

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL DI CV.  
BUMIKU HIJAU, SLEMAN, PROVINSI DAERAH ISTIMEWA  
YOGYAKARTA**



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Tata Nur Alifah", is positioned to the right of the UAD logo.

ACC ujian  
15 Feb 2022

**Disusun oleh:**

**Tata Nur Alifah**

**(1800033040)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**SEPTEMBER, 2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**

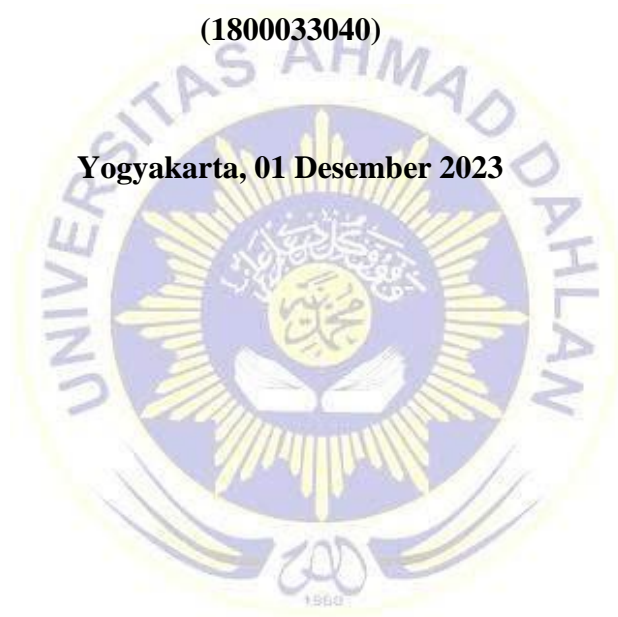
**EVALUASI PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL DI CV. BUMIKU  
HIJAU, SLEMAN, PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
2021**

**Disusun oleh:**

**Tata Nur Alifah**

**(1800033040)**

**Yogyakarta, 01 Desember 2023**



**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing,**

**Wahidah Mahanani R. S. TP., M. Sc.**

**NIY. 60160965**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan,**

**Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.**

**NIY. 60160962**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Tata Nur Alifah

NIM 1800033040

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Halal Di CV. Bumiku Hijau, Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

Telah melakukan kerja praktik dan yang telah tertulis dari laporan kerja praktik ini adalah hasil informasi dan pengetahuan yang saya dapatkan selama kerja praktik di CV. Bumiku Hijau, Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

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

Yogyakarta, September 2021

Yang membuat pernyataan

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Tata Nur Alifah', is written over a horizontal line. To the right of the signature, there is a small capital letter 'H' and a double colon '::'.

Tata Nur Alifah  
NIM 1800033040

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis hanturkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Kuasa karena dengan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Kerja praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberi wawasan kepada mahasiswa tentang dunia kerja dan pengolahan pangan di berbagai perusahaan. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan segala kelancaran penyusunan laporan.
2. Pemilik CV. Bumiku Hijau Bapak Bondan Danu Kusuma, S. E. beserta karyawan yang telah membantu dan memberikan bimbingan selama kerja praktik ini.
3. Bapak Sunardi, S. T., M. T., Ph. D. selaku dekan Fakultas Teknologi Industri di Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Wahidah Mahanani R, S. TP., M. Sc. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan saran selama proses penulisan laporan kerja praktik ini.
6. Para dosen beserta staf pengajar dan karyawan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan pengetahuan yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.
7. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.
8. Rekan-rekan mahasiswa Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, khusus mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan yang telah membantu dan memberikan saran dalam pembuatan laporan ini.

Demikian laporan kerja praktik ini menjadi hasil kerja praktik selama kerja praktik yang telah dilaksanakan. Penulis mengharapakan laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca, dan perusahaan. Terima kasih.

