

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL
PRODUK MININORI DI CV PANDA FOOD DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA**



Disusun oleh:

Anggi

(1900033126)

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

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK
MININORI DI CV PANDA FOOD DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
2022**

Disusun oleh:

**Anggi
(1900033126)**

Yogyakarta, 25 Juni 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160965

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Anggi
NIM : 1900033126
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri
Topik Khusus : Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal Produk Mininori
di CV Panda Food Daerah Istimewa Yogyakarta

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam Laporan Kerja Praktik adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan informasi yang saya dapatkan selama Kerja Praktik di CV Panda Food, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Yogyakarta, 25 Juni 2022

Yang membuat pernyataan

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Anggi', with a horizontal line underneath it.

Anggi

NIM. 1900033126

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT karena atas hikmah, rahmat dan hidayah-Nya penyusun dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik di CV Panda Food 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 terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini, yaitu kepada:

1. Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat yang diberikan kepada penyusun
2. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing saya selama menjalankan Kerja Praktik dan menyusun laporan ini.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
4. Bapak Stenly Hendi Avanda selaku Direktur CV Panda Food.
5. Mbak Estiana selaku Kepala Produksi dan karyawan perusahaan CV Panda Food.
6. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.
7. Saudari Novia Shinta selaku kelompok Kerja Praktik saya. Saudara Agum Dwi Saputra dan saudara Ahmad Afif selaku rekan Kerja Praktik saya.

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

Yogyakarta, 25 Juni 2022


Anggi

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	1
1.1.2 Visi dan Misi	2
1.1.3 Struktur Organisasi	2
2.1 Proses Produksi.....	5
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	5
1.1.2 Proses Produksi	9
1.2.3 Diagram Alir dan Neraca Bahan	16
1.2.4 Mesin dan Peralatan.....	19
1.2.5 Sarana dan Prasarana	26
1.2.6 Denah Perusahaan.....	28
BAB II.....	29
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	29
2.1 Latar Belakang.....	29
2.2 Rumusan Masalah.....	31
2.3 Tujuan.....	31
1.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	31
2.4.1 Waktu dan Tempat.....	31

2.4.2 Metode Pengumpulan Data	32
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	32
2.6 Kesimpulan.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Akhir CV Panda Food	8
Tabel 1. 2 Mesin dan peralatan produksi mininori di CV Panda Food.....	19
Tabel 1. 3 Sarana di CV Panda Food	26
Tabel 1. 4 Prasarana di CV Panda Food	27
Tabel 2. 1 Checklist Penerapan Sistem Jaminan Halal di CV Panda Food	33
Tabel 2. 2 Rekomendasi Pemenuhan Kriteria Sertifikasi Halal.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi CV Panda Food	3
Gambar 1. 2 Nori.....	5
Gambar 1. 3 Minyak Goreng	6
Gambar 1. 4 Bumbu Tabur.....	7
Gambar 1. 5 Proses Penggorengan.....	10
Gambar 1. 6 Proses Penirisan.....	11
Gambar 1. 7 Proses Pembumbuan	12
Gambar 1. 8 Proses Pematangan/Pengguntingan	12
Gambar 1. 9 Proses Pengemasan (<i>Sealer</i> Kemasan).....	13
Gambar 1. 10 Cap Expired.....	14
Gambar 1. 11 Proses Packing	14
Gambar 1. 12 Penyimpanan	15
Gambar 1. 13 Transportasi.....	15
Gambar 1. 14 Diagram Alir Kualitatif Produksi.....	16
Gambar 1. 15 Diagram Neraca Massa Produksi Mininori.....	17
Gambar 1. 16 Layout Produksi Mininori CV Panda Food.....	25
Gambar 1. 17 Denah CV Panda Food.....	28
Gambar 2. 1 Diagram Batang Ketidaksesuaian Kriteria Halal CV Panda Food....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di CV Panda Food	58
Lampiran 2 Form Penilaian Pembimbing Lapangan	59
Lampiran 3 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	60
Lampiran 4 Kartu Kontrol Pembimbingan Internal Kerja Praktik	61
Lampiran 5 Sertifikat Halal LPPOM MUI Produk Mininori.....	62
Lampiran 6 Izin Edar dari BPOM RI Produk Mininori	64
Lampiran 7 Perizinan Berusaha Berbasis Resiko (NIB) CV Panda Food	66
Lampiran 8 Sertifikat Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)	68
Lampiran 9 Sertifikat Halal Bahan Baku Produk Mininori	69
Lampiran 10 Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga	76
Lampiran 11 Sertifikat Kerja Praktik dari CV Panda Food	77
Lampiran 12 Foto Bersama Pemilik Perusahaan dan Kepala Produksi.....	78