

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL
BERDASARKAN KRITERIA STANDAR HAS 23000 DI UMKM
SAKURA MOCHI, YOGYAKARTA**



Disusun Oleh:

**Amatullah Tsurayya Adilah
(1900033181)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2022**

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL BERDASARKAN
KRITERIA STANDAR HAS 23000 DI UMKM SAKURA MOCHI,
YOGYAKARTA**

2022

Disusun oleh:

Amatullah Tsurayya Adilah

(1900033181)

Yogyakarta, 24 Februari 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,

Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY. 60160914

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,

Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Amatullah Tsurayya Adilah

NIM : 1900033181

Menyatakan bahwa laporan ini merupakan hasil karya saya sendiri berdasarkan data yang saya dapat selama melaksanakan kerja praktik dan bukan merupakan hasil karya orang lain.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 20 Januari 2022

Amatullah Tsurayya Adilah
1900033181

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmanirrohim

Assalamualaikum wr. wb

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik yang berjudul Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal berdasarkan kriteria standar HAS 23000 di UMKM Sakura Mochi Yogyakarta dengan baik dan tepat waktu sebagai salah satu syarat kelulusan mata kuliah kerja praktik.

Laporan ini tersusun tentu tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Saya ucapkan banyak terima kasih kepada pihak terkait diantaranya yaitu:

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan dan pembimbing yang telah membimbing saya selama melaksanakan kerja praktik hingga tersusunnya laporan ini.
2. Ibu Feriyanti selaku pemilik UMKM Sakura Mochi.
3. Gladys Azalia selaku Manajer UMKM Sakura Mochi.
4. Karyawan UMKM Sakura Mochi.
5. Orang tua, kerabat, sahabat dan lainnya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Saya sebagai penulis sangat menyadari bahwa banyaknya kekurangan dalam penulisan laporan kerja praktik ini karena masih dalam pembelajaran dan tidak lepasnya dari sifat *khilaf*, untuk itu saya meminta maaf yang sebesar besarnya. Saya sangat menerima saran serta kritik yang membangun untuk pribadi saya yang lebih baik lagi kedepannya. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi siapa saja yang membacanya.

Wassalamualaikum wr.wb

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
RINGKASAN	ix
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil Perusahaan.....	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan.....	1
1.1.2. Visi Misi Perusahaan.....	2
1.1.3. Struktur Organisasi.....	2
1.2. Proses Produksi	4
1.2.1. Bahan Baku, produk antara, dan produk akhir.....	4
1.2.2. Proses Produksi	19
1.2.3. Mesin dan Peralatan	29
1.2.4. Sarana dan Prasarana.....	29
BAB II.....	34
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	34
EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL BERDASARKAN KRITERIA STANDAR HAS 23000 DI UMKM SAKURA MOCHI, YOGYAKARTA.....	34
2.1. Latar Belakang.....	34
2.2. Rumusan Masalah	35
2.3. Tujuan.....	35
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	36
2.4.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	36
2.4.2. Metode Pengumpulan Data.....	36

2.5. Metode analisis.....	37
2.6. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	37
2.7. Penerapan Sistem Jaminan Halal.....	50
2.8. Saran Perbaikan.....	51
2.9. Kesimpulan.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Produk Akhir UMKM Sakura Mochi	18
Tabel 1.2. Mesin dan Peralatan yang digunakan UMKM Sakura Mochi	29
Tabel 1.3. Sarana di UMKM Sakura Mochi	29
Tabel 1.4. Prasarana di UMKM Sakura Mochi.....	31
Tabel 2.1. Kesesuaian Penerapan Kebijakan Halal.....	38
Tabel 2.2. Tim Manajemen Sakura Mochi.....	39
Tabel 2.3. Kesesuaian Tim Manajemen Halal	40
Tabel 2.4. Kesesuaian Bahan	42
Tabel 2.5. Fasilitas Produksi di Sakura Mochi	43
Tabel 2.6. Kesesuaian Produk.....	45
Tabel 2.7. Persentase Kesesuaian Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis	46
Tabel 2.8. Persentase Kesesuaian Audit Internal	49
Tabel 2.9. Penerapan Sistem Jaminan Halal UMKM Sakura Mochi.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Logo UMKM Sakura Mochi	2
Gambar 1.2. Struktur Organisasi UMKM Sakura Mochi	4
Gambar 1.3. Tepung Ketan	5
Gambar 1.4. Air.....	6
Gambar 1.5. Esens.....	7
Gambar 1.6. Pewarna Makanan	8
Gambar 1.7. Durian.....	9
Gambar 1.8. Kacang Tanah.....	10
Gambar 1.9. Wijen	11
Gambar 1.10. Biskuit	12
Gambar 1.11. Sereal.....	13
Gambar 1.12. Mika Plastik.....	22
Gambar 1.13. Plastik Bening	22
Gambar 1.14. <i>Box</i> Kemasan Sekunder.....	23
Gambar 1.15. Penyimpanan Produk.....	23
Gambar 1.16. Diagram Alir Proses Produksi Kulit Mochi	24
Gambar 1.17. Diagram Alir Proses Produksi Isian Mochi Durian	25
Gambar 1.18. Diagram Alir Proses Produksi Isian Mochi Kacang Tanah	26
Gambar 1.19. Diagram Alir Proses Produksi Isian Mochi Cokelat Kacang Tanah	27
Gambar 1.20. Diagram Alir Proses Produksi Mochi	28
Gambar 1.21. Denah Ruang Produksi.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di UMKM Sakura Mochi	56
Lampiran 2. <i>Form</i> Penilaian Pembimbingan Lapangan	58
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	59
Lampiran 4. Form Pembimbingan Internal Kerja Praktik	60
Lampiran 5. <i>Form</i> Pencatatan Bahan Datang	61
Lampiran 6. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga	62
Lampiran 7. Bahan Tidak Kritis.....	63
Lampiran 8. Gambar Produk Akhir	65
Lampiran 9. Tata Tertib Ruang Produksi.....	67