

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu bentuk pembelajaran di luar kampus yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk terlibat langsung dalam dunia kerja. Melalui program ini, mahasiswa memperoleh pengalaman berharga di lingkungan dunia industri, yang dapat menjadi modal penting dalam membentuk karakter dan kemampuan profesional. Pengalaman tersebut juga mendorong mahasiswa untuk mengasah keterampilan sesuai dengan bidang yang mereka tekuni, sehingga siap bersaing secara kompeten dan berkualitas di dunia kerja.

Industri makanan dan minuman merupakan sektor yang berperan penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional. Melihat pertumbuhan yang pesat, pemerintah juga fokus dalam memastikan ketersediaan bahan baku agar industri ini dapat terus berkembang secara optimal dan memiliki daya saing di tingkat global. Industri catering penerbangan, atau *in-flight catering*, adalah sektor yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman bagi penumpang selama penerbangan. Layanan ini mencakup berbagai tahapan, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi ke pesawat sebelum lepas landas.

PT. Aerofood Indonesia merupakan anak perusahaan PT.Garuda Indonesia yang bergerak dalam bidang jasa boga penerbangan di Indonesia. Dalam bidang jasa boga, PT. Aerofood menyediakan berbagai makanan dan minuman yang berada di pesawat (In-flight Meal) bagi penumpang kelas ekonomi dan bisnis, Technical Crew (TC), Co-Pilot/First Officer (FO) serta Captain yang akan melakukan penerbangan secara domestik maupun internasional. Sebagai perusahaan yang bertaraf internasional, PT.Aerofood Indonesia tentunya menjalankan prosedur operasional yang terstruktur dan disiplin untuk menjaga kebersihan serta sanitasi lingkungan produksinya, guna memastikan kualitas dan keamanan pangan tetap terlindungi (Hermansyah, 2013). penerapan prinsip-prinsip *Hygiene* dan sanitasi yang baik menjadi komponen penting dalam proses produksi, agar makanan yang disajikan aman, layak dikonsumsi, dan memenuhi standar internasional.

PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya menyediakan makanan dan minuman, seperti berbagai menu regional breakfast termasuk *omelette* untuk maskapai Royal Brunei yang banyak diminati penumpang karena rasa yang menggoda selera serta kandungan nutrisi yang melimpah. Studi ini bertujuan untuk menganalisis penerapan prinsip sanitasi dan *Hygiene* pada makanan dan minuman kelas ekonomi Royal Brunei di PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya.

1.2 Tujuan

a. Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan pada PT. Aerofood Indonesia antara lain :

1. Mengidentifikasi dan mempelajari alur proses produksi Makanan dan Minuman terutama menu Main Course Omelette untuk maskapai Royal Brunei di PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya serta menganalisis perbandingannya dengan teori yang diperoleh dari literatur.
2. Menganalisa penerapan *Hygiene* dan sanitasi dalam proses produksi *in-flight catering* untuk memastikan kualitas dan keamanan makanan yang sesuai standar maskapai internasional.

1.3 Manfaat

Manfaat dari Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan pada PT. Aerofood Indonesia antara lain :

1. Bagi Mitra Industri

Hasil dari kegiatan praktik kerja lapangan yang dilakukan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan atau masukan oleh perusahaan untuk pengembangan dan perbaikan proses produksi di masa mendatang.

2. Bagi Universitas

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dapat menjadi sarana terciptanya kolaborasi antara dunia industri dan dunia akademik, khususnya dalam menghubungkan tantangan yang ada di lapangan dengan penelitian yang relevan. Selain itu, praktik kerja lapangan juga turut mempererat hubungan kerja sama antara Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dengan PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya.

3. Bagi Mahasiswa

- a) Menambah wawasan serta pengetahuan mahasiswa dalam dunia kerja nyata, sekaligus mengasah kemampuan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan.
- b) Memberikan gambaran langsung kepada mahasiswa mengenai kondisi dan proses kerja di industri pangan, sehingga dapat menjadi bekal untuk mengimplementasikan ilmu di dunia industri.
- c) Melatih kemampuan mahasiswa dalam berpikir kritis, melakukan observasi, menganalisis, dan diharapkan mampu memberikan solusi terhadap permasalahan di industri berdasarkan ilmu yang dimiliki.

1.4 Profil Perusahaan

A. Sejarah Perusahaan

PT Aerofood Indonesia merupakan salah satu anak perusahaan dari PT Garuda Indonesia yang bergerak di bidang layanan katering penerbangan dan jasa boga. Perusahaan ini berdiri pada tahun 1970 dengan nama Garuda Airline Flight Kitchen dan mulai beroperasi di Bandara Kemayoran, Jakarta, untuk memenuhi kebutuhan makanan bagi penumpang Garuda Indonesia. Pada tahun 1974, unit ini berkembang menjadi perusahaan patungan dengan nama Aero Garuda DairyFarm Catering Service, seiring dengan dibukanya Bandara Halim Perdanakusuma. Dengan semakin berkembangnya industri penerbangan dan perpindahan operasional ke Bandara Internasional Soekarno-Hatta di Cengkareng, perusahaan ini bertransformasi menjadi PT Angkasa Citra Sarana Catering Service (ACS). Sebagai langkah strategis dalam memperkuat citra dan jangkauan layanan, pada tahun 2009 perusahaan melakukan rebranding menjadi Aerofood ACS. Perubahan ini diikuti dengan peluncuran layanan unggulan pada tahun 2010, yang menitikberatkan pada kualitas makanan dan kepuasan pelanggan. Kemudian pada tanggal 22 September 2011, nama resmi perusahaan berubah menjadi PT Aerofood Indonesia.



Gambar 1. 1 Logo PT.Aerofood Indonesia

Sumber : PT.Aerofood Indonesia (2025)

Menurut website Aerofood Indonesia, Logo merek baru memang menunjukkan komitmen kuat yang bernafas keluar semangat tinggi untuk menggerakkan Aerofood ACS untuk melebarkan sayapnya lebih lebar. Maka dari itu Logo PT Aerofood Indonesia diresmikan pada tahun 2010 oleh Aerowisata Group sebagai perusahaan induk dengan maksud menunjukkan komitmen perusahaan yang lebih kuat. Saat ini, Aerofood ACS mempekerjakan lebih dari 5.500 profesional dan dianggap sebagai pemimpin di bidangnya, dengan produk-produk berkualitas premium dan dalam penerbangan layanan logistik disampaikan 40 penerbangan komersial internasional dan domestik, serta layanan katering untuk lebih dari 20 perusahaan pita biru di seluruh Indonesia . Dikombinasikan dengan pendekatan berorientasi pelanggan yang luar biasa perusahaan, Aerofood ACS pada tahun 2013 memperoleh pengakuan bergengsi sebagai 2013 Airline Indonesia Support Service Provider oleh Frost & Sullivan.

