**LAMPIRAN**

**4.1 Menyusun Standar Operasi Halal (SOP Halal)**

Standar operasi halal merupakan suatu perangkat instruksi yang baku untuk menyelesaikan suatu proses kerja rutin tertentu. SOP dibuat agar perusahaan mempunyai prosedur baku untuk mencapai tujuan penerapan SJH yang mengacu kepada kebijakan halal perusahaan. SOP dibuat untuk seluruh kegiatan kunci pada proses produksi halal yaitu bidang *pada proses inbound logistics, operations, outbound logistics* dan *quality control.*

**A. SOP Halal *Inbound Logistics***

|  |  |
| --- | --- |
| **ROTI AMIRA** | **Doc. No. 1** |
| ***STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)** |
| **PROSEDUR HALAL *INBOUND LOGISTICS*** | |
| **A. TUJUAN** | |
| Tujuan dari SOP ini adalah sebagai acuan pemeriksaan kondisi dan *stock* di gudang, pembelian bahan baku, pemeriksaan bahan baku sampai pemasukan *stock* ke gudang yang sesuai dengan standar halal. | |
| **B. RUANG LINGKUP** | |
| Lingkup prosedur gudang bahan baku, pembelian dan pemeriksaan bahan baku yang dipantau oleh tim manajemen halal. | |
| **C. REFERENSI** | |
| Pedoman SJH LPPOM MUI 2008 | |
| **D. RINCIAN LANGKAH** | **PENANGGUNG JAWAB** |
| 1. Pemeriksaan jumlah *stock* bahan baku yang berada digudang bahan baku | Bagian Pembelian |
| 2. Pembelian bahan baku. | Bagian Pembelian |
| 3. Pesanan bahan baku datang. | Bagian Pembelian |
| 4. Pemeriksaan bahan baku yang meliputi *expired* bahan baku, *expired* lisesnsi halal bahan, kuantitas dan kualitas bahan, produsen, serta distributor. | Bagian Pembelian |
| 5. Penyimpanan bahan baku ke gudang bvahan yang sudah steril dari unsur haram/ najis. | Bagian Pembelian |
| 6. Pencatatan aktivitas *inbound logistics*. | Bagian Pembelian |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **E. *FLOWCHART* PROSES** | **BAGIAN PEMBELIAN** | **DOKUMEN** |
| 1. Melakukan rekapan dokumen bahan baku.  2. Membuat checklist jumlah bahan (*stock opname*).  3. Membuat daftar kebutuhan PPIC  4. Pemilihan distributor bahan baku yang meliputi expired bahan baku, expired lisensi halal bahan, kuantitas dan kualitas bahan, produsen. | Perekapan  Membuat daftar kebutuhan PPIC  Pemilihan Distributor  Membuat *checklist*  *ch* | Form Pemilihan Distributor  Bahan Baku  Form Perekapan  Bahan Baku  Form *Stock Opname*  Form Daftar Kebutuhan PPIC |

