



RINGKASAN

NURAFIFAH. Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Produksi Teh Celup di IHT PTPN VIII, Bandung. *Analysis of Conformity Halal Assurance System Criteria in Tea Bags Production at IHT PTPN VIII, Bandung*. Dibimbing oleh ANDES ISMAYANA.

Sistem jaminan halal (SJH) merupakan sistem manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal. Industri Hilir Teh PT Perkebunan Nusantara VIII (IHT PTPN VIII) sebagai industri pengolahan teh celup telah menerapkan SJH yang disusun dalam Manual SJH yang berperdoman pada HAS 23000:1 tentang Persyaratan Sertifikasi Halal : Kriteria Sistem Jaminan Halal. Penerapan SJH di IHT dibuktikan dengan memperoleh status implementasi sistem jaminan halal dan sertifikasi halal.

Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini ialah untuk mempelajari dan menganalisis kesesuaian kriteria sistem jaminan halal pada produksi teh celup di IHT PTPN VIII Bandung. Proses pengumpulan data dilakukan secara langsung dengan observasi pada kegiatan produksi teh celup untuk mengetahui kesesuaian penerapan 11 kriteria SJH di perusahaan, dan wawancara menggunakan formulir daftar *checklist* dengan acuan HAS 23000:1, serta melalui studi pustaka dari manual SJH perusahaan, jurnal, buku, dan hasil formulir audit eksternal dan internal perusahaan.

Kesesuaian pelaksanaan SJH di perusahaan pada 11 kriteria menunjukkan hasil; (1) Kebijakan halal telah dibuat oleh perusahaan dan telah disosialisasikan kepada seluruh *stakeholder* di perusahaan. (2) Tim manajemen halal telah ditetapkan dan memiliki tugas yang sudah jelas. (3) Pelatihan dan edukasi secara internal setiap satu tahun sekali eksternal setiap dua tahun sekali. (4) Seluruh bahan yang digunakan untuk proses produksi telah disertifikasi halal, namun dokumen pembelian bahan baru berupa perisa untuk pengembangan produk perlu dilengkapi agar tertelusur. (5) Produk yang dihasilkan telah memenuhi kriteria dan telah disertifikasi halal. (6) Fasilitas produksi telah memenuhi kriteria halal, namun kuas sebagai pembersihan fasilitas produksi belum teridentifikasi. (7) Prosedur tertulis aktivitas kritis telah ditetapkan berupa SOP untuk mengendalikan proses produksi yang dapat memengaruhi status kehalalan produk (8) Kemampuan telusur di perusahaan sudah jelas dibuktikan dengan SOP Pengendalian dokumen. (9) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria telah memiliki prosedur tertulis. (10) Audit internal dilaksanakan satu kali dalam setahun. (11) Kaji ulang manajemen dilakukan setiap satu tahun sekali guna mengevaluasi pelaksanaan SJH di perusahaan.

Terdapat ketidaksesuaian kriteria SJH dari hasil audit pada tahun 2021 pada kriteria (4) bahan dilakukan tindak lanjut perbaikan yaitu meminta dokumen yang tertelusur kepada produsen dan pada kriteria (6) fasilitas produksi dilakukan tindak lanjut berupa mengganti kuas yang telah disertifikasi LPPOM MUI. Perbaikan dilakukan secara konsisten untuk mencegah terulangnya di masa yang akan datang, guna mendapat peningkatan status predikat dari B ke A ketika dilakukan audit untuk perpanjangan status implementasi SJH serta sertifikat halal oleh pihak LPPOM MUI.

Kata kunci: kriteria SJH, status implementasi SJH, teh celup