Selama bertahun-tahun, PT Aerofood Indonesia melalui merek Aerofood ACS telah menjadi salah satu pemimpin pasar dalam industri jasa boga penerbangan di Indonesia. Perusahaan ini menyediakan layanan yang luas, mencakup *In-flight catering (Layanan Boga Penerbangan)*, *Industrial Catering (Layanan Boga Industri)*, *Retail*, and *Laundry*.

Layanan Aerofood ACS terbagi ke dalam empat unit utama:

1. **In-Flight Catering**, yang menyediakan katering dan perlengkapan untuk penerbangan. Selain itu menyediakan katering dan perlengkapan untuk Penerbangan Kenegaraan, VVIP & VIP, Penerbangan Charter, Jet Pribadi, Penerbangan Haji dan Umrah serta 40 Maskapai Penerbangan Domestik dan Internasional terkemuka dengan total lebih dari 50.000 porsi makanan setiap harinya. (Aerowisata, 2025)

2. **Industrial Service**, yang menyediakan layanan catering industri terkemuka di Indonesia yang melayani lebih dari 40 perusahaan di berbagai sektor, termasuk rumah sakit, manufaktur, perkantoran, sekolah, dan industri minyak dan gas. (Aerowisata, 2025)
3. **Retail**, melayani penjualan eceran makanan dan minuman, termasuk kue kering, roti, hidangan khas daerah, serta berbagai merchandise berlogo Garuda Indonesia, seperti peralatan makan, kaos, boneka, dan parfum. Produk ini tersedia di outlet Garuda, pameran, festival, dan marketplace. (Aerowisata, 2025)
4. **Laundry**, menyediakan layanan laundry dan memiliki dua fasilitas berskala besar di Jakarta dan Denpasar untuk menangani Inflight Laundry, Perusahaan, *Hotel*, dan Restoran. Kedua fasilitas ini menggunakan mesin modern untuk memanfaatkan air murni dan tersaring guna memastikan kebersihan maksimal dengan tetap menjaga kualitas linen yang baik. (Aerowisata, 2025)

Dalam upayanya untuk terus berkembang menjadi perusahaan kelas dunia, Aerofood ACS saat ini telah memiliki 7 (tujuh) fasilitas layanan Inflight yang berlokasi di Medan, Tangerang, Yogyakarta, Surabaya, Balikpapan, Denpasar dan Lombok dengan sertifikasi lengkap sesuai standar keamanan pangan internasional, siap memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan. Hal ini dibuktikan dengan berbagai sertifikat yang diperoleh PT Aerofood Indonesia meliputi :

1. ISO 9001:2015 (Sistem Manajemen Mutu),
2. ISO 22000:2018 (Keamanan Pangan),
3. ISO 14001:2015 (Manajemen Lingkungan),
4. ISO 45001:2018 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja),
5. Sertifikat halal dari MUI. PT Aerofood Indonesia

PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya terletak di Jalan Raya Juanda – Surabaya, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Kecamatan Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Saat ini unit Surabaya hanya menyediakan layanan In-flight Catering, Layanan Industrial Catering, dan Layanan Retail dengan sistem pemesanan by order. PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya bekerja sama dengan maskapai dan perusahaan sebagai berikut:

a. In-flight

1. Garuda Indonesia (GA)
2. Cathay Pacific (CX)
3. Royal Brunei (BI)
4. Saudia Airline (SV)

b. Industrial Catering

1. RS Onkologi Surabaya
2. RS Premier Surabaya
3. RSUD Dr. Soebandi Jember
4. IHC RS Kaliwates
5. Mayapada Hospital
6. Bina Pertiwi
7. PT Barry Callebaut
8. Lounge PT JAS
9. PT Cargill Indonesia

PT.Aerofood Indonesia yang dikenal sebagai perusahaan yang bergerak di bidang penyediaan makanan dan layanan berkualitas tinggi berkomitmen untuk terus tumbuh dan memberikan kontribusi terbaik melalui visi dan misi yang menjadi landasan utama dalam setiap aktivitas bisnisnya. Visi dan Misi PT.Aerofood Indonesia sebagai berikut :

a. Visi

“The World Class Food and Services Company”

Perusahaan yang menghadirkan layanan makanan dan jasa bertaraf internasional dengan kualitas terbaik.

b. Misi

1. *To provide food and services solutions to meet customers delight.*
(Menyediakan solusi makanan dan layanan untuk memenuhi kepuasan pelanggan)
2. *To enhance organization capability by accelerating human capital development and innovating process & technology.*
(Meningkatkan kapabilitas organisasi melalui percepatan pengembangan sumber daya manusia serta inovasi proses dan teknologi)

3. *To maximize company's values for stakeholders by achieving global recognition.*

(Memaksimalkan nilai perusahaan bagi para pemangku kepentingan dengan meraih pengakuan di tingkat global)

Untuk menjalankan visi dan misinya, PT.Aerofood Indoensia menunjukkan komitmennya melalui penyediaan layanan katering yang inovatif dengan mengimplementasikan prinsip 'IFRESH' (Integrity, Fast, Reliable, Effective & Efficient, Service Excellence, dan *Hygiene*). Enam elemen ini merupakan nilai-nilai perusahaan yang menjadi pedoman utama bagi seluruh karyawan dalam menjalankan tugas, serta menjadi kunci keberhasilan Aerofood ACS dalam meraih berbagai pencapaian bisnis. Enam prinsip tersebut dijabarkan sebagai berikut :

1. ***Integrity (Integritas)***

Aerofood ACS menjunjung tinggi kejujuran dan nilai moral dalam setiap aspek bisnisnya. Etika kerja diterapkan dalam kegiatan sehari-hari guna membangun dan memperkuat kepercayaan mitra serta pelanggan.

2. ***Fast (Cepat)***

Aerofood ACS menghadirkan layanan berkualitas secara cepat dan efisien, dengan tujuan memberikan respons yang tepat dan cepat terhadap kebutuhan pelanggan secara konsisten.

