

## RINGKASAN

**“Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan *Inflight Catering* di PT. Aerofood ACS Yogyakarta.”** Putri Rizki Agustin, NIM. B32220555, Tahun 2024, 43 halaman. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Mardiyanto, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Hery Santoso (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan magang dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus – 30 November 2024 di PT. Aerofood ACS Yogyakarta, yang berada di Jl. Ring Road Utara No 38, Kec. Maguwoharjo, Kab. Sleman, Yogyakarta. PT. Aerofood ACS merupakan salah satu unit bisnis dari Aerowisata yang dalam bidang industri penyediaan layanan inflight catering dan selain pelayanan penerbangan, Aerofood Yogyakarta juga melayani pesanan industrial seperti rumah sakit.

Pengendalian mutu bahan baku di PT Aerofood ACS Yogyakarta dimulai dari perencanaan pembelian hingga penggunaan. Proses ini melibatkan pemilihan vendor berkualitas, pemeriksaan bahan saat diterima, dan penyimpanan yang sesuai. Penyimpanan harus memperhatikan kondisi dan rotasi bahan dengan prinsip FIFO, serta mematuhi standar mutu yang berlaku. Selain itu, mutu harus dijaga selama produksi dengan memantau proses, mesin, dan tenaga kerja.

Pengendalian mutu produk akhir juga penting untuk menjaga kualitas selama penyimpanan dan distribusi. Kemasan yang benar dan pelabelan yang tepat merupakan hal penting untuk mencegah penurunan kualitas. Di PT. Aerofood ACS Yogyakarta, karyawan bekerja untuk memastikan keamanan pangan dengan bantuan staf QHSE yang mengawasi GMP dan HACCP. Selain GMP dan HACCP, pada perusahaan ini juga ditetapkan aturan mengenai tindakan pada makanan yang sudah disiapkan tetapi terjadi keterlambatan penerbangan atau *delay policy*.