

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan praktik diluar kampus dimana hal ini merupakan sebuah kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam dunia kerja nyata. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah wawasan, memperkaya pengalaman, serta mengembangkan pola pikir mahasiswa. Dalam dunia pendidikan, keterkaitan antara teori dan praktik memegang peranan penting sebagai sarana untuk membandingkan dan membuktikan keabsahan teori dengan kondisi riil di lapangan. Di Indonesia, pelaksanaan PKL menjadi salah satu program wajib yang harus diikuti oleh mahasiswa, baik di instansi pemerintah, perusahaan swasta, maupun perusahaan berbadan hukum. Sebagai salah satu syarat kelulusan pada Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur, mahasiswa diwajibkan mengikuti kegiatan PKL di industri pangan, seperti industri catering, industri pengolahan pangan, industri pembekuan, dsb.

Industri *inflight catering* merupakan salah satu sektor penting dalam dunia penerbangan yang menyediakan layanan makanan dan minuman bagi penumpang selama penerbangan berlangsung. Makanan dalam pesawat atau *in-flight meal* disediakan secara khusus oleh layanan *inflight catering*. Kualitas dan kuantitas *inflight meal* sangat bervariasi, tergantung pada maskapai penerbangan dan kelas perjalanan. Hidangan ini bisa berupa makanan ringan dan minuman untuk penerbangan jarak pendek di kelas ekonomi, hingga menu lengkap untuk perjalanan jarak jauh di kelas utama (Susilo, 2018).

PT. Aerofood Indonesia merupakan salah satu *inflight catering* yang menyediakan kebutuhan makanan dan minuman didalam pesawat. *In-flight meal* yang disediakan oleh PT. Aerofood Indonesia meliputi *Japanes/Korean cuisine*, *Asian cuisine*, *Western cuisine*, serta *pastry and bakery*. Selain itu PT. Aerofood Indonesia juga menyediakan menu khusus (*special meal*) sebagai bentuk pelayanan bagi kebutuhan para penumpang pesawat. *Spesial meal* ini menyediakan menu kebutuhan Kesehatan dan diet (*medical healthcare meals*), makanan anak dan bayi (*children/infant meals*), atau untuk alasan keyakinan

(*religious meals*). Selain melayani berbagai kebutuhan makanan dan minuman, PT. Aerofood Indonesia juga menyediakan perlengkapan penunjang lainnya, seperti perlengkapan logistik. Maskapai yang dilayani oleh PT. Aerofood Indonesia tidak hanya maskapai Garuda Indonesia tetapi PT. Aerofood Indonesia juga melayani pesanan makanan dari beberapa *foreign airlines* seperti *Cathay Pasiffic*, *Brunei Airlines*, *Saudia Airlines* dan masih banyak lagi.

Fried Rice Noodle merupakan salah satu menu yang disajikan PT. Aerofood Indonesia untuk maskapai *Cathay Pacific* kelas ekonomi. Menu ini terdiri atas bihun dengan topping daging sapi yang dimasak dan diberi saus kedelai (*light soya sauce*). *Fried Rice Noodle* ini merupakan menu berbasis masakan Asia yang terdiri dari bihun atau mie beras tipis, disajikan dengan irisan daging sapi yang telah dimasak dan diberi saus kedelai (*light soya sauce*). Saus ini memiliki rasa gurih yang tidak terlalu asin, sehingga menonjolkan cita rasa asli dari daging dan mie itu sendiri. Menu ini dirancang untuk memberikan keseimbangan antara karbohidrat, protein, dan rasa yang ringan namun tetap lezat.

Pada proses produksinya, PT. Aerofood Indonesia memiliki sertifikasi yang menjamin bahwa produk yang dihasilkan memiliki keamanan mutu, dimana sertifikasi tersebut antara lain *Quality Management System* ISO 90001:2008, ISO 22000: 2005, HSE (*Health, Safety, Environment*), *Food safety* HACCP, dan Halal MUI (ACS Aerofood, 2025). Dengan adanya system pengendalian mutu tersebut diharapkan sebuah industri pangan dapat memastikan bahwa setiap makanan dan minuman yang disajikan kepada penumpang pesawat memenuhi standar keamanan dan kualitas yang telah ditetapkan. Upaya ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik yang dapat membahayakan kesehatan konsumen.

Berdasarkan uraian di atas, penulis menetapkan topik Analisis Proses Produksi *Fried Rice Noodle* untuk maskapai "*Cathay Pacific*" di PT. Aerofood Indonesia sebagai fokus utama dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL). Pemilihan menu ini didasari oleh statusnya sebagai salah satu menu unggulan yang memiliki tingkat kompleksitas tinggi dalam setiap tahap proses produksinya. Melalui kegiatan PKL ini, penulis berkesempatan untuk mempelajari secara langsung dan menyeluruh seluruh rangkaian proses produksi, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan dan distribusi yang dilaksanakan sesuai standar internasional maskapai *Cathay Pacific*. Selain itu, penulis juga akan

melakukan analisis Implementasi *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen.

