

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

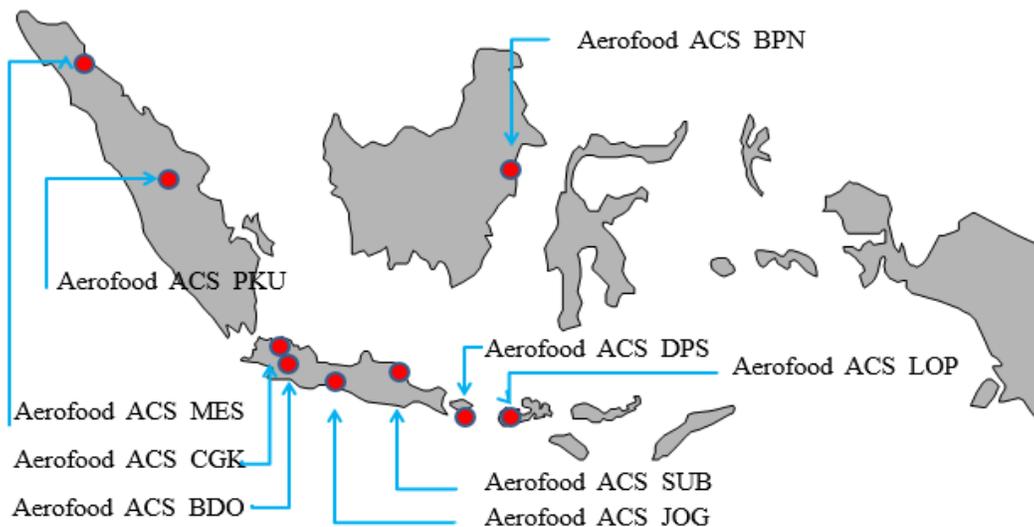
Jasa industri catering pada saat ini sedang banyak diminati oleh perusahaan yang membutuhkan layanan penyedia makanan dan minuman. Menurut data yang dilansir oleh BPS pada tahun 2019 mengenai penyediaan makanan dan minuman di Jawa Barat terdapat 107 usaha catering yang tersedia dengan skala layanan menengah besar. Menurut keputusan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/VI/2011 tentang persyaratan *Hygiene Sanitasi* Jasa Boga, 2011. Jasa boga ataupun catering ialah industri atau perorangan yang melaksanakan aktivitas pengelolaan makanan yang dihidangkan di luar tempat usaha atas dasar pesanan.

Industri jasa boga dapat dibedakan menjadi 3 (tiga) kategori, yaitu golongan A adalah industri jasa boga skala kecil, kemudian golongan B yaitu industri jasa boga dengan skala besar, dan yang terakhir golongan C yaitu industri jasa boga skala besar sekali atau biasa dikenal dengan industri yang melayani maskapai penerbangan. Di Indonesia terdapat beberapa perusahaan catering yang memasok kebutuhan makanan dan minuman ke dalam pesawat, salah satunya yaitu PT. Aerowisata Indonesia unit Bandung yang biasa dikenal dengan nama PT. Aerofood ACS unit Bandung.

Pada tahun 2020 terdapat kasus virus Covid-19 di Indonesia yang cukup mengkhawatirkan, menurut data yang dilansir dari Halodoc virus Covid-19 dinilai cukup membahayakan karena dapat mengakibatkan kematian. Maka dari itu pada tanggal 31 Maret 2020, Presiden Joko Widodo mengesahkan Peraturan Pemerintah Nomor 21 Tahun 2020 yang berisi pengaturan Pembatasan Sosial Berskala Besar sebagai tanggapan terhadap pandemi Covid-19. Kemudian terbitlah peraturan yang melarang bandara untuk beroperasi pada

tanggal 25 April 2020 sampai tanggal 20 Agustus 2020. Dikarenakan peraturan tersebut diterbitkan maka hal tersebut berdampak kepada industri *inflight catering*, karena tidak adanya pesawat yang melakukan penerbangan sehingga industri *inflight catering* mengalami penurunan pemesanan makanan yang signifikan, yang awalnya memproduksi makanan dengan jumlah 300 pax perminggu namun saat ini hanya memproduksi 90 pax dalam satu minggu nya, saat ini penulis tertarik untuk meneliti industri katering yang melakukan pelayanan untuk maskapai penerbangan, perusahaan tersebut adalah PT. Aerofood ACS unit Bandung.