**B. SOP Halal *Operations***

|  |  |
| --- | --- |
| **ROTI AMIRA** | **Doc. No. 2** |
| ***STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)** |
| **PROSEDUR HALAL *OPERATIONS*** | |
| **A. TUJUAN** | |
| Tujuan dari SOP ini adalah sebagai acuan pemeriksaan kondisi tempat dan fasilitas produksi serta proses produksi yang sesuai dengan standar halal. | |
| **B. RUANG LINGKUP** | |
| Lingkup prosedur meliputi proses produksi dan tempat dan fasilitas produksi yang dipantau oleh tim manajemen halal. | |
| **C. REFERENSI** | |
| Pedoman SJH LPPOM MUI 2008 | |
| **D. RINCIAN LANGKAH** | **PENANGGUNG JAWAB** |
| 1. Mempersiapkan tahap produksi berupa kebersihan area produksi, gudang bahan baku, peralatan dan karyawan harus steril dari sesuatu haram/ najis. | Bagian Kebersihan |
| 2. Pembuatan work sheet yang mengacu pada formula dan matriks bahan yang diketahui oleh LP POM MUI. | Bagian Produksi |
| 3. Jika ada penambahan bahan baru maka, ada pembuatan titik kritis pada bahan baru tersebut. | Bagian Produksi |
| 4. Peralatan dan mesin harus dibuat sticker khusus sebagai penanda produk yang sudah bersertifikat halal dengan yang tidak sebagai lini produksi halal. | Bagian Produksi |
| 5. Persiapan bahan baku yang akan digunakan. | Bagian Produksi |
| 6. Penimbangan bahan baku (tepung terigu, telur (Roti Semir), margarin, mentega, gula, garam, air) selama 0,5 menit dengan menggunakan timbangan. | Bagian Produksi |
| 7. Pencampuran bahan baku (tepung terigu, telur (Roti Semir), margarin, mentega, gula, garam, air) selama 15 menit dengan menggunakan mixer. | Bagian Produksi |
| 8. Penimbangan dan penyiapan ragi dengan menggunakan timbangan. | Bagian Produksi |
| 9. Fermentasi pertama selama 15 menit. | Bagian Produksi |
| 10. Pemotongan adonan roti menjadi lebih kecil dengan menggunakan pisau selama 2 menit. | Bagian Produksi |
| 11. Pembentukan adonan roti dengan menggunakan alat giling selama 5 menit. | Bagian Produksi |
| 12. Penimbangan dan penyiapan ragi dengan menggunakan timbangan. | Bagian Produksi |
| 13. Fermentasi kedua selama 2 jam. | Bagian Produksi |
| 14. Pemanggangan roti dengan menggunakan oven selama 40 menit. | Bagian Produksi |
| 15. Pendinginan adonan dengan mendiamkannya didekat kipas angin selama 1 jam. | Bagian Produksi |
| 16. Pemeriksaan produk jadi. | Bagian Produksi |
| 17. Pembungkusan dengan menggunakan plastik dan selotip. | Bagian Produksi |
| 18. Pembersihan peralatan dan mesin dari kontaminasi silang antara produk yang bersertifikat halal dengan yang tidak. | Bagian Kebersihan |
| 19. Membuat buku catatan produksi untuk auditor. | Bagian Produksi |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **E. *FLOWCHART* PROSES** | **BAGIAN PRODUKSI** | **DOKUMEN** |
| * + - 1. Permintaan bahan baku ke gudang       2. Permintaan data penjualan dari bagian penjualan       3. Membuat formula/ resep pembuatan roti       4. Membuat surat order produksi   5. Melakukan kegiatan produksi | Permintaan bahan baku ke gudang  Membuat surat order  Kegiatan produksi  Membuat formula roti  Permintaan data penjualan | Form pembuatan formula/ resep pembuatan roti  Form permintaan bahan baku ke gudang  Form permintaan penjualan dari bagian penjualan  Form surat order produksi |

**C. SOP Halal *Outbound Logistics* dan *Marketing Sales***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ROTI AMIRA** | | **Doc. No. 3** | |
| ***STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)** | |
| **PROSEDUR HALAL *OUTOUND LOGISTICS*** | | | |
| **A. TUJUAN** | | | |
| Tujuan dari SOP ini adalah sebagai acuan penjualan dan distribusi produk sesuai dengan standar halal. | | | |
| **B. RUANG LINGKUP** | | | |
| Lingkup prosedur meliputi gudang produk, distribusi dan penjualan produk, penjualan produk di toko Roti Amira dipantau oleh tim manajemen halal. | | | |
| **C. REFERENSI** | | | |
| Pedoman SJH LPPOM MUI 2008 | | | |
| **D. RINCIAN LANGKAH** | | **PENANGGUNG JAWAB** | |
| 1. Penyiapan dan pemeriksaan kendaraan. Kendaraan harus bersih dari segala haram/ najis | | Bagian Penjualan | |
| - Pesanan Langsung | |  | |
| 2.a. Mengirim langsung ke berbagai pesanan (sesuai data dari *marketing & sales*). | | Bagian Penjualan | |
| 3.a. Konsumen menerima pesanan. | | Bagian Penjualan | |
| 4.a. Membuat catatan audit penjualan langsung | | Bagian Penjualan | |
| - Pengiriman ke Toko Roti Amira | |  | |
| 2.b. Mengirim roti ke toko roti Amira | | Bagian Penjualan | |
| 3.b. Memeriksa gudang toko (meliputi *stock* produk dan gudang harus bersih dari haram/ najis) | | Bagian Penjualan | |
| 4.b. Menyimpan produk ke gudang toko | | Bagian Penjualan | |
| 5.b. Memeriksa rak *display* toko yangharus steril dari segala haram/ najis. | | Bagian Penjualan | |
| 6.b. Menaruh produk di rak display dan memfoto untuk iklan media sosial. | | Bagian Penjualan | |
| 7.b. Membuat catatan audit penjualan di toko | | Bagian Penjualan | |
| **E. *FLOWCHART* PROSES** | **BAGIAN PENJUALAN** | | **DOKUMEN** | |
| 1.Melakukan pengecekan kendaraan   * 1. Catatan penjualan Pesanan Langsung | Pengecekan  Catatan  Catatan | | Form Penjualan di toko  Form Penjualan Langsung | |
|  |
| 3.Catatan Penjualan di Toko Roti Amira |

