

## RINGKASAN

**Evaluasi Efektivitas Penerapan Standar Operating Procedures (SOP) Produksi Roti Bun Teriyaki di Aerofood ACS Yogyakarta** Tiara Maharani, NIM B41222179, Tahun 2025, 132 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati., S.TP.,MT.,M.Sc. (Dosen Pembimbing), Herry Sansoto (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan magang merupakan kegiatan pembelajaran dalam dunia kerja yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk meningkatkan keterampilan yang dimiliki berupa *hardskill* dan *softskill*. Dalam pelaksanaan magang ini juga memberi kesempatan bagi mahasiswa dapat mengenal langsung dunia kerja dengan memahami alur pekerjaan serta penerapan ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah. Melalui pelaksanaan magang, mahasiswa tidak hanya belajar tentang teori. Namun, gambaran nyata mengenai standar perusahaan. PT Aerofood ACS Unit Yogyakarta merupakan salah satu perusahaan Indonesia yang bergerak dalam bidang pangan khususnya industri inflight.

*Standar Operasional Prosedur* (SOP) secara ketat untuk menjamin keamanan pangan. Evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas penerapan SOP dalam proses produksi Roti Bun Teriyaki yang disajikan untuk maskapai Garuda Indonesia, meliputi tahapan penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa penerapan SOP di setiap tahap telah berjalan baik dan sesuai standar keamanan pangan, meskipun masih ditemukan beberapa kendala pada proses thawing yang tidak sepenuhnya dilakukan karena keterbatasan waktu produksi. Secara keseluruhan, penerapan SOP dinilai efektif dalam menjaga mutu, higienitas, dan keamanan pangan produk, serta mendukung peningkatan kualitas layanan Aerofood ACS Yogyakarta sebagai industri katering penerbangan yang profesional dan berstandar internasional.

**Kata kunci:** *Standard Operating Procedures (SOP), Chicken Teriyaki Bun, Aerofood ACS Yogyakarta, Keamanan Pangan.*