3. ***Reliable (Dapat Diandalkan)***

Kepercayaan pelanggan dan reputasi perusahaan menjadi prioritas utama, menjadikan Aerofood ACS sebagai mitra bisnis terpercaya yang mampu memahami kebutuhan klien secara mendalam

4. ***Effective & Efficient (Efektif dan Efisien)***

Kepercayaan pelanggan dan reputasi perusahaan menjadi prioritas utama, menjadikan Aerofood ACS sebagai mitra bisnis terpercaya yang mampu memahami kebutuhan klien secara mendalam

5. ***Service Excellence (Keunggulan Layanan)***

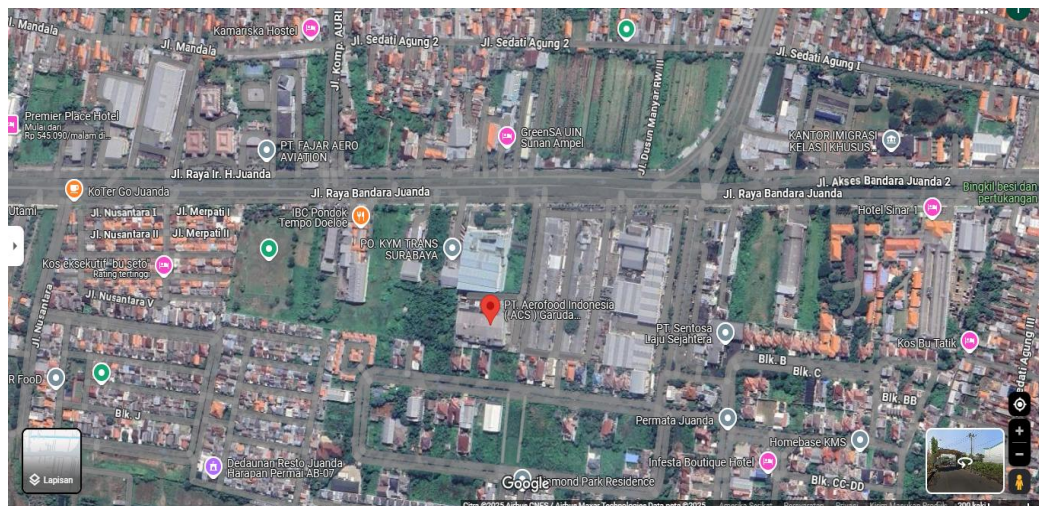
Aerofood ACS terus meningkatkan kualitas layanannya dengan memanfaatkan pengalaman dan keahliannya untuk memberikan layanan yang melampaui harapan pelanggan.

6. *Hygiene* (Kebersihan dan Keamanan Pangan)

Aerofood ACS menerapkan standar higienitas dan keamanan pangan yang sangat ketat tanpa kompromi, memastikan seluruh produk selalu memenuhi ketentuan kesehatan dan keamanan internasional.

B. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Aerofood Indonesia terletak di Jl. Raya Juanda, Sedati Kulon, Kecamatan Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, menempati lokasi yang sangat strategis di wilayah Bandara Internasional Juanda. Seiring dengan perkembangannya yang sangat pesat, perusahaan ini resmi menempati gedung barunya seluas 6.696 m² dengan total luas lahan mencapai 10.001 m². Gedung dua lantai tersebut difungsikan sebagai kantor operasional, fasilitas produksi, area penyimpanan, serta dilengkapi berbagai sarana pendukung lainnya untuk menunjang kegiatan operasional. Lokasi ini dipilih secara strategis untuk mendukung efisiensi layanan *In-flight catering Service*, mengingat kedekatannya dengan bandara yang menjadi tujuan utama distribusi makanan bagi maskapai penerbangan.



Gambar 1. 2 Denah Lokasi PT.Aerofood Indonesia Unit Surabaya

Sumber : *Google Street View* (2025)

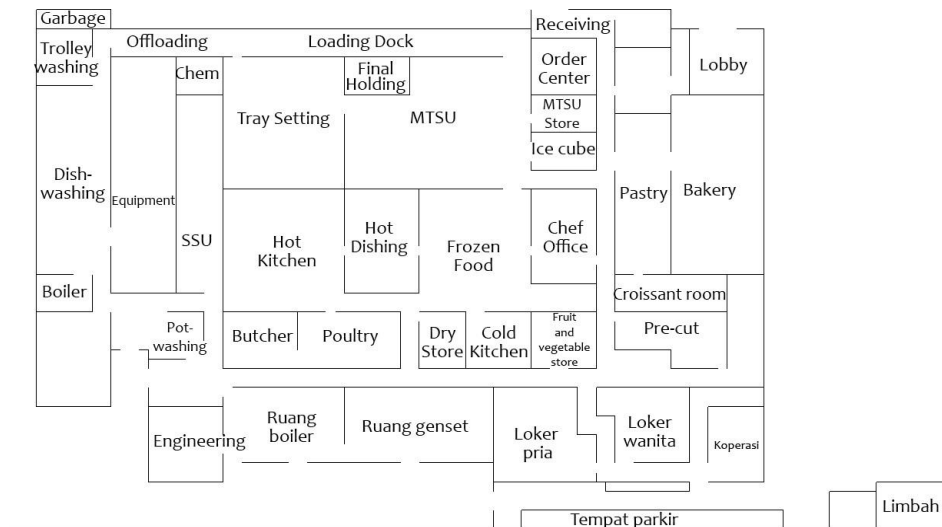
Dapat dilihat pada Gambar 1.2, PT.Aerofood Indonesia Unit Surabaya terletak diantara berbagai fasilitas pendukung seperti PT Fajar Aero Aviation, Kantor Imigrasi Kelas I Khusus Surabaya, *hotel-hotel*, dan kawasan permukiman serta ruko-ruko komersial. Secara geografis, sebelah utara PT Aerofood berbatasan

langsung dengan Jl. Raya Bandara Juanda dan *Hotel GreenSA* milik UIN Sunan Ampel, sebelah timur berbatasan dengan ruko milik Surya Inti Permata Juanda, sebelah barat berbatasan dengan Gedung BPJS Ketenagakerjaan Wilayah Jawa Timur, dan sebelah selatan berbatasan dengan lahan kosong serta berseberangan dengan Perumahan Surya Inti Permata Juanda.

Lokasi PT Aerofood Indonesia (ACS) Unit Surabaya sangat strategis karena hanya berjarak sekitar 7 km dari Bandara Internasional Juanda, yang dapat ditempuh dalam waktu sekitar 14–16 menit tergantung jenis kendaraan. Letaknya yang berada di sepanjang Jl. Raya Bandara Juanda memudahkan proses distribusi makanan ke pesawat secara cepat dan efisien, sesuai standar layanan penerbangan yang menuntut ketepatan waktu dan mutu tinggi. Jalan akses menuju bandara juga telah beraspal dengan kondisi yang baik, sehingga dapat dilalui dengan aman oleh kendaraan pengiriman seperti high lift truck dan kendaraan logistik lainnya.

