

MIFTAKHUL JANNAH NPM. 16.03.3.1.1.00044. Analisis Titik Kritis Keharaman Produk pada UMKM Kerupuk (Studi Kasus : UMKM Kerupuk, Desa Puger Wetan, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember). Bibawah Bimbingan **Dr. Moh. Fuad FM, S.TP., M.Si dan Dr. Ir. H. Asfan, MP.**

ABSTRAK

Kehalalan produk pangan sangat penting bagi masyarakat Indonesia baik konsumen maupun produsen. Dari segi konsumen produk halal merupakan syarat yang utama bagi konsumen muslim. Produk halal merupakan salah satu bentuk perlindungan dan jaminan keamanan bagi konsumen. dilihat dari segi produsen, produk yang telah memiliki label halal akan memiliki pamor yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk yang belum memiliki label halal, sehingga produk ini akan dapat bersaing dipasaran baik lokal maupun internasional. Hal penting dalam proses sertifikasi halal diantaranya adalah bahan baku, proses produksi dan peralatan yang digunakan. Setidaknya tiga hal tersebut menjadi acuan untuk mengetahui produk yang dihasilkan nantinya. Pada proses penentuan produk yang dihasilkan baik halal maupun haramnya maka perlu adanya pengetahuan mengenai titik kritis pada bahan baku, proses produksi dan peralatan yang digunakan. Kerupuk merupakan makanan ringan yang sangat populer dikalangan masyarakat Indonesia. Kerupuk biasanya digunakan sebagai camilan maupun lauk pendamping disaat makan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui potensi terjadinya cemaran dan menentukan titik kritis keharaman pada proses produksi produk kerupuk ikan dan kerupuk udang. Penelitian ini dilakukan di UMKM milik Bapak Fauzi di Desa Puger Wetan, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara dan dokumentasi, kemudian dilakukan penyesuaian terhadap kaidah dan pedoman terkait kehalalan. Hasil penelitian menunjukkan titik kritis pada bahan-bahan yang dipakai adalah bawang putih (proses penghalusannya), tepung tapioka dan minyak goreng. Titik kritis keharaman pada proses produksi yaitu penyediaan bahan-bahan, penghalusan bawang putih, pembuatan adonan, pembentukan adonan, pemotongan dan penjemuran. Titik kritis pada peralatan pada kuas dan wedek.

Kata Kunci : Titik Kritis, Kerupuk, Bahan

MIFTAKHUL JANNAH NPM. 16.03.3.1.1.00044. The Critical Point Analysis of Non-Halal Product in UMKM Crackers (Case study: UMKM Kerupuk, Puger Wetan Village, Puger District, Jember Regency). Under the guidance **Dr. Moh. Fuad FM, S.TP., M.Si** and **Dr. Ir. H. Asfan, MP.**

ABSTRACT

The halalness of food products is very important for Indonesian people both consumers and producers. In terms of consumers, halal products are the main requirement for Muslim consumers. Halal products are one form of protection and security guarantees for consumers. In terms of producers, products that already have halal label will have a higher prestige compared to products that do not yet have a halal label, so that these products will be able to compete in the market both locally and internationally. Important things in the halal certification process include raw materials, production processes and equipment used. At least these three things become a reference to find out the products produced later. In the process of determining the products produced both halal and illegitimate, it is necessary to have knowledge about the critical point on raw materials, production processes and equipment used. Crackers are a very popular snack food among Indonesian people. Crackers are usually eat as a snack or side dish when eating. This research was conducted to determine the potential for contamination and determine the critical point of prohibition in the production process of fish crackers and shrimp crackers. This research was conducted at UMKM owned by Mr. Fauzi in Puger Wetan Village, Puger District, Jember Regency. Data collection is done by observation, interviews and documentation, then adjustments to the rules and guidelines related to halalism. The results showed a critical point in the ingredients used were garlic (the refining process), tapioca flour and cooking oil. The critical point of prohibition in the production process is the provision of ingredients, smoothing garlic, making dough, forming dough, cutting and drying. Critical points on equipment in brushes and wedek

Keywords : *Critical Points, Crackers, Ingredients*