Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

Team project ©2017
Dony Pratidana S. Hum | Bima Agus Setyawan S. IIP

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 PT Aerofood ACS Indonesia

Aerofood ACS merupakan salah satu anak perusahaan dari Garuda Indonesia. Dengan pengalamannya selama 40 tahun sebagai penyedia *airline catering* bertaraf internasional, Aerofood ACS sebagai bagian dari maskapai penerbangan Garuda Indonesia telah berhasil dan selalu menjaga reputasi perusahaan untuk menghadirkan layanan kelas premium untuk produk makanan dan minuman terbaik di kelasnya.

2.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan

PT Aerofood ACS berdiri pada 1974 dan sudah beberapa kali ganti nama. Sebagai perusaha9an bertaraf internasional yang sangat memerhatikan aspek keamanan, keselamatan, kenyamanan pelanggan, ACS sudah mengantongi *Quality Management System* (ISO22000- 2005 dan ISO 9001-2008), Sertifikat Halal MUI, *Health Safety Environment* Program dan Sistem Pengamanan *International Aviantion Security*.

Aerofood ACS adalah salah satu perusahaan di bidang olahan makanan dan jasa. Olahan makanan tersebut hanya sebatas untuk industri, dan pesawat terbang. Oleh karena itu perusahaan ini juga memperhatikan masalah *higiene* dan sanitasi untuk menjaga keamanan pangan. *Higiene* dan sanitasi yang

Implementasi sap mm..., Christirani Carollina, FTI UMN, 2017

diberlakukan oleh ACS sangat ketat, mulai dari barang masuk hingga produk tersebut sudah siap untuk dikonsumsi oleh konsumen. Selain itu penanganan bahan mentah di ACS sesuai dengan prosedur yang ada, sehingga ACS sudah menerapkan HACCP dalam perusahaannya.

PT. ACS merupakan unit usaha dari PT. Aerowisata yang juga anak perusahaan Garuda Indonesia yang bergerak dalam bisnis catering untuk penerbangan. PT. Aero Catering Service (atau juga Aerofood) beroperasi sejak pada tahun 1974 hingga saat ini telah mempekerjakan sebanyak 1.365 karyawan. Kantor pusat dan pusat produksi ACS di Jakarta berada di area Bandara Internasional Soekarno – Hatta, Cengkareng. Selain di Jakarta, PT. ACS juga memiliki cabang di berbagai kota di Indonesia diantaranya di Balikpapan, Bandung, Denpasar, Medan, Surabaya dan Yogyakarta.

PT. AEROFOOD *Aero Catering Service* (ACS) termasuk industri catering berskala Internasional. Dengan adanya *menu special* yang ditawarkan AEROFOOD *Aero Catering Service* (ACS), maka akan menambah pengakuan konsumen bahwa catering ini dapat memberikan apa saja yang dibutuhkan oleh konsumen. Bagi konsumen yang mempunyai kondisi khusus (penderita diabetes dan kolesterol), pola makannya bisa tetap terjaga. Selain itu, Sistem Jaminan Halal (SJH) juga merupakan salah satu aspek yang sangat penting untuk diperhatikan. Hal ini dikarenakan mayoritas penduduk negeri ini adalah muslim, dimana seorang muslim sangat memperhatikan mengenai kehalalan makanan yang dikonsumsinya. Dengan adanya jaminan bahwa makanan tersebut halal, maka hak seorang muslim

Implementasi sap mm..., Christirani Carollina, FTI UMN, 2017

dapat dipenuhi sehingga kepercayaan konsumen muslim terhadap produk AEROFOOD – *Aero Catering Service* (ACS) selalu terjaga.

2.1.2 Visi dan Misi Perusahaan

- **Visi**

  Menjadi penyedia jasa makanan dan layanan berkualitas premium di Asia Tenggara

- **Misi**

a. Operasional yang prima kepada Garuda Indonesia dan *customer* lainnya.

b. Membangun kedekatan hubungan untuk kemitraan jangka panjang.

c. Memaksimalkan nilai-nilai perusahaan untuk kepentingan para *stakeholder* melalui implementasi IFRESH sebagai *corporate culture.*

2.1.3 Jenis Produk Perusahaan

a. Inflight Catering

Aktivitas bisnis Aerofood ACS dalam kategori ini termasuk menyediakan lebih dari 1,5 juta porsi makanan per bulan pada 40 perusahaan penerbangan komersial. Aerofood ACS berhasil memposisikan *brand* nya sebagai penyedia katering dengan kualitas premium yang inovatif, dengan layanan yang disesuaikan dengan keinginan spesifik para *customer* Aerofood ACS.

