

ABSTRAK

Produk pangan halal merupakan sebuah produk tidak haram atau tidak mengandung unsur haram dalam bahan dan proses produksinya. Keju *Mozzarella* merupakan keju yang lunak dan berbahan dasar dari susu sapi atau susu kerbau. Titik kritis produksi keju terletak pada proses koagulasi, di mana proses ini terjadi penambahan bahan yaitu enzim *rennet* untuk proses penggumpalan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui titik kritis kehalalan pada proses produksi keju *Mozzarella* dan mengetahui penerapan sistem jaminan produk halal pada produksi keju *Mozzarella*. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif dengan menggambarkan kondisi selama penelitian. Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa titik kritis pada proses produksi keju *Mozzarella* terdapat pada bagian penambahan asam sitrat dan enzim *rennet*, proses pencampuran, serta proses pemuluran. Penerapan sistem jaminan produk halal (SJPH) di CV Narendra Food baik, hal ini dikarenakan pada CV Narendra Food telah menerapkan beberapa kriteria SJPH dengan baik.

Kata kunci: Produk pangan halal, Keju *mozzarella*, Titik kritis

ABSTRACT

Halal food product is a product that is not haram or does not contain haram elements in its ingredients and production process. Mozzarella cheese is a soft cheese and made from cow's milk or buffalo milk. The critical point of cheese production lies in the coagulation process, in which this process occurs the addition of an ingredient, namely the enzyme rennet for the coagulation process. The purpose of this study is to determine the critical point of halal in the production process of Mozzarella cheese and to determine the application of a halal product assurance system in the production of Mozzarella cheese. This research was conducted using a qualitative descriptive analysis method by describing the conditions during the study. Based on the research that has been carried out, it can be concluded that the critical point in the Mozzarella cheese production process is in the addition of citric acid and rennet enzymes, the mixing process, and the elongation process. The application of the halal product guarantee system (SJPH) at CV Narendra Food is good, this is because CV Narendra Food has implemented several SJPH criteria well.

Keywords: *Halal food products, Mozzarella cheese, Critical point*