

RINGKASAN

Penerapan *Hygiene Dan Sanitasi* Pada Menu *Pizza Bread* Untuk Maskapai Garuda Indonesia Kelas Ekonomi Di *Bakery Pastry*. Ani Sri Martini, NIM B41200994, Tahun 2023, 98 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati., S.TP., MT., M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Aerofood ACS merupakan industri yang bergerak di bidang jasa boga yaitu melayani *catering inflight*. Aerofood ACS masuk ke dalam jasa boga golongan C yakni golongan tertinggi, sehingga pengawasan terhadap pemenuhan standar sistem keamanan pangan yang dimiliki harus ketat. Aerofood ACS telah berstandar ISO 9001 dan 22000 untuk menjaga kualitas makanan yang diolah bermutu. Penerapan higiene sanitasi merupakan salah satu cara untuk mencegah kontaminasi melalui makanan yang dikonsumsi. Tujuan dari analisis higiene sanitasi di Aerofood ACS Surabaya adalah untuk mempelajari apakah penerapan higiene sanitasi sudah diterapkan dengan baik dan konsisten pada menu *Pizza Bread* untuk *Snack* Garuda Indonesia kelas ekonomi. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan metode *cross sectional* dan wawancara.

Hasil dari observasi yang telah dilakukan berupa gambaran kesesuaian penerapan higiene sanitasi dengan prinsip-prinsip dasar yang menjadi acuan. Hasil observasi yang didapatkan bahwa semua variable meliputi pemilihan bahan baku, pengolahan makanan di *Bakery Pastry*, penyimpanan bahan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan masih terdapat penyimpangan prinsip higiene sanitasi, sehingga perlu diperbaiki.

Kata Kunci : Keamanan pangan, Higiene, Sanitasi, Kebersihan, Penyimpangan