1.2 Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari adanya program Praktik Kerja Lapangan mahasiswa ke PT Aerofood Indonesia unit Surabaya ini adalah sebagai berikut:

- a. Mempelajari secara sistematis alur proses produksi menu *Fried Rice Noodle* yang dilaksanakan oleh PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya untuk maskapai *Cathay Pacific*, meliputi tahapan penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga proses distribusi ke pesawat.
- b. Menganalisis tahapan teknis pengolahan menu *Fried Rice Noodle* dengan membandingkan praktik operasional perusahaan terhadap referensi ilmiah sebagai evaluasi mutu dan efisiensi proses.
- c. Mengimplementasikan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) serta potensi bahaya signifikan (biologis, kimia, dan fisik) yang dapat terjadi selama proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, hingga distribusi kepada konsumen.

1.3 Manfaat

a. Bagi Perusahaan

- 1) Menjadi bahan dokumentasi tambahan terkait proses produksi dan pengendalian mutu menu *Fried Rice Noodle*.
- 2) Memberikan sudut pandang dari mahasiswa sebagai pihak eksternal yang dapat membantu mengidentifikasi potensi perbaikan dalam proses produksi dan QC.

b. Bagi Perguruan Tinggi:

- 1) Menambah referensi ilmiah mengenai proses produksi dan pengendalian mutu di industri katering penerbangan.
- 2) Menjadi bahan evaluasi dan pengembangan kurikulum yang relevan dengan kebutuhan industri.

c. Bagi Mahasiswa:

- 1) Memperoleh pemahaman langsung mengenai sistem pengendalian mutu (*quality control*) dalam proses produksi makanan industri.
- 2) Mampu mengimplementasikan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) untuk memastikan keamanan dan kualitas produk.

- 3) Mengembangkan kemampuan analisis terhadap kesesuaian proses produksi dengan standar mutu maskapai internasional.

1.4 Profil Perusahaan

1.4.1 Sejarah Perusahaan

PT. Aerofood ACS Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang layanan katering (jasa boga) dan logistik penerbangan, yang berada di bawah naungan Garuda Indonesia Group. Sejarah awal perusahaan ini dimulai pada tahun 1970 dengan nama *Garuda Airline Flight Kitchen*, yang berfungsi sebagai dapur penerbangan Garuda Indonesia.

Menurut sumber dari PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya (2025), perusahaan ini pada awalnya merupakan unit anak perusahaan dari PT. Garuda Indonesia yang secara khusus melayani jasa boga untuk maskapai tersebut. Operasional pertamanya dilakukan di Bandar Udara Kemayoran, Jakarta. Seiring waktu, PT. Aerofood Indonesia mengalami perkembangan pesat, terutama ketika Bandar Udara Halim Perdanakusuma mulai beroperasi pada tahun 1974. Pada saat itu, PT. Garuda Indonesia memprakarsai kerja sama usaha (*joint venture*) dengan *Dairy Farm*. Kolaborasi ini menghasilkan pendirian Aerowisata Garuda *Dairy Farm Catering Service*. Perusahaan terus berkembang dan berpindah ke kawasan Bandar Udara Soekarno-Hatta, Cengkareng. Perusahaan ini kemudian melakukan rebranding menjadi *Aerowisata Catering Service* (ACS) dengan badan usaha bernama PT. Angkasa Citra Sarana *Catering Service*. Pada tahun 2009, nama perusahaan diubah menjadi Aerofood ACS sebagai bagian dari upaya peningkatan citra dan pembaruan identitas perusahaan.

PT. Aerofood Indonesia memperkenalkan logo baru yang diintegrasikan ke seluruh unit usaha pada tahun 2010. Logo ini menjadi representasi identitas dan citra perusahaan secara menyeluruh, serta simbol semangat baru dalam mewujudkan visi dan misi perusahaan. Akhirnya, pada tanggal 22 September 2011, nama badan usaha PT. Angkasa Citra Sarana *Catering Service* resmi berubah menjadi PT. Aerofood Indonesia.



Gambar 1. Logo PT. Aerofood ACS

(Sumber : PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya)

Menurut Nur Amalia & Amalia (2023), PT. Aerofood Indonesia memiliki sekitar 5.500 tenaga ahli yang berpengalaman dalam industri jasa boga. Perusahaan ini melayani lebih dari 40 maskapai penerbangan, baik domestik maupun internasional, termasuk yang menggunakan pesawat jenis terbaru seperti ATR, Boeing, dan Airbus. Berdasarkan informasi dari situs resmi Aerowisata.com, unit layanan *In Flight Catering Service* PT. Aerofood Indonesia mampu menyediakan sekitar 80.000 paket makanan per hari untuk penumpang berbagai jenis penerbangan. Menu yang ditawarkan beragam, mulai dari kuliner Nusantara hingga kuliner internasional.

PT. Aerofood Indonesia menjunjung prinsip: “Melalui pelayanan bintang lima, kami pastikan seluruh kebutuhan pelanggan terpenuhi, baik dalam hal kenyamanan, keamanan, dan ketepatan waktu dalam pelayanannya. Tidak ada yang kebetulan.” Pernyataan ini menunjukkan bahwa PT. Aerofood Indonesia berkomitmen untuk memberikan layanan berkualitas tinggi dan terpercaya.

PT. Aerofood Indonesia telah berkembang pesat selama bertahun-tahun dan terus memperluas jangkauan bisnisnya. Saat ini, perusahaan memiliki empat sektor layanan utama, yaitu:

1) *In Flight Catering Service*

Menyediakan layanan makanan dan minuman untuk lebih dari 40 maskapai penerbangan nasional dan internasional.

