

RINGKASAN

Penerapan Sistem Keamanan Pangan *Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp)* pada Menu *Inflight Chicken Szechuan* di PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya, Novia Kusuma Wardani, NIM B41191576, Tahun 2022, 100 halaman, Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S. TP., MT., M.Sc (Dosen Pembimbing), Soedarwanto (Pembimbing Lapangan).

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) adalah sistem pengendalian keamanan pangan yang dilakukan secara preventif. Salah satu industri pangan berbasis jasa boga yaitu Aerofood ACS Surabaya. *Catering* makanan harus memiliki prosedur yang benar dalam pengelolaan makanan agar menghasilkan produk berkualitas dan terjamin keamanannya. Tujuan dari analisis HACCP di Aerofood ACS Surabaya adalah untuk mempelajari dan memonitor apakah CCP sudah dilaksanakan dengan benar dan untuk memberikan tindakan koreksi yang sesuai apabila terjadi penyimpangan. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan melakukan observasi dan wawancara. Sampel yang digunakan adalah daging ayam jenis *chicken leg boneless skinless* pada *menu in flight chicken szechuan*. Titik kontrol yang digunakan dalam proses produksi *chicken szechuan* adalah pengontrolan suhu mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pemasakan, *blast chilling*, hingga pemorsian.

Hasil dari observasi yaitu terdapat dua tahapan HACCP yang belum sesuai dengan SNI 01-4852-1998 yaitu saat proses penerimaan daging ayam tidak dilakukan pengecekan suhu dan pemeriksaan kondisi daging ayam serta kegiatan monitoring saat pengecekan suhu inti makanan saat proses pemasakan. Sedangkan pelaksanaan prinsip HACCP yang lain sudah sesuai SNI.

Kata kunci : keamanan pangan, titik kendali kritis, foodborne disease, jasa boga penerbangan