



Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

## DAFTAR ISI

|   |    |
|---|----|
| DAFTAR TABEL                                  | xi |
| DAFTAR GAMBAR                                 | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN                               | xi |
| I PENDAHULUAN                                 | 1  |
| 1.1 Latar Belakang                            | 1  |
| 1.2 Rumusan Masalah                           | 2  |
| 1.3 Tujuan                                    | 2  |
| 1.4 Ruang Lingkup                             | 2  |
| METODE  | 3  |
| 2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan PKL          | 3  |
| 2.2 Alat dan Bahan                            | 3  |
| 2.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data | 3  |
| 2.4 Prosedur Kerja                            | 3  |
| II KEADAAN UMUM PERUSAHAAN                    | 5  |
| 3.1 Sejarah Perusahaan                        | 5  |
| 3.2 Visi dan Misi                             | 6  |
| 3.3 Struktur Organisasi                       | 6  |
| PROSES PRODUKSI                               | 7  |
| 4.1 Deskripsi Produk                          | 7  |
| 4.2 Bahan-Bahan                               | 8  |
| 4.2.1 Bahan Baku                              | 8  |
| 4.2.2 Bahan Penunjang                         | 9  |
| 4.2.3 Bahan Tambahan Pangan (BTP)             | 10 |
| 4.2.4 Bahan Kemasan                           | 11 |
| 4.3 Proses Produksi                           | 11 |
| 4.3.1 Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku   | 12 |
| 4.3.2 Persiapan Produksi                      | 12 |
| 4.3.3 Penimbangan Bahan Baku                  | 12 |
| 4.3.4 Pengayakan Bahan Baku                   | 12 |
| 4.3.5 Pencampuran Bahan Baku                  | 13 |
| 4.3.6 Pengayakan Produk Jadi                  | 13 |
| 4.3.7 Pencampuran Kembali Produk Jadi         | 13 |
| 4.3.8 Penimbangan Produk Jadi                 | 13 |
| 4.3.9 Pengemasan Produk Jadi                  | 13 |
| 4.3.10 Penyimpanan Produk Jadi                | 14 |
| EVALUASI PENERAPAN KRITERIA SJH               | 15 |
| 5.1 Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal   | 15 |
| 5.1.1 Kebijakan Halal                         | 15 |
| 5.1.2 Tim Manajemen Halal                     | 17 |
| 5.1.3 Pelatihan dan Edukasi                   | 18 |
| 5.1.4 Bahan                                   | 19 |
| 5.1.5 Produk                                  | 25 |

- 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.

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.

|        |   |    |
|--------|---|----|
| 5.1.6  | Fasilitas Produksi                                | 25 |
| 5.1.7  | Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis          | 26 |
| 5.1.8  | Kemampuan Telusur ( <i>Traceability</i> )         | 29 |
| 5.1.9  | Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria    | 30 |
| 5.1.10 | Audit Internal                                    | 30 |
| 5.1.11 | Kaji Ulang Manajemen                              | 30 |
| 5.2    | Hasil Evaluasi Penerapan SJH dan Tindakan Koreksi | 31 |
| VI     | SIMPULAN DAN SARAN                                | 34 |
| 6.1    | Simpulan  | 34 |
| 6.2    | Saran   | 34 |
|        | DAFTAR PUSTAKA                                    | 35 |
|        | LAMPIRAN  | 42 |
|        | RIWAYAT HIDUP                                     | 71 |



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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## DAFTAR TABEL

|   |   |    |
|---|---|----|
| 1 | Data identifikasi titik kritis bahan nabati                             | 20 |
| 2 | Data identifikasi titik kritis bahan hewani                             | 23 |
| 3 | Deskripsi produk tepung <i>crispy</i> dari PT Selaras Rasakoe Indonesia | 25 |
| 4 | Pemenuhan kriteria SJH PT Selaras Rasakoe Indonesia                     | 31 |

## DAFTAR GAMBAR

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Logo perusahaan   | 5  |
| 2  | Merek Rasakoe   | 6  |
| 3  | Struktur organisasi PT Selaras Rasakoe Indonesia                | 6  |
| 4  | Produk tepung <i>crispy</i>                                     | 7  |
| 5  | Poster kebijakan halal PT Selaras Rasakoe Indonesia             | 16 |
| 6  | Struktur tim manajemen halal PT Selaras Rasakoe Indonesia       | 17 |
| 7  | Bukti pelatihan eksternal                                       | 18 |
| 8  | <i>Halal critical point decision tree</i> untuk bahan nabati    | 20 |
| 9  | <i>Halal critical point decision tree</i> untuk bahan hewani    | 22 |
| 10 | <i>Halal critical point decision tree</i> untuk bahan lain-lain | 24 |



## DAFTAR LAMPIRAN

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Bukti HAKI PT Selaras Rasakoe Indonesia                 | 43 |
| 2  | Sertifikat halal produk PT Selaras Rasakoe Indonesia    | 44 |
| 3  | Diagram alir proses produksi tepung <i>crispy</i>       | 45 |
| 4  | Rekaman kartu kontrol kebersihan fasilitas produksi     | 46 |
| 5  | Daftar tempat pembelian bahan                           | 47 |
| 6  | <i>Formulir</i> kartu formulasi produk pangan           | 49 |
| 7  | Daftar pemeriksaan bahan                                | 50 |
| 8  | Rekaman penerimaan barang datang                        | 53 |
| 9  | Formulir proses produksi                                | 54 |
| 10 | Formulir jadwal pembersihan lampu                       | 55 |
| 11 | Formulir jadwal pencucian tempat sampah plastik         | 56 |
| 12 | Formulir kartu <i>stock</i> bahan baku                  | 57 |
| 13 | Formulir kartu <i>stock</i> produk jadi                 | 58 |
| 14 | Formulir penanganan produk <i>reject</i>                | 59 |
| 15 | Rekap hasil <i>checklist</i> audit sistem jaminan halal | 60 |