Aerofood ACS hanya menggunakan bahan-bahan makanan terbaik dan segar langsung dari produsennya untuk menjawab tuntutan *in-flight food*

Implementasi sap mm..., Christirani Carollina, FTI UMN, 2017

yang sehat dan berkualitas tinggi. Saat ini, Aerofood ACS memiliki delapan (8) fasilitas *inflight* untuk skala operasional yang berbeda, seperti Jakarta, Denpasar, Surabaya, Medan, Balikpapan, Yogyakarta, Bandung dan Lombok yang sudah dioperasikan.

b. Industrial Catering

Brand Aerofood ACS sudah identik dengan layanan katering premium bagi industri tambang dan migas, *town catering*, dan juga industri Rumah Sakit. Saat ini, Aerofood ACS melayani lebih dari satu juta staf dan *customer* dari dua jenis industri di atas, dengan layanan terintegrasi yang mencakup lingkup yang luas, dari mengelola kantin di lokasi dan pelayanan *housekeeping*, hingga pemeliharaan dan *laundry* untuk kamp pertambangan maupun asrama *offshore*.

Selain memersiapkan hidangan yang memenuhi standar nutrisi dan kesehatan yang tinggi, divisi *catering* industrial Aerofood ACS juga memberikan layanan konsultasi untuk membantu pengerjaan konstruksi dapur rumah sakit agar memenuhi semua persyaratan keamanan dan kesehatan.

c. Garuda Support

Aerofood ACS menerapkan konsep *In-flight Service Total Solution* (ISTS) pada divisi Garuda Support. Dengan konsep ini, perusahaan memaksimalkan keahlian dan kapasitasnya dalam layanan pengadaan, penyimpanan dan distribusi.Dengan menerapkan konsep ISTS, perusahaan

Implementasi sap mm..., Christirani Carollina, FTI UMN, 2017

memberikan layanan manajemen *in-flight logistic* dalam penanganan peralatan makan, layanan dan pengadaan suplai kabin, *dry goods*, dan distribusi minuman dan bahan makanan.

First Class dan Executive Lounge adalah fasilitas-fasilitas lain dari divisi ini yang menawarkan fasilitas kelas dunia dilengkapi dengan business center berikut ruang rapat dan dukungan TI terkini, area relaksasi, area istirahat yang dilengkapi dengan *shower*, ruang ASI, area bagasi dan ruang beribadah. ACS Laundry, dengan dua fasilitas berskala besar di Jakarta dan Denpasar beroperasi untuk menyediakan layanan kebutuhan-kebutuhan laundry. Layanan ini juga diperuntukan untuk kebutuhan-kebutuhan laundry di hotel-hotel dan restoran-restoran. Kedua fasilitas ini menggunakan mesin-mesin terkini untuk mendayagunakan air yang telah dimurnikan dan disaring untuk menjamin tingkat kebersihan maksimal.

d. Dapur Selera

Di Dapur Selera, tamu akan diajak untuk memanjakan lidah mereka dengan cita rasa sederet menu Indonesia yang diolah dengan resep otentik tapi tetap memiliki sentuhan kontemporer. Di Dapur Selera, tamu dapat menikmati kekayaan ragam hidangan dari berbagai tempat di nusantara. Diolah dengan menggunakan bahan makanan yang terbaik dan terpilih, semua hidangan di Dapur Selera disajikan di tengah atmosfir yang sangat bersahabat.

Implementasi sap mm..., Christirani Carollina, FTI UMN, 2017

2.1.4 Tenaga Kerja

Tenaga Kerja yang ada di PT. Aerofood Indonesia berjumlah total 2232 orang yang kemudian dibagi bagi kedalam setiap divisi atau bagian. Status Tenaga Kerja di PT. Aerofood terbagi dari 3 jenis yaitu :

a. Tenaga Ahli Daya
b. Perjanjian Kerja Waktu Tertentu
c. Karyawan Tetap

2.1.5 Waktu Operasi

PT. Aerofood Indonesia seperti perusahaan pada umumnya memiliki kantor (*office*) untuk bagian administratif dan juga pabrik sebagai lokasi pembuatan produk. Kantor dan pabrik ini memiliki jam kerja yang berbeda, bila di kantor kegiatan berlangsung layaknya jam kerja manusia ± 8 jam perhari. Tetapi pada bagian pabrik kegiatan produksi berlangsung selama 24 jam dengan metode pergantian tenaga kerja (*shift*) seperti di uraikan seperti berikut:

a. Dalam satu hari : 24 Jam
b. Dalam satu minggu : 7 Hari Kerja

Uraian shift tenaga kerja:

