

RINGKASAN

Penerapan Sistem Keamanan Pangan *Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp)* pada Menu *InflightOmelette rattatuiledi* PT. Aerofood ACS Surabaya, Vira Wian Urifa Anugraini, NIM. B32231052, Tahun 2025, 93 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri, M. Si (Dosen Pembimbing).

Hazard Analysis Critical Control Point(HACCP) adalah sistem pengendalian keamanan pangan yang dilakukan secara preventif. Salah satu industri pangan berbasis jasa boga yaitu Aerofood ACS Surabaya. *Catering*makanan harus memiliki prosedur yang benar dalam pengelolaan makanan agar menghasilkan produk berkualitas dan terjamin keamanannya. Tujuan dari analisis HACCP di Aerofood ACS Surabaya adalah untuk mempelajari dan memonitor apakah CCP sudah dilaksanakan dengan benar dan untuk memberikan tindakan koreksi yang sesuai apabila terjadi penyimpangan. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan melakukan observasi dan wawancara. Sampel yang digunakan adalah telur pada menu *omelette rattatuile*. Titik kontrol yang digunakan dalam proses produksi *omelette rattatuile* adalah pengontrolan suhu mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pemasakan, *blast chilling*, hingga pemorsian.

Hasil dari observasi yaitu terdapat dua tahapan HACCP yang belum sesuai dengan SNI 01-4852-1998 yaitu saat proses penerimaan daging ayam tidak dilakukan pengecekan suhu dan pemeriksaan kondisi telur serta kegiatan monitoring saat pengecekan suhu inti makanan saat proses pemasakan. Sedangkan pelaksanaan prinsip HACCP yang lain sudah sesuai SNI.