

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring berkembangnya zaman, konsumen industri pangan telah meningkatkan standar akan produk yang dikonsumsi. Menurut Undang-Undang nomor 18 tahun 2012, pangan merupakan sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pengolahan, dan bahan yang digunakan dalam proses produksi pangan. Produk pangan yang diinginkan bukan hanya enak dan bergizi saja melainkan harus berkualitas serta aman untuk dikonsumsi. Menurut Gaspersz (1997), kualitas adalah totalitas dari fitur-fitur dan karakteristik-karakteristik yang dimiliki oleh produk yang sanggup untuk memberikan kepuasan total untuk konsumen. Kualitas merupakan hal yang sangat penting bagi konsumen termasuk konsumen industri pangan. Perlu diketahui bahwa standar kualitas tiap produk memiliki standar kualitas yang berbeda-beda (Putra 2019). Akibat dari perkembangan zaman ini, industri pangan semakin bersaing untuk memproduksi produk pangan yang berkualitas serta aman untuk dikonsumsi.

PT Aerofood Indonesia merupakan anak perusahaan dari PT Aero Wisata yang berada di bawah naungan PT Garuda Indonesia (Persero) Tbk. PT Aerofood Indonesia sendiri merupakan perusahaan yang bergerak di industri jasa boga untuk maskapai penerbangan, industrial, komersial, dan lainnya. Aerofood ACS merupakan unit khusus yang bergerak di bidang *in-flight catering* untuk beberapa maskapai penerbangan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan (2011), industri jasa boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau suatu badan usaha. Industri jasa boga dikelompokkan menjadi tiga golongan utama, yaitu golongan A yang melayani kebutuhan masyarakat umum, golongan B yang melayani kebutuhan masyarakat dalam suatu kondisi tertentu, dan golongan C yang melayani alat angkut umum dan pesawat udara. Berdasarkan ketetapan dari Peraturan Menteri Kesehatan tersebut, Aerofood ACS termasuk ke dalam industri jasa boga golongan C. Aerofood ACS memproduksi catering untuk maskapai penerbangan domestik maupun maskapai internasional, salah satunya adalah Japan Airlines.

Japan Airlines merupakan konsumen Aerofood ACS yang menyediakan set menu *main course* beserta hidangan sampingannya bagi penumpangnya. Salah satu hidangan sampingan yaitu *appetizer* dari set menu untuk maskapai tersebut yang diproduksi setiap hari adalah *beefun salad*. *Beefun salad* adalah *appetizer* berupa bison yang diolah dengan bumbu khas Jepang bersama dengan sayuran dan jamur. Produk yang memiliki siklus produksi dari bulan Maret sampai dengan bulan Mei 2022 ini diproduksi oleh unit produksi khusus *Japanese food* di Aerofood ACS.

Demi mendukung tercapainya kualitas yang diinginkan serta keamanan produk *beefun salad* yang diproduksi, PT Aerofood Indonesia perlu melakukan manajemen kualitas yang bertujuan untuk perbaikan kualitas produk secara kontinyu. Menurut Montgomery (2013), manajemen kualitas yang efektif adalah perencanaan kualitas (*quality planning*), jaminan kualitas (*quality assurance*), serta pengendalian kualitas dan perbaikannya (*quality control and improvement*). *Quality planning*

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



adalah sebuah strategi yang sama pentingnya dengan kesuksesan perusahaan jangka panjang seperti rencana pengembangan produk, keuangan, pemasaran, dan pemanfaatan sumber daya manusia. Strategi *quality planning* ini akan menghasilkan *output* berupa dokumen *quality plan*. Tanpa adanya *quality plan*, jumlah waktu, biaya, dan usaha yang dilakukan akan sia-sia. Penerapan dari *quality plan* yang dibuat harus dipantau untuk diketahui implementasinya di lapangan serta mengetahui kekurangan yang ada untuk disusun tindakan perbaikannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tentang pemantauan penerapan *quality plan* proses produksi di PT Aerofood Indonesia, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah dokumen *quality plan* proses produksi yang disusun sudah cukup baik untuk memenuhi standar kualitas produk yang diinginkan?
2. Bagaimana penerapan *quality plan* pada proses produksi *beefun salad* di PT Aerofood Indonesia unit Cengkareng?

1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu untuk memperluas wawasan tentang dunia kerja industri pangan dan permasalahan yang ada dalam industri pangan di Indonesia. Kegiatan ini juga bertujuan untuk mengimplementasikan ilmu dan keterampilan yang didapatkan melalui kegiatan perkuliahan di perguruan tinggi. Kegiatan ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menambah pengalaman dan pengetahuan langsung terhadap dunia kerja. Tujuan kegiatan PKL secara khusus yaitu membuat *quality plan* proses produksi khususnya produk *beefun salad* serta mengetahui penerapannya di lapangan mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyimpanan produk akhir.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL di PT Aerofood Indonesia dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan juga perguruan tinggi. Manfaat bagi mahasiswa adalah diharapkan dapat mengaplikasikan ilmu serta *soft skill* dan *hard skill* yang diperoleh selama perkuliahan ke dunia kerja, mengetahui secara langsung proses produksi *in-flight catering* di PT Aerofood Indonesia, membentuk dan membangun mental dan motivasi mahasiswa sebagai tenaga kerja yang siap kerja, jujur, bertanggung jawab, dan mandiri serta mampu berinteraksi secara langsung dengan pekerja dan melatih kemampuan kerja sama dalam tim. Manfaat bagi perusahaan adalah diharapkan perusahaan dapat memperoleh masukan positif maupun ide yang bersifat membangun dari mahasiswa dan sebagai sarana pembinaan kepada mahasiswa yang akan masuk ke dunia kerja. Manfaat bagi perguruan tinggi adalah diharapkan dapat memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan dari Sekolah Vokasi IPB kepada masyarakat luas, menambah literatur di Sekolah Vokasi IPB, serta mengetahui tingkat pemahaman dan pengetahuan mahasiswa terkait implementasi ilmu dari program studi.

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