

## RINGKASAN

**Analisa Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* pada Menu Ayam Panggang Kecap di Aerofood ACS Surabaya.** Faiqotul Munawaroh, NIM B41221132, Tahun 2025, 81 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S.TP, M.T, M.Sc. (Dosen Pembimbing), Niken Ayu Cahyaningrum Suwandi (Pembimbing Lapang).

Kegiatan magang ini dilaksanakan di Aerofood ACS Surabaya dengan tujuan mempelajari penerapan sistem keamanan pangan serta memahami alur produksi menu Ayam Panggang Kecap sebagai salah satu produk *in-flight catering*. Selama magang, penulis mengikuti proses *receiving* bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan kegiatan laboratorium untuk meninjau mutu bahan serta analisis mikrobiologi. Evaluasi terhadap penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* dilakukan melalui observasi langsung, wawancara, dan pemeriksaan dokumen pada 18 ruang lingkup penilaian.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa Aerofood ACS Surabaya telah menerapkan GMP dengan sangat baik dengan skor 614, yang mencerminkan kepatuhan tinggi terhadap standar keamanan pangan. Meskipun demikian, ditemukan beberapa ketidaksesuaian seperti penggunaan alat pelindung diri (APD) yang belum konsisten, celah pada bangunan, serta kondisi lingkungan luar yang berpotensi menarik hama. Upaya perbaikan direkomendasikan pada aspek *personal hygiene*, fasilitas fisik, dan pengendalian hama. Secara keseluruhan, kegiatan magang ini memberikan pemahaman komprehensif mengenai pengendalian mutu dan penerapan GMP di industri jasa boga penerbangan.

**Kata Kunci:** *Good Manufacturing Practice, Keamanan Pangan, In-Flight Catering*