

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan akademik yang wajib ditempuh oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung mengenai dunia kerja di industri pangan, sekaligus sebagai sarana pengintegrasian antara pengetahuan teoritis yang diperoleh selama perkuliahan dengan praktik nyata di lapangan. Melalui pelaksanaan PKL, mahasiswa diharapkan dapat memahami secara langsung alur proses produksi, sistem kerja, serta standar mutu yang diterapkan dalam industri pangan, sehingga memiliki bekal pengetahuan dan keterampilan yang lebih matang saat memasuki dunia kerja.

Industri pangan sendiri merupakan sektor strategis yang terus berkembang seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya gizi dan keamanan pangan. Konsumen kini tidak hanya menuntut produk yang lezat dan bergizi, tetapi juga aman dikonsumsi dan praktis. Hal ini mendorong inovasi dan diversifikasi dalam penyediaan makanan, tidak hanya untuk konsumsi rumah tangga atau ritel, melainkan juga dalam sektor jasa boga seperti katering penerbangan (*in-flight catering*). Layanan ini memiliki tantangan khusus karena harus menjaga kualitas makanan dalam kondisi khusus, seperti penyimpanan dalam suhu tertentu dan penyajian di ketinggian yang memengaruhi stabilitas serta cita rasa produk.

PT Aerofood Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jasa boga penerbangan dan merupakan anak perusahaan dari Garuda Indonesia Group. Salah satu unit produksinya berada di Surabaya, yang bertugas memenuhi kebutuhan makanan dan minuman bagi penerbangan domestik dan internasional dari Bandara Internasional Juanda. Dalam operasionalnya, PT Aerofood Indonesia menerapkan standar keamanan pangan yang ketat, termasuk sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), yaitu pendekatan sistematis yang bertujuan mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya signifikan terhadap keamanan pangan di seluruh tahapan produksi. Penerapan sistem ini menjadi penting dalam menjamin keamanan produk, terutama untuk menu seperti

pepes ikan, yang menjadi bagian dari *hot refreshment business class cycle 3* rute Surabaya–Cengkareng.

Melalui pelaksanaan PKL di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya, mahasiswa tidak hanya mendapatkan pemahaman mengenai proses produksi makanan di industri jasa boga, tetapi juga dapat mempelajari secara langsung implementasi sistem HACCP dalam pengendalian mutu produk makanan. Mahasiswa diajak untuk mengamati potensi bahaya kontaminasi mikrobiologis, kimia, maupun fisik pada berbagai tahap produksi, sekaligus melihat dinamika kerja lintas divisi yang terlibat mulai dari perencanaan menu, pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi. Pengalaman ini menjadi nilai tambah yang sangat penting dalam membentuk kompetensi profesional mahasiswa di bidang pangan yang semakin kompetitif dan berorientasi pada kualitas serta keamanan produk.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya ini, di antaranya adalah:

1. Mengetahui dan mempelajari proses produksi pepes ikan di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya serta membandingkannya dengan literatur
2. Mengidentifikasi dan menganalisis penerapan HACCP pada proses produksi pepes ikan di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya serta membandingkannya dengan literatur

1.3 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya antara lain:

1. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk meningkatkan wawasan, dan memperoleh pengalaman, serta mendapatkan ilmu pengetahuan baru di bidang industri *in-flight catering*, sekaligus menerapkan ilmu yang telah didapat selama perkuliahan.
2. Memberikan kontribusi kepada perusahaan dalam bentuk saran dan masukan konstruktif yang dapat dijadikan pertimbangan dalam upaya perbaikan dan penyelesaian masalah di masa mendatang.
3. Menjalin kerja sama antara UPN “Veteran” Jawa Timur dan PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya, khususnya dengan Fakultas Teknik dan Sains, serta Program Studi Teknologi Pangan.

1.4 Profil Perusahaan

1.4.1 Sejarah Perusahaan

PT Aerofood Indonesia memulai perjalanannya pada tahun 1970 dengan nama awal *Garuda Airline Flight Kitchen* atau Dapur Penerbangan Garuda. Berdasarkan informasi dari PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya (2025), perusahaan ini awalnya merupakan unit anak perusahaan dari PT Garuda Indonesia yang fokus pada penyediaan jasa boga penerbangan. Operasi awalnya dilakukan di Bandar Udara Kemayoran, Jakarta. Seiring waktu, perusahaan berkembang pesat, terutama setelah Bandar Udara Halim Perdanakusuma mulai beroperasi pada tahun 1974. PT Garuda Indonesia menjalin kerja sama usaha (*joint venture*) dengan *Dairy Farm*, sebuah perusahaan katering berbasis di Hong Kong pada saat itu sehingga lahirlah nama Aerowisata Garuda *Dairy Farm Catering Service*.

