

RINGKASAN

Pengaruh Hygiene Dan Sanitasi Pada Menu Pasmol Ikan Dori di Aerofood ACS Surabaya. Syaharani Fathimah Az Zahra, B41212231, 2025, 87 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S.TP, M.T, M.Sc (Dosen Pembimbing), Soedarwanto (Pembimbing Lapangan).

Aerofood ACS Surabaya merupakan industri jasa boga yang termasuk golongan C yang merupakan industri jasa boga skala besar sekali atau yang dikenal dengan industri jasa boga yang melayani angkutan udara atau penerbangan. Aerofood ACS Surabaya telah memiliki standar ISO 9001 dan 22000 dalam penerapan terhadap produk makanannya. Penelitian ini mengkaji pengaruh hygiene dan sanitasi salah satu produk makanan yang disajikan dalam penerbangan dengan menggunakan metode observasional deskriptif. Metode ini dilakukan dengan teknik mengumpulkan data dengan cara melakukan wawancara terhadap beberapa responden yang merupakan karyawan perusahaan, serta mengamati langsung keadaan di perusahaan. Faktor keamanan pangan merupakan hal utama dan penting agar makanan dan minuman yang dikonsumsi tidak berdampak buruk dan membahayakan kesehatan penumpang. Kejadian keracunan makanan yang menimpa penumpang pada penerbangan jarak jauh (long range flight) bahkan dapat berakibat fatal hingga kematian karena terbatasnya fasilitas pengobatan yang tersedia di dalam pesawat. Oleh karena itu, adanya pengaruh hygiene dan sanitasi terhadap keamanan dan kualitas pangan sangat tinggi dan perlu diperhatikan.

Hasil penelitian yang telah dilakukan berupa beberapa pengaruh hygiene sanitasi terhadap menu pasmol ikan dori dengan landasan prinsip hygiene sanitasi sesuai standar, hygiene personal, sanitasi aspek lokasi, bangunan, dan fasilitas yang sesuai menurut peraturan. Pada hasil observasi menunjukkan, terdapat beberapa penyimpangan yang terjadi dalam beberapa tahap dan aspek sehingga perlu adanya perbaikan dan kesadaran bagi karyawan.

Kata Kunci : Aerofood ACS, Hygiene, Sanitasi, Keamanan Pangan, Penjamah Makanan