

Zahwa Almia Khodim. NIM 200331100100. Penentuan Titik Kritis Halal Krecek Rambak Dalam Rangka Peningkatan Jaminan Halal. (Studi Kasus UD Amalia Kabupaten Mojokerto) Dibawah bimbingan Dian Farida Asfan, S.T., M.T dan Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M.T.

ABSTRAK

Isu halal telah menjadi tren global, tidak hanya di negara-negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam tetapi juga sudah merambah ke wilayah yang mayoritas penduduknya non-Muslim. Pelabelan halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap suatu produk dan hal ini akan meningkatkan keuntungan perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui titik kritis pada industri krecek rambak dan mengetahui kesesuaian yang terjadi di lapangan dengan kriteria halal. Data yang diperoleh dalam penulisan ini diperoleh melalui jurnal, buku, media elektronik seperti website resmi LPPOM MUI dan komunikasi personal dengan narasumber yang berkompeten melalui prosedur wawancara. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) untuk menentukan titik kritis. Titik kritis krecek rambak adalah kulit dan minyak goreng yang digunakan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat titik kritis pada bahan baku hewani serta bahan baku nabati, terdapat 57% presentase kesesuaian dalam audit internal, dan berdasarkan hal tersebut rekomendasi sertifikasi produk halal yang memenuhi rukun halal akan memberikan implikasi positif bagi UMKM, khususnya bagi UMKM di kawasan pusat industri. Hal ini didukung oleh kegiatan pemerintah di Kabupaten Mojokerto yang mulai mendorong industri kecil untuk melakukan program sertifikasi halal mandiri.

Kata kunci : Halal, Krecek, dan Titik Kritis

Zahwa Almia Khodim. NIM 200331100100. *Determining The Critical Point of Halal Krecek Rambak In The Framework of Increasing Halal Guarantee (Case Study UD Amalia, Mojokerto District)*. Under supervised by Dian Farida Asfan, S.T., M.T and Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M.T.

ABSTRACT

The issue of halal has become a global trend, not only in countries dominated by Muslims but has also spread to areas where the majority are non-Muslims. Halal labeling can increase consumer confidence in a product and this will increase company profits. This research aims to determine the critical points in the krecek rambak industry and determine the suitability of what happens in the field with halal criteria. The data obtained in this paper was obtained through journals, books, electronic media, such as the official LPPOM MUI website and personal communication with competent sources through interview procedures. The method used in this research is HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) to determine critical points. The critical point of krecek rambak is the skin and cooking oil used. The research results show that there is a critical point in animal raw materials and vegetable raw materials, there is a 57% percentage of conformity in internal audits, and based on this, recommendations for certification of halal products that meet the halal pillars will have positive implications for MSMEs, especially for MSMEs in industrial center areas. . This is supported by government activities in Mojokerto Regency which are starting to encourage small industries to carry out independent halal certification programs..

Keywords: Halal, Krecek, and Critical Point