PT. Aerofood ACS adalah salah satu perusahaan yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman bertaraf internasional untuk maskapai penerbangan. Pada mulanya tahun 1947 Bandar Udara Halim Perdana kusuma dibuka dan kemudian membuat usaha gabungan antara maskapai Garuda Indonesia dengan *Dairy Farm* yang bernama *Garuda Dairy Farm Catering Service* setelah sempat berubah nama menjadi PT. Angkasa Citra Sarana *Catering Serving*, pada tahun 1991 perusahaan ini beroperasi dengan nama ACS (*Aerowisata Catering Services*) untuk membantu penyediaan makanan dan minuman maskapai penerbangan.



Gambar 1. 1 Peta Pelayanan In-Flight Catering PT. Aerofood ACS

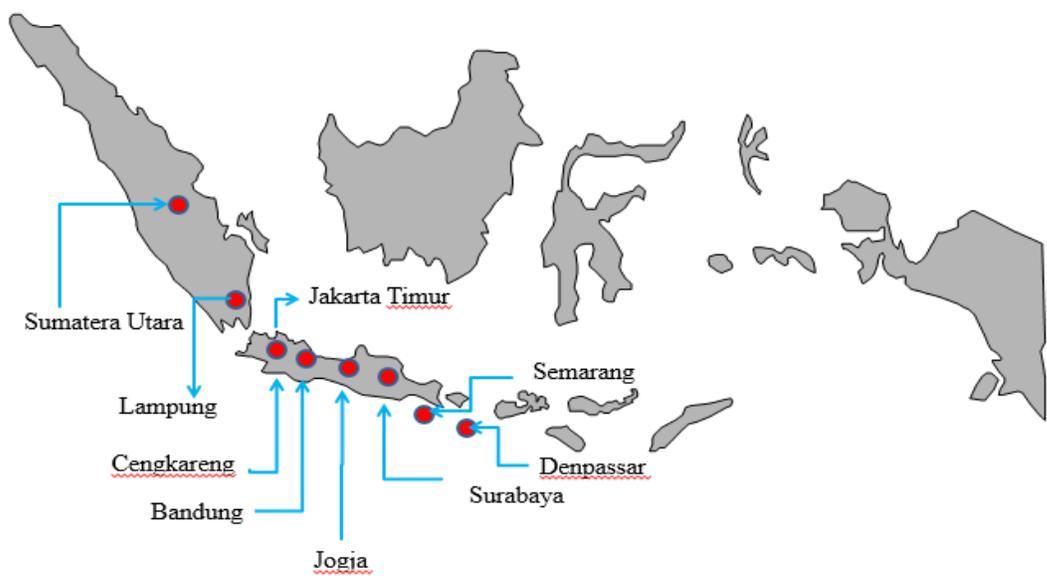
Sumber: PT. Aerofood ACS Februari (2021)

Gambar diatas merupakan peta pelayanan *In-Flight Catering* Oleh PT. Aerofood ACS. PT. Aerofood ACS memiliki cabang di beberapa kota Indonesia, yaitu 3 di Jakarta, Denpasar, Surabaya, Bandung, Medan, Pakanbaru, Balikpapan, Jogja, Batam, Makassar, dan Solo. Sebagai bukti penjaminan mutu, Aerofood ACS telah mempunyai sertifikat ISO 9001:2008 (*Quality Management System*) yang diperoleh sejak tahun 1997, dan sertifikat ISO 22000:2005 (*Food Safety Management System*) sejak tahun 2008.

