

RINGKASAN

Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Pada Menu Cream Soup di Aerofood ACS Surabaya. Mohamad Alfi Bahrur Roziqiin, NIM. B32231849, Tahun 2025, 53 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri M.Si. (Dosen Pembimbing), Niken Ayu Cahyaningrum S. (Pembimbing Praktisi)

Aerofood ACS adalah perusahaan yang bergerak di bidang jasa kuliner, khususnya dalam penyediaan layanan katering untuk penerbangan (*inflight catering*). Perusahaan ini termasuk dalam kategori jasa katering kelas C, yaitu kategori tertinggi, sehingga penerapan dan pengawasan terhadap standar keamanan pangan harus dilakukan dengan ketat. Aerofood ACS juga telah memperoleh sertifikasi ISO 9001 dan ISO 22000 sebagai jaminan bahwa kualitas makanan yang diproduksi tetap terjaga dengan baik.

Menjaga kebersihan menjadi hal yang sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. Tujuan dari analisis *hygiene* dan sanitasi di Aerofood ACS Surabaya adalah untuk menilai sejauh mana penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi telah dilakukan secara tepat dan konsisten, khususnya pada pengolahan menu cream soup. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan *cross sectional* serta dilakukan melalui wawancara.

Hasil pengamatan memperlihatkan tingkat kesesuaian pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi dengan prinsip-prinsip dasar yang menjadi acuan. Berdasarkan hasil tersebut, ditemukan bahwa beberapa aspek, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan makanan, penyimpanan bahan, penyimpanan produk jadi, hingga proses pengangkutan dan penyajian, masih belum sepenuhnya memenuhi standar *hygiene* dan sanitasi. Oleh karena itu, diperlukan upaya perbaikan agar penerapannya sesuai dengan ketentuan yang berlaku.