

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL BERDASARKAN  
KRITERIA HAS 23000 DI PT SURYA TSABAT MANDIRI METRO,  
LAMPUNG**



**Disusun oleh:**

**Muhammad Ikhwan Naufal**

**(1900033123)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**Februari, 2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL BERDASARKAN  
KRITERIA HAS 23000 DI PT SURYA TSABAT MANDIRI METRO,  
LAMPUNG  
2022**

**Disusun oleh :**

**Muhammad Ikhwan Naufal**

**(1900033123)**

**Yogyakarta, 25 Februari 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :**

**Dosen Pembimbing,**



**Ibdal, M.Sc., Ph.D.**

**NIY. 60201250**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



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

**NIY. 60160914**

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Ikhwan Naufal

NIM : 1900033123

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di PT Surya Tsabat Mandiri. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 25 Februari 2022

Muhammad Ikhwan Naufal

NIM. 1900033123

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Allah Subhanahu wa Ta'ala karena atas rahmat, berkah dan hidayah-Nya penyusun dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik di PT Surya Tsabat Mandiri 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 Subhanahu wa Ta'ala atas segala rahmat dan nikmat yang diberikan kepada penyusun.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Ibdal, M.Sc., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing saya selama menjalankan Kerja Praktik dan menyusun laporan ini.
4. Bapak Erwin Setiawan selaku Direktur PT Surya Tsabat Mandiri.
5. Bapak Nurhasim selaku Kepala Produksi PT Surya Tsabat Mandiri.
6. Bapak Arif selaku Pembimbing Lapangan.
7. Karyawan perusahaan PT Surya Tsabat Mandiri.
8. Saudara Abang Muhammad W. M. dan Ragil Aji Prabowo selaku rekan kelompok kerja praktik saya.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dengan segala kekurangannya. Penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan dari laporan kerja praktik ini. Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa-mahasiswi dan pembaca sekaligus demi menambah pengetahuan tentang Kerja Praktik.

Yogyakarta, 25 Februari 2022

Penulis

## RINGKASAN

PT Surya Tsabat Mandiri merupakan lembaga swasta yang berdiri sejak tahun 1990 dan bergerak pada bidang industri makanan. Produk yang ditawarkan berupa roti dengan isi selai coklat, kacang hijau dan kelapa. Produk roti isi kacang hijau milik PT Surya Tsabat Mandiri telah tersertifikat halal MUI dengan nomor sertifikat ID18310000103110220 dengan masa berlaku hingga 10 September 2025 dan telah mendapat izin edar dari BPOM RI dengan nomor izin edar BPOM RI MD 235408001119 yang berlaku hingga 28 Maret 2024. Untuk roti isi kelapa memiliki nomor izin edar BPOM RI MD 235408007119 berlaku hingga 19 Juli 2026. Sedangkan untuk roti isi coklat memiliki nomor izin edar BPOM RI MD 235408003119 berlaku hingga 05 Desember 2024. Setiap perusahaan di bidang pangan perlu menerapkan sistem jaminan halal (SJH) guna memberi keyakinan pada konsumen bahwa produk mereka merupakan produk halal. Namun terdapat berbagai kendala di dalam penerapan sistem jaminan halal seperti kurangnya kesadaran dari pelaku usaha ataupun kendala manajemen. Oleh sebab itu salah satu tujuan dari pelaksanaan kerja praktik ini yaitu untuk mengevaluasi penerapan sistem jaminan halal berdasarkan kriteria standar HAS 23000 di PT Surya Tsabat Mandiri.

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu metode observasi, wawancara, praktik langsung, dokumentasi, dan studi kepustakaan. Berdasarkan hasil yang didapatkan setelah dilakukan analisis secara menyeluruh adalah penerapan sistem jaminan halal di PT Surya Tsabat Mandiri telah diterapkan. Namun di dalam pelatihan audit dan internal, PT Surya Tsabat Mandiri belum menerapkan pelatihan internal secara berkala yang seharusnya dilakukan pelatihan internal sebanyak satu kali dalam setahun.

