

RINGKASAN

Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Menu *Inflight Roast Chicken* di Aerofood ACS Surabaya, Sherly Yuliani, NIM B41221062, Tahun 2025, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S.TP., MT., M.Sc (Dosen Pembimbing).

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan sistem jaminan keamanan pangan yang bersifat menyeluruh dan dapat diterapkan secara universal. Aerofood ACS Surabaya adalah perusahaan yang bergerak di bidang layanan boga khusus katering pesawat (inflight catering). Untuk meminimalkan potensi bahaya foodborne disease dari produk pangan, perusahaan menerapkan sistem HACCP dalam setiap tahapan proses produksinya. Penelitian magang ini bertujuan untuk mengetahui implementasi prinsip HACCP pada tahapan pengolahan menu Roast Chicken Light Soya Sauce. Metode yang digunakan meliputi observasi langsung, wawancara, peninjauan dokumen, serta pengambilan sampel bahan baku ayam bagian topside/breast untuk memastikan pengendalian mutu dan keamanan pangan pada proses produksi.

Hasil analisis menunjukkan bahwa sebagian besar tahapan proses telah sesuai dengan standar penerapan HACCP. Critical Control Point (CCP) yang teridentifikasi berada pada tahapan penerimaan bahan baku, proses marinasi, pemasakan, final holding, dan dispatch. Ketidaksesuaian masih ditemukan pada kegiatan monitoring suhu inti ayam pada proses pemasakan serta pengukuran suhu pada penerimaan bahan baku. Namun secara umum, penerapan tujuh prinsip HACCP lainnya telah sesuai dengan ketentuan SNI 01-4582-1998.

Kata kunci: HACCP, *inflight catering*, *roast chicken*, keamanan pangan.