Salah satu kota yang merupakan area layanan *in-flight catering* Aerofood ACS adalah Kota Bandung. PT. Aerofood ACS unit Bandung bertempat di Jl. Aruna No.34, Husein Sastranegara, Bandung. PT. Aerofood ACS unit Bandung mulai beroperasi sejak tahun 2010 hingga saat ini. PT. Aerofood ACS unit Bandung merupakan salah satu unit Aerofood ACS yang kecil karena tidak memiliki kapasitas sebesar PT Aerofood ACS unit Cengkareng, Bali ataupun Surabaya. Selain itu, maskapai penerbangan yang dilayani oleh PT. Aerofood ACS

unit Bandung pun tidak banyak, PT. Aerofood ACS unit Bandung melayani 2 maskapai penerbangan, yaitu Garuda Indonesia, Citilink, dan ada satu maskapai penerbangan yang akan bekerja sama yaitu Silk Air. Pada masing-masing maskapai penerbangan memiliki *menu cycle* yang berbeda, dan jenis makanannya pun berbeda. PT. Aerofood ACS unit Bandung menyediakan makanan berjenis *coffee break* yang dimana di dalam paket tersebut terdapat beberapa jenis makanan ringan dan juga memasok makanan berjenis *main course* disesuaikan dengan jarak penerbangan suatu pesawat seperti dari Bandung menuju Kualanamu, lalu untuk paket *coffee break* diberikan kepada penerbangan jarak pendek seperti Bandung menuju Denpasar tidak dikenakan biaya tambahan dikarenakan harga paket tersebut sudah termasuk kedalam harga tiket pesawat menumpang.

Untuk pelayanan maskapai penerbangan penulis mencantumkan data penerbangan kemana saja dari beberapa maskapai yang dilayani oleh PT. Aerofood ACS unit Bandung, diantaranya yaitu Sumatera Utara, Lampung, Jakarta Timur, Cengkareng, Jogjakarta, Surabaya dan Denpasar, berikut untuk peta penerbangannya.



Gambar 1. 2 Penerbangan Yang Dilayani Oleh PT. Aerofood ACS unit Bandung

Sumber : Data Olahan Peneliti

Gambar diatas merupakan peta penerbangan maskapai Garuda Indonesia dan Citilink ke berbagai daerah di Indonesia. Untuk memenuhi standar kualitas yang diberikan oleh pihak maskapai penerbangan, PT. Aerofood ACS unit Bandung membutuhkan bahan yang bagus dan masih segar supaya produk yang dihasilkan dapat mencapai target kualitas yang diharapkan. Untuk merealisasikan hal tersebut sebuah perusahaan harus mempunyai alur rantai pasok yang terstruktur dimulai dari bahan yang datang kemudian diolah dan menjadi produk yang siap dihidangkan kepada konsumen, untuk proses tersebut dinamakan rantai pasok pangan.

Manajemen logistik menurut García, Hernández, & Hernández, (2013) adalah bagian dari manajemen rantai pasok, tujuan dari rantai pasok yaitu merencanakan, menerapkan, dan pengendalian pada proses dan penyimpanan yang efektif dan efisien dari aliran pada penyimpanan barang, dan informasi yang saling terkait diantara titik asal dan konsumen dapat untuk memenuhi permintaan pelanggan. Dalam industri makanan dan minuman proses tersebut dikenal dengan istilah *food supply chain* menurut sebuah perusahaan makanan dan minuman dapat membantu lancarnya proses suatu barang hingga sampai ditangan konsumen akhir serta untuk memberikan informasi yang tepat demi menghindari ketidak pastian permintaan produk, keterlambatan datangnya bahan pangan sehingga terhambatnya waktu produksi, penerapan rantai pasok pangan ditunjukkan untuk menjadikan sebuah perusahaan bekerja secara efisien. Berdasarkan pemaparan di atas dapat dikatakan bahwa manajemen rantai pasok merupakan sebuah proses pengadaan bahan baku, bahan setengah jadi yang didapatkan dari *supplier* sedangkan produk jadinya akan didistribusikan untuk konsumen. Rantai pasok

memiliki tujuan untuk menyerahkan atau mengirimkan suatu produk secara tepat waktu ke konsumen sehingga hingga konsumen puas, upaya manajemen rantai pasok yang efektif ialah menjadikan pemasok sebagai mitra kerja dalam strategi perusahaan menurut Sarwoko (2019).

