

**LAPORAN KERJA PRAKTEK**  
**IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK LIVIA**  
**CATERING BERDASARKAN HAS 23000**

**Disusun oleh:**



**Khairunnisa Indah Safitri**

**(1900033005)**

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

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL PRODUK LIVIA**  
**CATERING BERDASARKAN HAS 23000**

**2022**

**Disusun Oleh :**

**Khairunnisa Indah Safitri**

**1900033005**

**Yogyakarta, 5 Agustus 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :**

**Dosen Pembimbing**

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

**NIY. 60160914**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**

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

**NIY. 60160914**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama: Khairunnisa Indah Safitri

NIM: 1900033005

Program Studi: Teknologi Pangan

Topik Khusus:

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktek ini dengan judul “Implementasi Sistem Jaminan Halal Produk Livia *Catering* Berdasarkan HAS 23000” bukan merupakan hasil plagiat dan saya siap menanggung resiko apa bila ditemukan plagiasi dari dalam laporan ini. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat kurang lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 14 Maret 2022

Penulis,

Khairunnisa Indah Safitri

## KATA PENGANTAR

Puji syukur bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik yang dilaksanakan di Livia Catering dapat terlaksanakan dengan baik dan penyusunan Laporan Kerja Praktik dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Terselesaikannya Laporan Kerja Praktik ini, tidak terlepas dari berbagai hambatan, namun berkaitan dengan dorongan dari berbagai pihak Penulis dapat mengatasi kesulitan- kesulitan yang ada. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik dengan baik.
2. Kedua orang tua dan kakak saya yang selalu memberikan dukungan serta doanya untuk saya.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si, M.Sc., Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan dan Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah membimbing saya dalam menyusun Laporan Kerja Praktik.
5. Ibu Wahidah S. TP., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberikan motivasi untuk saya.
6. Ibu Hj. Rizika Livia selaku pemilik Livia Catering yang telah menerima dan membimbing saya selama Kerja Praktik.
7. Mbak Laras selaku Pembimbing lapangan Kerja Praktik.
8. Teman-teman saya yang selalu memberikan bantuan dan semangat selama kegiatan kerja praktik dan penulisan laporan.
9. Semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah ikut serta membantu dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik.

Penulis sangat menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Kerja Praktik ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat banyak kekurangann. Oleh karena itu, kritik dan saran dari semua pihak sangat Penulis harapkan demi perbaikan Laporan Kerja Praktik dan berharap semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat memberikan manfaat bagi Penulis maupun bagi semua yang membacanya, *Aamiin*.

Yogyakarta, 14 Maret 2022

Khairunisa Indah Safitri

## DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTEK.....	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 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1.    Profil Perusahaan.....	1
1.1.1.    Sejarah Perusahaan.....	1
1.1.2.    Visi dan Misi Perusahaan.....	2
1.1.3.    Struktur Organisasi.....	3
1.2.    Proses Produksi.....	5
1.2.1.    Bahan baku, produk antara, produk akhir.....	5
1.2.2.    Proses produksi.....	9
1.2.3.    Mesin dan peralatan.....	15
1.2.4.    Sarana dan prasarana.....	21
BAB 2 TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	24
2.1    Latar Belakang.....	24
2.1.1. Rumusan Masalah.....	25
2.1.2. Tujuan.....	25
2.1.3. Manfaat.....	25
2.2    Pembahasan.....	26
2.2.1    Metodologi Pemecahan Masalah.....	26
2.2.2    Implementas Sistem Jaminan Halal.....	28
2.2.3    Analisis Diagram Fishbone.....	42
2.3    Saran.....	44

2.4 kesimpulan.....	45
DAFTAR PUSTAKA .....	46
LAMPIRAN .....	47

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Bahan Baku Livia Catering .....	6
Tabel 1. 2 Produk Akhir Livia Catering.....	8
Tabel 1. 3 Mesin dan Peralatan di Livia Catering.....	15
Tabel 1. 4 Sarana di Livia Catering.....	21
Tabel 1. 5 Prasarana di Livia Catering .....	23
Tabel 2. 1 Bahan Baku Livia Catering .....	30
Tabel 2. 2 Pemenuhan Kehalalan .....	36

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Livia Catering.....	2
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi Livia Catering.....	3
Gambar 1. 3 Bahan Baku Livia Catering .....	7
Gambar 1. 4 Produk Antara Livia Catering .....	8
Gambar 1. 5 List Pembelian Bahan Baku .....	10
Gambar 1. 6 Produk Setengah Jadi di Livia Catering.....	11
Gambar 1. 7 Penyimpanan di Livia Catering.....	12
Gambar 1. 8 Produk Antara Livia Catering .....	13
Gambar 1. 9 Pengemasan Livia Catering.....	13
Gambar 1. 10 Diagram Alir Livia Catering .....	14
Gambar 2. 1 Daftar Belanja Harian Livia Catering.....	33
Gambar 2. 2 Analisis Diagram Fishbone .....	43



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Layout Livia Catering .....	47
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....	48
Lampiran 3. Lembar Penyelesaian Kerja Praktik .....	49
Lampiran 4. Log Book Pelaksanaan Kerja praktik.....	50
Lampiran 5. Sertifikat Halal Livia Catering .....	53
Lampiran 6. Sertifikat Halal Livia Catering .....	54
Lampiran 7. Sertifikat Halal Livia Catering .....	55
Lampiran 8. Sertifikat Halal Livia Catering .....	56
Lampiran 9. Surat Tanda Izin Gangguan Livia Catering .....	57
Lampiran 10. Surat Tanda Izin Gangguan Livia Catering .....	58
Lampiran 11. Surat Tanda Daftar Perusahaan Perseorangan Livia Catering .....	59
Lampiran 12. Pendaftaran produk halal pada laman <a href="http://www.halalmui.org">www.halalmui.org</a> .....	60