

PENINGKATAN KESIAPAN KERJA MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA DALAM DAPUR INDUSTRI IN-FLIGHT CATERING

Naila Agustin¹, Tamaraningtyas², Putri Naura Nur Gusfianti³, Nadhea Salsabila⁴
nailaagustin1212@students.unnes.ac.id¹, tamaraningtyas04@students.unnes.ac.id²,
putrinaura711@students.unnes.ac.id³, nadheassbll@students.unnes.ac.id⁴

Universitas Negeri Semarang

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peningkatan kesiapan kerja mahasiswa Pendidikan Tata Boga di lingkungan dapur industri inflight catering. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya kesenjangan antara praktik pembelajaran di kampus dengan tuntutan kerja di industri catering penerbangan yang memerlukan standar operasional prosedur (SOP), higiene, serta ketepatan waktu. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif berdasarkan pengalaman magang. Data diperoleh melalui observasi langsung selama praktik kerja lapangan di industri inflight catering. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan kesiapan kerja mahasiswa, meliputi pemahaman terhadap sistem kerja industri, kemampuan beradaptasi dengan ritme kerja yang cepat, serta terbentuknya sikap profesional seperti disiplin, kerja sama tim, dan tanggung jawab. Dengan demikian, pengalaman magang di industri inflight catering berperan penting dalam meningkatkan kesiapan kerja mahasiswa Pendidikan Tata Boga.

Kata Kunci: Kesiapan Kerja, Pendidikan Tata Boga, Inflight Catering, Dapur Industri, Mahasiswa.

ABSTRACT

This study aims to analyze the improvement of work readiness among culinary education students in an inflight catering industrial kitchen environment. The study is based on the gap between academic practice and the demands of the aviation catering industry, which require strict standard operating procedures (SOP), hygiene, and time efficiency. This research used a descriptive approach based on internship experience. Data were collected through direct observation during field practice in an inflight catering industry. The results show that students experienced an improvement in work readiness, including better understanding of industrial work systems, increased adaptability to fast-paced work environments, and the development of professional attitudes such as discipline, teamwork, and responsibility. Therefore, internship experience in the inflight catering industry plays an important role in improving students' work readiness.

Keywords: Work Readiness, Culinary Education, Inflight Catering, Industrial Kitchen, Students.

PENDAHULUAN

Pesatnya perkembangan industri penerbangan membawa konsekuensi pada meningkatnya kebutuhan layanan pendukung, salah satunya penyediaan makanan melalui sistem in-flight catering. Layanan ini menuntut standar tinggi dalam kualitas, keamanan pangan, serta ketepatan waktu produksi. Makanan yang disajikan tidak hanya harus bercita rasa baik, tetapi juga memenuhi standar higienitas ketat dengan sistem kerja yang efisien dan terstruktur.

Dapur industri penerbangan memiliki karakteristik berbeda dibandingkan dapur pembelajaran di perguruan tinggi. Proses produksi dilakukan dalam skala besar, mengikuti jadwal penerbangan, serta menerapkan SOP yang ketat. Pengendalian suhu, pencegahan kontaminasi silang, dan pengawasan mutu menjadi aspek penting dalam menjamin keamanan pangan. Kondisi ini menuntut tenaga kerja yang tidak hanya terampil secara teknis, tetapi juga mampu beradaptasi dengan lingkungan kerja industri yang dinamis.

Mahasiswa Pendidikan Tata Boga sebagai calon tenaga profesional perlu memiliki kesiapan kerja optimal agar mampu menghadapi tuntutan tersebut. Namun, masih terdapat kesenjangan antara pembelajaran di kampus yang berskala kecil dan fleksibel dengan praktik industri yang cepat, terstandarisasi, serta menuntut kedisiplinan tinggi.

Hal ini menunjukkan perlunya kemampuan adaptasi, pemahaman alur produksi makanan, serta kesiapan menghadapi budaya kerja industri yang menekankan efisiensi dan ketepatan waktu. Kesiapan kerja mencakup keterampilan teknis, sikap profesional, kemampuan bekerja sama, serta manajemen waktu dalam menyelesaikan tugas.

Dengan demikian, diperlukan upaya untuk mendukung peningkatan kesiapan kerja mahasiswa Pendidikan Tata Boga agar sesuai dengan kebutuhan industri, khususnya dapur in-flight catering.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menganalisis peningkatan kesiapan kerja mahasiswa Pendidikan Tata Boga dalam lingkungan dapur industri in-flight catering. Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus pada pemahaman fenomena secara langsung berdasarkan pengalaman praktik kerja lapangan serta kondisi nyata di industri.