Sebuah perusahaan catering yang dapat menjalankan *food supply chain* dengan baik, dapat memberikan dampak yang baik untuk aliran suatu barang atau jasa. Dampak tersebut dapat membuat perusahaan lebih terstruktur dan terkoordinasi untuk proses yang sedang berjalan dengan efektif dan efisien. Perusahaan juga membutuhkan hubungan yang baik dengan para pemasok atau distributor untuk menghasilkan kerja sama yang baik, dan membantu sebuah perusahaan dapat mencapai tujuan yang diinginkan.

Pada saat ini dapur produksi PT. Aerofood ACS unit Bandung memiliki waktu operasional 2 sampai 6 jam pada hari Rabu dengan jumlah 90 pax, pada saat operasional berlangsung membutuhkan penerapan alur *food supply chain* untuk membantu lancar nya produksi, maka dari itu terdapat faktor yang dapat mempengaruhinya, dimulai dari bagian *procurement* atau bagian pengadaan bahan. Bagian ini adalah salah satu bagian yang cukup penting untuk dapat memberi pengaruh alur proses produk. Oleh sebab itu bagian *procurement* harus memastikan bahan yang dibutuhkan oleh bagian produksi merupakan bahan yang segar dan waktu kedatangan bahan diharuskan untuk tepat waktu supaya tidak terjadinya keterlambatan melakukan pengiriman kepada konsumen.

Adapun tinjauan awal yang peneliti lakukan di PT. Aerofood ACS unit Bandung, peneliti melakukan wawancara secara langsung dengan karyawan *procurement* dan *marketing*. Berikut beberapa penjelasan mengenai aktifitas *food supply chain* di PT. Aerofood ACS unit Bandung. Pada awal pandemi Covid-19, beberapa maskapai penerbangan memberhentikan jadwal penerbangannya yang mengakibatkan pada beberapa bahan baku

yang sudah disiapkan sebelumnya seperti *juice* sunkist, kacang bali, kacang *mix* garuda dan sayuran yang pada akhirnya tidak bisa digunakan kembali dikarenakan barang sudah rusak. Lalu pernah terjadi *overcost* pada beberapa bahan karena PT. Aerofood ACS unit Bandung terlambat untuk melakukan pembayaran sehingga bagian *procurement* belanja secara langsung, biasanya akan terjadi perbedaan harga yang cukup jauh dari harga *supplier* yang sudah bekerja sama sebelumnya dengan harga di toko yang menimbulkan *over budget* pada pembelian bahan.

Kesalahan pada bahan segar kerap kali terjadi dalam melakukan pengadaan bahan baku, seperti sayuran yang kurang segar dan sudah layu, kemudian keterlambatan *supplier* dalam mengantarkan bahan makanan yang berpotensi menghambat alur *food supply chain*. Dikarenakan turunnya penumpang pesawat pada masa pandemi dapat memberikan pengaruh produksi makanan yang cukup besar kepada PT. Aerofood ACS unit Bandung sehingga bagian *procurement* mengurangi beberapa *supplier* dan mencari *supplier* yang memiliki kebijakan dalam pembayaran dengan tenggat waktu yang cukup lama, dan juga mencari *supplier* yang dapat memenuhi kebutuhan bahan selain bahan yang *supplier* tersebut kuasai. Dikarenakan penurunan penumpang pesawat maka penerbangan pun menjadi berkurang. Sehingga untuk saat ini PT. Aerofood ACS unit Bandung lebih sering menyediakan bahan untuk *top up* kepada pesawat yang kekurangan bahan makanan seperti air mineral, dan *coffee break*.