Perusahaan mulai menunjukkan keberhasilannya sejak tahun 1974, beroperasi dengan nama PT Aero Garuda *Dairy Farm*. Kolaborasi ini membawa penerapan sistem manajemen yang andal dan berstandar internasional. Seiring perkembangan, perusahaan berganti nama menjadi PT Angkasa Citra Sarana *Catering Service* pada tahun 1982. Kemudian, nama tersebut kembali berubah menjadi PT Aerofood Indonesia dengan merek dagang Aerofood ACS pada tahun 2011.

Dukungan manajemen yang profesional, staf berkompeten, dan sertifikasi lengkap seperti Sertifikat Halal, Laik *Hygiene*, SMK3, ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, ISO 14001:2015, serta ISO 45001:2018, membuat Aerofood ACS dapat memperluas segmen bisnisnya ke layanan *industrial catering* pada tahun 2002. Layanan ini telah menjangkau berbagai industri seperti rumah sakit, manufaktur, perkantoran, sekolah, pusat pelatihan, serta perusahaan di sektor pertambangan, minyak, dan gas hingga saat ini. Keberhasilan ekspansi pada layanan *industrial catering* ini menjadi landasan bagi pengembangan unit bisnis lainnya yang menysasar konsumen akhir secara langsung

Aerofood ACS memperluas jangkauan bisnisnya ke sektor *Business to Consumer* (B2C) dengan menyediakan layanan makanan dan minuman (F&B) serta penjualan *merchandise* pada tahun 2008. Layanan F&B ini menampilkan produk-produk unggulan dari unit bisnis di berbagai kota seperti Medan, Jakarta, Tangerang, Yogyakarta, Surabaya, Balikpapan, Denpasar, dan Lombok. Lini *merchandise* menjual produk-produk berlogo Garuda Indonesia.

Diversifikasi usaha terus dilakukan, termasuk dengan penyediaan layanan *laundry* sejak tahun 2010. Layanan ini kini memiliki dua fasilitas utama di Jakarta dan Denpasar yang melayani kebutuhan *laundry* penerbangan, perusahaan, hotel, dan restoran. Fasilitas tersebut dilengkapi mesin modern yang memanfaatkan air murni terfiltrasi demi menjaga kebersihan dan kualitas linen. Brand "80 Degrees Laundry & Dry Clean" diluncurkan pada tahun 2019 untuk melayani konsumen ritel (B2C).

Aerofood ACS tetap tangguh dan adaptif selama pandemi COVID-19, bahkan meraih penghargaan dari Kementerian Kesehatan RI sebagai Perusahaan *Catering* Terbaik dalam penerapan protokol kesehatan. Komitmen perusahaan terhadap kualitas hidup tercermin dari pengembangan sumber daya manusia, inovasi teknologi dan proses bisnis, serta manajemen rantai pasok yang terintegrasi. PT Aerofood Indonesia saat ini memiliki cakupan bisnis di empat sektor utama, yaitu: *In-Flight Catering Service*, *In-Flight Logistic*, *Industrial Service*, dan *Commercial Service*. Berikut rincian tiap sektor:

a. *In-Flight Catering Service*

Melayani lebih dari 40 maskapai penerbangan domestik dan internasional.

b. *In-Flight Logistic*

Mencakup pemeliharaan peralatan makanan dan kabin, penyediaan bahan makanan dan minuman, serta distribusi bahan bacaan pesawat dengan konsep *In-Flight Service Total Solution* (ISTS).

c. *Industrial Service*

Menyediakan layanan katering untuk sektor pertambangan, kesehatan, farmasi, industri minyak dan gas, serta rumah sakit, bekerja sama dengan lebih dari 60 perusahaan.

d. *Commercial Service*

Meliputi layanan *premium banquet*, *commercial lounge*, *sales on board*, *F&B retail*, dan *commercial laundry*.

Aerofood ACS meresmikan *GA Support Division* dan mulai mengadopsi konsep ISTS untuk melayani *First Class* dan *Executive Lounge* dengan fasilitas kelas dunia pada tahun 2009. Layanan *laundry* di Jakarta dan Denpasar juga terus dikembangkan untuk melayani kebutuhan maskapai, hotel, dan restoran dengan teknologi modern. PT Aerofood Indonesia memiliki berbagai cabang di kota-kota

besar seperti Jakarta, Denpasar, Surabaya, Medan, Bandung, Pekanbaru, Lombok, Balikpapan, dan Yogyakarta.

Menurut Nur Amalia & Amalia (2023), salah satu unit penting adalah PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya yang berlokasi di kawasan Juanda, Sidoarjo. Unit ini didirikan pada 14 Agustus 1991, awalnya dengan menyewa gudang bekas hanggar milik TNI AL, memiliki 50 karyawan dengan kapasitas produksi sekitar 600 porsi per hari dan melayani maskapai Garuda Indonesia, namun dilakukan ekspansi berupa pembangunan gedung baru untuk kantor, dapur produksi, gudang, dan distribusi pada tahun 1995. Sejak saat itu, kapasitas produksi meningkat signifikan hingga 19.000 porsi per hari dan menjalin kerja sama dengan berbagai maskapai.

