

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan aspek dasar dalam kehidupan manusia. Dengan pangan manusia dapat mempertahankan kehidupannya. Semakin bertambahnya zaman, perkembangan industri pangan juga semakin berkembang pesat. Saat ini industri pangan merupakan industri yang cukup menjanjikan untuk dijalankan karena peminat dan pasarnya yang luas. Industri pangan seperti restoran, cafe serta UMKM telah banyak ditemui di masyarakat, begitupun dengan industri-industri makanan kemasan dengan pabrik skala kecil hingga pabrik berskala nasional yang telah tersebar di seluruh Indonesia. Semakin berkembangnya industri pangan di Indonesia maka semakin besar pula tantangan bagi pemilik industri untuk mempertahankan bisnisnya. Industri pangan selain memiliki peluang pasar yang baik namun juga memiliki persaingan pasar yang besar dikarenakan jumlah industri pangan yang semakin bertambah.

Upaya memastikan efektifitas kerja dalam suatu industri merupakan hal yang wajib dilakukan oleh setiap manajemen suatu indutsri untuk memastikan industri tersebut berjalan dengan baik dan menghasilkan keuntungan. Efektifitas kerja perlu diatur dan diawasi agar daya saing dan kualitas produk yang dihasilkan tetap terjaga. Standar Operasional Produksi (SOP) merupakan acuan tertulis penting bagi industri yang digunakan untuk mengatur dan memastikan proses dan waktu produksi berjalan efisien. Menerapkan Standar Operasional Produksi (SOP) dengan baik dapat berkontribusi dalam menjaga kestabilan kualitas produk serta mengurangi waktu tunggu antar proses.

PT Aerofood ACS Indonesia merupakan salah industri pangan yang berjalan sebagai *in-flight catering* atau industri pangan yang memberikan jasa layanan katering kepada pengguna jasa penerbangan. Selain itu PT Aerofood juga melayani jasa katering untuk industri, rumah sakit, dan penjualan umum melalui pemesanan di cabang terdekat. Sebagai perusahaan yang berskala besar, PT Aerofood Indonesia memiliki beberapa cabang di beberapa daerah di Indonesia, salah satunya yaitu PT ACS Indonesia unit Yogyakarta. Pada PT ACS Indonesia unit Yogyakarta ini

diproduksi beberapa jenis produk, diantaranya yaitu produk *in-flight* untuk maskapai Garuda Indonesia yaitu *cheese bun*, *chicken teriyaki bun*, *beef bulgogi bun*, dan *chocolate bun*, produk retail seperti *prol tape*, kue lapis, jus kacang hijau, *croissant*, roti semir, dan lain sebagainya. Selain itu juga terdapat produksi makanan untuk crew pesawat (*meal crew*) dan *snack* untuk penumpang bussines maskapai Garuda Indonesia.

Melihat banyaknya kegiatan produksi yang dilakukan di PT ACS unit Yogyakarta ini makan penerapan Standar Operasional Produksi (SOP) sangat penting untuk dilakukan untuk menjaga efektifitas kerja selama proses produksi. Dalam laporan magang ini akan dipaparkan mengenai kesesuaian waktu proses aktual dengan waktu pada Standar Operasional Produksi (SOP) yang telah ditentukan oleh perusahaan pada proses produksi produk *Chicken Teriyaki Bun*. Pengamatan berfokus pada waktu di tiap proses produksi dan tahapan yang mengalami deviasi waktu terbesar serta penyebab-penyebabnya.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

1. Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa mengenai dunia kerja di bidang industri pangan, khususnya di PT Aerofood Indonesia Unit Yogyakarta.
2. Memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu dan teori yang telah dipelajari di bangku kuliah ke dalam praktik nyata di perusahaan.
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis dan adaptif terhadap kesenjangan atau perbedaan antara teori dengan praktik di lapangan.
4. Mengembangkan keterampilan mahasiswa dalam memahami alur proses produksi pangan di industri.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