2) *In Flight Logistic*

Bertanggung jawab atas pemeliharaan peralatan makanan, layanan kabin, penyediaan bahan kering dan minuman, serta distribusi bacaan di pesawat. Semua ini didukung oleh konsep *In Flight Service Total Solution* (ISTS).

3) **Industrial Service**

Menyediakan layanan katering untuk industri pertambangan, kesehatan, farmasi, minyak dan gas, serta rumah sakit. Berdasarkan situs Aerowisata *Foodservice*, sektor ini telah melayani lebih dari 60 perusahaan.

4) **Commercial Service**

Meliputi layanan *premium banquet*, *commercial lounge*, *sales on board*, ritel makanan dan minuman (*F&B retail*), serta layanan *commercial laundry*.

Sejalan dengan perkembangan Garuda Indonesia, pada tahun 2009 PT. Aerofood ACS meluncurkan *GA Support Division* dan menerapkan konsep ISTS, terutama untuk layanan *First Class* dan *Executive Lounge* dengan fasilitas berstandar internasional. Selain itu, ACS *Laundry* di Jakarta dan Denpasar melayani kebutuhan *laundry* penerbangan, hotel, dan restoran dengan teknologi serta metode terkini untuk memastikan kebersihan dan keamanan. Perusahaan ini memiliki berbagai cabang di beberapa kota besar, seperti Jakarta, Denpasar, Surabaya, Medan, Bandung, Pekanbaru, Lombok, Balikpapan, dan Yogyakarta. PT. Aerofood Indonesia telah mengantongi sejumlah sertifikasi penting sebagai standar mutu, di antaranya ISO 9001:2015 (Sistem Manajemen Mutu), ISO 22000:2018 (Sistem Manajemen Keamanan Pangan), ISO 14001:2015, ISO 45001:2015, sertifikat Halal dari MUI, serta sertifikat laik *hygiene* sanitasi.

Sektor layanan industri PT. Aerofood Indonesia dimulai sejak tahun 2002, yang awalnya hanya melayani rumah sakit dan perusahaan manufaktur. Seiring perkembangan usaha, kini PT. Aerofood memiliki beberapa *Satellite Kitchen* di berbagai wilayah seperti Cilegon, Jatake, Cibitung, Karawang, dan Daan Mogot. Beberapa klien yang telah mempercayakan kebutuhan kateringnya meliputi RS Pondok Indah, RS Puri Indah, RS Mayapada, RS Onkologi Surabaya, RS Brawijaya, Garuda Maintenance Facility, Holcim Indonesia, Bridgestone, Mattel Indonesia, dan banyak lainnya.

Menurut Nur Amalia & Amalia (2023), salah satu unit penting dari PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya yang berlokasi di kawasan Juanda, Sidoarjo diresmikan pada 14 Agustus 1991, unit ini awalnya hanya mempekerjakan 50 orang dan memproduksi 600 porsi makanan per hari, dengan Garuda Indonesia sebagai satu-satunya klien. Pada tahun 1995, dilakukan perluasan gedung untuk menunjang operasional, sehingga mampu meningkatkan kapasitas produksi

hingga 19.000 porsi per hari. Sejak tahun 2000, unit ini juga dipercaya untuk melayani kebutuhan katering jemaah haji.

Klien Unit Surabaya

1) *In-flight Catering Service:*

- a) *Garuda Indonesia (GA)*
- b) *Cathay Pacific (CX)*
- c) *Royal Brunei Airlines (BI)*
- d) *Saudia Airlines (SV)*

2) *Industrial Catering Service:*

- a) Barry Callebaut
- b) Lounge PT JAS
- c) PT Cargill Indonesia
- d) PT Bina Pertiwi
- e) Mayapada Hospital
- f) RS Onkologi Surabaya
- g) RS Premier Surabaya
- h) RSUD Dr. Soebandi Jember
- i) IHC RS Kaliwates

PT Aerofood Indonesia memiliki tujuan dalam menjalankan Perusahaan dan pelayanannya di bidang industri jasa boga khususnya pada sektor penerbangan. Pasti dalam mencapai suatu tujuan tersebut diperlukan adanya visi dan misi yang kuat demi mencapai suatu target secara bersama. Berikut merupakan visi dan misi yang dimiliki oleh PT Aerofood Indonesia, diantaranya:

1) Visi PT Aerofood Indonesia

“To be the World Class Food Service Company”

(Menjadi Perusahaan Layanan Makanan Kelas Dunia).

2) Misi PT Aerofood Indonesia

- a) *To provide food and service solutions to meet customers delight.*
(Menyediakan makanan dan solusi layanan demi kepuasan pelanggan).
- b) *To enhance organization capability by accelerating human capital development and innovating process & technology.*

(Meningkatkan kapabilitas organisasi dengan mempercepat pengembangan sumber daya manusia dan berinovasi dalam proses dan teknologi).

- c) *To maximize company's value for the stakeholders by achieving global recognition.*

(Memaksimalkan nilai-nilai perusahaan untuk pemegang saham dengan meraih pengakuan dunia).

PT. Aerofood Indonesia memiliki prinsip dasar dan nilai-nilai yang biasa dijadikan sebagai budaya dalam menjalankan visi misinya sebagai bentuk aura positif setiap sebelum melaksanakan suatu pekerjaan. Hal tersebut dilakukan oleh setiap karyawan di PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya. Nilai-nilai yang diterapkan adalah prinsip I-FRESH yaitu *integrity, fresh, reliable, effective-efficient, service excellence, dan hygiene*. Keenam elemen tersebut merupakan serangkaian corporate value yang dimiliki oleh PT. Aerofood Indonesia dan prinsip yang telah mencetak begitu banyak prestasi bisnis.

