

## Gambaran penerapan food safety pada pengolahan makanan untuk Kru Pesawat di Aerofood ACS Tahun 2012 = An Overview to the application of food safety in food processing for Aircraft Crews in Aerofood ACS Year 2012

Fida Eriteria, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20334174&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

PT Aerofood ACS adalah perusahaan catering yang bergerak dalam pengolahan sajian penerbangan. Salah satu hasil produksinya adalah makanan untuk kru pesawat. Untuk memproduksi sebuah makanan tersebut, membutuhkan proses khusus mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pengemasan, dan distribusi. Dalam memproduksi makanan ini, terdapat bahaya- bahaya yang perlu dikendalikan baik dari segi biologis, fisik, dan kimia. Dalam usaha pengendalian bahaya tersebut, dibutuhkan suatu kondisi keamanan makanan yang mendukung, antara lain dengan pencegahan kontaminasi dari lingkungan dan peralatan, hygiene personal, pengendalian temperatur dan waktu penanganan makanan, serta penanganan alur pengolahan yang baik. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan desain studi cross-sectional. Tujuan dari penelitian ini adalah diketahuinya gambaran penerapan food safety pada pengolahan makanan untuk kru pesawat di perusahaan tersebut. Hasil dari penelitian ini adalah berupa gambaran kesesuaian penerapan food safety dengan prinsip - prinsip dasar yang menjadi acuan. Hasil dari penelitian ini didapatkan bahwa dari semua variabel penelitian; Hygiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan, Hygiene personal karyawan, Hygiene & sanitasi peralatan makan & alat masak, Pengontrolan temperatur & waktu penanganan makanan, Penerimaan bahan baku, Penyimpanan bahan baku, Persiapan bahan makanan, Distribusi makanan, dan Perancangan produk, masih terdapat penyimpangan prinsip food safety yang perlu diperbaiki.

*PT Aerofood ACS is a company engaged in the processing of food offerings in flights. One of their products is the crew meals. To produce a food, need a safe handling process from receipt, storage, preparation, processing, packaging, and distribution. There are hazards that need to be controlled both in terms of biological, physical, and chemical. In an effort to control such hazards, many conditions required to support food safety after all, the prevention of contamination from food premises and equipments used, personal hygiene, temperature control and food handling time, as well as handling the process flow. This study is a descriptive study with cross-sectional design.*

*The purpose of this study is to get picture of the implementation of food safety in food processing for flight crew in the company. The results of this study is a picture of the compliance of the application of food safety principles - the basic principle as the reference. The results of this study are that all the studied variables; Hygiene and sanitation of the food premises, cutlery & cooking utensils, employee's personal Hygiene, temperature and time control, the raw material reception, storage of raw materials, food preparation, food distribution, and product design, in which there are deviations of food safety principles that need to be fixed.*