

RINGKASAN

“PENERAPAN HIEGENE DAN SANITASI PADA PROSES PRODUKSI DI PT. AEROFOOD INDONESIA KOTA YOGYAKARTA.” Israella Rodearna, NIM. B32221393, Tahun 2024, 55 Halaman. Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember. Mohammad Mardiyanto, S.TP., MP. Hery Santoso

Layanan makanan ini lebih dikenal dengan *inflight catering*, dimana mengolah bahan makanan menjadi siap saji yang nantinya akan dikonsumsi oleh penumpang jasa maskapai penerbangan. Perdagangan makanan memiliki resiko-resiko tersendiri, hal ini disebabkan karena bahan makanan merupakan bahan yang cepat rusak sehingga perlu mendapatkan penanganan tertentu. Prioritas utama dari PT. Aerofood ACS Indonesia adalah kualitasnya, penerapan keamanan pangan yang diterapkan oleh industry makanan yaitu ISO 22:000 tentang system manajemen keamanan pangan dan ISO 9001 tentang system manajemen mutu. Kondisi fisik lingkungan kerja di PT. Aerofood Indonesia kota Yogyakarta telah memenuhi standar hygiene dan sanitasi jasaboga menurut Kemenkes RI, 2011. Hal yang belum memenuhi standar adalah sudut dinding yang tidak melengkung kedalam melainkan dinding bersudut siku yang membuat sudut dinding lebih banyak menyimpan debu dan kotoran dan sulit dibersihkan. Fasilitas – fasilitas sanitasi di PT. Aerofood Indonesia kota Yogyakarta telah memenuhi standar hygiene dan sanitasi yang berlaku. Secara keseluruhan hygiene dan sanitasi penjamah makanan atau tenaga kerja pengolahan makanan telah memenuhi standa. Dari hal – hal tersebut ditanggapi dengan baik oleh Perusahaan dengan selalu memberi teguran dan edukasi. Secara keseluruhan, kondisi lingkungan kerja di PT. Aerofood Indonesia kota Yogyakarta telah memenuhi persyaratan teknis tempat pengolahan makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.