**D. SOP Halal *Quality Control***

|  |  |
| --- | --- |
| **ROTI AMIRA** | **Doc. No. 4** |
| ***STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP)** |
| **PROSEDUR HALAL *INBOUND LOGISTICS*** | |
| **A. TUJUAN** | |
| Tujuan dari SOP ini adalah sebagai acuan pemeriksaan kualitas halal pada semua proses bisnis Roti Amira. | |
| **B. RUANG LINGKUP** | |
| Lingkup prosedur *quality contrl* dan audit internal. | |
| **C. REFERENSI** | |
| Pedoman SJH LPPOM MUI 2008 | |
| **D. RINCIAN LANGKAH** | **PENANGGUNG JAWAB** |
| 1. Pemeriksaan dan memantau proses *inbound logistics* | Bagian QC |
| 2. Pemeriksaan dan memantau proses *operations* | Bagian QC |
| 3. Pemeriksaan dan memantau proses *outbound logistics*. | Bagian QC |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **E. *FLOWCHART* PROSES** | **BAGIAN PEMBELIAN** | **DOKUMEN** |
| * + - 1. Melakukan pemantauan pada bagian pembelian.       2. Melakukan pemantauan pada bagian produksi.       3. Melakukan pemantauan pada bagian penjualan/ *marketing*. | Pemantauan produksi  Pemantauan penjualan  Pemantauan pembelian | Form Audit Penjualan  Form Audit Produksi  Form Audit Pembelian  Bahan Baku |

**4.2 Dokumentasi Proses Produksi Halal**

Dari pembuatan SOP halal maka dapat disusun dokumen proses produksi halal yang sesuai dengan ketentuan halal LPPOM MUI. Berikut Dokumen proses produksi halal yang dijadikan sebagai SOP halal.

**4.2.1 Dokumen *Inbound Logistics***

Dokumen *inbound logistics* terdapat empat yaitu: *form* dokumen rekap pembelian bahan baku, *form* dokumen *stock opname*, *form* dokumen kebutuhan bahan baku dari gudang untuk produksi dan *form* dokumen pemilihan distributor. Pada Tabel 4.2 di bawah ini terdapat *form* dokumen rekap pembelian bahan baku yang terdiri dari nama bahan, jumlah *stock* bahan, pembelian bahan, keperluan (lama waktu pemakaian bahan) dan pemakaian bahan per hari. Tabel 4.2 berfungsi sebagai rekapan data pembelian bahan baku agar tidak terjadi kesalahan dalam pembelian bahan.

**Tabel 4.2** *Form* Dokumen Rekap Pembelian Bahan Baku

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***FORM* PEMBELIAN BAHAN BAKU** | | | | | |
| No | Nama Bahan | Stock | Pembelian | Keperluan | Pemakaian (Per hari) |
| 1 | Tepung terigu | 30 sak | 30 sak (750 kg) | Seminggu | 4 sak (100kg) |
| 2 | Ragi | 4 dus | 4 dus (100 kg) | 2 minggu | 3 kg |
| 3 | Mentega | 30 box | 30 box (150 kg) | 2 minggu | 15 kg |
| 4 | Margarin | 30 box | 30 box (150 kg) | 2 minggu | 15kg |
| 5 | Gula | 4 sak | 4 sak (160kg) | Seminggu | 1,5 sak (25kg) |
| 6 | Garam | 10 kg | 10 kg | Seminggu | 2 kg |
| 7 | Telur | 2 box | 2 box (15kg) | 1 hari | 2 box (15kg) |
| 9 | Air |  |  | 1 hari | 60 L |

Pada Tabel 4.3 di bawah ini terdapat *form* dokumen *stock opname* yang terdiri dari nama bahan, jumlah *stock* bahan, satuan berat bahan, persediaan awal, persediaan akhir, selisih jumlah persediaan dan *checklist* kesesuaian jumlah persediaan dengan kondisi *real* gudang. Tabel 4.3 berfungsi untuk memantau kesesuaian jumlah bahan yang ada di dokumen dengan jumlah *real* bahan yang ada digudang.

