

RINGKASAN

Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Menu Ayam Panggang Kecap di Aerofood ACS Surabaya, Awalia Elok Ningtias, NIM B41211526, Tahun 2025, 117 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S. TP., MT., M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) adalah sistem jaminan mutu untuk keamanan pangan yang lengkap dan bersifat universal. Aerofood ACS Surabaya, sebuah perusahaan yang bergerak di bidang layanan boga atau catering pesawat (inflight catering), mengimplementasikan sistem HACCP dalam proses produksinya untuk meminimalkan risiko bahaya penyakit akibat pangan (foodborne disease) dari produk yang dihasilkan. Tujuan analisis sistem keamanan HACCP ini adalah untuk mengkaji penerapan prinsip-prinsip HACCP pada proses produksi. Metode pelaksanaan yang digunakan meliputi observasi, wawancara, dan studi literatur, dengan mengambil sampel Daging ayam (*Chicken Boneless Skinless Leg*) sebagai bahan baku untuk menu ayam panggang kecap. Titik kontrol yang diterapkan mencakup pengendalian suhu dan waktu pada proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, pemasakan, pendinginan cepat (blast chilling), serta pemorsian.

Hasil analisis menunjukkan adanya beberapa proses yang belum sesuai dengan standar penerapan HACCP, yaitu tidak dilakukannya monitoring pengukuran suhu inti makanan selama proses pemasakan serta pengukuran suhu saat penerimaan bahan baku. Namun, prinsip-prinsip HACCP lainnya telah sesuai dengan standar SNI 01-4582-1998.

Kata Kunci : HACCP, Ayam Panggang Kecap, Keamanan Pangan.