1) Integrity

Pengaplikasian nilai etis dalam kegiatan harian, mengedepankan kepercayaan terhadap mitra dan pelanggan, serta mengedepankan moral uprightness.

2) Fast

Memberikan respon dan pelayanan yang cepat, akurat, hemat biaya terhadap kebutuhan para pelanggan.

3) Reliable

Menjaga kualitas dengan menjunjung tinggi reputasi perusahaan dan kepercayaan pelanggan.

4) Effective-efficient

Melakukan segala hal secara efektif untuk mendapatkan efisiensi yang maksimum merupakan prinsip yang berdasarkan kebaikan dan keahlian inovatif.

5) Service Excellence

Mengoptimalkan keahlian dan memanfaatkan kekayaan pengalaman untuk menyajikan keunggulan layanan yang melebihi ekspektasi pelanggan.

6) *Hygiene*

Mampu memerhatikan dan memenuhi standar aturan kesehatan serta keamanan internasional.

1.4.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya berlokasi di kawasan Sidoarjo, tepatnya di Jl. Raya Juanda Waru, Sedati Kulon, Wedi, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, 61257, yang berada tidak jauh dari Bandara Internasional Juanda. Berdasarkan informasi dari Nur Amalia dan Amalia (2023), bangunan unit Surabaya ini mulai dibangun pada tanggal 14 Agustus 1991 dan mengalami perkembangan selama empat tahun hingga diresmikan pada 18 Agustus 1995. Fasilitas perusahaan mencakup gedung baru di bagian depan dan area produksi seluas 6.696 m² yang terdiri atas dua lantai. Lantai pertama difungsikan untuk kegiatan operasional seperti produksi, pemeriksaan barang masuk dan keluar, area loker untuk karyawan, serta tempat penerimaan barang (*receiving area*). Sementara itu, lantai kedua difokuskan untuk kegiatan administrasi seperti ruang rapat, laboratorium, gudang, kantin, dan kantor.

Lokasi PT. Aerofood ACS Indonesia unit Surabaya dinilai strategis karena berada di kawasan industri dan berdekatan dengan Bandara Juanda, yang mendukung kelancaran mobilisasi dalam distribusi layanan In Flight Catering Service. Selain itu, lokasinya juga dekat dengan fasilitas umum seperti perkantoran, bank, SPBU, kawasan perumahan, dan kantor BPJS, yang memudahkan karyawan dalam mengurus berbagai keperluan administrasi. Denah lokasi bangunan ini dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Denah PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya

Berdasarkan gambar diatas, lokasi PT. Aerofood ACS Indonesia Unit Surabaya memiliki batas wilayah sebagai berikut:

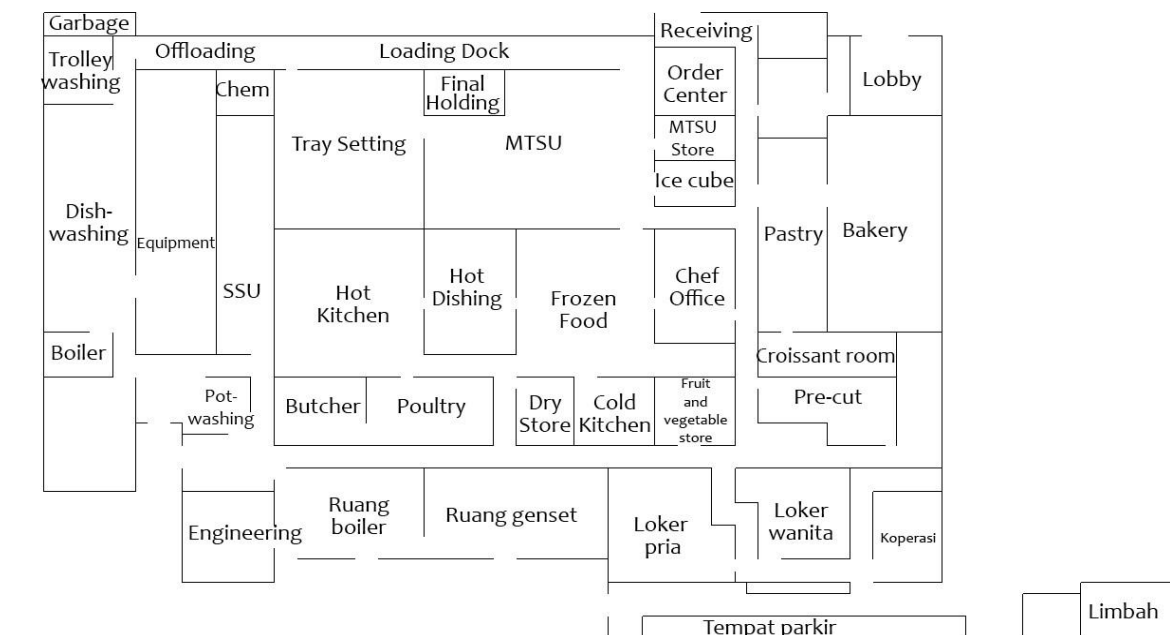
Batas Utara : Jalan Raya Bandara Juanda

Batas Timur : Ruko Surya Inti Permata Juanda

Batas Barat : Lahan kosong yang juga dimiliki oleh Surya Inti Permata Juanda

Batas Selatan : Kawasan hunian Surya Inti Permata Juanda.