Selain itu, lokasi ini juga menguntungkan dari sisi ketersediaan tenaga kerja lokal, karena berada dekat dengan pemukiman penduduk, sehingga banyak karyawan tinggal di sekitar area perusahaan. Infrastruktur di sekitarnya juga mendukung kelancaran operasional, mulai dari penginapan staf, akses jalan utama seperti Jl. Raya Ir. H. Juanda, hingga koneksi ke pusat kota dan kawasan industri lainnya. Oleh karena itu, lokasi PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya sangat ideal untuk mendukung aktivitas *In-flight catering Service*, baik secara efisiensi logistik maupun keberlanjutan operasional jangka panjang

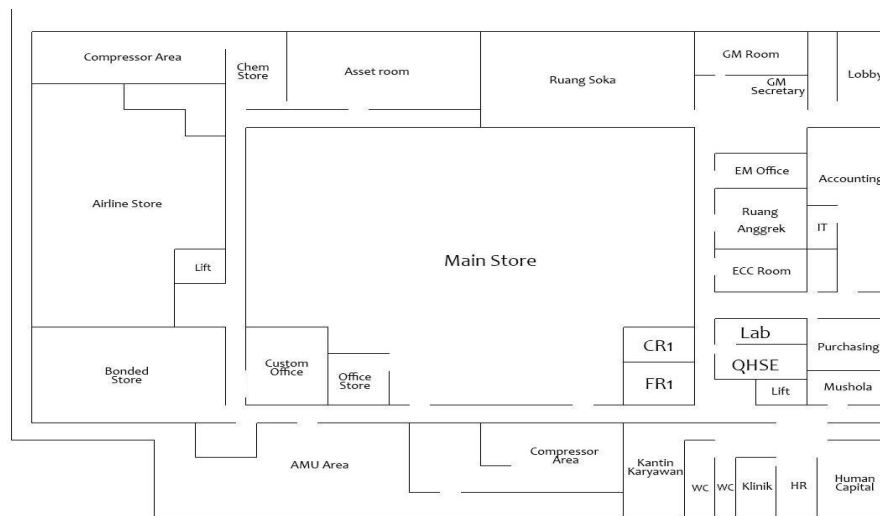
Gedung PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya terdiri dari dua lantai yang dirancang secara fungsional untuk mendukung kelancaran operasional. Lantai 1 difungsikan sebagai area produksi dan transportasi, tempat dilakukannya proses pengolahan makanan hingga pengemasan, serta akses kendaraan pengantar makanan ke bandara. Tata letaknya dirancang agar alur produksi berjalan efisien dan higienis. Sementara itu, lantai 2 digunakan untuk area pendukung operasional, seperti general store, kantor manajemen, klinik kesehatan, kamar mandi, kantin karyawan, dan musholla. Fasilitas-fasilitas ini menunjang kenyamanan dan produktivitas karyawan. Tata letak gedung secara lengkap dapat dilihat pada Gambar 3 dan Gambar 4, yang memperlihatkan pembagian ruang dan fungsi di masing-masing lantai secara jelas dan sistematis



Gambar 1. 3 Tata Letak Lantai 1 PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya
Sumber: PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya (2025)

Lantai 1 PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya terfokus pada ruangan proses produksi dan juga penerimaan bahan baku yang terdiri dari:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Lobby | 25. Poultry Room |
| 2. Store Room | 26. Hot kitchen |
| 3. Receiving Office | 27. Hot Dishing |
| 4. Receiving Area | 28. Air Blast Freezer (ABF) |
| 5. Order Center | 29. Loading Dock |
| 6. Pastry & Bakery Office | 30. Off Loading Dock |
| 7. Dry store | 31. Garbage |
| 8. Pastry Room | 32. Trolley Washing |
| 9. Bakery Room | 33. Dishwashing |
| 10. Croissant Room | 34. Equipment Setup |
| 11. Pre-cutting Vegetables | 35. Standar Set Up (SSU) |
| 12. Male Toilet | 36. Boiler Room |
| 13. Female Toilet | 37. Potwashing |
| 14. Koperasi | 38. Hot kitchen IC |
| 15. Mini Store MTSU | 39. Engineering |
| 16. Meal Tray Set Up | 40. Production Office |
| 17. Production Office | |
| 18. Store Office | |
| 19. Cold kitchen | |
| 20. Hot Dishing | |
| 21. Blast Chiller | |
| 22. Fruit Room | |
| 23. Dry store Kitchen | |
| 24. Chiller Room (CR) | |



Gambar 1. 4 Tata Letak Lantai 2 PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya

Sumber: PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya (2025)

Lantai 2 PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya terfokus pada bagian area *office* yang terdiri dari :

- | | |
|---|--|
| 1. <i>General Manager (GM) Room</i> | 16. Klinik |
| 2. <i>GM Secretary Room</i> | 17. <i>Human Resource Development Office</i> |
| 3. <i>Ruang Soka</i> | 18. <i>Female Toilet</i> |
| 4. <i>Accounting Staff Room</i> | 19. <i>Male Toilet</i> |
| 5. <i>EM Office</i> | 20. <i>Employee Canteen</i> |
| 6. <i>Ruang Anggrek</i> | 21. <i>Compressor Area</i> |
| 7. <i>IT Room</i> | 22. <i>Air Handling Unit (AHU) Area</i> |
| 8. <i>ECC Room</i> | 23. <i>Store Office</i> |
| 9. <i>Staff Pantry</i> | 24. <i>Chiller Store</i> |
| 10. <i>Advance Financial Management</i> | 25. <i>Freezer Room</i> |
| 11. <i>Cashier</i> | 26. <i>Custom Office</i> |
| 12. <i>Industrial Room</i> | 27. <i>Bonded Store</i> |
| 13. <i>Purchasing</i> | 28. <i>Airline Store</i> |
| 14. <i>Customer Service</i> | |
| 15. <i>Musholla</i> | |

PT Aerofood membagi area perusahaan menjadi tiga zona utama, yaitu zona merah (red zone), zona kuning (yellow zone), dan zona hijau (green zone). Perbedaan ketiga zona ini terletak pada jenis aktivitas yang dilakukan dan tingkat kebersihannya, sehingga penggunaan alat pelindung diri (APD) yang dikenakan juga berbeda. Penjelasan rinci mengenai masing-masing zona disajikan pada **Tabel 1** Berikut :