Penelitian dilaksanakan di industri in-flight catering PT Aerofood Indonesia (ACS) yang berlokasi di Bandara Internasional Soekarno–Hatta. Subjek penelitian adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang melaksanakan kegiatan magang. Penentuan subjek dilakukan secara purposive sampling, yaitu berdasarkan keterlibatan mahasiswa dalam praktik kerja lapangan di dapur industri penerbangan.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung selama kegiatan magang. Observasi dilakukan terhadap berbagai aspek, meliputi sistem kerja dapur industri, alur produksi makanan, penerapan higiene dan sanitasi, serta proses adaptasi mahasiswa terhadap lingkungan kerja. Selain itu, data juga diperoleh melalui dokumentasi kegiatan serta catatan pengalaman selama praktik kerja lapangan.

Prosedur penelitian dilaksanakan melalui beberapa tahapan. Tahap awal dilakukan dengan memahami kondisi awal mahasiswa sebelum memasuki lingkungan industri, khususnya terkait kesiapan kerja dan pemahaman terhadap sistem kerja dapur industri. Tahap selanjutnya adalah pelaksanaan observasi selama kegiatan magang, di mana mahasiswa terlibat langsung dalam berbagai aktivitas produksi makanan di dapur in-flight catering. Pada tahap ini, peneliti mengamati proses adaptasi mahasiswa terhadap sistem kerja industri, termasuk kemampuan mengikuti standar operasional prosedur (SOP), menjaga higiene, serta menyesuaikan diri dengan ritme kerja yang cepat. Tahap akhir dilakukan dengan mengidentifikasi perubahan atau peningkatan kesiapan kerja mahasiswa setelah menjalani kegiatan magang.

Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan cara mengorganisasi, mengelompokkan, dan menginterpretasikan data hasil observasi. Data dianalisis untuk menggambarkan peningkatan kesiapan kerja mahasiswa yang meliputi aspek pemahaman sistem kerja industri, kemampuan adaptasi, serta sikap profesional seperti disiplin, tanggung jawab, dan kerja sama tim. Hasil analisis kemudian disajikan dalam bentuk uraian naratif yang sistematis untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai peningkatan kesiapan kerja mahasiswa di lingkungan dapur industri in-flight catering.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Observasi selama praktik kerja lapangan di dapur industri in-flight catering memberikan gambaran mengenai kesiapan kerja mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Aspek

yang diamati meliputi keterampilan teknis, kedisiplinan dan kepatuhan terhadap SOP, kerja sama tim, manajemen waktu, serta kemampuan adaptasi terhadap ritme kerja industri.

Mahasiswa pada umumnya telah memiliki dasar keterampilan teknis dalam pengolahan makanan, seperti teknik memotong, pengolahan bahan, dan penyajian. Namun, dalam konteks produksi skala besar masih diperlukan penyesuaian, terutama dalam hal kecepatan dan konsistensi hasil. Pada tahap awal, mahasiswa cenderung bekerja lebih lambat dibandingkan tenaga kerja berpengalaman, tetapi menunjukkan peningkatan seiring dengan proses adaptasi di lingkungan kerja.

Dari aspek kedisiplinan dan kepatuhan terhadap SOP, mahasiswa menunjukkan tingkat kedisiplinan yang cukup baik, terutama dalam kehadiran dan kepatuhan terhadap aturan kerja. Penerapan standar operasional prosedur, seperti penggunaan alat pelindung diri, higiene, dan sanitasi, sebagian besar telah dilakukan dengan baik, meskipun pada tahap awal masih ditemukan ketidakkonsistenan dalam pelaksanaannya.

Dalam hal kerja sama tim, mahasiswa mampu menyesuaikan diri dengan sistem kerja dapur industri yang menuntut koordinasi tinggi. Pada awalnya terdapat kendala dalam komunikasi dan pemahaman alur kerja, namun seiring berjalannya waktu, mahasiswa mulai memahami peran masing-masing sehingga kolaborasi menjadi lebih efektif.

Pada aspek manajemen waktu, mahasiswa awalnya mengalami kesulitan dalam menyesuaikan diri dengan ritme kerja yang cepat dan berbasis jadwal penerbangan. Namun, setelah melalui proses adaptasi, mahasiswa mulai mampu mengatur waktu kerja dengan lebih baik serta meningkatkan efisiensi dalam menyelesaikan tugas.

Secara umum, mahasiswa mengalami proses adaptasi secara bertahap terhadap lingkungan industri, mulai dari mengenali kondisi kerja, memahami alur produksi, hingga menyesuaikan diri dengan budaya kerja yang disiplin dan terstruktur. Proses ini dipengaruhi oleh pengalaman langsung, arahan dari supervisor, serta interaksi dengan tenaga kerja di industri.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesiapan kerja mahasiswa dipengaruhi oleh kombinasi keterampilan teknis dan nonteknis. Keterampilan teknis yang diperoleh selama perkuliahan menjadi dasar penting, namun belum sepenuhnya memenuhi tuntutan produksi makanan dalam skala industri yang menekankan kecepatan, ketelitian, dan konsistensi.

Perbedaan antara pembelajaran di perguruan tinggi dan praktik di industri menjadi faktor utama dalam proses penyesuaian mahasiswa. Lingkungan industri in-flight catering menuntut penerapan standar operasional prosedur yang ketat, sehingga mahasiswa perlu meningkatkan kemampuan dalam mengikuti prosedur kerja secara konsisten dan disiplin.