Yogyakarta, September 2021

Tata Nur Alifah

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
RINGKASAN.....	xi
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
1.1.3.1. Sistem Ketenagakerjaan.....	2
1.1.3.2. Pelaksanaan Kerja.....	2
1.1.3.3. Kesejahteraan Karyawan .....	3
1.1.4. Denah Perusahaan .....	6
1.2. Proses Produksi.....	6
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir .....	6
1.2.1.1. Bahan Baku .....	6
1.2.1.2. Produk Antara .....	10
1.2.1.3. Produk Akhir.....	11
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan .....	12
1.2.2.1. Proses Produksi.....	12
1.2.2.2. Diagram Alir dan Neraca Bahan.....	23
1.2.3. Mesin dan Peralatan .....	30
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	38
1.2.4.1. Sarana.....	38
1.2.4.2. Prasarana Penunjang .....	40

BAB II .....	41
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....	41
2.1. Latar Belakang.....	41
2.2. Rumusan Masalah.....	45
2.3. Tujuan.....	45
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	45
2.4.1. Waktu dan Tempat .....	45
2.4.2. Metode Pengumpulan Data .....	45
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	46
2.6. Kesimpulan.....	79
DAFTAR PUSTAKA.....	80
LAMPIRAN .....	83

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Susu Kambing CV. Bumiku Hijau.....	11
Tabel 1. 2 Formulasi Bahan Susu Kambing Bubuk CV. Bumiku Hijau. ....	20
Tabel 1. 3 Mesin dan Peralatan .....	30
Tabel 1. 4 Sarana di CV. Bumiku Hijau.....	38
Tabel 1. 5 Prasarana Penunjang di CV. Bumiku Hijau .....	40
Tabel 2. 1 <i>Checklist</i> Penerapan Sistem Jaminan Halal di CV. Bumiku Hijau .....	47
Tabel 2. 2 Persentase Ketidaksesuaian Penerapan Sistem Jaminan Halal di CV. Bumiku Hijau. ....	71
Tabel 2. 3 Rekomendasi Pemenuhan Kriteria Sertifikasi Halal .....	78

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Perusahaan CV. Bumiku Hijau.....	4
Gambar 1. 2 Denah Perusahaan CV. Bumiku Hijau .....	6
Gambar 1. 3 Susu Kambing Segar .....	7
Gambar 1. 4 Gula Kristal Putih <i>Merk</i> RMI .....	8
Gambar 1. 5 Krimer Nabati EC 30 E.....	8
Gambar 1. 6 Perisa Vanila <i>Merk</i> L'arome <i>Vanilla</i> Susu .....	9
Gambar 1. 7 Perisa Cokelat <i>Merk</i> BT Cocoa .....	9
Gambar 1. 8 Tepung Jagung <i>Merk</i> Maizena 328.....	10
Gambar 1. 9 Susu Bubuk Kasar.....	10
Gambar 1. 10 Diagram Alir Penanganan Bahan Baku .....	12
Gambar 1. 11 Pemerahan Menggunakan <i>milk collector</i> .....	13
Gambar 1. 12 Penyaringan dengan Saringan.....	13
Gambar 1. 13 Pendinginan Susu Kambing Segar.....	13
Gambar 1. 14 Pengangkutan ke Lokasi Produksi dengan <i>Cooler Box</i> .....	13
Gambar 1. 15 Penuangan Susu Kambing Segar kedalam Alat <i>Vat Pasteurizer</i> .....	14
Gambar 1. 16 Pencucian botol.....	14
Gambar 1. 17 Botol Setelah Dicuci .....	14
Gambar 1. 18 Proses Penyaringan dan Pendinginan Susu Cair Pasteurisasi.....	15
Gambar 1. 19 Pemberian Stempel <i>Expired</i> dan Kode Produksi pada Label .....	15
Gambar 1. 20 Pengisian Susu ke dalam Kemasan Botol.....	16
Gambar 1. 21 Penutupan Botol.....	16
Gambar 1. 22 Penyegehan Botol .....	16
Gambar 1. 23 Peletakan Susu dalam Krat Sebelum Dimasukkan ke dalam <i>Freezer</i> .....	17
Gambar 1. 24 Penyimpanan Susu dalam <i>Freezer</i> .....	17
Gambar 1. 25 Proses Pencampuran Basah .....	17
Gambar 1. 26 Proses Pengeringan .....	18
Gambar 1. 27 Penghalusan Susu Bubuk Kasar .....	18
Gambar 1. 28 Susu Bubuk Kasar.....	18
Gambar 1. 29 Penimbangan Krimer .....	19
Gambar 1. 30 Penimbangan Perisa dan Tepung Maizena .....	19
Gambar 1. 31 Pengayakan Perisa Cokelat.....	19
Gambar 1. 32 Setelah Proses Pencampuran Kering .....	19
Gambar 1. 33 Penuangan Susu ke Mesin Pengemas .....	21
Gambar 1. 34 Pengemasan Alumunium .....	21
Gambar 1. 35 Pemberian Stempel <i>Expired</i> dan Kode Produksi pada Dus.....	21
Gambar 1. 36 Pengemasan Dus dan Kardus.....	22
Gambar 1. 37 Penyimpanan Susu dalam Kardus .....	22
Gambar 1. 38 Pendistribusian Susu oleh <i>Sales</i> .....	23
Gambar 1. 39 Diagram Alir Kuantitatif Produksi Susu Cair Pasteurisasi.....	23
Gambar 1. 40 Diagram Alir Kualitatif Produksi Susu Cair Pasteurisasi.....	24