Unit Surabaya juga dipercaya melayani kebutuhan katering bagi jamaah haji pada tahun 2000. Hingga kini, unit ini melayani berbagai perusahaan dan maskapai penerbangan, antara lain:

a. *In-Flight Catering Service:*

- Garuda Indonesia (GA)
- Cathay Pacific (CX)
- Royal Brunei (BI)
- Saudia Airlines (SV)

b. *Industrial Catering Service:*

- Barry Callebaut
- Lounge PT JAS
- PT Cargill Indonesia
- PT Bina Pertiwi
- Mayapada Hospital
- RS Onkologi Surabaya
- RS Premier Surabaya
- RSUD Dr. Soebandi Jember
- IHC RS Kaliwates



Gambar 1. Logo PT Aerofood Indonesia
Sumber: PT Aerofood Indonesia, 2025.

Logo PT Aerofood Indonesia diresmikan pada tahun 2010 oleh Aerowisata Group selaku perusahaan induk, sebagai bentuk penguatan komitmen perusahaan dan simbol semangat baru yang diharapkan dapat menyatu di seluruh lini organisasi dalam upaya mewujudkan visi dan misi yang telah ditetapkan. Visi PT Aerofood Indonesia mencerminkan arah strategis dan tujuan jangka panjang yang ingin dicapai perusahaan, sementara misi berfungsi sebagai langkah-langkah operasional yang dirancang untuk merealisasikan visi tersebut. Visi dan Misi PT Aerofood Indonesia adalah sebagai berikut:

a. Visi

Menjadi perusahaan penyedia makanan dan layanan kelas dunia

b. Misi

1. Menyediakan solusi makanan dan layanan yang melampaui kepuasan pelanggan.
2. Meningkatkan kemampuan organisasi dengan cara percepatan pembangunan sumber daya manusia serta berinovasi di bidang proses dan teknologi.
3. Memaksimalkan nilai perusahaan bagi para pemangku kepentingan dengan mendapatkan pengakuan di tingkat global.

PT Aerofood Indonesia mengedepankan prinsip dasar dan nilai-nilai inti yang dijadikan sebagai budaya kerja dalam mewujudkan visi dan misinya. Nilai-nilai ini diinternalisasikan oleh seluruh karyawan, khususnya di Unit Surabaya, sebagai bentuk pembentukan sikap positif sebelum memulai aktivitas pekerjaan. Prinsip tersebut dikenal dengan istilah I-FRESH, yang merupakan singkatan dari *Integrity*, *Fast*, *Reliable*, *Effective-Efficient*, *Service Excellence*, dan *Hygiene*. Keenam nilai ini menjadi bagian dari *corporate value* PT Aerofood Indonesia yang telah mendorong pencapaian berbagai prestasi perusahaan.

1. *Integrity*

Menerapkan nilai-nilai etis dalam aktivitas kerja sehari-hari, menjunjung tinggi kepercayaan mitra dan pelanggan, serta mengedepankan integritas moral.

2. *Fast*

Memberikan layanan secara cepat, tepat, dan efisien dalam memenuhi kebutuhan pelanggan.

3. *Reliable*

Menjaga mutu produk dan layanan dengan mempertahankan reputasi serta kepercayaan pelanggan.

4. *Effective-Efficient*

Melaksanakan pekerjaan secara efektif guna mencapai efisiensi optimal melalui profesionalisme dan inovasi.

5. *Service Excellence*

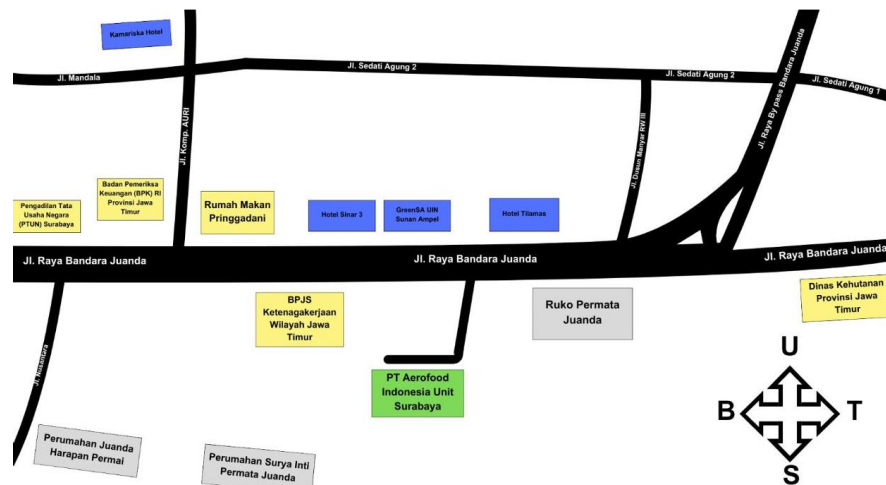
Mengoptimalkan kompetensi dan pengalaman untuk memberikan pelayanan terbaik yang melampaui harapan pelanggan.