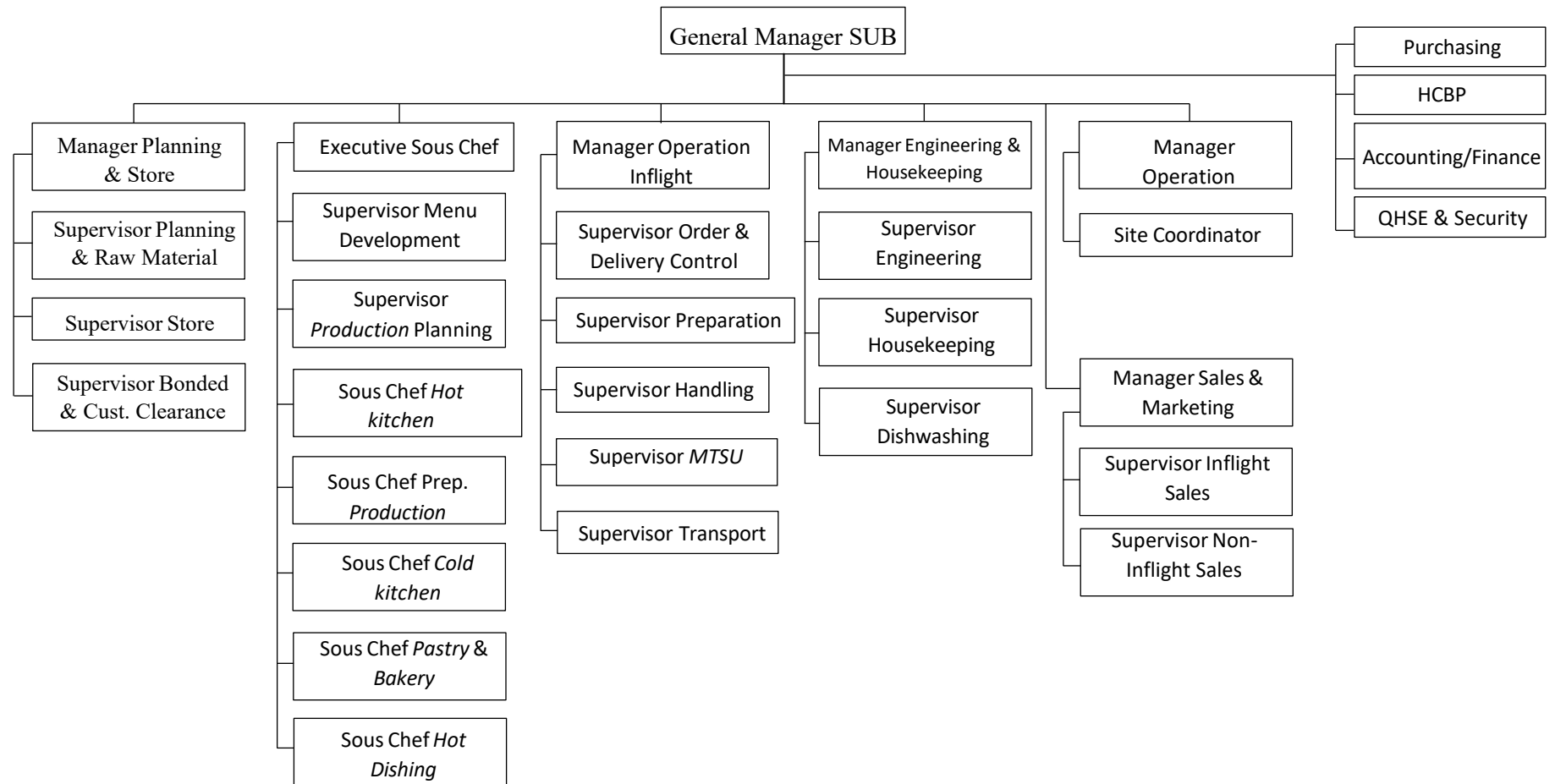
Tabel 1. 1 Tiga Zona pada PT Aerofood ACS Indonesia Unit Surabaya

Zona	Keterangan	Area
Zona Merah (Red Zone)	Setiap orang wajib menggunakan pakaian kerja khusus produksi, safety shoes, penutup rambut (hairnet atau hijab yang tidak bergo, tanpa aksesoris), dan masker. Tidak diperbolehkan menggunakan aksesoris (cincin, anting, jam tangan, dll.),. Pekerja yang menangani makanan jadi (ready to eat food) wajib menggunakan sarung tangan.	Area produksi dan kitchen, termasuk MTSU (meal tray set up).
Zona Kuning (Yellow Zone)	Wajib memakai pakaian kerja lengkap (seragam, sepatu tertutup, dan penutup rambut/hijab). Tidak diperbolehkan memakai aksesoris kecuali cincin kawin tanpa batu. Boleh menangani peralatan bersih namun tetap harus menjaga kebersihan secara ketat.	Area non-produksi seperti receiving, store, standard uplift, dan unit pendukung (laundry, loading, dishwashing).
Zona Hijau (Green Zone)	Tidak bersentuhan langsung dengan bahan baku atau produk makanan. Karyawan di area ini (biasanya staf administrasi atau office) dapat melewati zona lain, tetapi harus mengikuti aturan yang berlaku di zona yang akan dimasuki.	Area kantor dan administrasi (office).

Sumber : PT.Aerofood Indonesia Unit Surabaya (2025)

C. Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah sebuah sistem yang mengatur hubungan kerja antara karyawan untuk mencapai tujuan perusahaan. Struktur organisasi yang ada dalam perusahaan digunakan untuk menunjukkan komponen penyusun perusahaan secara menyeluruh. Garis hirarki dalam struktur organisasi digunakan untuk menyusun perusahaan dengan didasarkan pada tiap individu dalam ruang lingkup perusahaan. Berdasarkan SKEP No: 5019/ACS/SK-DC/X/2023 tentang Penjabaran Organisasi Induk Untuk Direktorat Operasi, struktur organisasi di PT. Aerofood dirancang dengan model hierarki, yang membagi karyawan ke dalam berbagai tingkatan dan departemen. Jabatan tertinggi dipimpin langsung oleh General Manager. Setiap divisi yang ada dipimpin juga oleh seorang manager sebagai jabatan tertinggi di setiap divisi, kecuali divisi *kitchen* yang dipimpin oleh seorang *executive sous chef*. Pimpinan tertinggi di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya adalah posisi General Manager. Posisi General Manager membawahi 6 manager di departemen yang berbeda, yaitu manager planning & store, manager operation in-flight, manager engineering & housekeeping, manager operation industrial, manager sales & marketing, serta executive sous chef pada bagian produksi. Manager planning & store membawahi supervisor planning raw material, supervisor store, dan supervisor bonded & custom clearance. Manager operation In-flight membawahi supervisor order & delivery control, supervisor preparation, supervisor *MTSU* (*Meal Tray Set Up*), supervisor transport, dan supervisor handling. Manager engineering & housekeeping membawahi supervisor engineering, supervisor housekeeping, dan supervisor dishwashing. Manager operation industrial membawahi site coordinator. Manager sales & marketing membawahi supervisor in-flight sales dan supervisor non in-flight sales. Sedangkan executive sous chef membawahi supervisor menu development, supervisor *production* planning, sous chef preparation *production*, serta sous chef pada masing-masing unit produksi. Dalam melaksanakan tugasnya, general manager juga dibantu oleh divisi purchasing, HCBP (Human Capital Business Partner), accounting/finance, serta QHSE (Quality Health Safety Environment) & security yang juga bertanggungjawab langsung kepada general manager.



