



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.