6. *Hygiene*

Menjamin pemenuhan standar kebersihan dan keamanan pangan sesuai regulasi internasional.

1.4.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

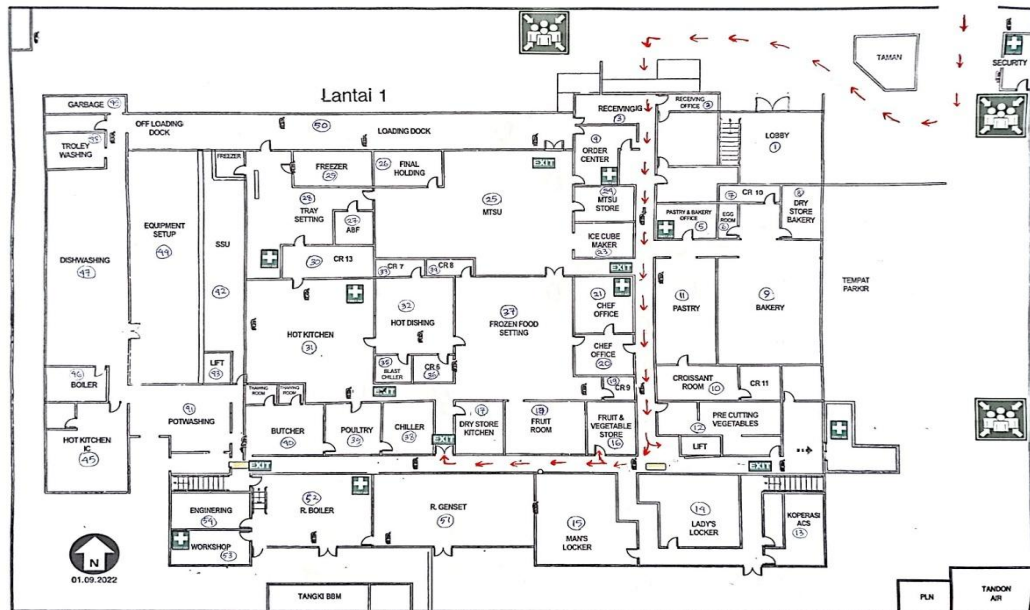
PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya berlokasi di Jalan Raya Juanda, Sedati Kulon, Segoro Tambak, Kecamatan Sedati, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Unit ini didirikan pada 14 Agustus 1991 dan mengalami pertumbuhan signifikan selama empat tahun, hingga akhirnya diresmikan pada 18 Agustus 1995 dengan pembangunan gedung baru seluas 6.696 m². Bangunan dua lantai tersebut difungsikan sebagai area perkantoran, produksi, penyimpanan, serta fasilitas penunjang lainnya. Lokasi di kawasan Jalan Raya Juanda-Surabaya dipilih karena posisinya yang strategis dan berdekatan dengan Bandar Udara Internasional Juanda, sehingga sangat mendukung operasional layanan *In-flight Catering Service* untuk maskapai penerbangan. Gambar 2 menunjukkan denah lokasi PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya berdasarkan letak geografis bangunannya



Gambar 2. Denah Lokasi PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya
Sumber: Dokumentasi Pribadi

PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya berlokasi tidak jauh dari Jalan Raya Bandara Juanda, sehingga memiliki akses yang sangat dekat menuju Bandar Udara Internasional Juanda. Letaknya yang berdekatan dengan kawasan pemukiman juga memungkinkan sebagian besar karyawan untuk berdomisili di sekitar area perusahaan. Perusahaan berbatasan langsung dengan Jalan Raya Bandara Juanda dan berseberangan dengan Hotel *GreenSA* milik UIN Sunan Ampel Surabaya di bagian utara. Perusahaan berbatasan dengan kompleks ruko milik Surya Inti Permata Juanda di sisi timur; perusahaan berbatasan dengan tanah kosong milik Surya Inti Permata Juanda di bagian barat; serta berbatasan dengan lahan kosong dan berseberangan langsung dengan Perumahan Surya Inti Permata Juanda di sisi selatan. Jalan menuju bandara juga mendukung mobilitas kendaraan operasional seperti *high lift truck* dan kendaraan logistik lainnya, karena kondisi jalan yang sudah beraspal, rata, dan bebas dari lubang.

