

**PENERAPAN SANITASI DAN *HYGIENE* PERSIAPAN MAKANAN DAN
MINUMAN PADA *CYCLE 2* UNTUK MASKAPAI “ROYAL BRUNEI”
DI PT AEROFOOD INDONESIA UNIT SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



OLEH :

TSANIA RIZQIYA RAHAWARIN

NPM : 22033010062

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA**

2025

**PENERAPAN SANITASI DAN *HYGIENE* PERSIAPAN MAKANAN DAN
MINUMAN PADA *CYCLE* 2 UNTUK MASKAPAI "ROYAL BRUNEI"
DI PT AEROFOOD INDONESIA UNIT SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

TSANIA RIZQIYA RAHAWARIN

NPM : 22033010062

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PENERAPAN SANITASI DAN *HYGIENE* PERSIAPAN MAKANAN DAN
MINUMAN PADA CYCLE 2 UNTUK MASKAPAI "ROYAL BRUNEI"
DI PT AEROFOOD INDONESIA UNIT SURABAYA**

Oleh :

TSANIA RIZQIYA RAHAWARIN

NPM : 22033010062

Surabaya, 19 Juni 2025

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh :

Dosen Pembimbing



Dr. Yushlnta Aristltna Sanjaya, S.PI., MP.
NIP. 198212292024212011

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PENERAPAN SANITASI DAN *HYGIENE* PERSIAPAN MAKANAN DAN
MINUMAN PADA *CYCLE 2* UNTUK MASKAPAI "ROYAL BRUNEI"
DI PT AEROFOOD INDONESIA UNIT SURABAYA**

Disusun Oleh :

TSANIA RIZQIYA RAHAWARIN

NPM : 22033010062

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh
Tim Penguji Pada 23 Juni 2025

Penguji

Pembimbing



Dr. Rosida, S.TP.,MP

NIP.197102192021212004



Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.PI., MP.

NIP. 198212292024212011

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik dan Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra.Jariyah, MP.

NIP. 196504031991032001

**PENERAPAN SANITASI DAN *HYGIENE* PERSIAPAN MAKANAN DAN
MINUMAN PADA *CYCLE 2* UNTUK MASKAPAI “ROYAL BRUNEI”
DI PT AEROFOOD INDONESIA UNIT SURABAYA**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

SOEDARWANTO.S.E

NIP.0295030171

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan yang berlangsung pada periode 13 Januari – 30 April 2024 di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya dan menyelesaikan laporan dengan judul “Penerapan Sanitasi dan *Hygiene* Persiapan Makanan dan Minuman pada Cycle 2 untuk Maskapai “Royal Brunei” di PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya”. Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh sebagai syarat kelulusan pada program S-I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Penulis menyadari bahwa pelaksanaan kegiatan ini serta penyusunan laporan tidak terlepas dari berbagai tantangan, dan banyak pihak telah memberikan bantuan, dukungan, serta arahan hingga laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S. TP., MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi., M.P. selaku Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapangan yang telah memberikan arahan dan saran selama kegiatan berlangsung maupun penyusunan laporan yang telah ditulis.
4. Bapak/Ibu selaku dosen penguji seminar praktik kerja lapangan
5. Bapak Soedarwanto, Rudyanto, seluruh Supervisor, Staff dan Karyawan yang telah membimbing penulis dan telah memberikan ilmu, arahan, masukan, dan saran selama penulis menjalankan kegiatan praktik di PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya.
6. Agnes Bella Trisanda, Shabrina Puteri dan Btari Azizah selaku teman dekat yang telah memberikan support, perhatian dan semangat selama kegiatan berlangsung hingga penulisan laporan.

Surabaya, 19 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	12
1.1 Latar Belakang	12
1.2 Tujuan	13
1.3 Manfaat	13
1.4 Profil Perusahaan	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	35
2.1 <i>In-flight catering Service</i>	35
2.2 In-flight Meal	36
2.3 <i>Main Course</i>	37
2.4 <i>Main Course Omelette</i>	38
2.5 Proses Pengolahan <i>Omelette</i> dan <i>Mix vegetable</i>	43
2.6 <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	50
BAB III PELAKSANAAN PKL	59
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL	59
3.2 Uraian Proses Produksi di Perusahaan	62
3.3 Peralatan dan Spesifikasinya.....	83
3.4 Unit Penunjang Produksi.....	93
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	106
4.1 Pembahasan	106
4.2 Tugas Khusus	111
BAB V PENUTUP.....	130
5.1 Kesimpulan.....	130
5.2 Saran	130
DAFTAR PUSTAKA	131
LAMPIRAN.....	134

