

## RINGKASAN

**Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Menu *Inflight Plain Omelette* di Aerofood ACS Surabaya.** Shofia Nur Okhtafiani, NIM. B32210979, Tahun 2024, 84 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhillah, S.Tp., 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 *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan salah satu cara untuk mencegah kontaminasi melalui makanan yang dikonsumsi. Tujuan dari analisis *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Aerofood ACS Surabaya adalah untuk mempelajari apakah penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sudah diterapkan dengan baik dan konsisten pada menu *Inflight Plain Omelette* untuk *Hot Meals* Garuda Indonesia kelas ekonomi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Aerofood ACS Surabaya telah memenuhi syarat Peraturan Menteri Perindustrian nomor 75 tahun 2010. Terdapat 18 ruang lingkup yaitu Lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan program. Semua ruang lingkup tersebut di Aerofood ACS Surabaya telah memenuhi standar dan ketentuan.