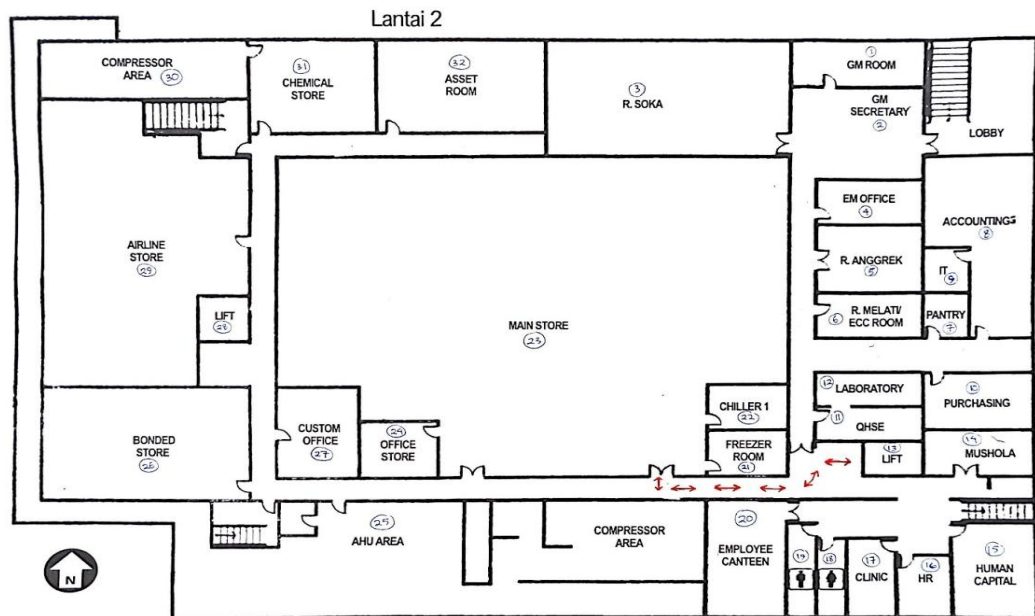
Bangunan PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya terdiri dari dua lantai yang memiliki fungsi berbeda. Lantai pertama sebagai area produksi, *tray set up* dan *dispatch*, area operasional (termasuk standar *uplift* dan *equipment set up*), transportasi, pencucian peralatan (*dishwashing*), teknik dan otomotif, serta area penerimaan barang (*receiving*). Sementara itu, lantai kedua sebagai kantor manajemen, gudang umum dan gudang maskapai, kantin karyawan, serta *bonded room*. Tata letak fasilitas ini dapat dilihat pada Gambar 3 dan Gambar 4.



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

Lantai 1 PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya memusatkan kegiatannya pada area produksi serta ruang penerimaan bahan baku yang mencakup beberapa bagian berikut:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Lobby | 26. Air Blast Freezer (ABF) |
| 2. Receiving Office | 27. Tray Setting |
| 3. Receiving Area | 28. Freezer |
| 4. Order Center | 29. Chiller 13 |
| 5. Pastry & Bakery Office | 30. Hot Kitchen |
| 6. Egg Room | 31. Hot Dishing |
| 7. Chiller 10 | 32. Chiller 7 |
| 8. Dry Store Bakery | 33. Chiller 8 |
| 9. Bakery Room | 34. Blast Chiller |
| 10. Croissant Room | 35. Chiller 6 |
| 11. Pastry Room | 36. Frozen Food Setting |
| 12. Pre-cutting Vegetables | 37. Chiller |
| 13. Koperasi ACS | 38. Poultry |
| 14. Lady's Locker | 39. Butcher |
| 15. Man's Locker | 40. Potwashing |
| 16. Fruit & Vegetable Store | 41. Standar Set Up SSU |
| 17. Dry Store Kitchen | 42. Lift |
| 18. Fruit Room | 43. Equipment Setup |
| 19. Chiller 9 | 44. Hot Kitchen IC |
| 20. Chef Office Area | 45. Boiler Room |
| 21. Chef Office | 46. Dishwashing |
| 22. Ice Cube Maker Room | 47. Trolley Washing |
| 23. MTSU Store | 48. Garbage |
| 24. Meal Tray Set Up MTSU | 49. Loading Dock |
| 25. Final Holding Room | |



