BAB 1. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

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.

Pencemaran dapat dikurangi dengan pencegahan dan penanganan yang baik sesuai dengan standarisasi yang sudah ditetapkan guna mencapai produk yang baik dan berkualitas. *Good Manufacturing Practises* (GMP) merupakan acuan yang digunakan dan diperuntukan bagi industry guna mencapai produk yang sesuai dengan standar mutu yang berlaku serta layak dan aman untuk dikonsumsi. Penerapan GMP pada industry pangan diterapkan mulai awal proses sampai produk tersebut dapat diterima oleh konsumen dan harus dalam keadaan baik.

PT. Aerofood Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan untuk kegiatan *in-flight* pada beberapa maskapai. Selain itu PT. Aerofood Indonesia juga bergerak dibidang catering untuk industry, rumah sakit, dan penjualan umum lewat pemesanan dicabang terdekat. 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 p*), 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

1.1.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa melalui PT. Aerofood ACS Yogyakarta.
2. Pada akhir magang, mahasiswa diharapkan mampu menerapkan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Inflight Catering pada PT. Aerofood ACS Yogyakarta.

1.1.2 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).
4. Menganalisis penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang sudah diterapkan di Aerofood ACS Yogyakarta

1.2.3 Manfaat Magang

1. Kegiatan magang ini diharapkan bisa menjadi pengaplikasian ilmu yang sudah didapat pada bangku perkuliahan terkait dengan bidang teknologi

industry pangan terutama pada materi Good Manufacturing Practice (GMP).

2. Kegiatan magang ini dapat mengetahui tentang penerapan, perencanaan, pelaksanaan, pengendalian, dan evaluasi yang ada di PT. ACS Aerofood Yogyakarta.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pelaksanaan magang industri dilakukan 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. Ring Road Utara No.38, Nanggulan, Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta 55282

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>	■	■	■	■												
Store					■	■	■	■								
QHSE									■	■	■	■				
MTSU													■	■	■	■

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

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode Pelaksanaan di PT. Aerofood ACS Yogyakarta sebagai berikut:

1. Observasi

Data diperoleh dari catatan Perusahaan dan hasil pengamatan langsung, Adapun data yang diambil yaitu mulai dari penerimaan bahan baku hingga distribusi.

2. Wawancara dan Diskusi

Selain hasil observasi, dilakukan juga wawancara dengan pembimbing dari Perusahaan maupun karyawan Secara langsung. Menangani proses produksi di pastry dan bakery room.

3. Praktik Lapang

Praktik lapang dilakukan dengan cara ikut serta para pekerja untuk melakukan kerja lapang mulai dari penerimaan bahan baku, hingga menghasilkan produk akhir sesuai dengan alur proses yang telah ada di Aerofood ACS Surabaya.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mencari informasi dari berbagai literatur dan mengumpulkan data sebagai penunjang dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang dan juga penyusunan laporan.

5. Dokumentasi dan Data

Dokumentasi dilakukan untuk pengambilan data dalam bentuk fisik seperti foto untuk menunjang informasi yang diperoleh di industri.