



# EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA PRODUK TEPUNG *CRISPY* DI PT SELARAS RASAKOE INDONESIA

**TASYA NURFADILA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal pada Produk Tepung *Crispy* di PT Selaras Rasakoe Indonesia adalah benar karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir laporan ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Tasya Nurfadila  
J3E119114



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## RINGKASAN

TASYA NURFADILA. Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal pada Produk Tepung *Crispy* di PT Selaras Rasakoe Indonesia. *Evaluation of Halal Assurance System Implementation on Crispy Flour Products at PT Selaras Rasakoe Indonesia*. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

PT Selaras Rasakoe Indonesia merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pangan olahan khususnya bumbu-bumbu. Produk utama yang paling diminati oleh *costumer* dan akan dijual ke pasar internasional yaitu bumbu masak salah satunya produk tepung *crispy*. Tahap proses pembuatan produk tepung *crispy* meliputi persiapan produksi, penimbangan bahan baku, pengayakan, pencampuran, pengayakan produk jadi, pencampuran kembali, penimbangan produk jadi, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian. Bahan baku yang digunakan berupa berbagai jenis tepung pati, bumbu dapur, rempah-rempah bubuk, susu bubuk instan, serta bahan tambahan pangan yang diizinkan. Produk wajib bersertifikat halal jika ingin menjangkau pasar internasional. Pihak perusahaan sudah memiliki sertifikat halal yang berarti sudah seharusnya dapat menjamin kehalalan dalam produk dan perlu dilakukan audit internal minimal 6 bulan sekali yang bertujuan untuk menilai kesesuaian pada penerapan SJH di perusahaan sehingga jika terdapat ketidaksesuaian maka akan masuk ke dalam tindakan koreksi bagi perusahaan.

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini yaitu mengevaluasi penerapan SJH di perusahaan sehingga dapat mengetahui konsistensi penerapan sistem jaminan halal dan jika terdapat ketidaksesuaian maka dapat diberikan alternatif perbaikan untuk meningkatkan konsistensi tersebut serta meningkatkan keamanan terhadap produk. Proses pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, studi pustaka, dokumen pendukung perusahaan, serta dokumentasi berupa *check-list* audit mengenai pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di industri pengolahan (HAS 23101). Penilaian implementasi SJH diperlukan alat bantu audit berupa *form check-list* audit internal dari pedoman pemenuhan kriteria SJH di industri pengolahan (HAS 23101) serta pedoman penilaian hasil audit implementasi sistem jaminan halal di industri pengolahan.

Berdasarkan Hasil evaluasi ditemukan 5 kriteria dengan 3 sub kriteria yang tidak konsisten yaitu pada kriteria tim manajemen halal, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, kemampuan telusur, audit internal, kaji ulang manajemen. Berdasarkan hal tersebut perlu ditindaklanjuti agar kriteria SJH tetap konsisten dalam penerapan SJH di perusahaan. Jika perusahaan ingin meningkatkan komitmen terhadap sistem jaminan halal produk maka manajemen puncak diharapkan melakukan pengkajian ulang secara terjadwal agar semua kriteria yang diterapkan di perusahaan tetap konsisten dan produk terjamin kehalalannya.

Kata kunci: halal, kriteria SJH, proses produksi, tepung *crispy*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memungut dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta Milik IPB, tahun 2022  
Hak cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



# EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA PRODUK TEPUNG *CRISPY* DI PT SELARAS RASAKOE INDONESIA

**TASYA NURFADILA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Tugas Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya  
Pada  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: M Agung Zaim Adzkiya, S.Si., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal pada Produk Tepung *Crispy* di PT Selaras Rasakoe Indonesia  
Nama : Tasya Nurfadila  
NIM : J3E119114

Disetujui oleh

Pembimbing:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., MP



**Sekolah Vokasi**  
Diketahui oleh  
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., MP  
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Prof. Dr. Ir. Arief Daryanto, M.Ec.  
NIP. 196106181986091001

Bogor Agricultural University

Tanggal Ujian: 22 Juli 2022

Tanggal lulus: 08 AUG 2022

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- © Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
  2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.