

**IMPLEMENTASI KEGIATAN MEAL TRAY SET UP
TERKAIT PEMENUHAN STANDARD FOOD SAFETY**



UMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

LAPORAN MBKM

Riga Abdullah Singawinata

00000059590

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA
TANGERANG
2024**

**IMPLEMENTASI KEGIATAN MEAL TRAY SET UP
TERKAIT PEMENUHAN STANDARD FOOD SAFETY**



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

LAPORAN MBKM

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh

Gelar Sarjana Manajemen

Riga Abdullah Singawinata

00000059590

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA
TANGERANG
2024**

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Dengan ini saya,

Nama : Riga Abdullah Singawinata

Nomor Induk Mahasiswa : 00000059590

Program studi : Manajemen

Laporan MBKM Penelitian dengan judul:

IMPLEMENTASI KEGIATAN MEAL TRAY SET UP TERKAIT PEMENUHAN STANDARD FOOD SAFETY

merupakan hasil karya saya sendiri bukan plagiat dari karya ilmiah yang ditulis oleh orang lain, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar serta dicantumkan di Daftar Pustaka.

Jika di kemudian hari terbukti ditemukan kecurangan/ penyimpangan, baik dalam pelaksanaan maupun dalam penulisan laporan MBKM, saya bersedia menerima konsekuensi dinyatakan TIDAK LULUS untuk laporan MBKM yang telah saya tempuh.

Tangerang, 16 Mei 2024

A 1000 Rupiah Indonesian postage stamp with a signature over it. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'REPUBLIK INDONESIA', '1000', 'METERAI TEMBEL', and the serial number '770B3ALX122094490'.

Riga Abdullah Singawinata

NUSANTARA

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan MBKM dengan judul
IMPLEMENTASI KEGIATAN MEAL TRAY SET UP TERKAIT
PEMENUHAN STANDARD FOOD SAFETY

Oleh

Nama : Riga Abdullah Singawinata
NIM : 00000059590
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Bisnis

Telah disetujui untuk diajukan pada
Sidang Ujian Magang Universitas Multimedia Nusantara

Tangerang, 17 Mei 2024

Pembimbing



Ir. D. Wim Prihanto, M.M.

NIDN: 0312126610

Ketua Program Studi Manajemen



Purnamaningsih S.E., M.S.M., C.B.O.

NIDN: 0323047801

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan MBKM dengan judul
IMPLEMENTASI KEGIATAN MEAL TRAY SET UP TERKAIT
PEMENUHAN STANDARD FOOD SAFETY

Oleh

Nama : Riga Abdullah Singawinata
NIM : 00000059590
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Bisnis

Telah diujikan pada hari Jumat, 7 Juni 2024
Pukul 09.00 s/d 10.00 dan dinyatakan
LULUS
Dengan susunan penguji sebagai berikut.

Pembimbing



Ir. D. Wim Prihanto, M.M.

NIDN: 0312126610

Penguji



Putu Yani Pratiwi, S.T., M.M.

NIDN: 0314018302

Ketua Program Studi Manajemen



Purnamaningsih S.E., M.S.M., C.B.O.

NIDN: 0323047801

iii

HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Multimedia Nusantara, saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Riga Abdullah Singawinata
NIM : 00000059590
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Bisnis
Jenis Karya : Laporan MBKM

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Multimedia Nusantara Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

IMPLEMENTASI KEGIATAN MEAL TRAY SET UP TERKAIT PEMENUHAN STANDARD FOOD SAFETY

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Universitas Multimedia Nusantara berhak menyimpan, mengalih media / format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tangerang, 16 Mei 2024

Yang menyatakan,


Riga Abdullah Singawinata

N U S A N T A R A

KATA PENGANTAR

Puji Syukur atas selesainya penulisan laporan magang ini dengan judul: “Implementasi Kegiatan Meal Tray Set Up Terkait Pemenuhan Standard Food Safety” dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Jurusan Manajemen Pada Fakultas Bisnis Universitas Multimedia Nusantara. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan tugas akhir ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ninok Leksono, selaku Rektor Universitas Multimedia Nusantara.
2. Dr. Florentina Kurniasari T, S.Sos., MBA, selaku Dekan Fakultas Bisnis Universitas Multimedia Nusantara.
3. Ibu Purnamaningsih S.E.,M.S.M., C.B.O., selaku Ketua Program Studi Manajemen Universitas Multimedia Nusantara.
4. Bapak Ir. D. Wim Prihanto,M.M. sebagai Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan dan motivasi atas terselesainya laporan MBKM ini.
5. PT Purantara Mitra Angkasa Dua yang telah memberikan pengalaman praktik kerja magang yang berharga bagi penulis.
6. Bapak Mingki F. Tanod, selaku Direktur Utama PT Purantara Mitra Angkasa Dua.
7. Bapak Ferdy Fahdrian, selaku CFO PT Purantara Mitra Angkasa Dua.
8. Bapak Werry Orbani, selaku COO PT Purantara Mitra Angkasa Dua.
9. Bapak Sandya Mega Putra, sebagai Pembimbing Lapangan, serta Bapak Yusfrizal selaku GM Operations, yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi atas terselesainya laporan MBKM ini.
10. Ibu Suci Nurani, selaku Head of Human Capital, beserta Tim Human Capital, Pak Agus dan Mba Silvi yang telah membantu segala proses

administrasi demi kelancaran program praktik magang serta terselesainya laporan MBKM ini.

