

BAB 1 PENDAHULUAN

PT. Aerofood Indonesia merupakan perusahaan penyedia jasa catering penerbangan yang bernaung di bawah Garuda Indonesia Group. Perusahaan ini memainkan peran krusial dalam menyiapkan makanan dan minuman berkualitas tinggi bagi penumpang, termasuk pada rute penerbangan internasional. Unit Yogyakarta menjadi salah satu fasilitas produksi yang mendukung operasional Garuda Indonesia di wilayah tersebut, khususnya dalam penyediaan menu premium untuk kelas bisnis yang menuntut standar yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelas ekonomi.

Di industri catering penerbangan, kualitas makanan tidak hanya bergantung pada cita rasa, tetapi juga pada aspek keamanan pangan yang ketat. Makanan yang diproduksi tanpa prosedur yang tepat berisiko menyebabkan gangguan kesehatan bagi penumpang, yang dapat merusak reputasi maskapai secara signifikan. Menurut standar internasional seperti HACCP (Hazard Analysis and Critical Points) dan regulasi BPOM, penerapan prinsip higiene dan sanitasi pada setiap tahap produksi menjadi mutlak diperlukan untuk mencegah kontaminasi dan memastikan keselamatan konsumen.

Salah satu menu unggulan untuk kelas bisnis adalah Kapiroto, hidangan tradisional khas Jawa yang melibatkan proses kompleks mulai dari 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 Tray Set Up), penyimpanan akhir (final holding) hingga transportasi atau distribusi produk ke kabin pesawat. Setiap tahapan ini harus dikelola dengan teliti untuk menjaga kelancaran operasional, kualitas rasa, serta keamanan produk akhir.

Berdasarkan pengamatan selama magang, kajian ini mengeksplorasi penerapan higiene dan sanitasi dalam produksi Kapiroto di PT. Aerofood Indonesia Unit Yogyakarta. Analisis ini tidak hanya menggambarkan standar kerja perusahaan, tetapi juga menyoroti upaya Garuda Indonesia dalam mempertahankan kualitas

layanan bagi penumpang business class. Sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan, penulis melihat pengalaman ini sebagai kesempatan berharga untuk memahami penerapan konsep higiene dan sanitasi secara langsung dalam industri katering berskala internasional, yang dapat berkontribusi pada rekomendasi perbaikan proses produksi.

1.1 Tujuan dan Manfaat

1.1.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa.
2. Mengetahui penerapan standar higiene dan sanitasi pada proses produksi makanan di industri jasa boga penerbangan, khususnya untuk menu business class Garuda Indonesia.
3. Membekali mahasiswa agar memiliki pengalaman kerja pada Lembaga yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

1.1.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mengetahui alur proses produksi Kapiro di PT. Aerofood Indonesia Unit Yogyakarta.
2. Mahasiswa dapat mempelajari standar kerja yang digunakan perusahaan dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan.
3. Mengidentifikasi penerapan higiene dan sanitasi pada setiap tahap produksi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga distribusi.

1.1.3 Manfaat Magang

1. Mendapat pengetahuan dan wawasan mengenai penerapan hygiene dan sanitasi makanan pada Industri.
2. Menambah pengalaman nyata dalam proses produksi makanan di industri jasa boga penerbangan.
3. Dapat melatih kedisiplinan, tanggung jawab, dan kemampuan kerja sama dalam lingkungan kerja secara profesional.

1.2 Lokasi dan Jadwal Kerja

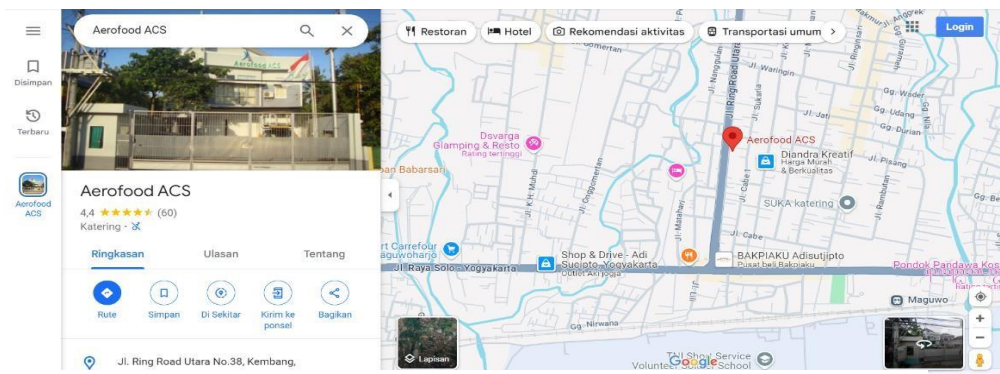
Kegiatan magang industri dilaksanakan selama 4 bulan atau sekitar 670 jam dimulai pada tanggal 1 Agustus 2025 hingga tanggal 30 November 2024 dengan

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, Kembang, Maguwoharjo, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55282.

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



Gambar 1. 1 Denah Lokasi Magang

Selama empat bulan pelaksanaan magang industri di PT. Aerofood ACS Unit Yogyakarta, mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk ditempatkan di beberapa departemen yang mencakup area kantor maupun area produksi. Departemen yang menjadi tempat pembelajaran antara lain, departemen Store, departemen (MTSU) *Meal Tray Seat Up* , departemen Bakery and Pastry dan departemen (QHSE) *Quality, Health, Environtmen*. Setiap departemen memiliki peran, tanggung jawab, serta jenis pekerjaan yang berbeda, sehingga memberikan pengalaman yang beragam bagi mahasiswa selama menjalani program magang.

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja

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

Kerja karyawan PT aerofood ACS unit Yogyakarta sesuai dengan penempatan per divisi. Pada divisi atau departemen store dimulai pukul 08.00 – 16.00 WIB dengan system 6 Jam hari kerja dan satu hari libur. Pada divisi MTSU memiliki jumlah kerja per harinya adalah 8 jam mulai pukul 09.00 – 17.00 WIB dengan system empat hari kerja dan satu hari libur. Pada divisi Bakery dan Pastry dimulai pukul 06.00 – 12.00 WIB dengan system empat hari kerja dan satu hari libur. Lalu pada divisi QHSE dengan system lima hari kerja pada hari senin – jum'at dengan 9 jam kerja per harinya mulai pukul 08.00 – 17.00 WIB.

1.2 Metode Pelaksanaan

Terdapat beberapa metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang di Aerofood ACS Unit 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.