Struktur tata letak bagian dalam bangunan PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya ditampilkan pada Gambar 3 untuk lantai 1 dan Gambar 4 untuk lantai 2. Pada lantai 1, sebagian besar area digunakan untuk kegiatan produksi, yang meliputi ruang *hot kitchen*, *cold kitchen*, *butcher*, *pre-cutting and vegetables*, *hot dishing*, *dry store*, *pastry and bakery*, MTSU, *receiving office*, SSU, *equipment*, *pot washing*, *dishwashing*, dan *engineering*. Sementara itu, lantai 2 terdiri atas beberapa ruang pendukung operasional, seperti ruang HRD, klinik, kantin, musholla, ruang QHSE, store, dan airlines store.

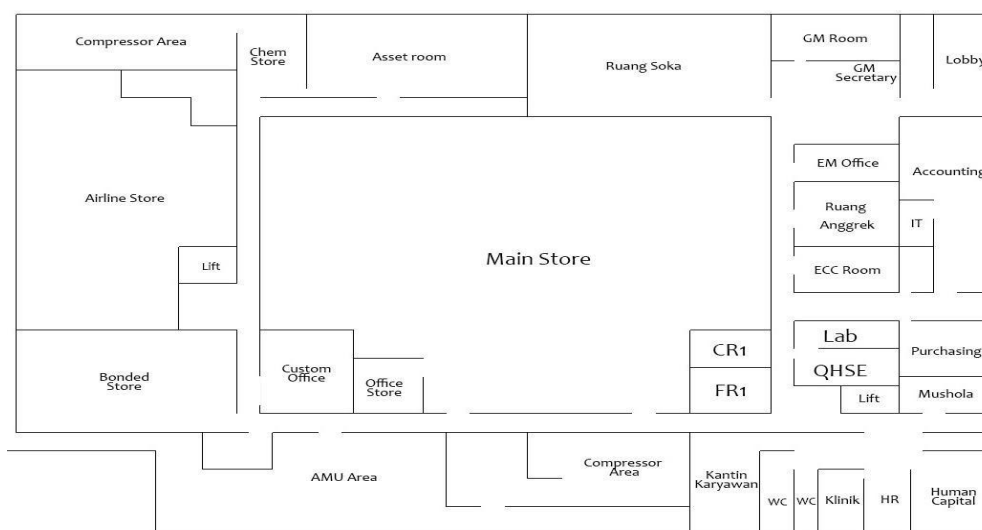


Gambar 3. Tata Letak lantai 1 PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya

Sumber: PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya (2025)

Pada denah lantai 1 tersebut terlihat bahwa area produksi dibagi menjadi beberapa ruangan yang telah dirancang secara terstruktur agar proses produksi dapat berlangsung secara efektif dan efisien. Seperti yang tampak pada denah, area *hot kitchen* ditempatkan bersebelahan dengan ruang *hot dishing* serta ruang

frozen food, yang bertujuan untuk memperlancar mobilisasi karyawan serta meminimalkan waktu perpindahan antar proses. Ruang MTSU (*Meal Tray Set Up*) diletakkan di bagian paling ujung yang berdekatan langsung dengan *loading dock* agar alur distribusi makanan yang telah siap kirim dapat dilakukan secara lebih cepat dan efisien tanpa harus melewati kembali area produksi, sehingga dapat mengurangi risiko kontaminasi silang dan mengoptimalkan alur kerja. Sistem penataan ruang yang baik sangat penting untuk mendukung kelancaran operasional dan menjamin keamanan pangan.



Gambar 4. Tata Letak lantai 2 PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya
Sumber: PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya (2025)

Pada denah lantai 2, terlihat bahwa PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya memfokuskan area ini sebagai pusat kegiatan manajerial. Lantai 2 dibagi menjadi beberapa ruang kerja seperti ruang *General Manager*, ruang HRD, ruang *Human Capital*, ruang QHSE, ruang *Accounting*, Klinik, dan ruang-ruang pendukung lainnya. Penempatan area perkantoran di lantai 2 dimaksudkan untuk memisahkan aktivitas administratif dari proses operasional produksi di lantai bawah, sehingga menciptakan lingkungan kerja yang lebih kondusif, tenang, dan terorganisir. Selain itu, di sebelah ruang *General Manager* terdapat ruang Soka, yaitu ruangan multifungsi yang dirancang untuk mengakomodasi berbagai kebutuhan, seperti rapat, pertemuan tamu, maupun kegiatan internal perusahaan karena memiliki area yang cukup luas dan fleksibel.

Pada bagian tengah lantai ini juga terdapat *Main Store*, yaitu ruang penyimpanan utama untuk bahan baku sebelum didistribusikan ke masing-masing

sub bagian produksi. Penempatan *Main Store* di lokasi yang strategis ini dimaksudkan untuk mempermudah akses pengambilan bahan sekaligus menjaga efisiensi alur distribusi internal.

Secara keseluruhan, sistem penataan ruang di lantai 2 ini dirancang secara terencana dan strategis untuk mendukung efektivitas kerja, memperkuat koordinasi antar bagian manajerial, serta memastikan keterpaduan antara fungsi administratif dan logistik dalam mendukung kelancaran proses produksi.

