

## RINGKASAN

**ADHYANASARI FITRYAWATI.** Sistem Jaminan Halal MUI pada Pengadaan Bahan Makanan RSI Sultan Agung Semarang. *MUI Halal Assurance System on Procurement Foodstuffs at Sultan Agung Hospital Semarang.* Dibimbing oleh **RINA MARTINI.**

RSI Sultan Agung Semarang merupakan rumah sakit syariah pertama di Indonesia. Hal tersebut membuat RSI Sultan Agung Semarang menerapkan seluruh sistem pengoprasian rumah sakit sesuai dengan hukum islam yang benar. Salah satu sistem yang diatur adalah pengadaan bahan makanan pada instalasi gizi. Pengadaan bahan makanan berkonsentrasi pada kehalalan produk yang dihasilkan. Pengadaan bahan makanan berpedoman pada halal MUI yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. RSI Sultan Agung Semarang sudah dua kali mendapat sertifikat halal dan sertifikat status sistem jaminan halal. Hal ini karena sistem jaminan halal diimplementasikan dengan baik dengan adanya audit halal internal yang berkoordinasi langsung dengan LPPOM MUI.

Tujuan umum dari praktik kerja lapangan adalah mempelajari sistem jaminan halal MUI pada pengadaan bahan makanan RSI Sultan Agung Semarang. Adapun tujuan khusus dari praktik kerja lapangan ini adalah (1) Mempelajari keadaan umum instalasi gizi RSI Sultan Agung Semarang meliputi fasilitas fisik, *lay out* instalasi gizi, dan sumberdaya manusia. (2) Mengidentifikasi sistem jaminan halal MUI pada instalasi gizi RSI Sultan Agung Semarang. (3) Mengidentifikasi pengadaan bahan makanan di instalasi gizi RSI Sultan Agung Semarang. (4) Mengidentifikasi kesesuaian stand operasional prosedur pengadaan bahan makanan RSI Sultan Agung Semarang terhadap sistem jaminan halal MUI.

Audit halal internal adalah bentuk pemantauan dan evaluasi sistem jaminan halal. Audit halal internal terdiri dari bagian-bagian yang terkait dalam kegiatan produksi salah satunya bagian pengadaan dan penyimpanan bahan makanan. Pengadaan bahan makanan terdiri dari pemesanan, pembelian, penerimaan, dan penyimpanan bahan makanan. Hal tersebut sudah diatur dalam standar operasional prosedur sistem jaminan halal MUI. Pembuatan daftar bahan makanan harus dilakukan pengecekan keabsahan sertifikat halal produk pada [halalmui.org](http://halalmui.org), pembuatan spesifikasi bahan makanan yang sudah terdaftar dengan mendaftarkan dua opsi bahan makanan, jika semua sudah sesuai dilakukan pembelian. Penerimaan bahan makanan yang dipesan harus sesuai dengan yang sudah dipesan dan spesifikasi yang telah dibuat, jika sudah sesuai diberi stempel halal pass. Penerimaan bahan makanan didokumentasikan dalam bentuk nota pembelian. Penyimpanan bahan makanan kering harus dipisahkan antar bahan makanan disimpan dalam kontainer atau palet yang diletakkan dalam rak yang telah diatur jarak dan suhunya, untuk penyimpanan bahan makanan basah diletakkan dalam freezer , kulkas, ataupun *showcase*. Setiap pemasukan dan pengeluaran barang didokumentasikan dengan kartu stok. Dokumen-dokumen tersebut akan ditelusur ketika adanya audit halal internal.

**Kata kunci :** Sistem jaminan halal MUI, audit halal internal, pengadaan bahan makanan, instalasi gizi