Gambar 1. 41 Diagram Alir Kualitatif Produksi Susu Bubuk Original.....	25
Gambar 1. 42 Diagram Neraca Massa Produksi Susu Bubuk .....	26
Gambar 1. 43 <i>Layout</i> Produksi Susu Cair Pasteurisasi .....	28
Gambar 1. 44 <i>Layout</i> Produksi Susu Bubuk .....	29
Gambar 2. 1 Diagram Alir Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	46
Gambar 2. 2 Diagram Pareto Ketidaksesuaian Kriteria Halal.....	72

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di CV. Bumiku Hijau.....	83
Lampiran 2. <i>Form</i> Penilaian Pembimbingan Lapangan .....	85
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	86
Lampiran 4. Kartu Kontrol Pembimbingan Internal Kerja Praktik .....	87
Lampiran 5. Sertifikat Halal MUI Olahan Susu Kambing .....	88
Lampiran 6. Izin Edar dari BPOM Susu Kambing Pasteurisasi.....	90
Lampiran 7. Izin Edar dari BPOM Susu Kambing Bubuk Original.....	91
Lampiran 8. Izin Edar dari BPOM Susu Kambing Bubuk Rasa Cokelat.....	92
Lampiran 9. Izin Edar dari BPOM Susu Kambing Bubuk Rasa Vanila.....	93
Lampiran 10. Izin Edar dari Website BPOM Susu Kambing Pasteurisasi dan Susu Kambing Bubuk.....	94
Lampiran 11. Izin Edar dari Website BPOM dan LPPOM Gula Kristal Putih <i>Merk</i> RMI yang Berasal dari PT. Rejoso Manis Indo .....	94
Lampiran 12. Izin Edar dari Website BPOM dan LPPOM Krimer Nabati EC 30 E yang Berasal dari PT. Santos Premium Krimer .....	95
Lampiran 13. Izin Edar dari Website BPOM dan LPPOM Perisa Vanila <i>Merk L'arome Vanilla</i> Susu yang Berasal dari PT. Seelindo Sejahterata .....	95
Lampiran 14. Izin Edar dari Website BPOM dan LPPOM Perisa Cokelat <i>Merk</i> BT Cocoa yang Berasal dari PT. Bumitangerang Mesindotama .....	95
Lampiran 15. Izin Edar dari Website BPOM Tepung Jagung <i>Merk</i> Maizena 328 yang Berasal dari PT. Lamtana Multijaya.....	96
Lampiran 16. Laporan Uji Kadar Alkohol pada Produk Susu Bubuk.....	96
Lampiran 17. Laporan Uji Kadar Air pada Produk Susu Bubuk.....	98
Lampiran 18. Pendaftaran Fasilitas Produksi (Izin Usaha) .....	99
Lampiran 19 Sarana Penunjang Susu Bubuk di CV. Bumiku Hijau .....	101
Lampiran 20 Sarana Penunjang Susu Pasteurisasi di CV. Bumiku Hijau.....	102