

## RINGKASAN

**Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Produk Keju Mozarella di CV Narendra Food Company**, Cantika Duta Priyanka, NIM B32191191, Tahun 2022, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S. TP, MP (Dosen Pembimbing), Dwi Aprillia Rahmasari (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV Narendra Food Indonesia. CV Narendra Food Company merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan, produk yang dihasilkan yaitu keju mozarella.

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV Narendra Food Company adalah mengetahui alur proses produksi keju mozarella di CV Narendra Food Company, dan mengetahui serta memahami implementasi sistem jaminan halal produk keju mozarella yang diterapkan di CV Narendra Food Company.

Manual Sistem Jaminan Halal merupakan dokumen tertulis yang disusun perusahaan dan dijadikan sebagai pedoman dalam menjalankan proses produksi. Dokumen ini disusun dengan mengintegrasikan antara Sistem Jaminan Halal. Peraturan yang menjadi acuan dalam penyusunan manual terintegrasi ini adalah Halal Assurance System (HAS) 23000 tentang persyaratan Sistem Jaminan Halal (SJH). CV Narendra Food Company telah mengimplementasi 11 kriteria Sistem Jaminan Halal yang meliputi kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan, bahan, fasilitas produksi, produk, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen.