

RINGKASAN

Penerapan *Hygiene Dan Sanitasi* Pada Menu *Inflight* Ayam Semur di Aerofood ACS Surabaya. Fatah Avianto, NIM. B32220477, Tahun 2024, 79 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila S.TP., M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Aerofood ACS merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jasa kuliner khususnya penyediaan jasa *catering inflight*. Aerofood ACS termasuk dalam kategori jasa katering kategori C yang merupakan kategori tertinggi, sehingga pengawasan terhadap penyediaan standar sistem keamanan pangan harus dilakukan secara ketat. Aerofood ACS telah memperoleh standar ISO 9001 dan 22000 untuk memastikan kualitas makanan yang diolah tetap terjaga dengan baik. Menjaga kebersihan sangat penting untuk mencegah risiko kontaminasi pada makanan yang kita konsumsi. Tujuan dari analisis hygiene sanitasi pada Aerofood ACS Surabaya adalah untuk mengetahui apakah penerapan hygiene sanitasi telah dilakukan secara tepat dan konsisten pada masakan Ayam Semur. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan cross sectional dan wawancara.

Hasil observasi menunjukkan sejauh mana pelaksanaan hygiene sanitasi sudah sesuai dengan prinsip dasar yang menjadi pedoman. Hasil observasi menunjukkan bahwa seluruh aspek mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan pangan, penyimpanan bahan, penyimpanan pangan jadi, hingga pengangkutan dan penyajian pangan masih menunjukkan ketidaksesuaian dengan prinsip hygiene dan sanitasi. Oleh karena itu, perbaikan perlu dilakukan.