**Tabel 4.3** *Form* Dokumen *Stock Opname*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***FORM* DOKUMEN *STOCK OPNAME*** | | | | | | |
| No | Nama Bahan | Satuan | Persediaan Awal | Persediaan Akhir | Selisih | *Checklist* Kesesuaian Jumlah Persediaan dengan Kondisi *Real G*udang |
| 1 | Tepung terigu | kg | 750 | 0 | 750 |  |
| 2 | Ragi | kg | 100 | 0 | 100 |  |
| 3 | Mentega | kg | 150 | 0 | 150 |  |
| 4 | Margarin | kg | 150 | 0 | 150 |  |
| 5 | Gula | kg | 10 | 0 | 10 |  |
| 6 | Garam | kg | 15 | 0 | 15 |  |
| 7 | Telur | kg | 75 | 0 | 75 |  |

Pada Tabel 4.4 di bawah ini terdapat *form* dokumen kebutuhan bahan baku dari gudang untuk produksi (PPIC) yang terdiri dari produk, jumlah produk yang akan dihasilkan, jumlah bahan yang akan diperlukan, jumlah *stock* bahan yang ada di gudang dan *checklist* kesesuaian bahan yang akan digunakan dengan jumlah *stock*. Tabel 4.4 berfungsi untuk memantau kesesuaian jumlah bahan yang akan digunakan pada kegiatan produksi dengan jumlah *real* bahan yang ada digudang.

**Tabel 4.4** *Form* Dokumen Kebutuhan Bahan Baku Dari Gudang Untuk Produksi (PPIC)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Daftar kebutuhan bahan baku untuk kegiatan produksi (PPIC)** | | | | | |
| No | Produk | Jumlah | Bahan yang diperlukan | Stock di gudang | *Checklist* kesesuaian bahan yang akan digunakan dengan jumlah *stock* |
| 1 | Roti Tawar | 80 bungkus | 8 kg tepung terigu, 0,8 kg ragi, 4 kg mentega, 4 kg margarin, 6,4 kg gula, 2,4 kg garam, 4 kg telur dan 16 L air | Tepung terigu 750 kg, ragi 100 kg, mentega 150 kg, margarin 150 kg, gula 10kg, garam 15 kg, telur 75 kg |  |
| 2 | Roti Semir | 70 bungkus | 1,4 kg tepung terigu, 0,14 kg ragi, 0,7 kg mentega, 0,7 kg margarin, 1,12 kg gula, 0,72 kg garam, 0,7 kg telur dan 2,8 L air |  |
| 3 | Roti Isi Coklat | 50 bungkus | 1 kg tepung terigu, 0,1 kg ragi, 0,5 kg mentega, 0,5 kg margarin, 0,8 kg gula, 0,3 kg garam, 0,5 kg telur dan 2 L air |  |
| 4 | Roti Isi Keju | 50 bungkus | 1 kg tepung terigu, 0,1 kg ragi, 0,5 kg mentega, 0,5 kg margarin, 0,8 kg gula, 0,3 kg garam, 0,5 kg telur dan 2 L air |  |
| 5 | Roti Isi Selai Srikaya | 30 bungkus | 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air |  |

**Tabel 4.4** *Form* Dokumen Kebutuhan Bahan Baku Dari Gudang Untuk Produksi (PPIC)(lanjutan)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Daftar kebutuhan bahan baku untuk kegiatan produksi (PPIC)** | | | | | |
| No | Produk | Jumlah | Bahan yang diperlukan | Stock di gudang | *Checklist* kesesuaian bahan yang akan digunakan dengan jumlah *stock* |
| 6 | Roti Isi Pisang | 30 bungkus | 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air |  |  |
| 7 | Roti Isi Kacang | 30 bungkus | 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air |  |
| 8 | Kue Kering | 30 bungkus | 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air |  |
| 9 | Kue Basah | 30 bungkus | 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air |  |
| 10 | Cupcake | 20 bungkus | 0,4 kg tepung terigu, 0,04 kg ragi, 0,2 kg mentega, 0,2 kg margarin, 0,32 kg gula, 0,12 kg garam, 0,2 kg telur dan 0,8 L air |  |
| Total | | 420 bungkus | 14,8 kg tepung terigu, 1,48 kg ragi, 7,4 kg mentega, 7,4 kg margarin, 11,8 kg gula, 4,74 kg garam, 7,4 kg telur dan 17,6 L air |  |

Pada Tabel 4.5 di bawah ini terdapat *form* dokumen pemilihan distributor yang terdiri dari nama bahan, kode bahan, merk bahan, distributor, produsen, kode halal, masa berlaku label halal dan keterangan. Pada Tabel 4.5 terdapat tanda bintang ‘\*’ pada nama bahan dan kode bahan yang diartikan sebagai perbaikan pada bahan yang digunakan sesuai dengan keterangan yang terlampir. Tabel 4.5 berfungsi untuk pemilihan distributor dan melakukan penelusuran kehalalan bahan baku tersebut.

