

ACC untuk sidang 25/06/2022



LAPORAN KERJA PRAKTEK

**EVALUASI IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL
PADA PRODUK SUSUKAMBING DI ETAWA
AGROPRIMA, SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA**



Disusun Oleh:

Septiana Wahyu Wulandari

1900033007

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

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**EVALUASI IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL PADA PRODUK
SUSU KAMBING DI ETAWA AGROPRIMA,SLEMAN,DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA**

2022

Disusun oleh:

**Septiana Wahyu Wulandari
(1900033007)**

Yogyakarta, 15 Juli 2011

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

(Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt.,M.Sc)

NIY.60211304

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari,Ph.D)

NIY.6016091

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

Nama : Septiana Wahyu Wulandari

NIM 1900033007

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Laporan : Evaluasi Implementasi Sistem Jaminan Halal Pada Produk Susu Kambing di Etawa Agroprima, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan karya ilmiah yang saya tulis sendiri dengan bantuan jurnal dan artikel yang berkaitan serta berdasarkan pengetahuan dan pengamatan saya selama melakukan kerja praktik di Etawa Agroprima, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan rasa tanggung jawab serta saya bersedia menerima sanksi apabila pernyataan diatas tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Yogyakarta

Yang membuat pernyataan



Septiana Wahyu Wulandari

Nim 1900033007

KATA PENGANTAR

Puji syukur dan terimakasih kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kesehatan dan rahmat-nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan judul “ Analisis Kriteria Sistem Jaminan Halal” di UMKM Etawa Agroprima, Turi, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Laporan kerja praktek ini diajukan guna memenuhi syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Selama kurang lebih satu bulan melaksanakan kerja praktek di Etawa Agroprima.

Penulis menyadari bahwa bantuan dan partisipasi dari berbagai pihak baik berupa saran, bimbingan, data-data dan keterangan yang diberikan sangat penting dan sangat penulis hargai. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan Kesehatan dan rahmat-nya yang senantiasa diberikan kepada penulis
2. Kepada kedua orang tua yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis
3. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku ketua Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan izin untuk kerja praktek
4. Amalya Nurul Khairi, S.T.P.M.Sc. selaku sekretaris Prodi Teknologi Pangan dan pengelola Kerja Praktek PSTP yang telah memberikan surat izin kerja praktik
5. Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik yang membimbing selama kerja praktik berlangsung
6. Poniman selaku pemilik Pengolahan Susu Kambing Etawa Agroprima
7. Firman selaku pembimbing lapangan kerja praktik di Pengolahan Susu Kambing Etawa Agroprima
8. Suci Apriantika selaku teman seperjuangan pada kerja praktek di

Pengolahan Susu Kambing Etawa Agroprima

9. Serta semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan, saran maupun kritik yang sangat membantu selama penulis melaksanakan kerja praktek hingga penyusunan laporan.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan kerja praktek ini masih banyak kekurangan dari segi Bahasa, materi maupun cara penyajiannya. Oleh karena itu, penulis menerima saran dan kritik demi kesempurnaan pada Laporan ini. Akhir kata penulis berharap semoga laporan kerja praktek ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, Juli 2022



Septiana Wahyu Wulandari

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTEK	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
RINGKASAN	xii
BAB I	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	1
1.1.1. Sejarah	1
1.1.2. Visi dan Misi	2
1.1.3. Struktur Organisasi	2
1.2 Proses Produksi	4
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	4
1.2.1.1 Bahan Baku	4
1.2.1.2 Bahan Tambahan Pangan (BTP)	6

1.2.1.3 Produk Akhir.....	6
1.2.2 Proses Produksi.....	9
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	12
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	18
1.2.5 Layout Perusahaan.....	18
 BAB II.....	 21
 TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	 21
2.1. Latar Belakang.....	21
2.2. Rumusan Masalah.....	22
2.3. Tujuan.....	22
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	22
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	23
 2.5.1 Evaluasi penerapan Sistem Jaminan Halal produk Susu Kambing Bubuk di Eawa Agroprima	 23
 2.5.2 Evaluasi kesesuaian kriteria system jaminan halal produk susu kambing bubuk di Etawa Agroprima.....	 25
 2.5.1 Identifikasi kendala dalam memperpanjang sertifikat halal.....	 33
2.6 Kesimpulan	35
 2.7 Saran.....	 35
 DAFTAR PUSTAKA.....	 36
 LAMPIRAN	 39

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 produk akhir di Pengolahan Susu Kambing Etawa Agroprima.....	7
Tabel 2.1 <i>check sheet</i> pemenuhan Sistem Jaminan Halal Susu Kambing Etawa Agroprima.....	23
Tabel 2.2 Struktur Keanggotaan Tim Manajemen Halal Etawa Agroprima.....	26
Tabel 2.3 Bahan Baku Susu Kambing bubuk di Etawa Agroprima.....	27
Tabel 2.4 Fasilitas Produksi di Etawa Agroprima	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi.....	3
Gambar 1.2 Kambing PE Gambar 1.3 Susu Kambing Segar.....	5
Gambar 1.4 Gula Pasir Gambar1.5 GulaBatu.....	5
Gambar 1.6 Perisa Makanan	6
Gambar 1.7 Penerimaan baku susu kambing	10
Gambar 1.8 Pencampuran susu kambing dengan gula	11
Gambar 1.9 Pemanasan tahap 1	11
Gambar 1.10 Pendinginan.....	12
Gambar 1.11 Pemanasan tahap 1 Gambar1.12boxcontainer	13
Gambar 1.13 Penggilingan	13
Gambar 1.14 Penge masan	14
Gambar 1.15 Diagram alir pembuatan susu kambing bubuk	11
Gambar 1.16 Mesin Freezer	12
Gambar 1.17 Mesin Penggiling	12
Gambar 1.18 Mesin impulse sealer.....	13
Gambar 1.19 Timbang Digital	13

Gambar 1.20 Sekop <i>Staninless Stell</i>	14
Gambar 1.21 Gelas Ukur	14
Gambar 1.22 Saringan dan Kain	15
Gambar 1.23 Cutter dan gunting	15
Gambar 1.24 Wajan	16
Gambar 1.25 Kompor	16
Gambar 1.26 Spatula Kayu	17
Gambar 1.27 Gayung	17
Gambar 1.28 Layout perusahaan	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik	39
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan.....	41
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik	42
Lampiran 4. Sertifikat Halal MUI.....	43
Lampiran 5 Susunan Tim Manajemen Halal	44
Lampiran 6 Rencana Pelatihan Internal	45
Lampiran 7 Form penerimaan bahan datang.....	45
Lampiran 8 Tata tertib kerja	46
Lampiran 9 Dokumentasi	47
Lampiran 10 Dokumen Pendukung Daftar Bahan	48