

## RINGKASAN

**Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada Menu *Seafood Light Soya* di Aerofood ACS Surabaya**, Nindi Firmanda, NIM. B32222613, Tahun 2024, 103 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila, S. TP., M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Salah satu sistem jaminan mutu keamanan pangan yang kompleks dan umum diterapkan dalam industri pangan adalah sistem jaminan keamanan pangan. HACCP merupakan jaminan keamanan pangan yang berfokus pada bahaya signifikan yang bersifat sistematis dengan pengendalian pada setiap titik kritis di dalam rantai pangan. Aerofood ACS Surabaya, sebuah perusahaan yang bergerak di bidang layanan boga atau catering pesawat (*inflight catering*). Tujuan dari analisis HACCP di Aerofood ACS Surabaya adalah untuk mempelajari dan memonitor apakah CCP sudah dilaksanakan dengan benar dan untuk memberikan tindakan koreksi yang sesuai apabila terjadi penyimpangan. Metode pelaksanaan yang digunakan meliputi observasi, wawancara, dan studi literatur, dengan mengambil sampel *Seafood Light Soya* pada menu Inflight maskapai *Cathay Pasific (CX)*. Titik kontrol yang digunakan dalam proses produksi *Seafood Light Soya* adalah pengontrolan suhu mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pemasakan, blast chilling, hingga pemorsian.

Hasil dari analisis yang dilakukan pada Aerofood ACS Surabaya menunjukkan bahwa terdapat beberapa proses yang belum sesuai dengan standar penerapan HACCP, seperti tidak dilakukannya pengukuran suhu pada proses penerimaan di beberapa material, tidak dilakukannya proses monitoring suhu pada proses pemasakan, dan kurangnya ketelitian pada saat proses sortasi. Namun, prinsip-prinsip HACCP lainnya telah sesuai dengan standar SNI 01-4582-1998.