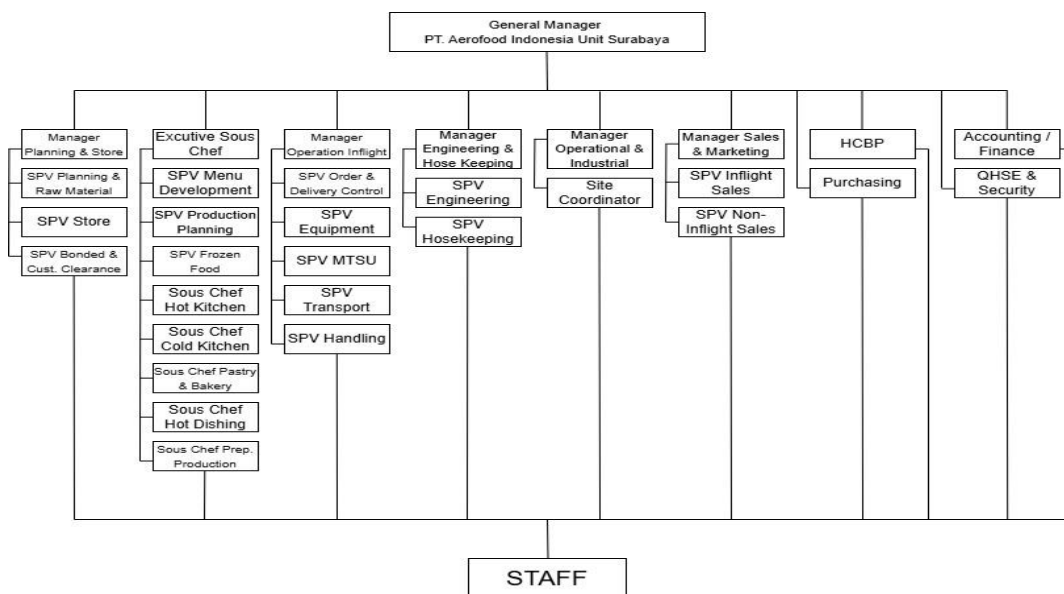
Gambar 4. Tata Letak Lantai 2 PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya
Sumber: PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya, 2025.

Area lantai 2 pada PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya berfungsi sebagai pusat aktivitas manajemen, yang terdiri atas beberapa unit berikut.

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. General Manager (GM) Room | 19. Male Toilet |
| 2. GM Secretary Room | 20. Employee Canteen |
| 3. Ruang Soka | 21. Freezer Room |
| 4. EM Office | 22. Chiller Store |
| 5. Ruang Anggrek | 23. Main Store |
| 6. Ruang Melati/ECC Room | 24. Store Office |
| 7. Staff Pantry | 25. Air Handling Unit (AHU) Area |
| 8. Accounting Staff Room | 26. Bonded Store |
| 9. IT Room | 27. Custom Office |
| 10. Purchasing | 28. Lift |
| 11. QHSE | 29. Airline Store |
| 12. Laboratorium | 30. Compressor Area |
| 13. Lift | 31. Chemical Store |
| 14. Mushola | 32. Asset Room |
| 15. Human Resource Development Office | 33. Advance Financial Management Office |
| 16. Human Resource Manager Office | 34. Cashier |
| 17. Clinic | 35. Industrial Room |
| 18. Female Toilet | |

1.4.3 Struktur Organisasi

Struktur organisasi memiliki peran krusial dalam sebuah perusahaan karena menggambarkan pembagian tugas serta peran dari seluruh elemen yang terlibat. Di dalamnya tercakup posisi jabatan, alur komando, hubungan antar fungsi kerja, serta tanggung jawab masing-masing individu dalam perusahaan. Susunan struktur organisasi PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya ditampilkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Struktur Organisasi PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya
Sumber: PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya, 2025.

Posisi tertinggi dalam struktur organisasi PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya ditempati oleh *General Manager*. Jabatan ini membawahi 6 manajer dari berbagai departemen, yaitu manajer *planning & store*, manajer operasi *in-flight*, manajer *engineering & housekeeping*, manajer operasi industrial, manajer *sales & marketing*, serta *executive sous chef* yang bertanggung jawab atas bagian produksi. Manajer *planning & store* mengoordinasikan supervisor perencanaan bahan baku, supervisor gudang, serta supervisor *bonded & custom clearance*. Manajer operasi *in-flight* mengawasi beberapa supervisor, termasuk yang bertugas di bagian *order & delivery control*, *preparation*, MTSU (*Meal Tray Set Up*), transportasi, dan *handling*. Manajer *engineering & housekeeping*, tanggung jawabnya mencakup pengawasan supervisor teknik, *housekeeping*, serta *dishwashing*. Manajer operasi industrial bertanggung jawab atas *site coordinator*.

Manajer *sales & marketing* mengelola dua bidang, yaitu penjualan *in-flight* dan *non in-flight* melalui supervisornya masing-masing. *Executive sous chef* mengawasi tim yang terdiri dari supervisor pengembangan menu, supervisor perencanaan produksi, *sous chef* bagian *preparation production*, serta *sous chef* pada tiap unit produksi. Dalam pelaksanaan tugasnya, *General Manager* turut didukung oleh beberapa divisi lain yang langsung berada di bawah koordinasinya, yaitu: *divisi purchasing*, *Human Capital Business Partner* (HCBP), akuntansi/keuangan, serta *Quality Health Safety Environment* (QHSE) & keamanan. Uraian tanggung jawab masing-masing bagian dalam struktur organisasi PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya dijelaskan pada bagian berikutnya:

1. *General Manager*

PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya dipimpin oleh *General Manager* SUB yang memiliki wewenang sebagai pengambil keputusan akhir dan membawahi sejumlah manajer dari berbagai divisi.

