

Rahasia Menjaga Makanan Tetap Lezat di Ketinggian 35.000 Kaki

Heriyoko - [JAKARTA.INDONESIASATU.ID](https://www.jakarta.indonesiasatu.id)

Jan 31, 2023 - 18:30



Lion Boga tetap mengutamakan aspek yang memenuhi kualifikasi angka kecukupan gizi, hygiene sanitasi, keamanan pangan dan halal

Jakarta, Makanan memang yang paling bisa membuat orang nyaman di segala situasi, makanya enggak salah kalau Lion Boga perusahaan pengolahan, penyedia dan penyajian makanan di pesawat udara (inflight meals) terus meningkatkan produksi, sebagai upaya mengikuti permintaan pasar pada rute

jarak pendek (short haul), jarak menengah (medium haul) dan jarak jauh (long haul) pada sektor domestik dan internasional.

Corporate Communications Strategic of Lion Air, Danang Mandala Prihantoro, mengatakan Lion Boga akan terus mengembangkan jenis makanan, mengikuti selera mayoritas publik (pada umumnya), tren pasar serta mendukung gerakan Bangga Berwisata di Indonesia (BBWI) dan Bangga Buatan Indonesia (BBI) yang diperkenalkan melalui kuliner (hidangan makanan) dan penumpang (pebisnis dan wisatawan) makan sajian di penerbangan,

"Para juru masak (koki) di dapur katering Lion Boga senantiasa berusaha mengutamakan rasa makanan tetap enak di ketinggian 35.000 kaki" kata Danang dalam keterangannya di Jakarta, Selasa (31/1/2023)

Menurut Danang, Lion Boga hingga kini telah memproduksi bermacam-macam jenis olahan, terdiri dari: *Bakery and pastry* (memproduksi khususnya berbagai jenis roti, *cake/ kue dan dessert*) *Heavy snack traditional menu* (variasi model jajanan makanan tradisional khas nusantara yang enak) *Heavy meals* (aneka makanan berat).

Dalam teknik memilih bahan, menyiapkan, mengolah hingga menyajikan, Lion Boga tetap mengutamakan aspek yang memenuhi kualifikasi angka kecukupan gizi, hygiene sanitasi, keamanan pangan dan halal

Lion Boga sebagai bagian industri aviasi harus menjaga hygiene dan sanitasi sesuai peraturan Kementerian Perhubungan dan Kementerian Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011, jasa layanan boga golongan C (flight catering) wajib melaksanakan pengawasan ketat terhadap sistem keamanan dan kebersihan pangan.

"Monitoring terstruktur dari seluruh metode pengolahan, bertujuan para penumpang) dan kru pesawat dapat diminimalisir dari risiko atau potensi keracunan makanan". tandas Danang.

Rangkaian utama dari bahan baku hingga disajikan ke para penumpang antara lain;

Per hari, penerimaan bahan baku mentah seperti sayuran, daging, aneka bumbu, buah dan lainnya diperiksa kualitasnya oleh team quality.

Bahan baku dibersihkan dan disimpan sementara menunggu jalannya produksi sesuai spesifikasi produk. Bahan baku mudah rusak, disimpan di ruang pendingin bertemperatur rendah, yang bertujuan untuk mempertahankan kualitas bahan tanpa mengurangi nilai gizi.

Dilakukan pemisahan antara penyimpanan bahan baku dan produk jadi untuk meminimalisir adanya potensi kontaminasi silang. Kriteria resep setiap produk dibuat dan disiapkan secara khusus oleh tim Menu and Development, yang terdiri dari para chef.

Para koki dan karyawan Lion Boga dipersyaratkan sesuai pakaian kerja, mengenakan penutup rambut, tidak beraksesoris (jam tangan, cincin, anting dan perhiasan lainnya yang mengganggu) serta menggunakan sarung tangan, untuk

menjaga higienitas makanan dengan mencegah kontaminasi makanan dari cemaran.

Menggunakan takaran bumbu yang tepat agar rasa dari makanan menjadi lebih lezat.

Memasak dalam jumlah besar sesuai Standar Operational Prosedur (SOP) dan ketentuan resep yang sudah ditentukan.

Masing-masing porsi makanan ditakar secara presisi, upaya mengutamakan agar porsi makanan tidak kurang atau lebih (bentuk dan berat tetap sama).

Setelah proses produksi produk heavy snack dan heavy meals didinginkan / dibekukan secara cepat (blast chill/ blast freeze) untuk menjaga kualitas/ mutu dan keamanan pangan produk.

Pengambilan sample produk yang diproduksi melewati pengujian dan evaluasi baik secara sensori maupun laboratorium untuk menjamin kualitas mutu dan keamanan pangan.

Seluruh produk makanan dikemas secara rapat dan rapi untuk mencegah terjadinya kontaminasi selama distribusi (pengiriman).

Sistem pengiriman makanan rata-rata dilakukan 5 jam sebelum waktu keberangkatan pesawat, produk dikirimkan dalam kondisi beku (frozen) untuk menjaga kualitas mutu dan keamanan pangan.

Makanan yang sudah tiba di bandar udara, akan disimpan dan didistribusikan menuju pesawat sesuai jadwal penerbangan.

Pramugari dan pramugara (awak kabin) sudah dilatih secara khusus dalam mengatur, memanaskan makanan menggunakan oven, menyiapkan serta menyajikan makanan dalam jumlah tertentu, saat penyajiannya awak kabin mengikuti pedoman protokol kesehatan.

Dalam waktu yang sudah ditentukan, makanan akan dipanaskan menggunakan oven selama 20-30 menit. Oven pada pesawat udara berbeda dengan oven konvensional atau oven rumah tangga. Memanaskan makanan saat di udara adalah cara penting untuk menjadikan makanan tersaji hangat. Awak kabin harus cek kualitas makanan sebelum disajikan kepada setiap tamu.

Rangkaian tersebut sangat krusial dalam layanan penerbangan (in-flight), agar tamu merasakan dan menikmati makanan seperti selesai dimasak, sehingga pengalaman terbang semakin berkesan baik serta menyenangkan.

Para chef atau koki di Lion Boga mendapatkan sertifikat "Higiene Sanitas" dari Dinas Kesehatan. Langkah strategis menguji dan memperkuat kompetensi (keahlian) chef, Lion Boga mengikuti beragam kompetisi di bidang catering, salah satunya La Cuisine Competition ke-4 pada 2022. Prestasi yang diperoleh yaitu medali silver dan bronze.

Lion Boga telah mengantongi sertifikat "Laik Higiene Sanitas" dari Dinas Kesehatan Kabupaten Tangerang, Sertifikat Sistem Jaminan Halal dari Lembaga

Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), serta memperoleh rekomendasi penyajian/ pemasaran hasil olahan dari Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Soekarno-Hatta. (hy)