Ketidakpastian untuk penyediaan makanan ke dalam pesawat dapat menimbulkan permasalahan yang menyebabkan perusahaan kurang maksimal dalam beroperasi. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui bagaimana alur penerapan *food*

supply chain, kemudian bagaimana kondisi alur *food supply chain* pada PT. Aerofood ACS unit Bandung.

Adapun pembahasan yang ingin dibahas oleh penulis yaitu bagaimana *Standar Operation Procedure* (SOP) tentang *food supply chain* yang dimiliki oleh PT. Aerofood ACS unit Bandung, kemudian bagaimanakah penerapan yang dilakukan secara langsung oleh PT. Aerofood ACS unit Bandung apakah sudah sesuai dengan SOP yang dimiliki namun jika kurang sesuai apakah alasan yang membuat penerapan tersebut tidak sesuai dengan SOP yang dimiliki, kemudian untuk kinerja perusahaan apakah tetap stabil dengan permasalahan yang dihadapi jika tidak stabil bagaimana cara membuat proses kinerja perusahaan untuk *supply chain* agar tetap stabil. Kemudian penulis tertarik untuk mengambil pembahasan ini karena di Bandung hanya memiliki 1 perusahaan yang skala besar dan berkontribusi secara langsung untuk men *supply* makanan kedalam pesawat.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengkaji bagaimana penerapan *food supply chain* pada suatu perusahaan yang bergerak di bidang pengelolaan makanan dan minuman. Oleh sebab itu penulis mengambil tema yang berjudul “**Analisa Penerapan *Food Supply Chain* di *Inflight Catering Service* PT. Aerofood ACS unit Bandung**”

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan diatas, maka peneliti membutuhkan pedoman yang memiliki arah supaya tidak terjadinya pelebaran bahasan masalah yang terlalu luas, maka dalam penelitian ini peneliti hanya berfokus kepada hal sebagai berikut :

1. Bagaimana *Standar Operating Procedure* (SOP) *Food Supply Chain* yang ditetapkan oleh PT. Aerofood ACS unit Bandung?

2. Bagaimana penerapan *Standar Operating Procedure (SOP) Food Supply Chain* pada PT. Aerofood ACS unit Bandung?
3. Bagaimana evaluasi kinerja *Food Supply Chain* pada PT. Aerofood ACS unit Bandung?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari fokus masalah diatas maka peneliti memiliki tujuan untuk melakukan penelitian yaitu sebagai berikut :

1. Tujuan Formal

Untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Program Studi Akomodasi dan Katering.

2. Tujuan Operasional

- a. Mengetahui prosedur penerapan *Food Supply Chain* yang dijalankan oleh PT. Aerofood ACS unit Bandung.
- b. Untuk mengetahui bagaimana kondisi penerapan *Food Supply Chain* pada PT. Aerofood ACS unit Bandung
- c. Untuk mengetahui bagaimana evaluasi kinerja *Food Supply Chain* pada PT. Aerofood ACS unit Bandung.

D. Keterbatasan Penelitian

Pada saat melakukan penelitian ini yaitu masa pandemi Covid-19 dimana penerbangan diseluruh Indonesia ditutup termasuk dengan bandara Husein Sastranegara sehingga PT. Aerofood ACS unit Bandung kurang optimal untuk melakukan pengelolaan produk yang akan didistribusikan kedalam pesawat, maka dari itu penulis menggunakan beberapa data yang dirasa kurang yaitu data dari tahun 2020.

E. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Hasil yang didapatkan dari penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan khususnya dalam ilmu *Food Supply Chain* yang di terapkan di PT. Aerofood ACS unit Bandung, selain itu juga bahan penelitian ini diharapkan agar dapat menjadi referensi bagi peneliti lain untuk mengembangkan penelitian mengenai *Food Supply Chain*.

2. Praktis

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan hasil yang didapatkan dari penelitian ini dapat menjadi acuan bagi perusahaan untuk menerapkan *Food Supply Chain* dengan baik, dan menjadi acuan untuk bahan evaluasi terhadap proses *Food Supply Chain* yang telah diterapkan.