

ABSTRACT

Obligation of PT. Purantara Mitra Angkasa Dua as a member of IFCA is follow all thing which written in International Flight Catering Associations (IFCA) and International Food Service Association (IFSA) World Food Safety Guidelines where there is some clauses arranging problem how In-Flight Catering guarantees that only raw material according to Standard Product Specifications (SPS) which is accessible to the next production process. It's difficult to getting supplier with match with Standard International Flight Catering Association (IFCA) and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in Indonesia forces PT. Purantara Mitra Angkasa Dua to indirectly follows in repair of system in supplier which in later will affect is positive to quality of product or raw material received.

Therefore writer interests to observed factors the happening of variance at the time of applying of standard IFCA and HACCP in PT. Purantara Mitra Angkasa Dua. From result of research with having stock data obtained by direct in research object and method applied is descriptive method hence can be identified some unconformabilities between standards IFCA and HACCP with the implementation in PT. Purantara Mitra Angkasa Dua.

The variance is Supplier audited after some supply product or production process need raw material, the weakness of GMP applying (Good Manufacturing Practice, GHP (Good Hygiene Practice) which is fundamental system in producing product nor food and beverage raw material, frequently purchasing department per forced to deliver local product nor raw material with quality below Standard Product Specifications (SPS).

After variance successfully is identified so writer try to determines determinant factors quality of food product yielded by PT. Purantara Mitra Angkasa Dua.

ABSTRAK

Kewajiban PT. Purantara Mitra Angkasa Dua sebagai anggota IFCA adalah mengikuti segala sesuatu yang tercantum di *International Flight Catering Associations (IFCA) and International Food Service Association (IFSA) World Food Safety Guidelines* dimana beberapa klausul nya mengatur masalah bagaimana *In-Flight Catering* menjamin bahwa hanya bahan baku yang sesuai dengan *Standard Product Specifications (SPS)* lah yang dapat masuk ke proses produksi berikutnya. Sulit nya mendapatkan *supplier* yang sesuai dengan *Standard International Flight Catering Association (IFCA)* dan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* di Indonesia memaksa PT. Purantara Mitra Angkasa Dua untuk secara tidak langsung ikut dalam perbaikan system di *supplier* yang pada gilirannya nanti akan berdampak positif terhadap kualitas produk atau bahan baku yang diterima.

Oleh karena itu penulis tertarik untuk meneliti faktor-faktor terjadinya variansi pada saat penerapan standar *IFCA* dan *HACCP* di PT. Purantara Mitra Angkasa Dua. Dari hasil penelitian dengan berbekal data-data yang diperoleh langsung di objek penelitian dan metode yang digunakan adalah metode deskriptif maka dapat diidentifikasi beberapa ketidaksesuaian antara standar *IFCA* dan *HACCP* dengan implementasinya di PT. Purantara Mitra Angkasa Dua.

Variansi tersebut adalah *Supplier* diaudit setelah beberapa lama memasok produk atau bahan baku keperluan proses produksi, lemah nya penerapan *GMP (Good Manufacturing Proctice, GHP (Good Haygine Practice)* yang merupakan sistem dasar dalam memproduksi produk atau pun bahan baku makanan dan minuman, sering kali bagian *purchasing* terpaksa mendatangkan produk atau pun bahan baku lokal dengan kualitas dibawah *Standard Product Specifications (SPS)*.

Setelah variansi tersebut berhasil diidentifikasi maka selanjutnya penulis mencoba menentukan faktor-faktor penentu mutu produk makanan yang dihasilkan oleh PT. Purantara Mitra Angkasa Dua.

Ruperssembahkan untuk :

*Mami
tencinta.....*

*Terima kasihku atas kesabaran,
dorongan dikala aku lemah,
Doa mu yang tak pernah putus,
Sayang dan Cinta yang tak ada
batas
Sampai aku berhasil menyelesaikan
Studiku ini
Hanya Allah yang dapat
membalasnya....amin...*

PENGESAHAN KARYA AKHIR

Judul : FAKTOR - FAKTOR TERJADINYA VARIANSI PADA SAAT PENERAPAN
STANDAR IFCA (INTERNATIONAL FLIGHT CATERING ASSOCIATION)
DAN HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)
DI PT. PURANTARA MITRA ANGKASA DUA

Nama : Masagus Zakhrowi Sonny

Nim : 55106110109
Program : Magister Manajemen
Tanggal : Agustus 2008

Mengesahkan
Ketua Program Studi Magister Manajemen

Dr. Ir. Har Adi Basri, M.Ec.

Pembimbing

Dr. Ir. Dana Santoso, M.Eng, Sc.

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini, menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa semua pernyataan dalam karya akhir ini :

Judul : FAKTOR - FAKTOR TERJADINYA VARIANSI PADA SAAT PENERAPAN STANDAR *IFCA (INTERNATIONAL FLIGHT CATERING ASSOCIATION)* DAN *HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)* DI PT. PURANTARA MITRA ANGKASA DUA

Nama : Masagus Zakhrowi Sonny
Nim : 55106110109
Program : Magister Manajemen
Tanggal : Agustus 2008

Merupakan hasil studi pustaka, penelitian lapangan, dan karya sendiri dengan bimbingan Komisi Dosen Pembimbing yang ditetapkan dengan surat keputusan Direktur Program Magister Manajemen Universitas Mercu Buana.

Karya ilmiah ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada program sejenis di perguruan tinggi lainnya. Semua informasi, data dan hasil pengolahannya yang digunakan, telah dinyatakan secara jelas sumbernya dan dapat diperiksa kebenarannya.

