

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.