



# PEMANTAUAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PRODUKSI *PLAIN OMELETTE* SEBAGAI MENU SARAPAN MASKAPAI GARUDA INDONESIA DI PT AEROFOOD INDONESIA

ANNISA SALSABILA FAZA



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Pemantauan Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi *Plain Omelette* sebagai Menu Sarapan Maskapai Garuda Indonesia di PT Aerofood Indonesia adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2020

Annisa Salsabila Faza  
NIM J3E117140



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## RINGKASAN

ANNISA SALSABILA FAZA. Pemantauan Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi *Plain Omelette* sebagai Menu Sarapan Maskapai Garuda Indonesia di PT Aerofood Indonesia. *Monitoring of Standard Operating Procedure (SOP) of Plain Omelette Production as Garuda Indonesia Airlines Breakfast Menu at PT Aerofood Indonesia*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

*Inflight catering services* merupakan salah satu usaha jasa boga yang melayani jasa memproduksi makanan untuk angkutan umum khususnya bagi pengguna pesawat terbang. Di Indonesia, perusahaan yang bergerak dalam produksi makanan untuk pelayanan catering pesawat terbang adalah PT Aerofood Indonesia. Salah satu produk yang saat ini sedang diproduksi di PT Aerofood Indonesia adalah *plain omelette*. Produk tersebut menjadi *maincourse* (makanan utama) serta merupakan komponen menu sarapan bagi maskapai penerbangan Garuda Indonesia.

*Plain omelette* adalah salah satu jenis olahan telur yang sebelumnya sudah dikocok kemudian dimasak dengan sedikit mentega di atas wajan teflon. Dalam proses produksi *plain omelette* digunakan bahan utama berupa telur ayam. Telur ayam termasuk kategori produk pangan yang mempunyai resiko tinggi sebagai penyebab penyakit dan keracunan, yaitu produk pangan yang mudah terkontaminasi oleh bahaya mikrobiologi, kimia, dan fisika. Oleh karena itu dalam proses produksi harus diteapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang menjadi titik tolak dalam proses produksi yang wajib dicapai. Hal tersebut bertujuan sebagai alat pengukur atau pengendali yang memfokuskan pada penjaminan keamanan pangan untuk produk *plain omelette*, terutama untuk memperkecil kemungkinan tumbuh dan berkembangnya mikroba patogen. Pemantauan standar operasional prosedur produksi *plain omelette* dimulai dari penerimaan bahan baku (*receiving*) hingga penyimpanan akhir (*final holding*) produk jadi.

Pemantauan Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi *plain omelette* dilakukan dengan terjun langsung kelapangan, mengamati, mempelajari jalannya proses produksi *plain omelette*, serta mengkaji kemungkinan kesalahan yang terjadi. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas dari *plain omelette* adalah sifat atau karakteristik bahan baku, kebersihan alat-alat, kebersihan selama proses produksi, dan *handling* pada saat distribusi. Salah satu jenis ketidaksesuaian yang terjadi yakni masih ditemukan *foreign object* yang merupakan cemaran fisik. Hal tersebut ditemukan pada produk saat dilakukan proses *dishing and portioning*. Tindakan pencegahan yang dapat dilakukan yaitu dengan *sampling* produk secara ketat, menindak tegas pekerja yang masih belum sepenuhnya menerapkan *personal hygiene* serta pembaharuan secara berkala untuk peralatan ukur suhu.

Kata kunci: pemantauan, *plain omelette*, proses produksi, SOP.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak Cipta Milik IPB, tahun 2020  
Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis initanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





# PEMANTAUAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PRODUKSI *PLAIN OMELETTE* SEBAGAI MENU SARAPAN MASKAPAI GARUDA INDONESIA DI PT AEROFOOD INDONESIA

ANNISA SALSABILA FAZA



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir: Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P, M.P, M.Sc

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Judul Laporan Akhir : Pemantauan Standar Operasional Prosedur (SOP)  
Produksi *Plain Omelette* sebagai Menu Sarapan  
Maskapai Garuda Indonesia di PT Aerofood  
Indonesia  
Nama : Annisa Salsabila Faza  
NIM : J3E117140

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies  
Dikembangkan oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.  
NIP. 195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.  
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 29 Juli 2020

Tanggal Lulus : 14 Agustus 2020