Gambar 1. 5 Struktur Organisasi PT.Aerofood Indonesia Unit Surabaya
 Sumber: PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya (2025)

a) General Manager (GM)

General Manager (GM) suatu perusahaan bertugas untuk memantau serta memberi arahan kepada setiap divisi yang dipimpinnya. Selain itu, general manager juga bertanggung jawab atas unit perusahaan kepada pemilik perusahaan. General Manager juga menjadi orang yang mengambil semua keputusan yang akan dipilih oleh suatu perusahaan untuk menentukan keberlanjutan dari perusahaan tersebut. Hal ini membuat peran General Manager sangatlah penting dan berpengaruh dalam suatu perusahaan.

b) Purchasing

Divisi purchasing bertugas untuk membeli atau memesan barang yang diperlukan oleh perusahaan sesuai dengan form purchase requisition dari divisi planning. Setelah proses pemesanan, purchase requisition akan menjadi purchase order yang menjadi bukti pembelian barang untuk perusahaan. Bagian purchasing juga memantau apakah supplier dapat memenuhi permintaan barang untuk perusahaan. Sehingga, bagian purchasing juga berperan untuk menentukan kelayakan supplier untuk diajak bekerjasama serta bernegosiasi harga dan pengelolaan administrasi pembelian. Section ini terdiri dari Head Procurement, Food and Beverages Purchaser, Fruits Vegetables and *Frozen Food* Purchaser, dan Stationary and Engineering Product Purchaser. Dalam pelaksanaannya, section ini bertanggung jawab dalam pembelian dan pengadaan seluruh bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya. Section ini juga bekerja sama dengan section Kitchen, Store, QHSE, Receiving, dan Accounting

c) HCBP (Human Capital Business Partner)

Human Capital Business Partner bertugas dalam mengelola sumber daya manusia pada suatu perusahaan. Divisi HCBP juga bertugas untuk melakukan wawancara serta menentukan kualifikasi apa saja yang diperlukan untuk menjadi karyawan dari setiap divisi. Selain itu, divisi ini juga berperan dalam pelatihan karyawan, pengembangan bakat, general affairs, menentukan kompensasi serta tunjangan yang diterima oleh setiap pekerja. Divisi HCBP bertanggungjawab atas pembagian tenaga kerja serta perputaran tenaga kerja dalam divisi dan departemen perusahaan.

d) *Accounting & Finance*

Divisi accounting & finance berperan dalam manajemen keuangan perusahaan. Tugas dari divisi accounting & finance adalah mencatat transaksi keuangan perusahaan secara akurat dan detail. Selain itu, divisi ini juga perlu menyusun laporan keuangan (laporan laba rugi serta arus kas masuk dan keluar perusahaan) untuk memberi gambaran tentang kinerja perusahaan kepada investor atau pihak lain. Divisi ini juga bertugas memantau arus kas serta menyusun anggaran perusahaan. Divisi accounting & finance perlu memastikan kepatuhan perusahaan terhadap pajak yang berlaku. Section ini terdiri dari Assistant Accounting and Finance Manager, Head Account and Property Control, Head Cost Control, Head Account Payable, Head Sales Control, Head Account Receivable Control, Head Tax Control, Head Cash Control, Head Information Technology.

e) *QHSE (Quality and Healthy Safe Environment)*

QHSE bertugas untuk menjamin mutu produk sesuai dengan standar. Tugas utama divisi QHSE adalah mengecek mutu bahan baku, proses produksi, serta mutu produk perusahaan secara rutin. QHSE juga berperan dalam menjaga keselamatan pekerja. Untuk menjamin mutu serta keamanan produk, divisi QHSE perlu menyusun prosedur yang harus diterapkan seluruh pekerja. Prosedur ini dapat berupa GMP, PRP, ORP Plan, dan HACCP Plan. Prosedur tersebut perlu disahkan dan diterapkan pada proses produksi. Divisi QHSE perlu melakukan pengawasan atau internal audit untuk memastikan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan dijalankan secara konsisten, efektif dan efisien pada proses produksi sehingga mutu produk yang diterima konsumen terjamin. Tindakan pengendalian mutu dan pengawasan perlu dilakukan dalam bentuk formulir ataupun catatan guna mendukung proses pelacakan.

QHSE juga perlu membuat prosedur kerja yang menjelaskan keselamatan kerja pegawai pabrik serta melakukan pengawasan terkait K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja) secara rutin. Section QHSE terbagi menjadi Quality Assurance (QA), Quality Control (QC), Health Safety Environment (HSE), dan Laboratorium. Quality Control (QC) memiliki tugas untuk melakukan pengawasan mutu dari penerimaan bahan sampai pengecekan ready to heat meal di loading dock untuk kegiatan validasi serta tindakan koreksi jika diperlukan. Quality Assurance (QA) bertanggung jawab terhadap pengendalian mutu dengan

melakukan analisis dokumen-dokumen yang sudah diisi oleh setiap QC pada area tertentu, selain itu QA juga memiliki tanggung jawab untuk menanggapi dan menangani complain yang diterima dari maskapai penerbangan. HSE memiliki tanggung jawab untuk mengevaluasi insiden kecelakaan, mengidentifikasi dan menangani bahaya, membuat dan memelihara dokumen yang berhubungan dengan K3, menangani limbah dan lainnya yang berhubungan dengan lingkungan. Dan Laboratorium bertanggung jawab atas pengujian maupun analisis mikrobiologi untuk setiap produk maupun sanitasi alat dan karyawan.

f) Security

Divisi security bertugas untuk menjaga keamanan perusahaan dari luar maupun dalam. Security juga mengawasi penerimaan dan pengiriman barang yang dilakukan oleh tenaga kerja perusahaan.

g) Planning & Store

Divisi planning bertugas untuk merencanakan bahan baku yang perlu dipesan berdasarkan rencana produksi perusahaan. Divisi planning juga perlu menentukan jadwal produksi, menampung bahan baku yang tersedia dalam store, serta menghitung bahan baku perlu dipesan untuk proses produksi. Rencana bahan baku yang dipesan akan digunakan dalam form purchase requisition kemudian diserahkan pada bagian purchasing. Jumlah permintaan inflight catering didasarkan pada jumlah penumpang pesawat. Sedangkan untuk industrial service didasarkan pada jumlah karyawan yang akan dilayani.

