

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ALUR SERTIFIKASI HALAL PADA DAUN SALAM KERING
DAN DAUN JERUK KERING MELALUI WEBSITE SIHALAL
DI CV. REMPAH INDO (EDELWEISS) MADIUN, JAWA
TIMUR



Disusun Oleh:

Puterie Akila Bijakin Nasution
(2000033080)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2023

HALAMAN PENGESAHAN

**Alur Sertifikasi Halal Pada Daun Salam Kering Dan Daun Jeruk
Kering Melalui *Website* Sihalal Di CV. Rempah Indo (Edelweiss)**

Madiun, Jawa Timur

2023

Disusun oleh:

Puterie Akila Bijakin Nasution

(2000033080)

Yogyakarta, 05 Agustus 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

Dr. Nurul Hidayah, S.Si.

NIY. 60211305



Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Titisari Juwitaningtyas', is written over the text of the Kaprodi Teknologi Pangan.

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

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

Nama : Puterie Akila Bijakin Nasution

NIM 2000033080

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Telah melaksanakan kegiatan kerja praktik dan melakukan pengerjaan yang telah tertulis dari laporan kerja praktik ini adalah hasil dari informasi dan pengetahuan yang saya dapatkan selama pelaksanaan kegiatan kerja praktik di CV. Rempah Indo (Edelweiss) Madiun, Jawa Timur.

Demikian pernyataan keaslian ini saya tuliskan dengan sebenar-benarnya tanpa adanya keterpaksaan yang diberikan, dan kurang lebihnya saya memohon maaf.

Yogyakarta, 20 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,

Puterie Akila Bijakin Nasution

2000033080

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Rabbil Alamin, puji syukur atas ke hadirat Allah SWT, karena berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Kerja Praktik. Laporan ini disusun untuk memenuhi persyaratan bahwa telah menyelesaikan kegiatan kerja praktik bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.

Dalam pelaksanaan dan pengerjaan laporan ini, penulis banyak dibantu dan didukung oleh berbagai pihak sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kepada Allah SWT. yang telah memberikan kesempatan dan kesehatan sehingga pengerjaan laporan kerja praktik ini terlaksana dengan baik
2. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan dan Dosen Pemimbing Akademik
3. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Koordinator Kerja Praktik.
4. Ibu Dr. Nurul Hidayah, S.Si. selaku Dosen Pemimbing Kerja Praktik
5. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Penguji Sidang Kerja Praktik
6. Mba Riska Susilowati selaku Pemimbing Lapangan Kerja Praktik
7. Kedua orang tua dan adik-adik saya yang telah mendukung dalam pelaksanaan kerja praktik sampai selesai
8. Adinda Yuniarti, Ciesa Nabila Sukmana dan Nurul Andini yang telah membantu dan mendukung untuk menyelesaikan kegiatan kerja praktik serta penyelesaian laporan ini.
9. Safitri Chairunisa selaku teman sekelompok kerja praktik yang membantu kegiatan pelaksanaan kerja praktik
10. Putri Prisillia Saragih dan Dysa Handira selaku teman sekolah yang telah membantu saya dalam menyelesaikan laporan ini.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
RINGKASAN.....	viii
BAB I.....	9
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	9
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	9
1.1.1. Sejarah.....	9
1.1.2. Visi dan Misi	9
1.1.3. Struktur Organisasi.....	10
1.2 Proses Produksi	12
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	12
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	16
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	17
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang	22
1.2.5. Denah Perusahaan	22
BAB II	24
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	24
2.1 Latar Belakang	24
2.2 Rumusan Masalah.....	25
2.3 Tujuan.....	26
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	26
2.4.1 Waktu dan Tempat	26
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	26
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	26
2.6 Kesimpulan	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo perusahaan	10
Gambar 1.2 Struktur organisasi perusahaan	11
Gambar 1.3 Bahan baku daun salam.....	13
Gambar 1.4 Bahan baku daun jeruk.....	14
Gambar 1.5 Produk antara daun salam	14
Gambar 1.6 Produk antara daun jeruk.....	15
Gambar 1.7 Produk akhir daun salam.....	15
Gambar 1.8 Produk akhir daun jeruk	16
Gambar 1.9 Mesin <i>food dehydrator</i>	18
Gambar 1.10 Timbangan digital	18
Gambar 1.11 Timbangan <i>hybrid</i>	19
Gambar 1.12 <i>Continous band sealer</i>	20
Gambar 1.13 Mesin <i>expired date</i>	20
Gambar 1.14 Tampah.....	21
Gambar 1.15 Baskom <i>stainless steel</i>	21
Gambar 1.16 Denah perusahaan	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook pelaksanaan kerja praktik	35
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan	37
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik	38
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal	39
Lampiran 5. Sertifikat Perizinan Berusaha (Daun Salam Kering).....	40
Lampiran 6. Sertifikat Perizinan Berusaha (Daun Jeruk Kering)	41
Lampiran 7. Keterangan Sertifikat Halal Daun Salam Kering	42
Lampiran 8. Keterangan Sertifikat Halal Daun Jeruk Kering	43
Lampiran 9. Background Aplikasi Sihlal Berbasis Website Pada Akun CV. Rempah Indo (Edelweiss).....	44
Lampiran 10. Profil Akun Pelaku Usaha CV. Rempah Indo (Edelweiss).....	45

RINGKASAN

CV. Rempah Indo (Edelweiss) adalah perusahaan yang mengelola bahan baku rempah-rempah, seperti daun salam kering dan daun jeruk kering. Produk rempah-rempah ini termasuk dalam kategori *positive list* makanan. Namun, agar produk tersebut terjamin kehalalannya, maka dari itu keharusan perusahaan mendaftarkan sertifikasi halal melalui *website* Sihalal, sesuai dengan PP No. 31 Tahun 2019. Setiap usaha pangan harus mencantumkan label halal pada produk sebagai bukti kehalalan yang dijual kepada konsumen Indonesia.

Metode pemecahan masalah yang digunakan pada laporan kerja praktik ini dengan observasi ke lapangan, dokumentasi, hasil wawancara, *website* Sihalal, jurnal penelitian, *website* pada internet, dan akun sosial media halal Indonesia.

Berdasarkan hasil dari analisis pemecahan masalah mengenai alur sertifikasi halal pada *website* Sihalal adalah kendala dari *website* itu sendiri, yang kemungkinan terkendala disebabkan banyaknya penanggungjawab kehalalan produk saat mengakses Sihalal di setiap perusahaan yang menjadi kendala para perusahaan, terutama perusahaan mikro yang mengajukan sertifikasi halal melalui *self declare*. Mengenai hal ini tetap saja perusahaan harus mendaftarkan produknya melalui *website* Sihalal agar terverifikasi bahwa produk tersebut aman digunakan oleh konsumen terutama pada umat muslim.

Kata Kunci: Halal, Produk, Rempah