

Aplikasi Sistem Jaminan Halal dalam Penentuan Titik Kritis Halal Yoghurt "M" di Semarang Tahun
2014

Dyah Kustiara – 25010112150018

(2014 - Skripsi)

Yoghurt merupakan susu pasteurisasi yang difermentasikan dengan bakteri khusus, yaitu *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Ahli kesehatan merekomendasikan agar mengkonsumsi yoghurt setiap hari. Yoghurt bermanfaat menurunkan berat badan dan lemak perut, mencegah osteoporosis, meningkatkan kecerdasan, mencegah kanker, melawan karies gigi, meningkatkan imunitas, dan meningkatkan usia harapan hidup. Meski demikian, perlu dilakukan pengkajian yang mendalam mengenai yoghurt ditinjau dari aspek halal. Kasus terkontaminasinya makanan halal dengan makanan haram banyak terjadi di Indonesia. Majelis Ulama Indonesia menyusun konsep Sistem Jaminan Halal sebagai upaya perlindungan terhadap konsumen muslim dan produsen yang jujur. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis aplikasi sistem jaminan halal dalam penentuan titik kritis halal Yoghurt "M". Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif. Penarikan sampel dilakukan secara purposive Populasi sekaligus sampel penelitian ini adalah Yoghurt "M", suatu produk susu fermentasi UKM yang terletak di Ungaran Timur, Semarang. Hasil penelitian ini adalah Yoghurt "M" telah mampu menerapkan 5 kriteria Sistem Jaminan Halal yaitu bahan, produk, fasilitas produksi, penanganan produk yang tidak sesuai kriteria dan mampu telusur. Enam kriteria meliputi kebijakan halal, tim manajemen halal, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, pelatihan dan edukasi, audit internal dan kaji ulang manajemen belum diterapkan saat ini

Kata Kunci: aplikasi, sistem jaminan halal, titik kritis halal, yoghurt