



RINGKASAN

NUR JIHAN MAULIDIA. Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produksi *Bakery* di PT XYZ. (*Fulfillment Analysis of Halal Assurance System Criteria in Bakery Production at PT XYZ*). Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

PT XYZ merupakan perusahaan yang bergerak dibidang *food and beverage* yang memproduksi roti dan kue kering khas pengrajin kontemporer Eropa. Produk yang dipasarkan yaitu kategori *bread*, *pastry* dan *viennoiserie* dengan potensi pasarnya yaitu konsumen Indonesia yang mayoritasnya muslim. Saat ini perusahaan sedang dalam proses sertifikasi halal dan mulai menerapkan kriteria SJH (Sistem Jaminan Halal). Analisis pemenuhan kriteria SJH bertujuan untuk mengetahui bagaimana kesiapan perusahaan dalam menerapkan aspek halal untuk semua bagian aktivitas kritis mulai dari penerimaan bahan baku hingga distribusi.

SJH merupakan sistem yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur agar proses produksi sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara memberikan daftar *checklist* HAS 23000:1 Pedoman Sistem Jaminan Halal Industri Pengolahan Umum, wawancara dan observasi kepada seluruh staf yang terlibat dalam aktivitas kritis halal.

Berdasarkan hasil pengamatan pemenuhan kriteria SJH di perusahaan diperoleh bahwa: (1) Pemenuhan kriteria kebijakan halal telah tercapai 100%, kebijakan halal telah dibuat oleh perusahaan dan disosialisasikan kepada semua stakeholder. (2) Tim manajemen halal telah tercapai 100%, tim telah disahkan oleh manajemen serta memiliki tugas dan wewenang yang jelas. (3) Pelatihan dan edukasi telah tercapai 60%, telah dilakukan pelatihan dan edukasi oleh pihak internal dan eksternal, namun terdapat beberapa karyawan baru yang belum melakukan pelatihan halal. (4) Bahan telah tercapai 44%, masih terdapat bahan yang belum memiliki sertifikat halal. (5) Produk telah tercapai 100%, produk yang akan didaftarkan sertifikasi halal telah memenuhi kriteria. (6) Fasilitas produksi telah tercapai 33%, fasilitas belum terjamin bebas dari potensi kontaminasi bahan haram. (7) Prosedur tertulis aktivitas kritis telah tercapai 69%, perusahaan sudah memiliki dokumen terkait SOP untuk aktivitas kritis, namun untuk beberapa prosedur masih belum mencantumkan unsur halal. (8) Kemampuan telusur telah tercapai 100%, perusahaan telah membuat SOP dan prosedur untuk ketertelusuran produk. (9) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria telah tercapai 100%, produk non halal sudah dimusnahkan perusahaan serta tersedia prosedur pemusnahannya. (10) Audit internal telah tercapai 100%, telah dilakukan audit internal secara rutin yaitu dua kali dalam setahun oleh perusahaan. (11) Kaji ulang manajemen telah tercapai 100%, telah dilakukan kaji ulang manajemen setiap satu tahun sekali untuk sarana evaluasi pelaksanaan SJH di perusahaan. Perlu dilakukannya pemenuhan kriteria SJH yang belum mencapai persentase 100% agar proses sertifikasi di perusahaan dapat berjalan optimal.

Kata kunci: *bakery*, halal, kriteria SJH