2. *Purchasing*

Divisi *purchasing* bertanggung jawab atas pengadaan bahan baku dari para vendor, yang mencakup proses negosiasi harga dan pengelolaan administrasi pembelian. Divisi ini terdiri atas *Head Procurement*, *Food and Beverages Purchaser*, *Fruits Vegetables and Frozen Food Purchaser*, serta *Stationary and Engineering Product Purchaser*. Dalam pelaksanaannya, divisi ini bekerja sama dengan divisi *Kitchen*, *Store*, *QHSE*, *Receiving*, dan *Accounting* untuk memastikan seluruh kebutuhan bahan baku produksi dapat dipenuhi.

3. *Human Capital Business Partner* (HCBP)

Divisi ini meliputi bagian *Recruitment*, *Training Development*, *Employee Administration*, *Payroll*, dan *General Affairs*. Tugas utamanya adalah mengelola seluruh hal yang berkaitan dengan sumber daya manusia di perusahaan.

4. *Accounting/Finance*

Divisi keuangan terdiri dari berbagai subbagian seperti *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*, dan *Head Information Technology*. Divisi ini bertanggung jawab atas pengelolaan keuangan, kontrol biaya, serta pencatatan dan pelaporan transaksi dengan *Supplier*

5. *Quality Health Safety Environment (QHSE) & Security*

QHSE bertanggung jawab langsung kepada *General Manager* dalam memastikan mutu makanan dan minuman. Tugasnya mencakup pengawasan dari bahan baku hingga produk akhir, penerapan K3LH, serta keamanan area kerja. QHSE dibagi menjadi beberapa bagian, yaitu:

- *Quality Control (QC)*: Mengawasi mutu bahan dan produk jadi serta melakukan validasi dan koreksi bila diperlukan.
- *Quality Assurance (QA)*: Mengendalikan mutu melalui pemeriksaan dokumen QC dan menangani keluhan dari pihak maskapai.
- *Health Safety Environment (HSE)*: Bertugas menilai insiden kecelakaan, mengelola limbah, serta memastikan kepatuhan terhadap standar keselamatan kerja.
- *Laboratorium*: Melakukan pengujian mikrobiologi terhadap produk, peralatan, dan sanitasi karyawan.

6. *Planning & Store*

Divisi ini bertanggung jawab atas perencanaan kebutuhan bahan baku dan pengelolaan stok. Mereka menjembatani koordinasi antara produksi dan penerimaan barang, melakukan inventarisasi rutin, serta memantau kondisi stok guna memastikan kelancaran proses produksi.

7. *Production*

Bagian produksi menangani kegiatan dari awal hingga akhir proses pembuatan makanan, meliputi area *Pre-Production* (persiapan bahan), *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen*, *Hot Dishing*, *Pastry & Bakery*, *Standard Set Up*, dan *Meal Tray Set Up (MTSU)*. Setiap bagian dipimpin oleh kepala yang bertanggung jawab atas kelancaran proses operasional.

8. *Engineering & Housekeeping*

Divisi *engineering & housekeeping* menangani aspek teknis yang berkaitan dengan peralatan produksi dan transportasi. Mereka juga bertugas dalam pengawasan dan pemeliharaan seluruh area serta peralatan agar tetap berfungsi optimal demi mendukung kelancaran produksi.

9. *Sales & Marketing*

Divisi ini terbagi menjadi *Sales In-flight*, *Non In-flight*, dan *Industrial Site*. Masing-masing bertugas merencanakan dan menjalankan strategi pemasaran

serta promosi untuk produk dan layanan PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya di berbagai segmen pasar.

1.4.4 Ketenagakerjaan

PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya memiliki total tenaga kerja sebanyak 271 orang, yang dikelompokkan berdasarkan departemen dan bagian sebagaimana terlihat pada Gambar 5. Karyawan di perusahaan ini terdiri dari dua jenis status kepegawaian, yaitu karyawan tetap dan karyawan kontrak. Karyawan tetap adalah pegawai yang memiliki masa kerja hingga batas waktu umur 54 tahun yang ditetapkan sebagai standar umur pensiun di perusahaan, dengan jumlah aktif sebanyak 60 orang. Sementara itu, karyawan kontrak adalah pekerja yang memiliki masa kerja selama 6 bulan, dan perpanjangan kontraknya bergantung pada evaluasi kinerja selama periode kerja sebelumnya. Saat ini, jumlah karyawan kontrak yang aktif mencapai 30 orang.

