



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
METODE KAJIAN	3
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Kebijakan Mutu	4
3.3 Visi dan Misi	5
3.4 Struktur Organisasi	5
3.5 Ketenagakerjaan	5
3.6 Kesejahteraan Karyawan	5
IV PROSES PRODUKSI	6
4.1 Bahan	6
4.2 Proses Produksi	7
V PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL	13
5.1 Kebijakan Halal	13
5.2 Tim Manajemen Halal	13
5.3 Pelatihan dan Edukasi	15
5.4 Bahan	16
5.5 Produk	17
5.6 Fasilitas Produksi	17
5.7 Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis	18
5.8 Kemampuan Telusur	20
5.9 Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria	20
5.10 Audit Internal	20
5.11 Kaji Ulang Manajemen	21
VI SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta dimiliki IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 memurnikan 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.

DAFTAR TABEL

1	Deskripsi umum produk daging PT Vanila Indo Katering	17
2	Jenis dan contoh najis serta cara menyucikannya	18

DAFTAR GAMBAR

	Penyembelihan domba	8
	Alat presto	8
	Pemotongan karkas	9
	Penyimpanan dingin	9
	<i>Thawing</i>	10
	Pemasakan	10
	Pendinginan	11
	Pemorsian produk domba gulai	11
	Pengemasan	11
	Distribusi	12
	Struktur organisasi tim manajemen halal PT Vanila Indo Katering	14
	<i>Pest control</i> dan pembersihan area produksi	18



Sekolah Vokasi
DAFTAR LAMPIRAN
 College of Vocational Studies

1	Struktur organisasi PT Vanila Indo Katering	26
2	Sertifikat kompetensi juru sembelih halal	27
3	Diagram alir produksi	28
4	Kebijakan halal perusahaan	29
5	Poster sosialisasi kebijakan halal	30
6	Bukti daftar hadir pelatihan dan edukasi	31
7	Contoh lembaga sertifikasi halal dari luar negeri yang diakui dan disetujui LPPOM MUI	32
8	Pohon keputusan identifikasi titik kritis	33
9	Daftar bahan dan titik kritis keharaman bahan pada produk yang dihasilkan PT Vanila Indo Katering.	37
10	Daftar proses produksi dan titik kritis keharaman proses produksi.	38
11	Daftar bahan tidak kritis	39
12	Poster aturan karyawan	39
13	Bukti SOP pengendalian dokumen	39
14	Bukti SOP penanganan produk tidak sesuai standar	39