**Tabel 4.5** *Form* Dokumen Pemilihan Distributor

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *FORM* PEMILIHAN DISTRIBUTOR | | | | | | | | |
| No | Nama Bahan | Kode Bahan | Merk | Distributor | Produsen | Kode Halal | Masa Berlaku Label Halal | Keterangan |
| 1 | Tepung terigu | 001 | Segitiga Biru | CV. Segara Makmur Terang | PT. INDOFOOD SUKSES MAKMUR TBK. Divisi Bogasari | 00220006410997 | Exp 20170512 | Masa berlaku label halal sudah habis maka harus dilakukan pergantian merk produk pada distributor yang sama |
| Tepung terigu\* | 001\* | NE | CV. Segara Makmur Terang | PT. Agrofood Makmur Mandiri | 07220028221115 | Exp 20191009 |  |
| 2 | Ragi | 002 | Saf Viet Yeast | PT. Saf Indonesia | SAV VIET JV.CO.LTD | 00310056571110 | Exp 20181129 | Masa berlaku label halal sudah habis maka harus dilakukan pergantian merk produk pada distributor yang sama |
| Ragi\* | 002\* | Super Yeast Ajinomoto | CV. Segara Makmur Terang | Ajinomoto Co., Inc. | 00310028550304 | Exp 20181129 |  |

**Tabel 4.5** *Form* Dokumen Pemilihan Distributor (lanjutan)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *FORM* PEMILIHAN DISTRIBUTOR | | | | | | | | |
| No | Nama Bahan | Kode Bahan | Merk | Distributor | Produsen | Kode Halal | Masa Berlaku Label Halal | Keterangan |
| 3 | Mentega | 003 | Gold Bullion | CV. Payung Mas Sejahtera | PT. Sinar Meadow International Indonesia | 00080006611097 | Exp 20180628 | Masa berlaku label halal sudah habis maka harus dilakukan pergantian merk produk pada distributor yang sama |
| Mentega\* | 003\* | Daphins | CV. Payung Mas Sejahtera | PT. Citra Nutrindo Langgeng | 00080059220911 | Exp 20191205 |  |
| 4 | Margarin | 004 | Gold Bullion | CV. Payung Mas Sejahtera | PT. Sinar Meadow International Indonesia | 00080006611097 | Exp 20180628 | Masa berlaku label halal sudah habis maka harus dilakukan pergantian merk produk pada distributor yang sama |
| Margarin\* | 004\* | Daphins | CV. Payung Mas Sejahtera | PT. Citra Nutrindo Langgeng | 00080059220911 | Exp 20191205 |  |
| 5 | Gula | 005 | Wilmar | Toko Ramajaya | PT. Jawamanis Rafinasi | 00230022821002 | Exp 20181004 | Masa berlaku label halal sudah habis maka harus dilakukan pergantian merk produk pada distributor yang sama |
| Gula\* | 005\* | Rafinaasi Grade A | Toko Ramajaya | PT. Sentra Usahatama jaya | 00230033330205 | Exp. 20191012 |  |

**Tabel 4.5** *Form* Dokumen Pemilihan Distributor (lanjutan)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *FORM* PEMILIHAN DISTRIBUTOR | | | | | | | | |
| No | Nama Bahan | Kode Bahan | Merk | Distributor | Produsen | Kode Halal | Masa Berlaku Label Halal | Keterangan |
| 6 | Garam | 006 | Refina | CV. Segara Makmur Terang | PT. UNICHem Candi Indonesia | 07060026430515 | Exp 20190709 | Masa berlaku label halal sudah habis maka harus dilakukan pergantian merk produk pada distributor yang sama |
|  | Garam\* | 006\* | Grade A | Toko Ramajaya | PT. Sentra Usahatama Jaya | 00230033330205 | Exp. 20191012 |  |
| 7 | Telur | 007 |  | Toko Ramajaya |  |  |  | Telur termasuk bahan tidak kritis karena tidak mengalami proses pengolahan apapun |
| 8 | Air | 008 |  |  | PDAM |  |  | Air termasuk bahan tidak kritis karena tidak mengalami proses pengolahan apapun dan PDAM hanya sebagai distributor |

**4.3.2 Dokumen *Operations***

Pada dokumen *operations* terdapat empat *form* dokumen yaitu *form* dokumen formula pembuatan roti, *form* dokumen daftar kebutuhan bahan baku untuk kegiatan produksi (permintaan produksi ke gudang), *form* dokumen catatan penjualan untuk produksi, *form* dokumen surat order produksi. Pada Tabel 4.6 di bawah ini terdapat *form* dokumen formula/ resep pembuatan roti yang terdiri dari nama bahan, jumlah bahan yang akan diperlukan dan jumlah produk yang akan dihasilkan untuk kesepuluh Tabel formula roti. Kesepuluh produk roti yang diproduksi yaitu: roti tawar, roti semir, roti coklat, roti keju, roti isi selai srikaya, roti pisang, roti kacang, kue kering, kue basah dan cupcake. Tabel 4.6 berfungsi sebagai bukti telusur dan audit yang akan diserahkan ke LPPOM MUI.

