

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Perusahaan merupakan suatu organisasi yang memiliki berbagai macam tujuan dengan ditunjang oleh segala bentuk aktivitas di dalamnya yang diarahkan demi tercapainya tujuan dari perusahaan. Dalam usaha pencapaian tujuan tersebut diperlukan berbagai macam faktor, salah satunya adalah perusahaan memiliki pegawai yang kompeten agar dapat memberikan kontribusi dalam pencapaian visi dan misi. *Aerofood ACS* merupakan salah satu perusahaan yang dituntut untuk memberikan hasil produksi yang maksimal dan berkualitas, maka dalam pencapaian hal tersebut dibutuhkan pegawai yang kompeten dalam melakukan tahapan pelaksanaan fungsi serta penerapan alur kerja atau prosedur dengan baik dan benar.

Aerofood ACS merupakan salah satu perusahaan penyedia jasa boga penerbangan berstandar *international* yang berdiri di bawah bendera PT *Aerowisata International (holding company)*. *Aerowisata International* sendiri merupakan group perusahaan Garuda Indonesia. Kini *Aerofood ACS* melayani 18 maskapai penerbangan domestik dan internasional termasuk Garuda. *Aerofood ACS* sebagai perusahaan yang bergerak dalam bidang *Inflight Catering Service* memiliki visi untuk menjadi penyedia jasa layanan makanan kualitas premium di Asia Tenggara, maka dari itu *Aerofood ACS* menetapkan misi yang salah satunya adalah memaksimalkan implementasi “IFRESH” (*Integrity, Fast, Reliable, Effective & Efficient, Service Excellence and Hygiene*).

Integrity yaitu selalu mengedepankan nilai kejujuran sebagai bagian integral. *Fast* yaitu selalu memberikan respon yang cepat dan akurat. *Reliable* yaitu selalu menjunjung komitmen tinggi untuk para konsumen. *Effective and Efficiency* yaitu dibangun atas nilai dan prinsip secara efektif untuk mendapatkan efisiensi. *Service Excellence* yaitu selalu menghadirkan keunggulan layanan.

Hygiene yaitu selalu menggunakan standar higienis yang ketat dan tanpa kompromi.

Penulis dapat menyimpulkan bahwa *Aerofood ACS* sangat mengedepankan kepentingan untuk kepuasan para konsumen dan memperhatikan setiap tahapan pengolahan bahan makanan berjalan sesuai dengan prosedur yang telah dibuat atau ditetapkan oleh perusahaan. Dalam implementasi dari pengolahan bahan makanan yang sesuai dengan prosedur, *Aerofood ACS Bandung* memberikan pelatihan *Basic Cooking* kepada para pegawainya untuk diterapkan dalam setiap alur kerja pada pengolahan bahan makanan demi memberikan hasil yang maksimal dan berkualitas sesuai dengan apa yang telah menjadi tujuan perusahaan.

Winarni, D (2013, hlm. 42) mengemukakan bahwa “pengolahan merupakan proses kerja atau kegiatan yang terarah dan sistematis dalam mempersiapkan hal-hal yang akan dilakukan dalam proses pengolahan makanan agar efektif dan efisien sesuai standar operasional yang telah ditentukan.”

Penulis dapat menyimpulkan bahwa *Basic Cooking* merupakan salah satu bentuk pelatihan yang diberikan oleh pihak manajemen untuk menjamin pelaksanaan pengolahan bahan makanan berjalan sesuai dengan tahapan yang telah ditetapkan sehingga dapat memberikan jaminan hasil produksi yang baik dan berkualitas serta aman bagi konsumen. Prinsip penerapan *Basic Cooking* yang dilakukan oleh manajemen *Aerofood ACS* bertujuan agar alur kerja pada pengolahan bahan makanan dapat berjalan sesuai dengan tahapan yang telah menjadi prosedur seperti pada proses *receiving* (penerimaan bahan makanan), *storing* (penyimpanan bahan makanan), *cooking* (pengolahan makanan), *blast chilling* (penyimpanan makanan), dan *dishing* (pemorsian dan pengemasan).

