



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# PEMANTAUAN PENERAPAN *QUALITY PLAN* PADA PROSES PRODUKSI *BEEF* UN SALAD DI PT AEROFOOD INDONESIA UNIT CENGKARENG

**MEGRIS NADHIFA KHALDA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pemantauan Penerapan *Quality Plan* pada Proses Produksi *Beefun Salad* di PT Aerofood Indonesia Unit Cengkareng” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Megriz Nadhifa Khalda  
J3E119061



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## RINGKASAN

MEGRIS NADHIFA KHALDA. Pemantauan Penerapan *Quality Plan* pada Proses Produksi *Beefun Salad* di PT Aerofood Indonesia Unit Cengkareng. *Quality Plan Implementation Monitoring of Beefun Salad Production Process at PT Aerofood Indonesia Cengkareng Unit*. Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

PT Aerofood Indonesia merupakan anak perusahaan dari PT Aero Wisata yang bergerak di bidang *in-flight catering*. PT Aerofood Indonesia menyediakan layanan *in-flight catering* untuk maskapai penerbangan lokal maupun internasional. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Aerofood Indonesia unit Cengkareng (CGK) bertujuan untuk mengetahui penerapan dari dokumen *quality plan* yang telah disusun pada proses produksi salah satu produk untuk maskapai Japan Airlines yaitu *beefun salad*.

Demi mendukung tercapainya kualitas yang diinginkan, PT Aerofood Indonesia perlu melakukan manajemen kualitas yang bertujuan untuk perbaikan kualitas produk secara kontinyu. Salah satu bagian dari manajemen kualitas adalah *quality planning*. *Quality plan* merupakan sistem yang disusun untuk mencapai kualitas produk yang diproduksi dengan merencanakan metode kontrol tiap aspek produksi beserta tindakan koreksi dan penanggung jawabnya. Sistem *quality plan* disusun berdasarkan standar internasional yang berlaku dan keinginan konsumen. Penyusunan dokumen *quality plan* dilakukan selama dua bulan kemudian pemantauan terhadap penerapan sistem *quality plan* dilakukan selama satu bulan berikutnya. Metode yang dilakukan untuk pengumpulan data adalah observasi, wawancara, penelusuran dokumen perusahaan, serta studi literatur.

Pada penyusunan *quality plan*, terdapat aspek produksi yang termasuk ke dalam CTQ atau *Critical to Quality* berdasarkan *Voice of Customer*. Terdapat empat CTQ pada proses produksi yaitu (1) kesesuaian spesifikasi bahan baku pada proses penerimaan bahan baku, (2) waktu perebusan bihin pada proses pemasakan, (3) keadaan sensoris seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan pada proses pemasakan, dan (4) berat produk dan kesesuaian tampilan produk pada proses pemorsian. CTQ pertama telah dilakukan dokumentasi berupa rekaman penerimaan bahan, sedangkan untuk ketiga CTQ lainnya tidak dilakukan dokumentasi berupa rekaman melainkan hanya dilakukan pengecekan secara visual maupun organoleptik saja. Aspek kualitas lainnya yang termasuk ke dalam aspek keamanan pangan telah mengikuti sistem HACCP yang berlaku di perusahaan.

Berdasarkan pemantauan yang dilakukan terhadap penerapan *quality plan* terhadap proses produksi *beefun salad*, dapat diketahui bahwa dokumen *quality plan* proses produksi yang disusun sudah cukup baik dalam memenuhi standar kualitas produk yang diinginkan oleh konsumen karena telah mencakup aspek kualitas dan CTQ dari produk *beefun salad*. Penerapan *quality plan* pada proses produksi *beefun salad* di PT Aerofood Indonesia unit CGK sudah diterapkan dengan sesuai namun masih perlu dilakukan dokumentasi berupa rekaman CTQ yang belum dilakukan dokumentasi.

Kata kunci: *beefun salad, critical to quality, in-flight catering, quality plan*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*



# PEMANTAUAN PENERAPAN *QUALITY PLAN* PADA PROSES PRODUKSI *BEEF* UN SALAD DI PT AEROFOOD INDONESIA UNIT CENGKARENG

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

**MEGRIS NADHIFA KHALDA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Pengantar pada Ujian Laporan Akhir: M Agung Zaim Adzkiya, S.Si., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Pemantauan Penerapan *Quality Plan* pada Proses Produksi  
*Beefun Salad* di PT Aerofood Indonesia Unit Cengkareng.  
Nama : Megris Nadhifa Khalda  
NIM : J3E119061

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta dilindungi IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing:  
Nony Mariyani S.T.P., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.  
NIP 197102262002122001



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

Dekan Sekolah Vokasi:  
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.  
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian: 21 Juni 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.