**Tabel 4.6** *Form* Dokumen Formula/ Resep Pembuatan Roti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Formula 1 adonan roti tawar untuk 10 buah roti tawar | | | |
| No | Nama Bahan | Jumlah Bahan yang Diperlukan | Jumlah produk yang dihasilkan 80 bungkus roti tawar |
| 1 | Tepung terigu | 0,1 kg | 8 kg |
| 2 | Ragi | 0,01 kg | 0,8 kg |
| 3 | Mentega | 0,05 kg | 4 kg |
| 4 | Margarin | 0,05 kg | 4 kg |
| 5 | Gula | 0,08 kg | 6,4 kg |
| 6 | Garam | 0,03 kg | 2,4 kg |
| 7 | Telur | 0,05 kg | 4 kg |
| 8 | Air | 0,2 L | 16 L |
| Formula 1 adonan roti semir untuk 5 buah roti semir | | | |
| No | Nama Bahan | Jumlah Bahan yang Diperlukan | Jumlah produk yang dihasilkan 70 bungkus roti tawar |
| 1 | Tepung terigu | 0,1 kg | 1,4 kg |
| 2 | Ragi | 0,01 kg | 0,14 kg |
| 3 | Mentega | 0,05 kg | 0,70 kg |
| 4 | Margarin | 0,05 kg | 0,70 kg |
| 5 | Gula | 0,08 kg | 1,12 kg |
| 6 | Garam | 0,03 kg | 0,72 kg |
| 7 | Telur | 0,05 kg | 0,70 kg |
| 8 | Air | 0,2 L | 2,8 L |

**Tabel 4.6** *Form* Dokumen Formula/ Resep Pembuatan Roti (lanjutan)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Formula 1 adonan roti coklat untuk 5 buah roti coklat | | | | | | |
| No | Nama Bahan | | Jumlah Bahan yang Diperlukan | | Jumlah produk yang dihasilkan 50 bungkus roti coklat | |
| 1 | Tepung terigu | | 0,1 kg | | 1 kg | |
| 2 | Ragi | | 0,01 kg | | 0,1 kg | |
| 3 | Mentega | | 0,05 kg | | 0,5 kg | |
| 4 | Margarin | | 0,05 kg | | 0,5 kg | |
| 5 | Gula | | 0,08 kg | | 0,8 kg | |
| 6 | Garam | | 0,03 kg | | 0,3 kg | |
| 7 | Telur | | 0,05 kg | | 0,5 kg | |
| 8 | Air | | 0,2 L | | 2 L | |
| Formula 1 adonan roti keju untuk 5 buah roti keju | | | | | | |
| No | Nama Bahan | | Jumlah Bahan yang Diperlukan | | Jumlah produk yang dihasilkan 50 bungkus roti keju | |
| 1 | Tepung terigu | | 0,1 kg | | 1 kg | |
| 2 | Ragi | | 0,01 kg | | 0,1 kg | |
| 3 | Mentega | | 0,05 kg | | 0,5 kg | |
| 4 | Margarin | | 0,05 kg | | 0,5 kg | |
| 5 | Gula | | 0,08 kg | | 0,8 kg | |
| 6 | Garam | | 0,03 kg | | 0,3 kg | |
| 7 | Telur | | 0,05 kg | | 0,5 kg | |
| 8 | Air | | 0,2 L | | 2 L | |
| Formula 1 adonan roti srikaya untuk 5 buah roti srikaya | | | | | | |
| No | | Nama Bahan | | Jumlah Bahan yang Diperlukan | | Jumlah produk yang dihasilkan 30 bungkus roti srikaya |
| 1 | | Tepung terigu | | 0,1 kg | | 0,6 kg |
| 2 | | Ragi | | 0,01 kg | | 0,06 kg |
| 3 | | Mentega | | 0,05 kg | | 0,3 kg |
| 4 | | Margarin | | 0,05 kg | | 0,3 kg |
| 5 | | Gula | | 0,08 kg | | 0,48 kg |
| 6 | | Garam | | 0,03 kg | | 0,18 kg |
| 7 | | Telur | | 0,05 kg | | 0,3 kg |
| 8 | | Air | | 0,2 L | | 1,2 L |

