

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab I, pendahuluan berisi latar belakang masalah yang akan diteliti tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi.

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan kebutuhan yang sangat penting dalam kehidupan manusia dan tidak dapat dipisahkan, baik dalam kehidupan perorangan maupun kelompok. Pendidikan adalah suatu unsur yang menjadi peranan penting untuk membentuk dan mengembangkan bangsa yang berkualitas agar dapat menjamin kelangsungan hidup suatu negara.

Satuan pendidikan adalah layanan pendidikan yang menyelenggarakan pendidikan pada jalur formal, non formal dan informal pada jenjang dan jenis pendidikannya. Jalur pendidikan formal merupakan jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Pendidikan tinggi merupakan jenjang pendidikan yang mencakup program pendidikan diploma, sarjana, magister, spesialis dan doktor.

Salah satu lembaga pendidikan formal pada jenjang pendidikan tinggi adalah Universitas Pendidikan Indonesia (UPI). UPI merupakan salah satu lembaga pendidikan tinggi yang menghasilkan tenaga kependidikan. UPI terdiri dari 6 fakultas, salah satunya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK). Salah satu jurusan yang berada dalam naungan FPTK adalah Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

Departemen PKK memiliki 3 program studi yaitu program studi Pendidikan Tata Boga, program studi Pendidikan Tata Busana. dan program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Salah satu mata kuliah yang terdapat pada Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga adalah Praktek Industri, dimana seluruh mahasiswa melakukan Praktek Industri ditempat yang sudah bekerjasama dengan Departemen PKK seperti *Aerofood ACS*, BMC, dan beberapa Restoran hotel yang terdapat di kota Bandung.

Nova Dwicahyani , 2016

**PENERAPAN PENGETAHUAN PENGGUNAAN ALAT PADA PROSES PRODUKSI DI AEROFOOD ACS
BANDUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Aerofood ACS adalah salah satu Industri yang dipilih oleh penulis untuk melakukan Praktek Industri. Setelah 1 bulan melaksanakan Praktek Industri, penulis mempunyai ketertarikan untuk melakukan penelitian Skripsi di *Aerofood ACS Bandung*.

Aerofood ACS merupakan perusahaan penyedia jasa boga penerbangan berstandar *international* yang berdiri dibawah bendera PT *Aerowisata International (holding company)*. *Aerowisata International* sendiri merupakan group perusahaan Garuda Indonesia.

Sebagai bukti penjaminan mutu, *Aerofood ACS* telah memegang sertifikat ISO 9001: 2008 (*Quality Management System*) yang diperoleh sejak tahun 1997, dan standar ISO 22000: 2005 (*Food Safety Management System*) sejak tahun 2008. Kini *Aerofood ACS* selain memiliki lima *Strategic Business Units (SBU)* yang beroperasi di kota-kota besar di Indonesia yaitu Layanan Boga Penerbangan (*In-flight Catering*), Layanan Boga Industri (*Industrial Catering*), *Inflight Service Total Solution* (penyedia jasa logistik), *Food & Beverages Service Retail* dan *Laundry*.

Aerofood ACS sebagai perusahaan dalam bidang *Inflight Catering Service*, mempunyai visi untuk menjadi penyedia jasa layanan makanan kualitas premium di Asia Tenggara, maka dari itu *Aerofood ACS* membentuk misi yang salah satunya adalah memaksimalkan implementasi “IFRESH” (*Integrity, Fast, Reliable, Effective & Efficient, Service Excellence and Hygiene*).

IFRESH merupakan enam elemen yang menjadi pegangan bagi pegawai dalam melaksanakan tugas mereka, dan enam elemen ini pulalah yang telah menghantarkan perusahaan untuk mencetak begitu banyak prestasi bisnis.

Aerofood ACS sangat memperhatikan keamanan makanan, sanitasi *hygiene* dan K3 (keamanan, kesehatan dan keselamatan kerja) dalam kegiatan produksinya. *Aerofood ACS* adalah salah satu perusahaan yang memberikan banyak pelatihan kepada para pegawainya agar mempunyai pengetahuan yang cukup dalam melakukan pekerjaannya. Contohnya pelatihan K3 (keamanan, kesehatan dan keselamatan kerja) yang didalamnya dibahas mengenai penggunaan

peralatan yang baik dan benar, *sanitasi hygiene*, pelatihan *basic cooking*, pelatihan HACCP dan masih banyak lagi.

