

ABSTRAK

UD.Tahu Bakso Riski Merupakan pabrik yang bergerak di bidang makanan khususnya tahu bakso yang berada di Purwodadi.. Proses pembuatan tahu bakso selama ini melibatkan 3 tempat yang berbeda yaitu di pabrik tahu, di UD Tahu Bakso dan ditempat penggilingan daging. Perumusan masalah pada penelitian ini yaitu diperlukannya identifikasi untuk menjamin kualitas dan jaminan produksi halal pada Tahu Bakso dengan cara mengusulkan kesesuaian antara proses produksi tahu bakso dengan standar yang telah di tetapkan, menjamin kesehatan dan keamanan produk sehingga tercapai suatu sistem jaminan yang halal. Pada penelitian ini digunakan pendekatan *Hazard Analysisi critical control point* (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal. Dalam evaluasi yang telah dilakukan mengenai penerapan kriteria HACCP dan kriteria sistem jaminan halal, dapat di ketahu bahwa untuk kriteria HACCP ditemukan 19 titik kritis, yaitu ada 7 pada proses pembuatan tahu, 6 titik kritis ada pada proses penggilingan tahu bakso dan 6 titik kritis berada pada proses pembuatan tahu bakso. Sedangkan untuk kriteria jaminan sistem halal masih banyak aspek kriteria yang belum terpenuhi. Rekomendasi perbaikan untuk memenuhi prinsip HACCP sebagai jaminan pangan meliputi monitoring bahan baku, penataan rangan dan fasilitas, monitoring kebersihan peralatan produksi, monitoring peralatan kerja karyawan, pencatatan dokumentasi secara rutin, pengontrolan pengendalian hama dan penetapan SOP pengolahan, pengeringan, tata cara kerja karyawan. Rekomendasi untuk pemenuhan sstem jaminan halal berupa menerapkan 11 kriteria yang berdasarkan Halal Assurance System (HAS) 23000 yaitu kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidakn memenuhi kriteria, audit internal, kaji ulang manajemen

Kata Kunci : *UD.Tahu Bakso Riski, Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal*



ABSTRACT

UD. Tahu Bakso Riski Is a factory engaged in the food sector, especially tofu meatballs, located in Purwodadi. The process of making tofu meatballs has involved 3 different places, namely the tofu factory, at UD Bakso Tofu and the meat mill. The formulation of the problem in this study is the need for identification to guarantee the quality and guarantee of halal production of tofu meatballs by proposing a match between the meatball tofu production process and the standards that have been set, ensuring the health and safety of the product so that a halal guarantee system is achieved. This research uses the Hazard Analysis critical control point (HACCP) approach and the Halal Assurance System. In the evaluation that has been carried out regarding the application of the HACCP criteria and the criteria for the halal assurance system, it can be seen that for the HACCP criteria there are 19 critical points, namely 7 in the tofu making process, 6 critical points are in the process of grinding tofu meatballs and 6 critical points are at the process of making tofu meatballs. As for the criteria for guaranteeing the halal system, there are still many aspects of the criteria that have not been met. Recommendations for improvements to fulfill the principles of HACCP as food security include monitoring of raw materials, arrangement of designs and facilities, monitoring the cleanliness of production equipment, monitoring of employee work equipment, recording routine documentation, controlling pest control and establishing SOPs for processing, drying, employee work procedures. Recommendations for compliance with the halal assurance system are in the form of applying 11 criteria based on the Halal Assurance System (HAS) 23000, namely halal policy, halal management team, training and education, materials, products, production facilities, written procedures for critical activities, traceability, handling of non-existent products. meet the criteria, internal audit, management review

Keywords: *UD. Know Bakso Riski, Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) and Halal Assurance System*