**Tabel 4.6** *Form* Dokumen Formula/ Resep Pembuatan Roti (lanjutan)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Formula 1 adonan roti pisang untuk 5 buah pisang | | | |
| No | Nama Bahan | Jumlah Bahan yang Diperlukan | Jumlah produk yang dihasilkan 30 bungkus roti pisang |
| 1 | Tepung terigu | 0,1 kg | 0,6 kg |
| 2 | Ragi | 0,01 kg | 0,06 kg |
| 3 | Mentega | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 4 | Margarin | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 5 | Gula | 0,08 kg | 0,48 kg |
| 6 | Garam | 0,03 kg | 0,18 kg |
| 7 | Telur | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 8 | Air | 0,2 L | 1,2 L |
| Formula 1 adonan roti kacang untuk 5 buah kacang | | | |
| No | Nama Bahan | Jumlah Bahan yang Diperlukan | Jumlah produk yang dihasilkan 30 bungkus roti kacang |
| 1 | Tepung terigu | 0,1 kg | 0,6 kg |
| 2 | Ragi | 0,01 kg | 0,06 kg |
| 3 | Mentega | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 4 | Margarin | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 5 | Gula | 0,08 kg | 0,48 kg |
| 6 | Garam | 0,03 kg | 0,18 kg |
| 7 | Telur | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 8 | Air | 0,2 L | 1,2 L |
| Formula 1 adonan kue kering untuk 5 buah kue kering | | | |
| No | Nama Bahan | Jumlah Bahan yang Diperlukan | Jumlah produk yang dihasilkan 30 bungkus kue kering |
| 1 | Tepung terigu | 0,1 kg | 0,6 kg |
| 2 | Ragi | 0,01 kg | 0,06 kg |
| 3 | Mentega | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 4 | Margarin | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 5 | Gula | 0,08 kg | 0,48 kg |
| 6 | Garam | 0,03 kg | 0,18 kg |
| 7 | Telur | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 8 | Air | 0,2 L | 1,2 L |

**Tabel 4.6** *Form* Dokumen Formula/ Resep Pembuatan Roti (lanjutan)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Formula 1 adonan kue basah untuk 5 buah kue basah | | | |
| No | Nama Bahan | Jumlah Bahan yang Diperlukan | Jumlah produk yang dihasilkan 30 bungkus kue basah |
| 1 | Tepung terigu | 0,1 kg | 0,6 kg |
| 2 | Ragi | 0,01 kg | 0,06 kg |
| 3 | Mentega | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 4 | Margarin | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 5 | Gula | 0,08 kg | 0,48 kg |
| 6 | Garam | 0,03 kg | 0,18 kg |
| 7 | Telur | 0,05 kg | 0,3 kg |
| 8 | Air | 0,2 L | 1,2 L |
| Formula 1 adonan cupcake untuk 5 buah cupcake | | | |
| No | Nama Bahan | Jumlah Bahan yang Diperlukan | Jumlah produk yang dihasilkan 20 bungkus cupcake |
| 1 | Tepung terigu | 0,1 kg | 0,4 kg |
| 2 | Ragi | 0,01 kg | 0,04 kg |
| 3 | Mentega | 0,05 kg | 0,2 kg |
| 4 | Margarin | 0,05 kg | 0,2 kg |
| 5 | Gula | 0,08 kg | 0,32 kg |
| 6 | Garam | 0,03 kg | 0,12 kg |
| 7 | Telur | 0,05 kg | 0,2 kg |
| 8 | Air | 0,2 L | 0,8 L |

Selanjutnya terdapat pohon titik kritis bahan yang menunjukkan titik kritis kehalalan dari bahan-bahan yang dipakai dalam formula pembuatan roti. Gambaran pohon titik kritis adalah sebagai berikut:

* + 1. Pohon titik kritis tepung terigu

Pada gambar 4.9 di bawah ini tepung terigu diaktegorikan tidak kritis karena mengalami proses pengolahan tetapi tidak mengalami proses kultivasi mikroba dan bahan tambahan sehingga tidak terkontaminasi bahan/ mikroba yang berasal dari sesuatu haram/najis.



**Gambar 4.9** Pohon titik kritis tepung terigu

B. Pohon itik kritis kehalalan telur

Pada gambar 4.10 di bawah ini terdapat pohon titik kritis telur. Telur berkategorikan bahan tidak kritis karena tidak melewati pengolahan apapun sehingga tidak terkontaminasi sesuatu haram/najis.



