

LAMPIRAN



Gambar 1 : Penjamah makanan melakukan training produksi

Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 2 :Meal Persentasi dilaksanakan sebagai bentuk kesepakatan antara penyedia jasa dan pelanggan terkait penentuan standard menu

Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 3 : Gambar produk makanan yang dihasilkan di catering Aeronurti
Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 4 : Gambar produk makanan yang dihasilkan di catering Aeronurti
Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 5 :Penerapan personal hygiene dan sanitasi makanan bagi penjamah makanan

Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 6 :Penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) dengan benar saat memproses makanan

Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 7 :Penjamah makanan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) dengan benar saat memproses makanan

Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 8 :Suasana tempat bekerja selalu terjaga kebersihannya

Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 9 : Semua akses pintu dilengkapi dengan penutup (Plastic Curtain)

Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 10 :Proses Dishing menggunakan sarung tangan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan

Sumber : PT. Aeronurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 11 :Proses pengantaran makanan kepada konsumen di dalam pesawat

Sumber : PT. Aernurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 12 :Proses pengantaran makanan kepada konsumen di dalam pesawat

Sumber : PT. Aernurti Nusa Mandiri, 2019



Gambar 13 : Pengantaran mahasiswa Kerja Praktek oleh Dosen Pembimbing Lapangan di PT. Aeronurti Nusa Mandiri
Sumber : Bapak Lukmanul Hakim, 2019



Gambar 14 : Penarikan mahasiswa Kerja Praktek oleh Dosen Pembimbing Lapangan di PT. Aeronurti Nusa Mandiri
Sumber : Bapak Lukmanul Hakim, 2019



Gambar 15 : Peta lokasi PT. Aeronurti Nusa Mandiri

Sumber : Google maps, 2019