

RINGKASAN

Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Menu *Inflight Daging Maranggi* di Aerofood ACS Surabaya, Mia Aldatus Sa'adah, NIM B41200413, Tahun 2023, 111 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S. TP., MT., M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan suatu sistem jaminan mutu keamanan pangan lengkap dan bersifat universal. Aerofood ACS Surabaya merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jasa boga atau catering pesawat (*inflight catering*). Untuk menekan adanya potensi bahaya *foodborne disease* yang disebabkan oleh produk pangan, maka Aerofood ACS mengimplementasikan sistem HACCP dalam proses produksinya. Tujuan dari analisis sistem keamanan HACCP ini untuk mengetahui implementasi prinsip HACCP yang diterapkan pada proses produksi berlangsung. Metode pelaksanaan yang digunakan yakni observasi, wawancara, dan studi literatur dengan mengambil sampel daging sapi *topside/beef knuckle* sebagai bahan baku menu daging maranggi dan didapatkan titik kontrol yang digunakan meliputi pengontrolan suhu dan waktu pada proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, pemasakan, *blast chilling*, dan pemorsian.

Hasil dari analisis yang telah dilakukan, didapatkan bahwa terdapat beberapa proses yang tidak sesuai dengan standar penerapan HACCP, yakni tidak dilakukannya kegiatan *monitoring* pengukuran suhu inti makanan pada saat proses pemasakan serta pengukuran suhu pada saat penerimaan bahan baku. Sedangkan prinsip HACCP lain sudah sesuai dengan SNI 01-4582-1998.

Kata kunci : HACCP, *Inflight catering*, daging maranggi, potensi bahaya