Pada saat penulis melakukan Praktek Industri di *Aerofood ACS* Bandung salah satu yang teramati adalah dalam hal penggunaan alat. Dalam setiap alur produksi seluruh karyawan akan menggunakan peralatan, baik peralatan kecil maupun besar. Sebaiknya untuk seluruh karyawan yang telah mendapatkan pelatihan tentang penggunaan alat dapat mengoperasikannya dengan sangat baik dan benar. Namun saat proses produksi masih ada pegawai yang belum mengaplikasikan dengan baik dan benar cara menggunakan seluruh alat yang ada, seperti menggunakan *planetary mixer* yang sesuai dengan fungsi dan prosedur penggunaannya. Benar tidaknya pegawai dalam menggunakan alat akan berpengaruh pada hasil akhir produk yang dihasilkan. Jika dalam proses produksi seluruh pegawai menggunakan alat sesuai dengan fungsinya, maka produk pun akan menjadi sempurna, maupun sebaliknya. Hal ini yang melatarbelakangi penulis dalam melakukan penelitian untuk mengetahui sejauh mana pegawai dapat menggunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

Penulis sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga belajar mengenai Peralatan Boga, K3 (keamanan, kesehatan dan keselamatan kerja) dan Sanitasi dan *Hygiene* tentu mengetahui bahwa penggunaan peralatan yang dilakukan oleh pegawai tersebut dapat berpengaruh pada hasil akhir makanan. Latar Belakang dari penulisan skripsi ini yaitu untuk mengetahui sejauh mana karyawan *Aerofood ACS* melakukan penerapan pengetahuan hasil pelatihan K3 (keamanan, kesehatan dan keselamatan kerja) yang didalamnya terdapat materi mengenai prosedur penggunaan alat pada produksi makanan di *Aerofood ACS* Bandung.

B. Rumusan Masalah

Luasnya masalah dalam penelitian ini serta keterbatasan tenaga dan waktu, maka perlu adanya pembatasan masalah yang kemudian dituangkan kedalam rumusan masalah pada Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Produksi Makanan di *Aerofood ACS* Bandung. Rumusan masalah yang dimaksud akan diungkapkan dalam penelitian ini, sehingga diperoleh masalah yang jelas. Masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penerapan pengetahuan

penggunaan alat meliputi *kitchen equipment* pada proses persiapan produksi makanan (*preparation equipment*) dan *kitchen equipment* pada proses pengolahan produksi makanan (*processing equipment*) di *Aerofood ACS Bandung*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan Umum penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi berupa data atau gambaran mengenai pengetahuan karyawan dalam menggunakan alat di *Aerofood ACS* Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini untuk memperoleh informasi, data atau gambaran tentang :

- a. Penerapan pengetahuan penggunaan dan pemeliharaan *kitchen equipment* pada proses persiapan produksi makanan (*preparation equipment*) di *Aerofood ACS* Bandung.
- b. Penerapan pengetahuan penggunaan dan pemeliharaan *kitchen equipment* pada proses pengolahan produksi makanan (*processing equipment*) di *Aerofood ACS* Bandung.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak yang berkaitan dengan penelitian ini, meliputi:

1. *Aerofood ACS* Bandung : hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan kontribusi tentang penerapan pengetahuan *kitchen equipment* pada saat persiapan dan pengolahan makanan di *Aerofood ACS* Bandung .
2. Peneliti : hasil dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan peneliti khususnya mengenai *kitchen equipment* pada saat proses persiapan dan pengolahan makanan.
3. Mata kuliah teknologi peralatan boga : mengetahui gambaran mengenai penerapan pengetahuan penggunaan alat dalam *Inflight Catering* khususnya di *Aerofood ACS*.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi yang dibuat disesuaikan dengan cakupan disiplin ilmu di Universitas Pendidikan Indonesia yang terdiri dari:

1. BAB I berisi tentang pendahuluan, berisi latar belakang masalah yang akan diteliti, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi
2. BAB II memaparkan kajian pustaka, berisi mengenai teori yang sedang dikaji dan kedudukan masalah penelitian dalam bidang ilmu yang diteliti.
3. BAB III menjelaskan metodologi penelitian, berisi penjabaran yang rinci terkait metode penelitian.
4. BAB IV merupakan hasil penelitian dan pembahasan terdiri dari dua hal utama, yaitu pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan berkaitan dengan masalah penelitian, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, serta pembahasan atau analisis temuan.
5. BAB V berisi kesimpulan dan saran menyajikan penafsiran dan pemahaman penelitian terhadap hasil analisis temuan penelitian.
6. Daftar pustaka memuat berbagai sumber literature seperti buku sumber, artikel, jurnal, dokumentasi resmi, atau sumber-sumber dari internet yang pernah digunakan dalam penulisan karya tulis ilmiah.
7. Daftar lampiran berisi semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan, hasil-hasilnya menjadi suatu karya ilmiah.