

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

RINGKASAN

MIFTAKHUL ABROR. Analisis Kesesuaian Kriteria Sistem Jaminan Halal pada Proses Produksi Sosis di PT Widyaprasuti Semarang (*Analysis of Conformity Halal Assurance System Criteria in Sausage Production Process at PT Widyaprasuti Semarang*). Dibimbing oleh PURWOKO.

PT Widyaprasuti merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pangan olahan, khususnya olahan daging dan ikan. Produk utama dengan peminat paling banyak, yaitu sosis. Tahapan proses produksi sosis meliputi persiapan bahan, pemotongan, penggilingan, pencampuran, pengisian, penyiraman I, pemasakan, penyiraman II, pendinginan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian. Bahan baku yang digunakan yaitu daging sapi, daging ayam, *isolated soy protein*, *texturized vegetable protein*, minyak nabati, tepung tapioka, *smoke liquid*, air, es, sayuran, tepung *fiber*, tepung kentang, keju, dan selongsong (*casing*). Status kehalalan suatu produk pangan telah menjadi fokus utama terkait jaminan kehalalan produk untuk konsumen, terutama bagi umat muslim yang merupakan komunitas beragama paling dominan di Indonesia. Perusahaan menjamin status kehalalan produk pangan dapat dibuktikan dengan adanya sertifikat halal produk dan manual sistem jaminan halal. Sebelum melakukan sertifikasi halal produknya, perusahaan diharuskan menyusun manual Sistem Jaminan Halal (SJH) yang bertujuan untuk mengatur bahan baku, produk, sumberdaya manusia, dan prosedur serta menjaga keberlanjutan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI.

Sistem jaminan halal terdiri dari 11 kriteria yang digunakan sebagai acuan penerapan SJH di suatu perusahaan. Penilaian implementasi SJH perusahaan dilakukan melalui audit internal dengan acuan SK 24/Dir/LPPOM MUI/VII/14 tentang Pedoman Penilaian Hasil Audit Implementasi Sistem Jaminan Halal Di Industri Pengolahan dan Standar HAS 23101 mengenai Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Di Industri Pengolahan. Tujuan dari praktik kerja lapangan ini yaitu untuk menganalisis kesesuaian kriteria sistem jaminan halal pada proses produksi sosis di PT Widyaprasuti Semarang. Proses pengambilan data dilakukan melalui observasi, wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi berupa *checklist* mengenai kesesuaian proses produksi sosis dengan standar HAS 23101.

PT Widyaprasuti telah memiliki 2 sertifikat dari LPPOM MUI, yaitu sertifikat status implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) dengan status nilai B dan sertifikat halal. Sebagian besar 11 kriteria SJH pada proses produksi sosis di PT Widyaprasuti telah sesuai berdasarkan hasil analisis SJH di perusahaan. Terdapat ketidaksesuaian (kelemahan) atau kriteria yang belum terpenuhi sepenuhnya, yaitu belum adanya SOP (Standar Operasional Prosedur) yang merupakan kelemahan kritis (*critical weakness*) dan bukti tertulis yang termasuk ke dalam kelemahan perlu perbaikan (*improvement needed weakness*) pada aktivitas kritis serta penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria. Maka dari itu, perusahaan harus berusaha memaksimalkan kedua kriteria tersebut supaya mendapat peningkatan status nilai dari B ke A ketika dilakukan audit untuk perpanjangan status implementasi SJH sekaligus sertifikat halal oleh pihak LPPOM MUI.

Kata kunci: bahan baku, kriteria SJH, proses produksi, sosis, status implementasi SJH