EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA PRODUKSI BUMBU INSTAN CV. SUNDORO INDONESIA, JAWA TENGAH

Acc

29 Juni 2021

Amalya N. Khairi

Disusun oleh :

Muhammad Rifqi

(1800033010)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

MEI 2021

HALAMAN PENGESAHAN

EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA PRODUK BUMBU INSTAN CV. SUNDORO INDONESIA, SEMARANG

2021

Disusun oleh:

Muhammad Rifqi

(1800033010)

Yogyakarta, 15 Agustus 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,

Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160964

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,

Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Muhammad Rifqi

NIM : 1800033010

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di perusahaan CV. SUNDORO INDONESIA.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Temanggung, 24 Mei 2021

Yang membuat penyataan,

Muhammad Rifqi

NIM 1800033010

KATA PENGANTAR

Bissmillahirrahmanirrahim

Assalamualaikum Wr. Wb

Puji syukur kehadirat Allah SWT dimana atas rahmat, berkah dan hidayah-Nya penyusun dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik di CV. SUNDORO INDONESIA dengan baik dan tepat waktu. Laporan kerja praktik ini dibuat sebagai pelengkap dari tugas mata kuliah Kerja Praktik, yang menjadi salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Penyusun mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini, yaitu kepada :

1. Allah SWT atas segala rahmat dan nikamt yang diberikan kepada penyusun.
2. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing saya selama menjalankan Kerja Praktik dan Menyusun laporan ini.
5. Ibu R. Ngt. Bintari Saptanti selaku Pimpinan Perusahaan CV. SUNDORO INDONESIA.
6. Mbak Siti Maesaroh selaku Kepala Produksi CV. SUNDORO INDONESIA.
7. Karyawan perusahaan CV. SUNDORO INDONESIA
8. Saudari Hasna Assyifa Khoerunnisa dan Saudari Rosdiana Dewi Safitri selaku kelompok kerja praktik saya.

Saya menyadari dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, saya sealku penyusun mengharapkan adanya keritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak pembaca.

Wassalamualaikum Wr. Wb

Temanggung, 24 mei 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
PERNYATAAN KEASLIAN iii
KATA PENGANTAR iv
DAFTAR ISI v
DAFTAR TABEL vii
DAFTAR GAMBAR viii
DAFTAR LAMPIRAN ix
RINGKASAN x
BAB I 1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN 1
1.1. Profil Perusahaan 1
1.1.1. Sejarah 1
1.1.2. Visi dan Misi 2
1.1.3. Struktur Organisasi 2
1.2. Proses Produksi 5
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir 5
1.2.1.2. Produk Antara 12
1.2.1.3. Produk Akhir 12
1.2.2. Proses Produksi 12
1.2.2.1. Proses Produksi Mi 12
1.2.2.2. Proses Produksi Bumbu Instan 16
1.2.2.3. Diagram Alir Kuantitatif 20
1.2.3. Mesin dan Peralatan 22
1.2.4. Sarana dan Prasarana 26
1.2.4.1 Sarana 26
1.2.4.2. Prasarana 27
BAB II 28
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK 28
2.1. Latar Belakang 28
2.2. Rumusan Masalah 29
2.3. Tujuan 30
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah 30

2.4.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan 30
2.4.2. Metode Pengumpulan Data 30
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah 31
2.6. Kesimpulan 40
DAFTAR PUSTAKA 41
LAMPIRAN 43