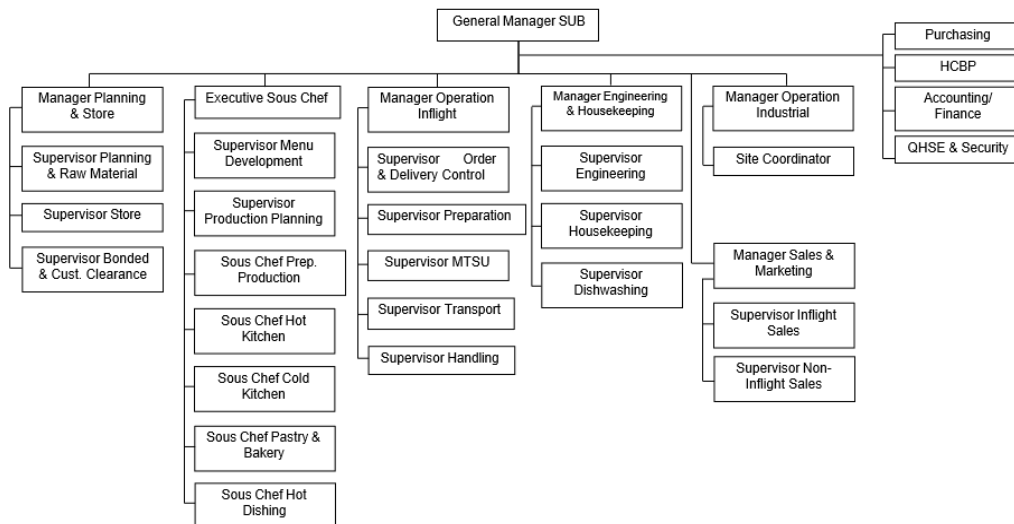
1.4.3 Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan gambaran dari pembagian wewenang dan tanggung jawab serta hubungan vertikal dan horizontal suatu organisasi dalam melaksanakan aktivitasnya. Struktur organisasi ini meliputi keseluruhan dari tugas-tugas yang dikelompokkan ke dalam fungsi-fungsi yang ada sehingga menjadi suatu kesatuan harmonis, yakni diarahkan dan dikembangkan secara terus-menerus pada suatu tujuan tertentu menuju kondisi optimal (Nurlia, 2019).

PT. Aerofood Indonesia merupakan perusahaan dengan skala operasional yang besar, di mana kegiatan usahanya mencakup berbagai fungsi kompleks mulai dari produksi makanan, manajemen mutu, hingga distribusi dan layanan pelanggan. Oleh karena itu, struktur organisasi perusahaan sangat diperlukan untuk memastikan setiap fungsi dan divisi memiliki tanggung jawab yang jelas, alur komunikasi yang efektif, serta koordinasi yang terarah

Dengan adanya struktur organisasi yang tertata, perusahaan dapat menjalankan proses bisnis secara efisien, meminimalkan tumpang tindih wewenang, serta mendukung pengambilan keputusan yang cepat dan tepat. Struktur ini juga berfungsi sebagai landasan dalam pembentukan budaya kerja yang profesional dan sistem pengawasan yang efektif di seluruh lini operasional.

Berikut merupakan bagan struktur organisasi yang terdapat di PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya:



Gambar 5. Bagan Struktur Organisasi PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya
Sumber : PT. Aerofood Indonesia unit Surabaya (2025)

Berdasarkan bagan struktur organisasi di PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya, pada masing-masing jabatan memiliki peran dan tanggung jawabnya tersendiri. Adapun perinciannya sebagai berikut:

1) **General Manager**

Pimpinan tertinggi di PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya adalah *General Manager* yang membawahi enam manajer dari berbagai departemen, yaitu *Planning & Store*, *Operation In-Flight*, *Engineering & Housekeeping*, *Operation Industrial*, *Sales & Marketing*, serta *Executive Sous Chef*. Dalam industri *in-flight catering*, peran *General Manager* sangat krusial karena bertanggung jawab atas pengawasan operasional, pengambilan keputusan strategis, pengelolaan sumber daya, serta memastikan seluruh proses bisnis berjalan sesuai prosedur perusahaan dan standar maskapai. *General Manager* juga memastikan koordinasi antar departemen berjalan efektif dan melakukan evaluasi kinerja untuk mendukung peningkatan kualitas layanan secara menyeluruh.

2) **HRD (Human Resource Development)**

Departemen *Human Resource Development* (HRD) di PT. Aerofood Indonesia bertugas dalam mengelola sumber daya manusia, mulai dari rekrutmen, administrasi kepegawaian, pelatihan, hingga evaluasi kinerja. HRD juga

memastikan kebijakan ketenagakerjaan berjalan sesuai regulasi serta berperan dalam membentuk lingkungan kerja yang aman, disiplin, dan produktif.

3) Departemen *Purchasing*

Departemen *Purchasing* di PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya memiliki peran yang penting dalam pengadaan bahan baku untuk mendukung kelancaran proses produksi dan operasional. Menurut Cahyo (2015), *purchasing* merupakan proses penemuan sumber serta pemesanan bahan, jasa, dan perlengkapan yang dibutuhkan perusahaan. Departemen ini terdiri dari *Head Procurement*, *Food and Beverages Purchaser*, *Fruits, Vegetables and Frozen Food Purchaser*, serta *Stationary and Engineering Product Purchaser*.

