

RINGKASAN

Praktik Kerja Lapang merupakan kegiatan yang dilaksanakan oleh mahasiswa untuk menerapkan dan membandingkan anatara teori – teori dan praktikum yang telah dipelajari serta di laksanakan sebelumnya atau diperoleh dari perkuliahan dengan praktik langsung yang ada di lapangan, dengan diterapkannya dari rangkaian kegiatan sistem Praktik Kerja Lapang ini diharapkan mahasiswa mampu mengimbangi antara teori serta kerja nyata yang dilakukan atau diperoleh selama Praktik Kerja Lapang di sebuah perusahaan atau industri khususnya pada indutri pengolahan pangan sebagai bekal serta pengalaman yang akan dibutuhkan pada dunia kerja nantinya.

PT. Sarana Tani Pratama merupakan perusahaan pengolahan pangan di bidang perikanan yang memproduksi produk ikan dalam kaleng,minyak ikan dan tepung ikan. Perusahaan ini beralamat di Kabupaten Jembrana, Bali dan didirikan pada tahun 2009 yang merupakan cabang dari PT. Sumber Yala Samudra. Perusahaan ini memakai bahan baku utama jenis ikan *Sardenilla Sp.* Dari perairan lokal maupun luar negeri. Seluruh limbah padat digunakan untuk memproduksi tepung ikan sebagai bentuk inovasi serta menambah nilai ekomis dari sutau bahan yang dibuang atau *reject*.

Makanan Halal dan Thayyib (aman) adalah kebutuhan semua konsumen terutama bagi kaum muslimin. Namun seiring perkembangan zaman, ideologi dan teknologi, sebagian manusia lama kelamaan sudah tidak mempedulikan apa yang dikonsumsi, terutama dalam masalah kehalalan suatu produk makanan.

Salah satu metode atau cara masa kini untuk menjamin berjalannya produksi halal secara konsisten di lingkungan internal perusahaan adalah dengan penerapan Sistem Jaminan Halal. Prinsip sistem jaminan halal digunakan mengendalikan setiap tahapan yang berpeluang masuknya bahan haram ke dalam produk, tidak boleh ada sedikitpun barang haram yang digunakan, dan tidak boleh ada proses yang menimbulkan keharaman produk, juga tidak menimbulkan resiko dalam penerapannya.

Diterapkannya Sistem Jaminan Halal di PT. Sarana Tani Pratama maka konsumen tidak perlu lagi meragukan kehalalan produk yang dihasilkannya, karena komitmen perusahaan untuk menjamin produksi

halal, penerapannya dimulai dari dikeluarkannya Kebijakan Halal oleh Top Management yang kemudian diteruskan di setiap departemen sampai tingkat operasional produksi.