

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.