**Keyword : Roti, HAS 23000, Sistem Jaminan Halal**

## DAFTAR ISI

<b>COVER</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>RINGKASAN</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>BAB I. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi .....	1
1.1.3 Struktur Organisasi.....	2
1.1.4 Sertifikat PT Surya Tsabat Mandiri .....	8
1.2 Proses Produksi.....	8
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir .....	8
1.2.2 Proses Produksi .....	16
1.2.3 Mesin dan Peralatan .....	24
1.2.4 Sarana dan Prasarana.....	27
<b>BAB II. TOPIK KHUSUS KERJA PRAKTIK</b> .....	31
1.3 Latar Belakang .....	31
1.4 Rumusan Masalah .....	32
1.5 Tujuan .....	322
1.6 Metodologi Pemecahan Masalah .....	32
1.6.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan .....	322
1.6.2 Metode Pengumpulan Data .....	33

1.7 Analisis Pemecahan Masalah.....	33
1.8 Kesimpulan .....	44
Daftar Pustaka.....	45
Lampiran.....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi PT Surya Tsabat Mandiri.....	3
Gambar 1.2 Tepung Terigu .....	9
Gambar 1.3 Margarin .....	10
Gambar 1.4 Telur.....	10
Gambar 1.5 Ragi Basah .....	12
Gambar 1.6 Gula Putih .....	13
Gambar 1.7 Minyak Goreng .....	13
Gambar 1.8 BOS ( <i>Butter Oil Substitute</i> ).....	14
Gambar 1.9 Produk Antara PT Surya Tsabat Mandiri .....	15
Gambar 1.10 Produk Akhir PT Surya Tsabat Mandiri.....	16
Gambar 1.11 Penerimaan Bahan Baku.....	16
Gambar 1.12 Pembuatan Adonan Babonan.....	17
Gambar 1.13 Pembuatan Adonan Inti .....	18
Gambar 1.14 Proses Penggilingan.....	18
Gambar 1.15 Proses Pencetakan Adonan .....	19
Gambar 1.16 Pengembangan.....	19
Gambar 1.17 Tahap Pemanggangan.....	20
Gambar 1.18 Pendinginan .....	21
Gambar 1.19 Proses Pengemasan.....	21
Gambar 1.20 Pengemasan <i>Ball</i> .....	22
Gambar 1.21 Penyimpanan.....	22
Gambar 1.22 Diagram Alir Kuantitatif Produksi Roti PT Surya Tsabat Mandiri .....	23
Gambar 1.23 Mesin <i>Mixer</i> Sinmag SM 201.....	24
Gambar 1.24 Mesin Penggiling .....	24
Gambar 1.25 Mesin Pencetakan <i>Breadline</i> .....	25
Gambar 1.26 Mesin Oven.....	26
Gambar 1.27 Mesin <i>Packing (auto packing)</i> .....	26
Gambar 1.28 Denah Lokasi PT Surya Tsabat Mandiri .....	30
Gambar 2.1 Kebijakan Halal .....	34
Gambar 2.3 Surat Pernyataan Fasilitas .....	37
Gambar 2.4 Produk Roti Surya.....	38



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Sertifikasi PT Surya Tsabat Mandiri .....	8
Tabel 1.2 Sarana PT Surya Tsabat Mandiri.....	27
Tabel 1.3 Prasarana PT Surya Tsabat Mandiri .....	28
Tabel 2.1 Struktur Keanggotaan Tim Manajemen Halal PT Surya Tsabat Mandiri .....	35
Tabel 2.2 Daftar Hadir Pelatihan Internal .....	35
Tabel 2.3 Bahan Baku Roti PT Surya Tsabat Mandiri .....	36
Tabel 2.4 <i>Checklist</i> Audit Internal.....	41
Tabel 2.5 Pemenuhan Sistem Jaminan Halal.....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Denah Lokasi PT Surya Tsabat Mandiri .....	46
Lampiran 2. Skema Alur .....	47
Lampiran 3. Nomor Izin Berusaha (NIB).....	48
Lampiran 4. Sertifikat Halal .....	49
Lampiran 5. Izin BPOM .....	51
Lampiran 6. Sertifikat <i>LAIK HYGINE</i> SANITASI .....	55
Lampiran 7. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik .....	56
Lampiran 8. Keterangan Penerimaan Kerja Praktik .....	58
Lampiran 9. Keterangan Penyelsaian Kerja Praktik.....	59
Lampiran 10. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	60
Lampiran 11. Foto Bersama Manager dan Kepala Produksi.....	61