

RINGKASAN

Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Menu Garlic Bread Untuk Maskapai Garuda Indonesia Kelas Ekonomi Di Bakery Pastry Aerofood ACS Surabaya, Ismi Kurnia Alifya, B41192161, 2022, 91 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Teknologi Rekayasa Pangan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S.TP, M.T, M.Sc (Dosen Pembimbing), Soedarwanto (Pembimbing Lapang).

Aerofood ACS merupakan perusahaan yang bergerak di bidang catering service produk makanan penerbangan dan telah berstandar ISO 9001 dan 22000. Perusahaan ini selalu memperhatikan mutu dan kualitas makanan yang diolah. Dalam memproduksi makanan, terdapat bahaya yang perlu dikendalikan baik dari segi biologis, fisik, dan kimia. Dalam usaha pengendalian bahaya tersebut, maka perlu pengurangan kontaminasi terhadap produk dengan cara menerapkan GMP dan HACCP. Salah satu bagian GMP yaitu Higiene dan Sanitasi. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif kuantitatif dengan desain studi *cross-sectional* dan wawancara. Tujuan dari penelitian ini adalah mempelajari penerapan Higiene Sanitasi pada Menu *Garlic Bread Snack* Ekonomi Garuda Indonesia di Bakery Pastry.

Hasil penelitian ini adalah berupa gambaran kesesuaian penerapan higiene sanitasi dengan prinsip- prinsip dasar yang menjadi acuan. Hasil yang didapatkan bahwa semua variabel meliputi Pemilihan Bahan Baku, Pengolahan Makanan (di *Bakery Pastry*), Tempat Penyimpanan Bahan Makanan, Penyimpanan Makanan Jadi, Pengangkutan Makanan dan Penyajian makanan, masih terdapat penyimpangan prinsip higiene sanitasinya yang perlu diperbaiki.

Kata Kunci : Keamanan Pangan, Hygiene, Sanitasi, Garlic Bread, Penyimpangan.