Selain itu, aspek nonteknis seperti kedisiplinan, kerja sama tim, dan kemampuan adaptasi memiliki peran yang signifikan dalam mendukung kesiapan kerja. Mahasiswa yang mampu beradaptasi dengan cepat terhadap lingkungan kerja menunjukkan peningkatan kinerja yang lebih optimal. Hal ini menunjukkan bahwa kesiapan kerja tidak hanya ditentukan oleh kemampuan teknis, tetapi juga oleh sikap profesional dan kemampuan bekerja dalam sistem kerja industri.

Pengalaman praktik kerja lapangan di industri memberikan kontribusi yang nyata terhadap peningkatan kesiapan kerja mahasiswa. Melalui keterlibatan langsung dalam proses produksi, mahasiswa memperoleh pemahaman yang lebih konkret mengenai standar kerja industri serta mampu menyesuaikan diri dengan tuntutan pekerjaan secara bertahap.

Secara keseluruhan, kesiapan kerja mahasiswa Pendidikan Tata Boga dalam dapur in-flight catering berada pada kategori cukup baik. Meskipun demikian, masih diperlukan peningkatan terutama dalam aspek kecepatan kerja, konsistensi hasil, serta penguatan sikap profesional agar lebih sesuai dengan kebutuhan industri penerbangan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa praktik kerja lapangan di lingkungan dapur industri in-flight catering memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan kesiapan kerja mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Peningkatan tersebut tercermin dari kemampuan mahasiswa dalam memahami sistem kerja industri, mengikuti alur produksi makanan, serta menerapkan standar operasional prosedur (SOP) yang meliputi aspek hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja.

Selain aspek teknis, peningkatan kesiapan kerja juga terlihat pada aspek nonteknis, seperti kedisiplinan, tanggung jawab, kemampuan bekerja sama dalam tim, serta kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan kerja yang memiliki ritme cepat dan terstruktur. Mahasiswa yang awalnya mengalami kesulitan dalam menyesuaikan diri dengan tuntutan industri, secara bertahap menunjukkan perkembangan yang positif seiring dengan pengalaman langsung di lapangan dan interaksi dengan tenaga kerja profesional.

Meskipun demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, khususnya dalam hal kecepatan kerja dan konsistensi hasil produksi. Hal ini disebabkan oleh perbedaan karakteristik antara pembelajaran di perguruan tinggi yang cenderung berskala kecil dan fleksibel dengan sistem kerja industri yang menuntut efisiensi tinggi, ketepatan waktu, serta standar kualitas yang konsisten.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengalaman praktik kerja lapangan di industri in-flight catering tidak hanya berperan dalam meningkatkan keterampilan teknis mahasiswa, tetapi juga membentuk sikap profesional dan kesiapan mental dalam menghadapi dunia kerja. Oleh karena itu, diperlukan upaya berkelanjutan dari pihak pendidikan untuk memperkuat kesiapan kerja mahasiswa, baik melalui peningkatan kualitas pembelajaran praktik maupun penguatan pengalaman berbasis industri, sehingga lulusan Pendidikan Tata Boga memiliki kompetensi yang lebih sesuai dengan kebutuhan industri penerbangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiningtyas, R., & Suryaningrum, D. H. (2020). Aspek hygiene dan sanitasi dalam pengolahan dan penyajian makanan dan minuman di pesawat terbang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(1), 1-10. <https://ejournal.stp-aviasi.ac.id/index.php/JIK/article/download/29/pdf>
- Hidayat, R., & Nugroho, A. (2020). Penilaian penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan safety culture di perusahaan catering in-flight. *Jurnal Industri*, 3(2), 78-89. <https://univ45sby.ac.id/ejournal/index.php/industri/article/view/48>
- Prastanti, D. R. (2022). Penerapan standard operating procedure (SOP) pengolahan makanan di PT Aerofood Indonesia. *Jurnal Lencana*, 5(2), 45-56. <https://ejurnal.politeknikpratama.ac.id/index.php/Lencana/article/download/4083/3977>
- Sari, N. K. (2021). In-flight catering service and food safety: Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point system in PT Aerofood ACS Surabaya. *Academia.edu*. https://www.academia.edu/55546193/In_flight_Catering_Service_and_Food_Safety_Implementation_of_Hazard_Analysis_and_Critical_Control_Point
- Tim Peneliti. (2025). Studi tentang standar operasional prosedur (SOP) dapur di industri penerbangan. *Repository AMpta*. <https://repository.ampta.ac.id/2947/>
- Wulandari, A. (2023). Penerapan standard operating procedures bagian pengolahan makanan di industri penerbangan. *Jurnal Sains Pangan dan Pariwisata*, 2(1), 20-30. <https://penerbitgoodwood.com/index.php/jspp/article/download/3247/1272>