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Tiga Zona pada PT Aerofood ACS Indonesia Unit Surabaya	23
Tabel 1. 2 Shift Kerja Karyawan Bagian Administrasi (Office).....	32
Tabel 1. 3 Shift Kerja Karyawan Bagian Produksi	32
Tabel 1. 4 Jam Istirahat Karyawan PT Aerofood ACS unit Surabaya.....	32
Tabel 2. 1 Gizi 100 Gram Telur Ayam.....	39
Tabel 3. 1 Jadwal Kegiatan Selama Praktik Kerja Lapangan.....	42
Tabel 3. 2 Panduan Warna pada Label Penerimaan Bahan Baku	64
Tabel 3. 3 Jadwal waktu penerimaan bahan	65
Tabel 3. 4 Syarat suhu penerimaan Bahan Baku	66
Tabel 3. 5 Perbedaan Penggunaan Talenan.....	72
Tabel 3. 6 Resep <i>Plain omelette</i>	77
Tabel 4. 1 Hasil Pengamatan Persyaratan Teknis Bangunan.....	112
Tabel 4. 2 Persyaratan Fasilitas Sanitasi	118
Tabel 4. 3 Persyaratan Peralatan	122
Tabel 4. 4 Persyaratan Ketenagaan	124
Tabel 4. 5 Persyaratan Hiegene Makanan.....	127

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT.Aerofood Indonesia.....	15
Gambar 1. 2 Denah Lokasi PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya	19
Gambar 1. 3 Tata Letak Lantai 1 PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya	21
Gambar 1. 4 Tata Letak Lantai 2 PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya	22
Gambar 1. 5 Struktur Organisasi PT.Aerofood Indonesia Unit Surabaya	25
Gambar 2. 1 Proses Pembuatan <i>Omelette</i> Menurut Literatur	48
Gambar 2. 2 Proses Pembuatan <i>Mix vegetable</i> Menurut Literatur.....	49
Gambar 3. 1 Lokasi Pelaksanaan PKL.....	50
Gambar 3. 2 Alur Proses Produksi di Perusahaan	63
Gambar 3. 3 Label Keterangan Bahan Baku.....	65
Gambar 3. 4 Standar Label pada Proses Produksi	70
Gambar 3. 5 Produksi <i>Omelette</i>	78
Gambar 3. 6 Diagram Alir Pembuatan <i>Omelette</i> di Perusahaan.....	79
Gambar 3. 7 <i>Main Course Entrée 1</i>	80
Gambar 3. 8 Diagram Alir Pembuatan <i>Mix vegetable</i> di Perusahaan.....	82
Gambar 3. 9 <i>Stainless Steel French Whip</i>	83
Gambar 3. 10 <i>Conical Strainer</i>	84
Gambar 3. 11 <i>Food Pan</i>	84
Gambar 3. 12 <i>Soup Ladle</i>	85
Gambar 3. 13 <i>Non-Stick Fry Pan</i>	85
Gambar 3. 14 <i>Wooden Spatula</i>	86
Gambar 3. 15 <i>Stainless Steel Rectangular Tray</i>	86
Gambar 3. 16 <i>Wide Chef's Knife</i>	87
Gambar 3. 17 <i>Curved Rim Iron Wok</i>	88
Gambar 3. 18 <i>Stainless Steel Wok Ladle</i>	88
Gambar 3. 19 <i>Digital Portion Control Scale</i>	89
Gambar 3. 20 <i>Yellow Industrial Basket</i>	90
Gambar 3. 21 <i>Double Kwali Range</i>	90
Gambar 3. 22 <i>Gas Open Griddle & Broiler</i>	91
Gambar 3. 23 <i>Gas Open Burner</i>	92
Gambar 3. 24 <i>Streamer</i>	92
Gambar 3. 25 Filtrasi Air	94

Gambar 3. 26 Genset.....	95
Gambar 3. 27 Bak Penampungan Ikan.....	101
Gambar 3. 28 Alat <i>Fly Catcher</i>	102
Gambar 4. 1 Pembuangan Limbah Cair.....	116
Gambar 4. 2 Epoxy lantai yang mengelupas.....	117
Gambar 4. 3 Fasilitas Cuci Tangan.....	120
Gambar 4. 4 Fasilitas Tempat Sampah.....	121

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikasi Halal PT Aerofood Indonesia unit Surabaya	134
Lampiran 2 Sertifikasi ISO 9001:2015 (<i>In-flight catering Services</i>)	135
Lampiran 3 Sertifikasi ISO 14001:2015.....	136
Lampiran 4 Sertifikasi ISO 22000:2018 (<i>In-flight catering Services</i>)	137