

## RINGKASAN

**Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Menu *Omelette* di PT. Aerofood Indonesia**, Karisma Putri Nurlaila, NIM. B32230625, Tahun 2025, 129 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri, M.Si. (Dosen Pembimbing)

Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) merupakan pendekatan sistematis untuk menjamin keamanan pangan melalui identifikasi, penilaian, dan pengendalian bahaya pada setiap tahapan proses produksi. Penerapan HACCP sangat penting di industri *inflight catering* seperti PT Aerofood Indonesia unit Surabaya yang melayani berbagai maskapai, salah satunya *Royal Brunei Airlines*. Menu yang dikaji dalam laporan ini adalah *plain omelette with chicken sausage, baked bean, sauteed green bean baton, and tomato wedge* sebagai salah satu menu *hot meal*.

Analisis HACCP bertujuan untuk mengetahui penerapan dan kesesuaian titik kendali kritis (CCP) terhadap standar keamanan pangan, serta mengidentifikasi potensi bahaya biologis, kimia, dan fisik pada setiap tahapan proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga *aircraft loading*. Metode yang digunakan meliputi observasi lapangan, wawancara dengan staf terkait, dokumentasi proses produksi, serta studi literatur. Penentuan CCP dilakukan menggunakan pohon keputusan HACCP.

Hasil analisis menunjukkan bahwa proses produksi menu *omelette* di PT Aerofood Indonesia secara umum telah dilaksanakan sesuai dengan prinsip HACCP. CCP utama teridentifikasi pada tahapan pemasakan, *blast chilling*, dan pemorsian yang telah dilengkapi dengan prosedur pengendalian yang jelas dan terstruktur. Selain itu, penerapan sistem pendukung seperti pengendalian bahan baku, penyimpanan, dan *higiene* karyawan telah dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang berlaku.

Secara keseluruhan, penerapan sistem HACCP pada produksi menu *inflight* untuk *Royal Brunei Airlines* di PT Aerofood Indonesia telah berjalan dengan baik. Evaluasi yang dilakukan menunjukkan adanya peluang untuk penguatan konsistensi monitoring, optimalisasi pencatatan dan dokumentasi, serta

pemanfaatan fasilitas pengukuran sebagai bagian dari upaya peningkatan berkelanjutan (*continuous improvement*) guna menjaga keamanan dan mutu produk sesuai standar maskapai penerbangan internasional.