

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA
PROSES PRODUKSI MANISAN CARICA (*Vasconcellea
pubescens*) CV GEMILANG KENCANA, JAWA TENGAH**



**Disusun Oleh :
ANGGI OKTAVIANY
(1900033028)**

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

HALAMAN PENGESAHAN
EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA PROSES
PRODUKSI MANISAN CARICA (*Vasconcellea pubescens*) CV GEMILANG
KENCANA, JAWA TENGAH
2022

Disusun Oleh :

Anggi Oktaviyani
(1900033028)

Yogyakarta, 10 Agustus 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY. 60160962

Mengetahui

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasar, Ph.D.)

NIY 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Anggi Oktaviany

Nim : 1900033028

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Judul Laporan : Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Proses Produksi

Manisan Carica (*Vasconcellea pubescens*) CV Gemilang Kencana, Jawa Tengah

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan karya ilmiah saya sendiri dan bukan merupakan tiruan dari karya milik orang lain.

Pernyataan ini saya dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta saya bersedia memikul segala resiko jika ternyata pernyataan di atas tidak benar.

Yogyakarta, 10 Agustus 2022

Penulis



(Anggi Oktaviany)

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmannirrahiim.

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya sehingga selesainya laporan Kerja Praktik dengan judul “Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Proses Produksi Manisan Carica (*Vasconcellea pubescens*) CV Gemilang Kencana, Jawa Tengah”. Laporan ini disusun untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah membimbing selama rangkaian kerja praktik ini.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan.
3. Saudari Beta Estri Adiana selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melaksanakan Kerja Praktik di wilayah kerjanya dan seluruh pihak dari CV Gemilang Kencana yang telah membantu.
4. Rekan satu kelompok Kerja Praktik yang telah berjuang untuk menyelesaikan Kerja Praktik ini bersama-sama.
5. Seluruh teman, kerabat dan semua pihak yang memberikan motivasi dalam penyusunan laporan Kerja Praktik ini sehingga dapat selesai dengan baik.
6. Kedua orang tua serta keluarga atas doa, dukungan dan segala yang telah diberikan.

Penulis menyadari bahwa laporan Kerja Praktik ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun selalu penulis harapkan, demi penyusunan laporan yang lebih baik lagi kedepannya. Semoga laporan Kerja Praktik ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 10 Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
RINGKASAN	viii
BAB I	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan	1
1.1.2 Visi dan Misi	2
1.1.3 Struktur Organisasi	3
1.2 Proses Produksi	4
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Jadi.....	4
1.2.2 Proses Produksi : Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	8
1.2.3 Mesin dan Peralatan	18
1.2.4 Sarana Prasarana Penunjang	26
1.2.5 Denah Perusahaan.....	29
BAB II	30
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	30
2.1 Latar Belakang	30
2.2 Rumusan Masalah	31
2.3 Tujuan.....	31
2.4 Metodologi Penelitian	31
2.4.1 Tempat dan Waktu.....	31
2.4.2 Metode Percobaan	31
2.5 Analisis Pemecahan Masalah.....	32
2.6 Kesimpulan	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Perusahaan.....	2
Gambar 1.2 Buah Carica	5
Gambar 1.3. Pewarna	7
Gambar 1.4. Benzoat.....	7
Gambar 1. 5. Gula Rafinasi	7
Gambar 1.6 Produk antara berupa sirup.....	8
Gambar 1.7 Produk Jadi.....	8
Gambar 1.8 Sortasi buah Carica	9
Gambar 1.9 Pengupasan buah Carica	10
Gambar 1.10 Bagian selaput buah Carica	10
Gambar 1.11 Pencucian I	11
Gambar 1.12 Pengecilan ukuran daging buah	11
Gambar 1.13 Pencucian dengan garam.....	12
Gambar 1.14 Pencucian II.....	12
Gambar 1.15 Pencucian III.....	13
Gambar 1.16 Perebusan daging buah.....	13
Gambar 1.17 Pemasukan daging buah ke dalam cup	14
Gambar 1.18 Pengepresan.....	14
Gambar 1.19 pasteurisasi	15
Gambar 1.20 Hot Shocking	15
Gambar 1.21 Finishing.....	16
Gambar 1.22 Inkubasi	16
Gambar 1.23 Pengemasan sekunder	17
Gambar 1.24 Distribusi produk	17
Gambar 1.25 Diagram Alir Kuantitatif Produksi Manisan Carica	18
Gambar 1.26 Timbangan gantung	19
Gambar 1.27 Timbangan tradisional.....	19
Gambar 1.28 Timbangan digital.....	19

Gambar 1.29 Tabung gas	19
Gambar 1.30 Mesin press.....	20
Gambar 1.31 Cutter.....	20
Gambar 1.32 Talenan.....	20
Gambar 1.33 Baskom stainless steel.....	21
Gambar 1.34 Sendok.....	21
Gambar 1.35 Centong	21
Gambar 1.36 Troli.....	22
Gambar 1.37 Teko	22
Gambar 1.38 Keranjang	23
Gambar 1.39 Ember	23
Gambar 1.40 Stopwatch.....	23
Gambar 1.41 Kompor gas	24
Gambar 1.42 Gelas ukur.....	24
Gambar 1.43 Panci perebusan	25
Gambar 1.44 Nampan stainless steel	25
Gambar 1.45 Saringan.....	26
Gambar 1.46 Karung jaring.....	26
Gambar 1.47 Outlet.....	27
Gambar 1.48 Pabrik produksi.....	27
Gambar 1.49 Mobil box	28
Gambar 1.50 Motor kantor.....	28
Gambar 1.51 Komputer.....	29

DAFTAR TABEL

Table 1. Check Sheet	43
Table 2. Matriks Bahan	52
Table 3. Daftar Nama Bahan	52
Table 4. Indikator pada Kebijakan Halal	73
Table 5. Indikator pada Tim Manajemen Halal	73
Table 6. Indikator pada Pelatihan dan Edukasi	73
Table 7. Indikator pada Bahan.....	73
Table 8. Indikator pada Produk	73
Table 9. Indikator pada Fasilitas Produksi	74
Table 10. Indikator pada Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis	74
Table 11. Indikator pada Kemampuan Telusur	76
Table 12. Indikator pada Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria	76
Table 13. Indikator pada Audit Internal.....	76
Table 14. Indikator pada Kaji Ulang Manajemen	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat Halal MUI.....	42
Lampiran 2. Tabel Check Sheet.....	43
Lampiran 3. Bukti Kebijakan Halal	48
Lampiran 4. Bukti Penunjukan Tim Manajemen Halal	50
Lampiran 5. Bukti Pelaksanaan Pelatihan.....	51
Lampiran 6. Bahan.....	52
Lampiran 7. Fasilitas Produksi	54
Lampiran 8. Produk	56
Lampiran 9. Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis	57
Lampiran 10. Kemampuan Telusur	60
Lampiran 11. Audit Internal.....	69
Lampiran 12. Kaji Ulang Manajemen.....	72
Lampiran 13. Persentase Kesesuaian.....	73
Lampiran 14. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan	78
Lampiran 15. Form Pembimbingan Dosen Internal	80
Lampiran 16. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	81
Lampiran 17. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	82