 dengan sistem 5 hari kerja dan 1 hari libur.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT. Aerofood ACS Yogyakarta sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara mengumpulkan data secara langsung yang dilakukan di PT. Aerofood ACS Yogyakarta mengenai pengawasan mutu dan keamanan pangan yang bertujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan selama kegiatan magang berlangsung.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab kepada pembimbing lapang maupun staff atau karyawan untuk mendapatkan informasi terkait pengawasan mutu dan keamanan pangan yang ada di PT. Aerofood ACS Yogyakarta.

3. Kerja Nyata

Bekerja secara langsung dari proses penerimaan barang, produksi, hingga pengemasan dilakukan dengan bimbingan dan arahan pembimbing lapang atau karyawan PT. Aerofood ACS Yogyakarta.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan cara mencari literatur atau sumber bacaan yang berkaitan dengan pokok pembahasan selama magang dan penunjang pada saat penyusunan laporan.