A. Office Hours :

08.0 IB – 17.00 WIB

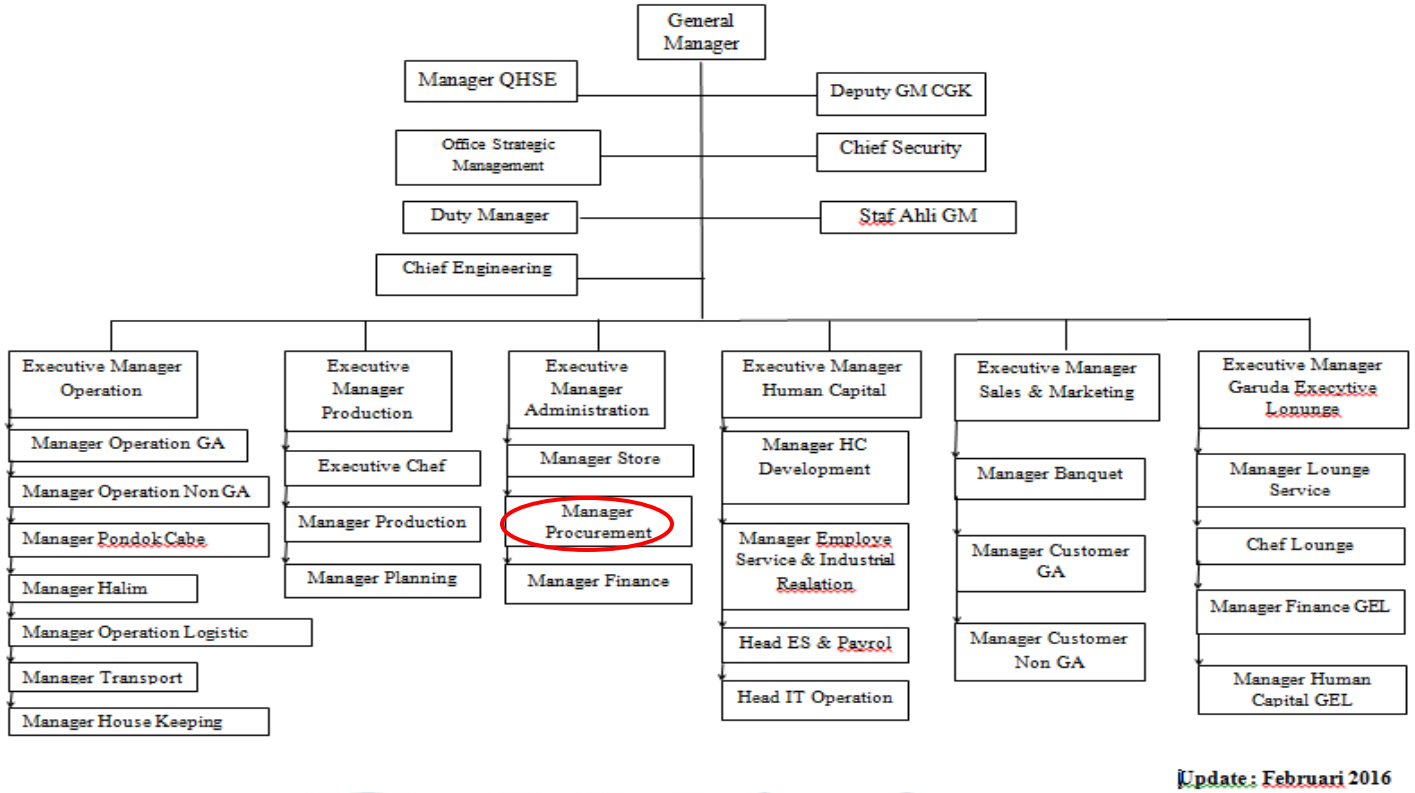
UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA

B. Jam Produksi :

1. 08.00 WIB – 16.00 WIB (*Shift* I, 1 Jam Istirahat)
2. 16.00 WIB – 24.00 WIB (*Shift* II, 1 Jam Istirahat)
3. 24.00 WIB – 08.00 WIB (*Shift* III, 1 Jam Istirahat)

UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

2.2 Struktur Organisasi



Gambar 2.1 Struktur Organisasi

UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA

Dari struktur organisasi di atas penulis berada dalam sebuah department yang bernama *Business Process & System Integration*. Department tersebut berada dalam naungan divisi *Executive Manager Production.*

UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA