

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

TIARA PEGGY TARIANI. Penerapan Sistem Jaminan Halal di PT Vanila Indo Katering, Bogor. *Implementation of Halal Assurance System at PT Vanila Indo Katering, Bogor*. Dibimbing oleh M AGUNG ZAIM ADZKIYA.

PT Vanila Indo Katering merupakan anak perusahaan dari PT Pelangi Raya Grup yang bergerak dibidang katering *Food and Beverage*. Salah satu brand dari PT Vanila Indo Katering yaitu Pelangi aqiqah. Kehalalan produk pangan menjadi salah satu hal yang penting, mulai dari bahan hingga produk akhir perlu memiliki sertifikat halal guna menjamin kehalalannya. Jaminan tersebut dilakukan perusahaan dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang telah disusun dalam Manual SJH.

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah mempelajari proses produksi dan penerapan sistem jaminan halal pada produk aqiqah di PT Vanila Indo Katering, Bogor. Pengumpulan data dilakukan secara langsung melalui wawancara dan observasi di perusahaan serta secara tidak langsung melalui studi pustaka dan sumber lainnya. Wawancara dilakukan dengan pembimbing lapang, tim manajemen halal, departemen *quality control*, staf, karyawan, dan pihak-pihak lain yang terkait dengan penerapan SJH. Observasi dilakukan dengan cara mengikuti kegiatan produksi untuk mengetahui penerapan SJH di perusahaan.

Sistem Jaminan Halal terdiri dari 11 kriteria yang harus diterapkan dalam pelaksanaan SJH di perusahaan. (1) Kebijakan halal telah dibuat oleh perusahaan, kebijakan ini telah disebarkan ke seluruh ruang produksi. (2) Tim manajemen halal telah dibuat dan memiliki tugas masing-masing bagian yang sudah jelas. (3) Pelatihan dan edukasi telah dilakukan sesuai aturan LPPOM MUI yaitu pelatihan internal setiap satu tahun sekali dan pelatihan eksternal setiap dua tahun sekali. (4) Seluruh bahan yang digunakan untuk proses produksi telah disertifikasi halal dan disetujui oleh LPPOM MUI. (5) Produk yang dihasilkan telah memenuhi kriteria dan dalam proses disertifikasi halal. (6) Fasilitas produksi yang digunakan telah memenuhi kriteria halal LPPOM MUI. (7) Prosedur tertulis aktivitas kritis bertujuan untuk mengendalikan proses produksi yang dapat memengaruhi status kehalalan produk dibuktikan dengan SOP Penanganan produk tidak sesuai standar. (8) Kemampuan telusur sudah jelas pada setiap bahan dan proses produksi dibuktikan dengan SOP Pengendalian dokumen. (9) Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria telah dibuat prosedur khusus. (10) Audit internal belum dilakukan secara rutin yaitu dua kali dalam setahun. (11) Kaji ulang manajemen dilakukan setiap satu tahun sekali guna mengevaluasi pelaksanaan SJH di perusahaan. Sistem Jaminan Halal telah diterapkan perusahaan dengan baik sesuai dengan kondisi di lapangan. Terdapat ketidaksesuaian kriteria SJH pada kriteria audit internal. Tidak lanjut perbaikan yang dapat dilakukan yaitu dibuat penjadwalan audit internal 6 bulan sekali sebagai bahan evaluasi penerapan sistem jaminan halal secara berkala.

Kata kunci: aqiqah, katering, sistem jaminan halal