

RINGKASAN

Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Produksi Meal Crew Cycle 1 di Aerofood ACS Yogyakarta, Widia Yanti, NIM B41221099, 2025, 71 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Teknologi Rekayasa Pangan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S.TP, M.T, M.Sc (Dosen Pembimbing), Hery Santoso (Pembimbing Lapangan).

Aerofood ACS merupakan perusahaan yang bergerak di bidang catering service penerbangan dan telah tersertifikasi ISO 9001 serta ISO 22000 sebagai bentuk komitmen terhadap mutu dan keamanan pangan. Aerofood ACS menjadi bagian dari Garuda Indonesia Group yang berperan menyediakan makanan dan minuman bagi penumpang maskapai penerbangan nasional maupun internasional. Selain itu, perusahaan ini juga melayani katering untuk penerbangan charter, VVIP, dan haji. Aerofood ACS terus menjaga kualitas layanan melalui penerapan prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di seluruh lini produksinya. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui penerapan sistem higiene dan sanitasi pada proses produksi Meal Crew Cycle 1 di Aerofood ACS Yogyakarta. Pengamatan dilakukan pada beberapa aspek utama yaitu higiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan, sanitasi peralatan, higiene personal karyawan, pengawasan suhu, dan pengendalian hama. Metode yang digunakan meliputi observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi di area produksi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi secara umum telah berjalan baik sesuai standard. Namun masih terdapat beberapa ketidaksesuaian dalam kedisiplinan pekerja terhadap higiene personal dan frekuensi monitoring suhu. Oleh karena itu, disarankan adanya peningkatan pelatihan higiene personal secara rutin dan pengawasan suhu yang lebih konsisten agar standar keamanan pangandapat terus dipertahankan.

Kata Kunci: Higiene, Sanitasi, Meal Crew, Aerofood ACS, Keamanan Pangan.