Jakarta, Agustus 2008

Masagus Zakhrowi Sonny

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah S.W.T karena hanya dengan Rahmat dan Hidayah-Nya lah penulis dapat menyelesaikan Tesis ini dengan baik. Penyusunan Tesis ini merupakan salah satu persyaratan dalam

menyelesaikan Program Pascasarjana Program Magister Manajemen di Universitas Mercu Buana.

Untuk memenuhi persyaratan tersebut diatas maka dengan penuh pertimbangan penulis mengambil objek penelitian di PT. Purantara Mitra Angkasa Dua dengan konsentrasi Manajemen Produksi dan Operasi yang membahas masalah Penerapan Standar *IFCA* dan *HACCP* di bagian *Purchasing* dan *Receiving*.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tesis ini masih terdapat banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna, mengingat kemampuan penulis yang terbatas untuk dapat memahami seluruh permasalahan yang terdapat dalam tesis ini.

Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih dan rasa hormat yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tesis ini, terutama kepada :

1. Bapak Dr. Ir. H. Suharyadi, M.S. selalu Rektor Universitas Mercu Buana
2. Bapak Dr. Ir. Har Adi Basri, M.Ec. selaku Ketua Program Studi Magister Manajemen
3. Bapak Dr. Ir. Dana Santoso, M.Eng, Sc. selaku Dosen Pembimbing
4. Mami tercinta Efida Jamaris, SH
5. Istriku tercinta Amanda Anastasia
6. Masayu Zaeda, A.Md dan Alsadri, A.Md serta Assyifa Rania tercinta

7. Rekan-rekan dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak ternilai harganya.

Akhirnya penulis berharap agar Tesis ini dapat bergunabagi kita semua, amien...

Jakarta, Agustus 2008

Masagus Zakhrowi Sonny

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Abstract	ii
Abstrak	iii
Lembar Persembahan	iv
Lembar Pengesahan	v
Lembar Pernyataan	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi	ix

Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar	xiii
Daftar Lampiran	xiv

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	8
1.3. Maksud dan Tujuan Penyusunan Karya Akhir	9
1.4. Manfaat dan Kegunaan Karya Akhir	9
1.5. Sistematika Penulisan	10

BAB II DESKRIPSI PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Perusahaan	12
2.2. Lingkup Bidang Usaha	14
2.3. Sumber Daya	15
2.4. Tantangan Bisnis	16
2.5. Bisnis Proses	19

BAB III KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESA

3.1 Tinjauan Teoritis terhadap Permasalahan yang dihadapi Perusahaan	19
3.2 Kerangka Pemikiran	40

BAB IV DISKUSI DAN ANALISIS

4.1	Pemilihan Supplier	
	41	
4.2	Evaluasi Supplier	
	45	
4.3	Audit terhadap proses produksi supplier	
	47	
4.4	Re-tender secara berkala	
	49	
4.5	<i>Standard Operating Procedure</i> dibagian <i>purchasing</i>	
	50	
4.6	<i>Standard Operating Procedure</i> dibagian <i>receiving</i>	
4.6.1	Penerimaan dan penolakan bahan	
	Makanan dari supplier	53
4.6.2	Rejected Report	56
4.7	Hazard Analysis Critical Control Point Manual	60
4.8	Hazard Analysis Critical Control Point Plan	62
4.9	Hazard Analysis Critical Control Point Program	66
4.10	Identifikasi variasi pada saat proses penerapan	
	Standar IFCA dan HACCP di PT. Purantara Mitra	
	Angkasa Dua	67
4.11	Identifikasi faktor-faktor penyebab terjadinya variasi	

Pada saat proses penerimaan di PT. Purantara
Mitra Angkasa Dua

4.11.1	Kualitas bahan baku dari supplier	69
4.11.2	Sumber daya manusia	69
4.11.3	Fasilitas pendukung	70

4.12 Faktor-faktor penentu mutu produk makanan
(Critical To Quality)

4.12.1	Kesesuaian kualitas produk atau bahan baku yang diterima dengan Standard Product Specifications (SPS)	71
4.12.2	Keterampilan pengolahan makanan	72
4.12.3	Keamanan pangan	73
4.6.2	Equipment dan Utensils	

74

BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

5.1.	Kesimpulan	69
5.2.	Rekomendasi	71

DAFTAR PUSTAKA	80
----------------------	----

LAMPIRAN	81
----------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
3.1	<i>Risk Assessment Criteria</i>	26
3.2	Hazard Analysis Table	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 <i>In-Flight Catering Process Flow Diagram</i> PT. Purantara Mitra Angkasa Dua	7
2.1 <i>Bisnis Flow Process</i> PT. Purantara Mitra Angkasa Dua	19
3.1 Proses Persetujuan <i>Supplier</i> menurut <i>IFCA</i>	25
3.2 Kerangka pemikiran menyusun karya akhir	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 <i>Receiving Checklist</i>	7
2 <i>Rejected Report</i>	
3 <i>Product Rejected Report</i>	
4 <i>Supplier Evaluation Form</i>	
5 <i>Vendor Specifications (adm)</i>	
6 <i>Warning Letter To Supplier</i>	
7 HACCP Program	
7.5 Category Baking	
7.6 Category Basic Product	
7.7 Category Cold Meal Pastry	
7.8 Category Cold Snack (Cold Kitchen)	
7.9 Category Frying	
7.10 Category Grilling	
7.11 Category Steaming	
7.12 Category Boiling	
7.13 Category Sauce	
8 <i>Riwayat Hidup</i>	