Divisi store bertugas untuk menyimpan bahan baku sesuai dengan standar yang telah ditetapkan serta memastikan sistem FIFO (First In First Out) bahan baku berjalan dengan baik. Divisi store bertanggung jawab atas masuk keluarnya bahan baku dalam suatu perusahaan. Divisi store perlu menghitung stok bahan baku yang tersedia dan berkoordinasi dengan divisi planning.

h) Executive Sous Chef

Executive sous chef membawahi supervisor menu development, supervisor *production planning*, sous chef preparation *production*, sous chef *hot kitchen*, sous chef *cold kitchen*, sous chef *pastry & bakery*, sous chef *hot dishing*. Executive sous chef bertugas mengevaluasi kegiatan perencanaan menu, perencanaan produksi, preparasi produksi, pemasakan, pemotongan dan pengemasan buah, serta pembuatan roti dan *pastry*. Executive sous chef juga bertanggungjawab atas kegiatan produksi yang dilakukan. Selain itu, executive sous chef harus memantau

apakah pengendalian mutu telah diterapkan dengan baik pada proses produksi untuk mencegah adanya kontaminasi. Executive sous chef harus memantau kinerja bagian inflight yang diproduksi sesuai dengan pesanan serta dapat segera ditarik di *MTSU* untuk didistribusikan.

i) *Production*

Bagian produksi bertanggung jawab secara langsung atas berbagai aktivitas produksi, meliputi tahap *Pre-Production* (persiapan bahan), *Hot kitchen*, *Cold kitchen*, *Hot Dishing*, *Pastry & Bakery*, *Snack Set Up*, serta *Meal Tray Set Up (MTSU)*. Setiap area tersebut dipimpin oleh seorang kepala yang bertugas mencatat dan mengawasi jalannya kegiatan agar proses produksi berjalan dengan tertib dan efisien.

j) *Manager Operation Inflight & Manager Operation Industrial*

Manager operation inflight membawahi supervisor order, delivery, preparation, *MTSU*, transport, serta handling. Manager operation inflight bertugas untuk mengawasi kegiatan pemesanan, penyiapan, penataan (*MTSU*), serta distribusi inflight catering ke pesawat. Manager operation inflight juga tugas untuk mengawasi segala kegiatan loading order terhadap semua makanan yang sudah siap dimasukkan ke dalam pesawat.

Manager operation industrial bertugas untuk mengawasi penerimaan pesanan, pembuatan makanan, serta distribusinya ke industri.

k) *Engineering & Housekeeping*

Divisi engineering bertugas dalam mengkoordinasikan seluruh peralatan dan mesin perusahaan. Engineering bertugas untuk melakukan inspeksi harian untuk memastikan alat dan mesin perusahaan berjalan dengan baik. Contohnya, staf engineering harus mengecek suhu pada setiap *chiller* dan freezer di PT Aerofod Surabaya setiap 4 jam sekali. Staf harus memastikan suhu berada dengan baik sehingga suhu yang tercapai sesuai dengan standar. Bila ada alat ataupun mesin perusahaan yang rusak, maka divisi engineering juga bertugas untuk melakukan perbaikan. Divisi ini juga bertanggungjawab untuk menjaga kebersihan dan memenuhi keteraturan lingkungan kerja. Staf housekeeping perlu membersihkan area perusahaan secara rutin seperti membersihkan lantai, mengepel tempat sampah, dan membersihkan permukaan. Kebersihan perlu dijaga untuk menghindari timbulnya hama seperti tikus. Selain itu, pihak housekeeping juga membersihkan alat dan meja dan melakukan pengisian tisu serta sabun secara

rutin pada area produksi. Staf dishwashing bertugas untuk mencuci piring, mangkuk, serta alat dapur lainnya.

l) Manager Sales & Marketing

Manager sales & marketing memantau supervisor inflight sales dan supervisor non inflight sales (industrial). Divisi sales & marketing bertanggung jawab atas segala kegiatan penjualan dan pemasaran terhadap produk perusahaan. Sales bertugas untuk mencari pelanggan, membangun hubungan, serta menawarkan produk kepada calon konsumen. Selain itu, sales & marketing juga bertugas untuk menyusun strategi penjualan yang baik sehingga perlu menganalisis pasar, strategi pesaing, serta menilai tren dan perilaku konsumen. Inflight sales bertugas menawarkan produk katering inflight pada calon konsumen yang umumnya berupa maskapai pesawat. Sedangkan non-inflight sales bertugas untuk menawarkan produk katering pada calon konsumen yang umumnya berupa perusahaan dan rumah sakit. Section sales In-flight, Non In-flight, dan Industrial Site memiliki tanggung jawab dalam mempromosikan dan merencanakan kegiatan bisnis pada Inflight, Non In-flight, dan Industrial Site dari produk dan jasa PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya.

D. Ketenagakerjaan

1. Klasifikasi Tenaga Kerja

Saat ini, PT Aerofood Indonesia unit Surabaya memiliki 239 tenaga kerja. Tenaga kerja tersebut terdiri dari 206 pegawai laki laki dan 33 pegawai perempuan. Jumlah tenaga kerja laki laki jauh lebih besar dari jumlah tenaga kerja perempuan karena mayoritas pekerjaan pada proses produksi membutuhkan tenaga kerja yang kuat serta cepat. Selain itu, perusahaan juga mengurangi resiko bahaya fisik berupa rambut panjang yang umumnya dimiliki oleh wanita. Hal inilah yang membuat tenaga kerja wanita pada area produksi lebih sedikit dibanding tenaga kerja wanita pada bagian office dan administrasi. Peran tenaga kerja wanita pada proses produksi tergolong lebih ringan seperti portioning makanan.

Setiap tenaga kerja memiliki durasi kerja yang berbeda beda dalam sebuah perusahaan. Berdasarkan durasi kerjanya, tenaga kerja pada PT Aerofood ACS Indonesia unit Surabaya dapat dibagi menjadi 3 yaitu karyawan tetap, karyawan kontrak, dan karyawan magang. Berikut adalah penjelasan dari ketiga jenis pekerja tersebut:

a. Karyawan Tetap

Karyawan tetap merupakan pegawai yang bekerja dalam jangka waktu lama dan memiliki masa pensiun ketika bekerja. Regulasi terbaru menetapkan pekerja akan pensiun pada usia 56 tahun. Karyawan tetap memiliki kontrak kerja untuk waktu tidak tentu karena karyawan dapat bekerja di perusahaan hingga pensiun kecuali jika karyawan mengundurkan diri. Pegawai tetap tidak menjamin akan kenaikan jabatan karena kenaikan jabatan ditentukan oleh spesifikasi keahlian serta keterampilan dari masing-masing pekerja. Jumlah karyawan tetap saat ini adalah 80 orang.

b. Karyawan Kontrak

Karyawan kontrak merupakan karyawan yang memiliki kontrak kerja untuk waktu tertentu. Karyawan kontrak termasuk karyawan yang bersifat tidak tetap. Setelah waktu kontrak habis, pekerja tersebut dapat melanjutkan ataupun tidak melanjutkan kontrak kerja. Jika ingin tetap bekerja di PT Aerofood Indonesia unit Surabaya, maka pekerja tersebut harus memperbarui kontrak kerja. Periode bulan April – Juni dan Juli – September 2024 merupakan masa penerbangan haji, maka PT Aerofood Indonesia menambah karyawan selama periode tersebut dengan jumlah karyawan sebanyak 74 orang.

c. Karyawan Magang

Karyawan magang merupakan karyawan yang bersifat tidak tetap dan bekerja untuk tujuan tertentu. Umumnya, karyawan magang merupakan mahasiswa yang membutuhkan kegiatan magang untuk memenuhi syarat kelulusan. Jumlah karyawan magang pada PT Aerofood Indonesia unit Surabaya dapat berubah-ubah, tergantung dari jumlah pendaftar magang yang memenuhi syarat. Karyawan PKL memiliki umur kerja 1 bulan, sedangkan karyawan magang memiliki umur kerja 6 bulan. Karyawan magang tidak mendapatkan gaji, namun mendapatkan makan siang dari perusahaan.