4) HCBP (*Human Capital Bussines Partner*)

Human Capital Business Partner (HCBP) di PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya membawahi fungsi *Recruitment*, *Training & Development*, *Employee Administration*, *Payroll*, dan *General Affairs*. Departemen ini bertanggung jawab dalam pengelolaan kepegawaian, mulai dari perekrutan, pelatihan, administrasi karyawan, penggajian, hingga kebutuhan umum tenaga kerja, guna mendukung efektivitas manajemen sumber daya manusia di perusahaan.

5) *Accounting/finance*

Departemen *Accounting/Finance* di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya bertugas mengelola dan mengontrol keuangan serta akuntansi perusahaan, dengan tujuan menyajikan informasi keuangan yang akurat dan tepat waktu guna mendukung pengambilan keputusan dan pencapaian target finansial. Struktur departemen ini mencakup beberapa divisi, antara lain *Assistant Accounting and Finance Manager*, *Head Cost Control*, dan *Head Account Payable*. Tugas utamanya meliputi pengelolaan arus kas, pencatatan pembayaran ke supplier, serta perhitungan dan pengendalian biaya operasional.

6) QHSE & Security

a. QHSE

Departemen QHSE (*Quality, Health, Safety, and Environment*) di PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya terdiri dari tiga divisi, yaitu *Quality Assurance*, *Quality*

Control, dan HSE. Masing-masing divisi memiliki peran yang berbeda namun saling mendukung.

- 1) *Quality Assurance* bertugas dalam pengendalian mutu dengan melakukan analisis dokumen-dokumen yang sudah diisi oleh setiap QC pada area tertentu, kemudian QA juga memiliki tanggung jawab untuk menanggapi dan menangani *complain* yang diterima dari maskapai penerbangan.
- 2) *Quality Control* berfokus terhadap pengendalian mutu dari penerimaan bahan baku hingga pengecekan *ready to heat meal* di *loading dock*.
- 3) HSE bertanggung jawab dalam mengevaluasi insiden kecelakaan, mengidentifikasi dan menangani bahaya, membuat dan memelihara dokumen yang berhubungan dengan K3, menangani limbah dan lainnya yang berhubungan dengan lingkungan.

b. Security

Departemen *Security* di PT Aerofood Indonesia bertanggung jawab menjaga keamanan aset, karyawan, dan operasional perusahaan. Tugas utamanya meliputi pengawasan akses, pengamanan area kerja, serta pencegahan terhadap potensi ancaman. Departemen ini juga memastikan penerapan prosedur keamanan guna menciptakan lingkungan kerja yang aman dan tertib.

7) Departemen *Planing & Store*

Departemen ini memiliki tanggung jawab dalam merencanakan dan mengendalikan stok bahan baku serta perlengkapan yang dibutuhkan untuk mendukung kebutuhan produksi. Perannya mencakup koordinasi antara departemen produksi dan bagian penerimaan barang guna memastikan ketersediaan stok secara tepat waktu. Selain itu, section ini juga melakukan inventarisasi secara berkala dan memantau kondisi stok untuk menjaga kelancaran proses produksi.

8) Departemen *Production*.

Departemen *Production* ini mencakup 7 divisi, diantaranya: *Pre-Production* (preparasi bahan), *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen*, *Hot Dishing*, *Pastry & Bakery*, *Standar Set Up*, dan *Meal Tray Set Up* (MTSU). Pada masing-masing divisi tersebut dipimpin oleh seorang *supervisor*/kepala bagian terkait yang bertugas

dalam memberikan arahan serta melakukan pengawasan agar kegiatan produksi berjalan dengan baik.

9) Departemen *Engineering & Housekeeping*

a. *Engineering*

Departemen ini bertanggung jawab dalam menangani berbagai permasalahan teknis yang berkaitan dengan peralatan produksi guna memastikan kelancaran seluruh proses produksi serta tercapainya kualitas produk yang diharapkan. Selain itu, departemen ini juga memiliki tugas dalam mengontrol dan memelihara seluruh peralatan, seperti pengecekan chiller serta area produksi agar tetap berfungsi secara optimal.

b. *Houskeeping*

Departemen ini bertugas dalam berperan dalam menjaga kebersihan, kerapian, dan sanitasi lingkungan kerja, termasuk area produksi, kantor, dan fasilitas pendukung lainnya. Tugas ini dilakukan untuk memastikan lingkungan tetap higienis dan mendukung standar keamanan pangan serta kenyamanan operasional sehari-hari.

10) Departemen *Operational Industrial*

Departemen *Operational Industrial* bertugas mengelola seluruh proses operasional dan administrasi yang berkaitan dengan pelayanan industrial di PT Aerofood Indonesia. Tanggung jawabnya mencakup perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan kegiatan layanan makanan dan minuman untuk klien industrial, serta memastikan seluruh proses berjalan sesuai standar mutu, efisiensi operasional, dan kepuasan pelanggan.

11) Sales dan Marketing

Departemen Sales dan Marketing PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya bertugas merencanakan dan mempromosikan produk serta jasa untuk segmen *in-flight*, *non in-flight*, dan industrial site. Tugasnya mencakup pengembangan strategi pemasaran, analisis pasar, perluasan jaringan bisnis, serta penyusunan penawaran komersial guna menjalin kerja sama dan memastikan kepuasan pelanggan melalui layanan yang profesional dan kompetitif.