11. Ibu Ria Antika, selaku Head of Marketing, beserta Tim Marketing, Pak Hanif, Pak Heri, Mba Ica, dan Bang Fachrul yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan ilmu mengenai *in-flight catering*, perusahaan, dan klien.
12. Bapak Yusuf Alhamdani, selaku Ketua Tim Handling Etihad siang, beserta Tim, Pak Ferry, Bang Erwin, Bang Irwin, Bang Heri, dan Bang Ade, yang telah memberikan bimbingan, arahan, ilmu, dan pengalaman mengenai seluruh kegiatan juga administrasi dalam proses *handling* makanan, dan *equipment* pada dunia aviasi dan *in-flight catering* khususnya pada maskapai Etihad.
13. Rekan-rekan kerja yang senantiasa memberikan bimbingan, ilmu, dan berbagi pengalaman mengenai bidang *in-flight catering*.
14. Keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan MBKM ini.
15. Teman-teman yang telah memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan MBKM ini tepat waktu.

Terima kasih saya sampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung saya selama menjalani praktik kerja magang. Saya menyadari bahwa laporan MBKM ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, saya sangat menghargai kritik dan saran yang dapat menjadi pembelajaran untuk masa depan. Terima kasih juga kepada para pembaca yang telah meluangkan waktu untuk membaca laporan MBKM Penelitian ini. Semoga karya ilmiah ini dapat bermanfaat sebagai sumber informasi dan inspirasi bagi pembaca.

Tangerang, 11 Juni 2024


Riga Abdullah Singawinata

IMPLEMENTASI KEGIATAN MEAL TRAY SET UP TERKAIT PEMENUHAN STANDARD FOOD SAFETY

(Riga Abdullah Singawinata)

ABSTRAK

Program magang sangat penting bagi mahasiswa untuk mempersiapkan diri memasuki dunia kerja dengan memberikan pengalaman praktik yang memperkaya pengetahuan dan keterampilan. Program ini memungkinkan mahasiswa untuk menguji teori yang dipelajari di kelas melalui aplikasi langsung dalam lingkungan profesional. Salah satu perusahaan yang menyediakan kesempatan magang yang relevan dengan peminatan manajemen operasional adalah PT. Purantara Mitra Angkasa Dua, penyedia jasa in-flight catering di Bandara Internasional Soekarno-Hatta. Tugas-tugas yang dilakukan meliputi *meal tray set up, loading, unloading, dan equipment set up*. Dalam konteks *food safety*, khususnya proses *meal tray set-up*, perusahaan telah mengimplementasikan prinsip-prinsip HACCP. Hal ini menunjukkan kepatuhan perusahaan terhadap standar keamanan makanan yang ditetapkan untuk melindungi kesehatan penumpang. Meskipun demikian, pemantauan berkelanjutan tetap diperlukan untuk memastikan semua aspek CCP terkontrol dengan baik. Secara keseluruhan, magang ini menunjukkan adanya kesesuaian antara teori dan praktik, namun tetap membutuhkan perhatian lebih pada implementasi menyeluruh guna memastikan keamanan makanan yang optimal.

Kata kunci: Magang, Manajemen Operasional, *Food Safety*, HACCP

IMPLEMENTATION OF MEAL TRAY SET UP ACTIVITIES IN COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY STANDARDS

(Riga Abdullah Singawinata)

ABSTRACT (English)

Internship programs are essential for students to prepare for entering the workforce by providing practical experience that enriches their knowledge and skills. These programs allow students to test the theories learned in the classroom through direct application in a professional environment. One company offering relevant internship opportunities in operational management is PT. Purantara Mitra Angkasa Dua, an in-flight catering provider at Soekarno-Hatta International Airport. The tasks performed include meal tray set up, loading, unloading, and equipment set up. In the context of food safety, particularly the meal tray set-up process, the company has implemented HACCP principles. This demonstrates the company's compliance with established food safety standards to protect passenger health. However, continuous monitoring is still required to ensure all CCP aspects are well-controlled. Overall, this internship shows an alignment between theory and practice but still requires more attention to comprehensive implementation to ensure optimal food safety.

Keywords: Internship, Operation Management, Food Safety, HACCP

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT (English)</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Maksud dan Tujuan Kerja Magang	2
1.3. Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang.....	3
1.3.1. Waktu Pelaksanaan Magang	3
1.3.2. Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang.....	3
1.4. Sistematika Penulisan	4
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	6
2.1. Sejarah Singkat Perusahaan.....	6
2.1.1. Visi Misi.....	9
2.2. Struktur Organisasi Perusahaan.....	10
2.3. Dasar Teori	10
BAB III PELAKSANAAN KERJA MAGANG	13
3.1. Kedudukan dan Koordinasi	13
3.2. Tugas dan Uraian Kerja Magang.....	13
3.3. Kendala yang Ditemukan	20
3.4. Solusi atas Kendala yang Ditemukan	21
3.5. Laporan Utama	21

BAB IV SIMPULAN DAN SARAN.....	25
4.1. Simpulan.....	25
4.2. Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	30



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tugas Kerja Magang

13



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi PT Purantara Mitra Angkasa Dua	10
Gambar 3.1 Economy class meal tray (Ilustrasi)	15
Gambar 3.2 Trolley (Ilustrasi)	16
Gambar 3.3 Airline Security Seal (Ilustrasi)	17
Gambar 3.4 Business Class Equipment (Ilustrasi)	19
Gambar 3.5 Bagan alir tahapan tugas kerja magang	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Surat Pengantar MBKM – MBKM 01	30
Lampiran B. Kartu MBKM – MBKM 02	31
Lampiran C. Daily Task MBKM – MBKM 03	32
Lampiran D. Lembar Verifikasi Laporan MBKM – MBKM 04	43
Lampiran E. Surat Penerimaan MBKM (LoA)	44
Lampiran F. Pengecekan Hasil Turnitin	45
Lampiran H. Daily Task (Marketing)	48