Proses *Basic Cooking* di *Aerofood ACS Bandung* berkaitan dengan bagaimana alur yang seharusnya terkontrol mulai dari penerimaan bahan makanan dari *supplier*, penyimpanan bahan makanan sesuai dengan kelompoknya dan pengeluaran bahan makanan dari gudang untuk pemasakan sesuai resep, serta pengemasan makanan yang telah jadi/masak sebelum di distribusikan ke masing-masing maskapai yang memesan makanan.

Program pelatihan *Basic Cooking* diselenggarakan selama 2 jam dengan penyampaian materi teori menggunakan metode ceramah dan diskusi, pegawai yang telah melaksanakan pelatihan diharapkan mampu meningkatkan kinerja di masing-masing divisi untuk menghasilkan produk makanan yang berkualitas.

Hasil pelatihan *Basic Cooking* ini akan menjadi sebuah acuan bagi pegawai dalam melaksanakan setiap kegiatan pengolahan bahan makanan agar berjalan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Konsep penerapan *Basic Cooking* saat pengolahan bahan makanan sangat dituntut untuk dimiliki oleh setiap pegawai karena pada dasarnya *Aerofood ACS* merupakan salah satu industri yang sangat memperhatikan alur kerja pada pengolahan bahan agar makanan yang dihasilkan berkualitas.

Penulis telah melakukan kegiatan Praktek Industri di *Aerofood ACS* Bandung, dari berbagai macam hal yang dapat diamati salah satunya adalah penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* yang diterapkan pada tahapan pelaksanaan pengolahan bahan makanan. Dalam setiap proses pengolahan bahan, penerapan *Basic Cooking* harus diikuti dan ditaati oleh seluruh pegawai khususnya penjamah makanan, karena pada setiap tahapan proses pengolahan bahan terdapat hal-hal yang harus diperhatikan secara mendasar agar hasil produksi dapat maksimal.

Sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang juga belajar mengenai *Basic Cooking* dalam mata kuliah Dasar Boga tentu mengetahui bahwa sangat penting pengolahan bahan makanan yang sesuai dengan tahapan yang telah ditetapkan karena dapat berpengaruh pada hasil produksi. Latar belakang dari penulisan skripsi ini yaitu untuk melakukan penelitian agar dapat mengetahui sejauh mana para pegawai *Aerofood ACS* Bandung menerapkan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada saat pengolahan bahan makanan di *Aerofood ACS* Bandung.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian permasalahan yang telah dijelaskan, maka penulis mengidentifikasi masalah. Dengan demikian rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pengolahan bahan makanan yang meliputi *receiving* (penerimaan bahan

makanan), *storing* (penyimpanan bahan makanan), *cooking* (pengolahan makanan), *blast chilling* (penyimpanan makanan), dan *dishing* (pemorsian dan pengemasan).

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai dari rumusan masalah harus jelas, sehingga menunjukkan adanya hal yang akan diperoleh setelah penelitian ini selesai. Adapun tujuan penelitian ini, adalah:

Memperoleh gambaran penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pengolahan bahan makanan dalam setiap pelaksanaan proses oleh pegawai yang bertugas pada divisi yang menjadi tanggung jawabnya, diantaranya:

- 1) Proses *receiving* (penerimaan bahan makanan)
- 2) Proses *storing* (penyimpanan bahan makanan)
- 3) Proses *cooking* (pengolahan makanan)
- 4) Proses *blast chilling* (penyimpanan makanan)
- 5) Proses *dishing* (pemorsian dan pengemasan).

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk pengalaman yang berkaitan dengan penelitian ini, adalah:

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, pengalaman, dan gambaran bagi peneliti serta dapat menerapkannya pada diri sendiri melalui proses dan hasil penelitian ini mengenai penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pengolahan bahan makanan.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi yang dibuat disesuaikan dengan pedoman penulisan karya tulis ilmiah di Universitas Pendidikan Indonesia tahun 2015 yang terdiri dari:

1. BAB I, berisi tentang pendahuluan, memaparkan latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, 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.

Daftar lampiran berisi semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan, hasil-hasilnya menjadi suatu karya ilmiah.