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Sarana di CV. SUNDORO INDONESIA 26
Tabel 1.2 Prasarana di CV. SUNDORO INDONESIA..... 27
Tabel 2.1 Struktur Keanggotaan Tim Manajemen Halal CV. SUNDORO INDONESIA 32
Tabel 2.2 Bahan Baku Bumbu Instan di CV. SUNDORO INDONESIA 33
Tabel 2.3 Fasilitas Produksi di CV. SUNDORO INDONESIA..... 34
Tabel 2.4 Pemenuhan Sistem Jaminan Halal CV. SUNDORO INDONESIA..... 39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi CV. SUNDORO INDONESIA 4
Gambar 1.2 Tepung Terigu 6
Gambar 1.3 Garam 7
Gambar 1.4 Air Galon 7
Gambar 1.5 Bawang Merah 8
Gambar 1.6 Bawang Putih 9
Gambar 1.7 Kemiri 9
Gambar 1.8 Ebi 10
Gambar 1.9 Minyak Goreng 11
Gambar 1.10 Kaldu Jamur 11
Gambar 1.11 Pembuatan Adonan 13
Gambar 1.12 Proses Penggilingan 13
Gambar 1.13 Pencetakan Mi 14
Gambar 1.14 Proses Pengukusan 15
Gambar 1.15 Penirisan dan Pendinginan 15
Gambar 1.16 Pengemasan Mi 16
Gambar 1.17 Proses Sealing 16
Gambar 1.18 Proses Penggorengan 17
Gambar 1.19 Penimbangan dan Pengemasan Pertama 18
Gambar 1.20 Kemasan Bumbu Instan 18
Gambar 1.21 Box Penyimpanan 19
Gambar 1.22 Diagram Alir Kuantitatif Proses Produksi Mi 21
Gambar 1.23 Diagram Alir Kuantitatif Proses Produksi Bumbu Instan 21
Gambar 1.24 Mesin Penggiling Astro NOD 300S 22
Gambar 1.25 Mesin Penggiling Mi Matrix MJ-180 22
Gambar 1.26 Mesin Cetak Mi NOD-200 23
Gambar 1.27 Mesin Food Dehydrator Getrs ST-32 23
Gambar 1.28 Mesin Food Dehydrator Getra ST-02 24
Gambar 1.29 Mesin Code Printer Getra DY-8B 24
Gambar 1.30 Mesin Cntinous Band Sealer Model FRB-779 II 25
Gambar 2.1 Kebijakan Halal CV. SUNDORO INDONESIA 31
Gambar 2.2 Daftar Hadir Pelatihan Internal 33
Gambar 2.3 Produk Bumbu Instan 35
Gambar 2.4 Cheklist Audit Internal 37
Gambar 2.5 Cheklist Audit Internal 38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di CV. SUNDORO INDONESIA..... 43
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbingan Lapangan..... 45
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik..... 46
Lampiran 4. Kartu Kontrol Pembimbingan Internal Kerja Praktik..... 47
Lampiran 5. Lokasi CV. SUNDORO INDONESIA..... 48
Lampiran 6. Denah Ruang Produksi 48
Lampiran 7. Foto Bersama Direktur CV. SUNDORO INDONESIA..... 49
Lampiran 8. Denah Ruang Lantai 2 50
Lampiran 9. Sertifikat Halal MUI Mi 50
Lampiran 10. Sertifikat Halal MUI Bumbu Instan..... 51
Lampiran 11. Surat Penetapan Tim Manajemen Halal 53
Lampiran 12. Proses Pengecekan Bahan Datang dan Catatan Pemeriksaan Bahan Datang 54
Lampiran 13. Tata Tertib Kerja..... 55
Lampiran 14. Izin Edar Pangan Olahan Bumbu Instan..... 56
Lampiran 15. Izin Edar Pangan Olahan Mi Basah..... 57

RINGKASAN

CV. SUNDORO INDONESIA merupakan lembaga swasta yang berdiri sejak tahun 2018 dan bergerak pada bidang food manufacture. Lokasi dari CV. SUNDORO INDONESIA berada di Ruko Jatisari Indah Blok C No. 19 Mijen, Semarang. Produk yang ditawarkan berupa mi basah, mi kering dan bumbu praktis. Pemilik dari CV. SUNDORO INDONESIA adalah R. Ngt. Bintari Saptanti. Izin edar perusahaan didapat dari BPOM dengan nomor izin edar BPOM RI MD 255611005517 yang masih berlaku hingga tahun 2025 dan telah mendapat sertifikasi halal LPPOM MUI dengan nomor sertifikat 15060067731220 yang masih berlaku hingga tahun 2022 untuk produk bumbu instan. Sedangkan untuk izin edar dari mi basah didapat dari BPOM dengan nomor izin edar BPOM RI MD 230811003517 yang masih berlaku hingga tahun 2025 dan telah mendapat sertifikasi halal LPPOM MUI dengan nomor sertifikat 15090067711220 yang masih berlaku hingga tahun 2022. Judul laporan kerja praktik yaitu "Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Produksi Bumbu Instan CV. SUNDORO INDONESIA, Jawa Tengah". Tujuan dari pelaksanaan kerja praktik untuk menganalisis kesesuaian penerapan sistem jaminan halal berdasarkan kriteria standar HAS 23000 dan mengetahui bahan baku dari bumbu instan telah mendapat persetujuan halal oleh MUI. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu metode observasi, wawancara, praktik langsung, dokumentasi, dan studi kepustakaan. Hasil yang didapatkan setelah dilakukan analisis secara menyeluruh adalah tidak semua bahan yang digunakan telah mendapat persetujuan halal oleh MUI karena pada bahan kaldu jamur tidak ditemukan data terkait nomor sertifikat yang menunjukkan bahwa masa berlaku sudah terlewati dan terdapat kekurangan pada kriteria sistem jaminan halal dari bahan, pelatihan, prosedur tertulis aktivitas kritis, audit internal, dan kajian ulang manajemen.

Kata kunci: bumbu instan, LPPOM MUI, HAS 23000, CV. SUNDORO INDONESIA