Saat periode tertentu seperti musim haji (sekitar bulan April hingga Juni), perusahaan menambah jumlah tenaga kerja untuk memenuhi kebutuhan layanan penerbangan Haji. Terdapat 70 karyawan kontrak tambahan yang ditugaskan khusus untuk menangani operasional Haji pada tahun ini. Struktur tenaga kerja di perusahaan ini terbagi menjadi dua kelompok, yaitu karyawan bagian *Office* yang bekerja di kantor lantai dua, dan karyawan bagian *Production* yang bertugas di lantai satu. Karyawan *Office* bekerja tanpa sistem *shift*, sedangkan karyawan *Production* dibagi menjadi empat *shift* kerja. Pembagian waktu kerja tiap *shift* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jam Kerja Karyawan PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya

Karyawan	Pembagian Shift	Jam Kerja
<i>Office</i>	<i>None</i>	08.00 – 17.00
	Shift I	06.00 – 14.00
<i>Production</i>	Shift II	10.00 – 18.00
	Shift III	12.00 – 20.00
	Shift IV	13.00 – 21.00

Sumber: PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya, 2025.

Jam kerja yang tercantum pada Tabel 1 diterapkan secara menyeluruh untuk seluruh karyawan, baik yang berstatus tetap maupun kontrak. Terdapat perbedaan dalam jumlah hari kerja antara karyawan *office* dan *production*. Karyawan *office* menjalankan sistem kerja lima hari dalam seminggu dengan dua hari libur, sedangkan karyawan *production* bekerja selama enam hari dengan satu hari libur. Apabila terjadi peningkatan kebutuhan produksi, karyawan bagian *production*

dapat dijadwalkan untuk bekerja lembur atau menambah jam kerja. Volume produksi layanan *in-flight catering* bersifat fluktuatif, tergantung pada jadwal penerbangan, kondisi maskapai, serta permintaan penumpang. Sistem penggajian di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya disesuaikan dengan jenjang posisi, dengan mengacu pada Upah Minimum Kabupaten/Kota (UMK) Sidoarjo tahun 2025 sebesar Rp4.870.511,00, dan nominal tertinggi berkisar Rp25.000.000-Rp30.000.000 per bulan.

Proses perekrutan tenaga kerja di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya dilakukan secara fleksibel dan menyesuaikan kebutuhan produksi, yang dipengaruhi oleh jumlah penerbangan tiap maskapai. Apabila suatu *section* memerlukan tambahan personel, maka divisi tersebut akan mengajukan permintaan kepada Divisi HCBP yang kemudian meneruskannya kepada manajemen pusat. Seleksi calon karyawan melibatkan sesi wawancara yang dihadiri oleh perwakilan dari Divisi HCBP dan divisi terkait. Kandidat yang dinyatakan lolos seleksi diwajibkan menyerahkan dokumen pendukung, salah satunya adalah surat keterangan sehat. Khusus untuk karyawan di bagian produksi yang menangani makanan secara langsung (*Food Handler*), juga diwajibkan menyerahkan hasil pemeriksaan *rectal swab*. Langkah ini bertujuan untuk memastikan seluruh karyawan baru bebas dari penyakit yang dapat mencemari produk makanan.

Evaluasi kinerja pegawai dilaksanakan secara berkala, setidaknya dua kali dalam satu tahun. Hasil dari evaluasi ini digunakan sebagai acuan untuk merancang program pelatihan rutin bagi karyawan, yang bertujuan untuk meminimalkan kesalahan akibat faktor manusia. Penilaian ini juga berperan penting dalam memastikan konsistensi kinerja karyawan dalam mendukung pencapaian visi, misi, serta tujuan PT Aerofood Indonesia. Di samping evaluasi kinerja, PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya juga menyediakan sejumlah fasilitas yang merupakan hak bagi setiap karyawan, antara lain:

1. Fasilitas Kesehatan

PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya menyediakan fasilitas kesehatan bagi karyawan yang meliputi BPJS dan pemeriksaan kesehatan rutin (*Medical Check Up*). BPJS mencakup Jaminan Hari Tua, Jaminan Kematian, Jaminan Kecelakaan Kerja, dan Jaminan Pensiun. Pemeriksaan kesehatan massal dilakukan setiap tahun untuk seluruh karyawan. Selain itu, karyawan di bagian produksi juga

menjalani pemeriksaan tambahan berupa *rectal swab* setiap enam bulan sekali. Upaya ini bertujuan untuk memastikan bahwa para pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi berada dalam kondisi kesehatan yang baik serta mencegah kemungkinan kontaminasi pada produk akhir.

2. Fasilitas Produksi

Untuk mendukung kegiatan produksi, perusahaan menyediakan berbagai atribut kerja pribadi seperti seragam, sepatu keselamatan (*safety shoes*), penutup rambut (*hair net*), masker, sarung tangan, mantel kerja (*overcoat*), dan rompi. Seluruh perlengkapan ini merupakan bagian dari standar keselamatan dan kebersihan kerja yang diterapkan perusahaan guna menjaga keamanan pekerja serta menjamin mutu produk. Dengan pemberian fasilitas ini, PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya memastikan lingkungan kerja yang higienis dan aman bagi seluruh personel produksi.