2. Pembagian Waktu Tenaga Kerja

PT Aerofood ACS Indonesia unit Surabaya membagi non shift kerja untuk karyawan bagian administrasi dan office dan 3 shift kerja untuk karyawan bagian produksi. Karyawan administrasi dan office bekerja mulai Senin sampai Jumat. Sedangkan, karyawan produksi libur di hari Sabtu atau Minggu yang ditentukan oleh manajer produksi. Beberapa pekerja produksi libur di hari Sabtu dan sebagian libur di hari Minggu.

Untuk pekerja administrasi dan office, karyawan masuk perusahaan selama 5 hari dengan waktu istirahat 1 jam di setiap hari kerja. Sedangkan, karyawan produksi masuk perusahaan selama 6 hari dengan waktu istirahat 1 jam untuk setiap hari kerja. PT Aerofood ACS unit Surabaya menerapkan sistem kerja selama 24 jam. Hal ini dilakukan karena kebutuhan penyediaan makanan yang terus berkelanjutan. Oleh karena itu, karyawan bekerja secara shift sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan. Pembagian shift kerja ditunjukkan dalam tabel berikut:

Tabel 1. 2 Shift Kerja Karyawan Bagian Administrasi (Office)

Hari	Jam Kerja	Keterangan
Senin s.d. Jumat	08.00 – 17.00 WIB	9 jam kerja/hari, 2 hari libur, non shift

Sumber : PT.Aerofood Indonesia (2025)

Tabel 1. 3 Shift Kerja Karyawan Bagian Produksi

Hari	Shift	Jam Kerja	Keterangan
Senin s.d. Minggu	1	04.00 - 12.00 WIB	8 jam kerja, untuk 6 hari
	2	06.00 – 14.00 WIB	
	3	10.00 – 18.00 WIB	
	4	12.00 – 20.00 WIB	
	5	22.00 – 06.00 WIB	

Sumber : PT.Aerofood Indonesia (2025)

Tabel 1. 4 Jam Istirahat Karyawan PT Aerofood ACS unit Surabaya

Jam Istirahat	Keterangan
12.00 – 14.00 WIB	Istirahat maksimum 1 jam untuk setiap karyawan
17.00 – 19.00 WIB	Istirahat diatur secara bergantian untuk kelancaran operasional

Sumber : PT.Aerofood Indonesia (2025)

3. Rekrutmen Waktu Tenaga Kerja

Rekrutmen merupakan proses pemilihan karyawan baru untuk mengisi posisi yang kosong dalam sebuah perusahaan. Rekrutmen menjadi tahap awal dalam siklus manajemen sumber daya manusia. Proses rekrutmen atau pemilihan kerja dilakukan untuk mendapatkan karyawan dengan kualifikasi, kemampuan, serta pengalaman sesuai dengan kebutuhan perusahaan. Sistem rekrutmen pada PT Aerofood Indonesia unit Surabaya adalah sentralisasi. Jika membutuhkan tenaga kerja, manajer setempat diperkenankan mengajukan kebutuhan karyawan kepada HO (Head Office). Kemudian permintaan karyawan perlu disertai dengan jabatan karyawan yang dibutuhkan serta kualifikasi dari karyawan yang diinginkan. Selanjutnya, HO (Head Office) akan menyebarkan informasi terkait pencarian tenaga kerja atau open recruitment. Calon karyawan yang telah mendaftar akan diseleksi serta melewati tahap interview dengan pihak HC (Human Capital) dari PT Aerofood Indonesia unit Surabaya. Proses rekrutmen bersifat saat divisi HCBP telah menentukan kebutuhan tenaga kerja yang kosong dan jabatan baru tersedia. Karyawan yang direkrut harus melewati tahap pelengkapan dokumen kemudian dilakukan proses wawancara. Dokumen yang dibutuhkan yaitu data diri, riwayat pendidikan, surat keterangan sehat, dokumen jaminan kesehatan dan keselamatan kerja, serta untuk food handler wajib melampirkan surat hasil rectal swab test. Hal tersebut bertujuan sebagai tindakan preventif yang dilakukan oleh perusahaan untuk memastikan bahwa seluruh karyawan baru terbebas dari penyakit yang berpotensi mengontaminasi makanan yang diproduksi.

4. Kompensasi Tenaga Kerja

Kompensasi yang diterapkan PT Aerofood Indonesia unit Surabaya dapat dibagi menjadi dua yaitu kompensasi finansial dan kompensasi non-finansial. Kompensasi finansial adalah kompensasi berupa uang dan bonusnya disebut dengan gaji (Ployco, 2010). Kompensasi finansial diberikan secara rutin tiap bulan oleh perusahaan sesuai dengan jabatan serta intensitas waktu kerja. Semakin tinggi jabatan dan intensitas waktu kerja, maka semakin tinggi gaji yang diterima. Besaran kompensasi juga menyesuaikan ketetapan pemerintah yaitu upah minimum regional (UMR). Pekerja yang berhak menerima gaji adalah pegawai tetap dan pegawai kontrak. Pegawai magang belum berhak mendapatkan gaji. Kompensasi non finansial yang diberikan PT Aerofood Indonesia unit Surabaya berupa fasilitas bagi tenaga kerja yaitu, fasilitas kesehatan, asuransi kesehatan,

asuransi ketenagakerjaan dan konsumsi. Fasilitas kesehatan yang diberikan pada karyawan tetap dan kontrak adalah medical check-up secara gratis selama satu tahun sekali serta fasilitas klinik yang dapat digunakan selama jam kerja. Seluruh karyawan (karyawan tetap, kontrak, dan magang) berhak mendapat asuransi BPJS ketenagakerjaan yang akan membantu karyawan saat mengalami kecelakaan kerja. Selain itu, PT Aerofood Indonesia unit Surabaya juga memberi makanan siang atau sore secara gratis kepada semua karyawan selama jam kerja.