1. Megetahui alur proses produksi *Chicken Teriyaki Bun* di PT Aerofood Indonesia Unit Yogyakarta.

2. Mengidentifikasi standar waktu produksi yang digunakan perusahaan pada proses produksi *Chicken Teriyaki Bun*.
3. Mengamati efektifitas waktu produksi *Chicken Teriyaki Bun* berdasarkan standar yang berlaku di perusahaan.
4. Membandingkan kesesuaian antara waktu aktual produksi dengan standar yang telah ditetapkan.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Menambah pengetahuan dan pengalaman langsung di bidang industri.
 - b. Melatih kemampuan analisis mahasiswa dalam membandingkan kondisi nyata di perusahaan dengan standar yang berlaku.
 - c. Mengasah keterampilan kerja, kedisiplinan, serta tanggung jawab dalam lingkungan industri yang sesungguhnya.
 - d. Memberikan bekal praktis yang bermanfaat sebagai persiapan menghadapi dunia kerja setelah lulus.
2. Bagi Universitas/Politeknik
 - a. Menjalin kerja sama yang baik dengan pihak industri sehingga mendukung pelaksanaan program *link and match* antara dunia pendidikan dan dunia kerja.
 - b. Menjadi sarana evaluasi bagi perguruan tinggi terkait kesesuaian kurikulum dengan kebutuhan lapangan.
 - c. Memberikan kontribusi nyata dalam menghasilkan lulusan yang memiliki keterampilan aplikatif dan relevan dengan kebutuhan industri pangan.
3. Bagi Perusahaan
 - a. Menjalin hubungan baik dengan perguruan tinggi sebagai mitra pengembangan sumber daya manusia.
 - b. Mendapatkan tenaga tambahan dari mahasiswa yang dapat membantu kegiatan operasional tertentu selama periode magang.

1.3. Lokasi dan Waktu

Program magang ini dilakukan di PT Aerofood Indonesia Unit Yogyakarta yang beralamat di Jl. Ring Road Utara No. 38, Manguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta. Magang dilakukan selama 4 bulan dimulai pada tanggal 01 Agustus s/d 30 November 2025. Penempatan kerja bagi mahasiswa magang di PT Aerofood ACS Unit Yogyakarta terdiri dari 4 divisi yaitu divisi *store* atau gudang, divisi *pastry and bakery*, divisi MTSU (*Meal Tray Set Up*)/pengemasan, dan divisi QHSE.

Tabel 1.1 Jadwal Penempatan Kerja

Departemen	Minggu ke-															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
MTSU																
<i>Store</i>																
<i>Bakery</i>																
QHSE																

Jam kerja karyawan PT. Aerofood ACS Unit Yogyakarta sesuai dengan penempatan per-divisi. Divisi *pastry and bakery* dimulai dari jam 07.00 – 14.00 dengan sistem 4 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 4 hari kerja dan 1 hari libur.

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan yaitu,

1. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung terhadap proses produksi *Chicken Teriyaki Bun* di PT Aerofood Indonesia Unit Yogyakarta, mulai dari tahap persiapan bahan hingga pengemasan produk jadi, untuk memperoleh gambaran nyata mengenai jalannya proses.

2. Wawancara

Melakukan tanya jawab dan diskusi dengan pembimbing lapang dan karyawan terkait alur produksi, standar waktu proses, serta kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan produksi.

3. Praktik Lapang

Terlibat secara langsung dalam kegiatan produksi, terutama di bagian yang berhubungan dengan topik penelitian, guna memperoleh pengalaman praktis sekaligus data pendukung.

4. Studi Pustaka

Mengumpulkan informasi dari berbagai literatur seperti buku, jurnal, dan laporan terdahulu yang relevan dengan topik laporan yang diambil.

5. Dokumentasi dan Pengambilan Data

Mengumpulkan data berupa catatan waktu produksi, standar waktu yang ditetapkan perusahaan, serta bukti visual seperti foto atau dokumen, untuk keperluan analisis dan penyusunan laporan.