

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jasa transportasi udara sekarang telah menjadi salah satu pilihan utama masyarakat dengan kepuasan dan kenyamanan yang ditawarkan selama perjalanan termasuk didalamnya adalah pelayanan makanan (Vaz 2015). Hal tersebut membuat industri katering maskapai penerbangan sangat dibutuhkan keberadaannya. Penyedia jasa boga untuk maskapai penerbangan atau *inflight catering services* saat ini berlomba-lomba untuk meningkatkan kualitas dan menambah berbagai ragam menu makanan bagi penumpang pesawat terbang.

Salah satu kategori produk *main course* yang saat ini sedang diproduksi PT Aerofood Indonesia adalah *plain omelette*. *Plain omelette* menjadi komponen pada menu sarapan untuk maskapai penerbangan Garuda Indonesia domestik *economy class cycle-05/2020*. Menu sarapan (*breakfast*) merupakan menu yang disajikan khusus untuk pesawat dengan jadwal penerbangan pagi hari. Bahan baku utama yang digunakan dalam produksi *plain omelette* adalah telur ayam yang merupakan kategori bahan pangan *high-risk*. Proses produksi *plain omelette* di PT Aerofood Indonesia terdiri atas beberapa tahap, mulai dari proses penerimaan bahan baku (*receiving*) hingga penyimpanan akhir (*final holding*) produk jadi.

Adanya risiko keamanan pangan pada proses produksi menu sarapan tersebut harus dilakukan pengawasan terhadap keseluruhan aspek proses produksi yang penerapannya dilakukan studi standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Hal tersebut dilakukan agar mutu produk akhir yang dihasilkan dapat memenuhi standar spesifikasi serta sekaligus dapat menjamin aspek keamanan pangan. Kegiatan pemantauan proses produksi tersebut harus menyeluruh, sehingga tahapan dari proses produksi tersebut diatur dalam standar operasional prosedur (SOP). SOP adalah sekumpulan prosedur operasional standar yang digunakan sebagai pedoman dalam perusahaan untuk memastikan langkah kerja setiap anggota telah berjalan secara efektif dan konsisten, serta memenuhi standar dan sistematika (Tambunan2013).

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang didapatkan selama perkuliahan serta dapat menambah wawasan, keterampilan mengenai pengolahan pangan dan gambaran umum produksi *inflight menu* di PT Aerofood Indonesia. Tujuan khusus dari dilaksanakannya kegiatan pemantauan Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi *plain omelette* sebagai menu sarapan di PT Aerofood Indonesia adalah untuk meninjau kesesuaian penerapan SOP produksi *plain omelette* yang dimulai dari penerimaan bahan baku (*receiving*) hingga penyimpanan akhir (*final holding*) produk jadi.