1.4.4 Ketenagakerjaan

PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya memiliki total 215 karyawan yang terbagi ke dalam beberapa section sesuai dengan struktur organisasi sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 5. Karyawan tersebut terdiri dari dua

golongan, yaitu karyawan tetap dan karyawan kontrak. Karyawan tetap adalah pegawai dengan masa kerja tidak terbatas, yang mana karyawan ini berjumlah 58 orang. Sementara itu, karyawan kontrak berjumlah 157 orang, dengan masa kerja minimal enam bulan dan kemungkinan perpanjangan kontrak ditentukan berdasarkan hasil evaluasi kinerja selama masa kerja, termasuk saat menjalani masa magang.

Pada periode April–Juni 2025, dimana bulan tersebut bertepatan dengan masa operasional penerbangan haji, PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya melakukan penambahan tenaga kerja, dengan status pegawai kontrak haji sebanyak 74 orang untuk mendukung peningkatan volume produksi. Secara keseluruhan, karyawan di unit ini terbagi menjadi dua kelompok besar, yaitu *Upper Office* yang bekerja di area perkantoran, dan *Operational* yang bertugas di bagian produksi dan operasional, termasuk tenaga *handling*. Karyawan *Upper Office* tidak memiliki pembagian shift kerja, sedangkan karyawan *Operational* dibagi menjadi empat *shift* reguler dan satu shift malam. Ketentuan jam kerja masing-masing shift ditampilkan pada Tabel 1 Jam Kerja Karyawan PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya.

Tabel 1. Jam Kerja PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya.

No	Karyawan	Shift	Jam Kerja	Jam Istirahat
1.	Upper Office	None	08.00 – 17.00	12.00 – 13.00
		Shift 1	04.00 – 12.00	08.00 – 09.00
		Shift 2	06.00 – 14.00	10.00 – 11.00
2.	Operational	Shift 3	10.00 – 18.00	14.00 – 15.00
		Shift 4	12.00 – 20.00	16.00 – 17.00
		Shift malam	22.00 – 06.00	02.00 – 03.00

Sumber: PT Aerofood Indonesia unit Surabaya (2025)

Seluruh ketentuan jam kerja tersebut berlaku bagi karyawan tetap maupun kontrak, dengan perbedaan pada sistem hari kerja. Karyawan *Upper Office* mengikuti pola kerja 5:2 (lima hari kerja dan dua hari libur) dengan lama kerja 9 jam/hari, sedangkan karyawan *Operational* mengikuti sistem 6:1 (enam hari kerja dan satu hari libur) dengan lama kerja 8 jam/hari, di mana hari libur bersifat bergiliran dan tidak selalu jatuh pada akhir pekan. Sistem lembur diatur dengan maksimal durasi dua jam per hari, disesuaikan dengan jadwal penerbangan dan kebutuhan penumpang.

Besaran gaji karyawan di PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya ditentukan berdasarkan jabatan dan masa kerja. Gaji staf mengacu pada Upah Minimum

Kabupaten (UMK) Sidoarjo tahun 2025 sebesar Rp 4.870.511,00 per bulan. Untuk posisi Supervisor berkisar antara Rp 9.000.000,00 hingga Rp 10.000.000,00, Manager di atas Rp12.000.000,00, dan General Manager hingga Rp25.000.000,00 per bulan.

Proses perekrutan karyawan disesuaikan dengan kebutuhan masing-masing divisi, baik *Operational* maupun *Upper Office*. Jika suatu divisi memerlukan tambahan tenaga kerja, permintaan diajukan oleh *leader* divisi kepada Supervisor Production, kemudian diteruskan ke bagian Human Capital dan pimpinan pusat. Calon karyawan diwajibkan melengkapi dokumen seperti data diri, riwayat pendidikan, surat keterangan sehat, dokumen jaminan kesehatan dan keselamatan kerja, serta hasil *rectal swab* untuk calon karyawan di bagian produksi sebagai langkah preventif terhadap potensi kontaminasi makanan.

Evaluasi kinerja karyawan dilakukan secara rutin dua kali dalam setahun oleh Human Resource Development (HRD), dan hasilnya digunakan sebagai dasar perencanaan pelatihan untuk meminimalkan risiko *human error*. Selain itu, bagian Quality Assurance dari Departemen QHSE juga melaksanakan *Screening Recurrent Employee* setiap dua tahun sekali guna memastikan kelayakan kerja seluruh karyawan.

Sebagai bentuk pemenuhan hak karyawan, perusahaan menyediakan berbagai fasilitas, antara lain:

1) Fasilitas Kesehatan

Meliputi kepesertaan BPJS Ketenagakerjaan (Jaminan Hari Tua, Jaminan Kematian, Jaminan Kecelakaan Kerja, dan Jaminan Pensiun) serta *medical check-up* rutin setiap enam bulan. Khusus untuk karyawan divisi produksi, dilakukan tambahan pemeriksaan *rectal swab* setiap enam bulan.

2) Fasilitas Produksi

Termasuk pemberian atribut kerja seperti seragam, sepatu keselamatan, *hair net*, masker, sarung tangan, jas kerja (*overcoat*), rompi, *lanyard*, buku catatan, serta peralatan masak pribadi seperti pisau.