



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Tempat dan Waktu Kegiatan Praktik Kerja Lapangan	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data	3
III KEADAAN UMUM INDUSTRI	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Kegiatan Lembaga	4
3.3 Kebijakan Mutu	5
3.4 Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan	6
3.4.1 President Director	6
3.4.2 Manufacturing Head	6
3.4.3 Factory head	6
3.4.4 Departemen QA	7
3.4.5 Departemen IOS	7
3.4.6 Departemen MDP	7
3.4.7 Departemen Production	7
3.4.8 Departemen HR dan GA	7
3.4.9 Departemen Engineering	8
3.4.10 Departemen Warehouse	8
3.4.11 Departemen FA dan IT	8
IV PROSES PRODUKSI	11
4.1 Penerimaan, Penyimpanan, dan Persiapan Bahan Baku	11
4.2 Proses Basah (<i>Wet Process</i>)	12
4.2.1 Persiapan <i>Fat</i>	12
4.2.2 Pencampuran	12
4.2.3 Klarifikasi	13
4.2.4 Pasteurisasi dan Homogenisasi	14
4.2.5 Evaporasi	15
4.2.6 Pengeringan	15
4.4 Proses Kering (<i>Dry Blend</i>)	16
4.5 Filling dan Packing	17
IMPLEMENTASI SJH DI PT KALBE MORINAGA INDONESIA	20
5.1 Kebijakan Halal	20
5.2 Tim Manajemen Halal	21

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



- 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.

5.2.1	Manajemen puncak	21
5.2.2	Ketua Auditor Halal Internal (AHI)	22
5.2.3	Penyelia halal	22
5.2.4	QA (Quality Assurance)	22
5.2.5	Produksi	22
5.2.6	Gudang	23
5.2.7	IOS (Integrated Operation System)	23
5.2.8	Purchasing	23
5.2.9	Engineering	23
5.2.10	MDP (Manufacturing Development and Planning)	23
5.2.11	HR (Human Resource)	23
5.3	Pelatihan dan Edukasi	24
5.3.1	Pelatihan Internal dan Eksternal	24
5.3.2	Edukasi	25
5.4	Bahan	25
5.5	Produk	26
5.6	Fasilitas Produksi	27
5.7	Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis	27
5.7.1	Seleksi Bahan Baru	27
5.7.2	Pembelian Bahan	28
5.7.3	Formulasi Produk atau Pengembangan Produk Baru	28
5.7.4	Pemeriksaan Bahan Datang	29
5.7.5	Produksi	29
5.7.6	Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu	29
5.7.7	Penyimpanan dan Penanganan Bahan dan Produk	30
5.7.8	Transportasi	31
5.8	Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>)	31
5.9	Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria	32
5.10	Audit Internal	32
5.11	Kaji Ulang Manajemen	33
VI	SIMPULAN DAN SARAN	35
6.1	Simpulan	35
6.2	Saran	35

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.

DAFTAR TABEL

1	Jumlah karyawan PT Kalbe Morinaga Indonesia	10
2	Jadwal kerja karyawan PT Kalbe Morinaga Indonesia	10
3	Jadwal pelaksanaan audit internal	33

DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Kalbe Morinaga Indonesia	4
2	Mesin <i>compounding tank</i>	13
3	Mesin <i>clarifier</i>	13
4	Mesin <i>pasteurizer</i>	14
5	Mesin <i>evaporator</i>	15
6	Mesin <i>spray dryer</i>	16
7	Mesin <i>cyclone</i>	16
8	Mesin pengisian kemasan <i>sachet</i>	17
9	Mesin <i>x-ray</i>	18
10	Mesin sterilisasi UV kaleng	18
11	Mesin pengisian kemasan kaleng	18
12	Robot <i>palletizer</i>	19
13	Logo halal produk susu Morinaga	26
14	Formulir notulen <i>meeting</i>	34

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Kalbe Morinaga Indonesia	38
2	Diagram alir proses basah (<i>wet process</i>) susu Morinaga	39
3	Diagram alir proses kering (<i>dry blend</i>) susu Morinaga	41
4	Contoh status A terhadap penerapan SJH	42
5	Sertifikat SJH PT Kalbe Morinaga Indonesia	43
6	Poster kebijakan halal di masing koridor <i>office</i> lantai 3	44
7	Surat penunjukkan tim manajemen halal 2021	45
8	Struktur organisasi tim manajemen halal PT Kalbe Morinaga Indonesia	46
9	Materi pelatihan internal SJH	47
10	Jadwal pelatihan internal di PT Kalbe Morinaga Indonesia	48
11	Daftar bahan yang digunakan PT Kalbe Morinaga Indonesia	49
12	Titik kritis keharaman bahan PT Kalbe Morinaga Indonesia	52
13	Titik kritis keharaman proses produksi PT Kalbe Morinaga Indonesia	56
14	Daftar produk susu Morinaga dengan parameter sensori	58
15	Formulir pemeriksaan bahan datang	59
16	<i>Checklist</i> audit internal PT Kalbe Morinaga Indonesia	60