



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Manfaat.....	2
1.5 Ruang Lingkup .....	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL .....	3
2.2 Alat dan Bahan.....	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data .....	3
2.3 Prosedur Kerja .....	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah .....	4
3.2 Kegiatan Lembaga.....	4
3.3 Struktur Organisasi.....	6
3.4 Fungsi dan Tujuan.....	6
IV PROSES PRODUKSI	7
4.1 Deskripsi Produk .....	7
4.2 Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	7
4.3 Proses Produksi .....	8
V ANALISIS KESESUAIAN KRITERIA SISTEM JAMINAN HALAL	13
5.1 Kebijakan Halal .....	13
5.2 Tim Manajemen Halal .....	14
5.3 Pelatihan dan Edukasi.....	15
5.4 Bahan .....	16
5.5 Produk.....	18
5.6 Fasilitas Produksi.....	18
5.7 Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis.....	19
5.8 Kemampuan Telusur.....	22
5.9 Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria .....	22
5.10 Audit Internal .....	23
5.11 Kaji Ulang Manajemen .....	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1 Simpulan.....	24
6.2 Saran .....	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	37



## DAFTAR TABEL

1	Produk teh di IHT PTPN VIII	5
2	Jadwal kerja di IHT PTPN VIII	6
3	Syarat mutu bahan baku teh kering di IHT PTPN VIII	9

## DAFTAR GAMBAR

1	<i>Tea mixer</i>	10
2	<i>Hooper</i>	11
3	Mesin pengepak teh	11
4	<i>Wrapper ME</i>	12

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Denah ruang produksi IHT PTPN VIII	29
2	Struktur organisasi IHT PTPN VIII	30
3	Diagram alir proses produksi teh celup	31
4	Sertifikat status implementasi sistem jaminan halal IHT PTPN VIII	34
5	Kebijakan halal IHT PTPN VIII	33
6	Struktur tim manajemen halal IHT PTPN VIII	33
7	Sertifikat halal produk IHT PTPN VIII	34
8	Daftar bahan dan kritis keharaman pada produk teh celup IHT PTPN VIII	35
9	Daftar proses produksi dan titik kritis keharaman produk teh celup	36