**Gambar 4.10** Pohon titik kritis telur

C. Titik kritis kehalalan mentega

Pada gambar 4.11 di bawah ini terdapat pohon titik kritis mentega. Mentega termasuk hewani yang berkategorikan bahan kritis karena mengalami proses pengolahan sehingga ada kemungkinan bahan bisa terkontaminasi sesuatu haram/najis.



**Gambar 4.11** Pohon titik kritis mentega

D. Titik kritis kehalalan margarin

Pada gambar 4.12 di bawah ini terdapat pohon titik kritis margarin. Margarin termasuk bahan nabati yang berkategorikan bahan kritis karena mengalami proses pengolahan dan mengalami proses kultivasi mikroba dan tidak mengalami proses fermentasi khamr sehingga ada kemungkinan bahan bisa terkontaminasi sesuatu haram/najis dari proses pengolahan maupun dari proses kultivasi mikroba.



**Gambar 4.12** Pohon titik kritis margarin

E. Titik kritis kehalalan ragi

Pada gambar 4.13 di bawah ini terdapat pohon titik kritis ragi. Ragi termasuk bahan mikroba yang berkategorikan bahan kritis karena titik kritis terletak pada media yang digunakan baik media penyegaran hingga media produksi (bisa nabati atau hewani).



**Gambar 4.13** Pohon titik kritis ragi

F. Titik kritis kehalalan gula rafinasi

Pada gambar 4.14 di bawah ini terdapat pohon titik kritis gula rafinasi. Gula rafinasi termasuk bahan nabati yang berkategorikan tidak kritis karena mengalami proses pengolahan dan tidak mengalami proses kultivasi mikroba maupun penambahan bahan tambahan.



**Gambar 4.14** Pohon titik kritis gula rafinasi

G. Titik kritis kehalalan garam meja

Pada gambar 4.15 di bawah ini terdapat pohon titik kritis garam meja. Garam meja termasuk bahan tambang yang dikategorikan tidak kritis karena mengalami tidak proses pengolahan apapun.



**Gambar 4.15** Pohon titik kritis garam meja

H. Titik kritis kehalalan selai

Pada gambar 4.16 di bawah ini terdapat pohon selai. Selai termasuk bahan nabati yang berkategorikan titik kritis karena mengalami proses pengolahan dan penambahan bahan tambahan tetapi tidak mengalami proses kultivasi mikroba sehingga terbebas dari unsur alkohol.

  
**Gambar 4.16** Pohon titik kritis garam meja

Pada Tabel 4.7 di bawah ini terdapat *form* dokumen formula/ resep pembuatan roti yang terdiri dari produk, jumlah produk yang akan dihasilkan dan jumlah bahan yang akan diperlukan. Tabel 4.7 berfungsi sebagai bukti permintaan kebutuhan bahan untuk kegiatan produksi perharinya.

**Tabel 4.7** *Form* Daftar Kebutuhan Bahan Baku Untuk Kegiatan Produksi (Permintaan Produksi Untuk Gudang)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Daftar kebutuhan bahan baku untuk kegiatan produksi (permintaan produksi ke gudang) | | | |
| No | Produk | Jumlah | Bahan yang diperlukan |
| 1 | Roti Tawar | 80 bungkus | 8 kg tepung terigu, 0,8 kg ragi, 4 kg mentega, 4 kg margarin, 6,4 kg gula, 2,4 kg garam, 4 kg telur dan 16 L air |
| 2 | Roti Semir | 70 bungkus | 1,4 kg tepung terigu, 0,14 kg ragi, 0,7 kg mentega, 0,7 kg margarin, 1,12 kg gula, 0,72 kg garam, 0,7 kg telur dan 2,8 L air |
| 3 | Roti Isi Coklat | 50 bungkus | 1 kg tepung terigu, 0,1 kg ragi, 0,5 kg mentega, 0,5 kg margarin, 0,8 kg gula, 0,3 kg garam, 0,5 kg telur dan 2 L air |
| 4 | Roti Isi Keju | 50 bungkus | 1 kg tepung terigu, 0,1 kg ragi, 0,5 kg mentega, 0,5 kg margarin, 0,8 kg gula, 0,3 kg garam, 0,5 kg telur dan 2 L air |
| 5 | Roti Isi Selai Srikaya | 30 bungkus | 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air |
| 6 | Roti Isi Pisang | 30 bungkus | 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air |
| 7 | Roti Isi Kacang | 30 bungkus | 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air |
| 8 | Kue Kering | 30 bungkus | 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air |
| 9 | Kue Basah | 30 bungkus | 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air |
| 10 | Cupcake | 20 bungkus | 0,4 kg tepung terigu, 0,04 kg ragi, 0,2 kg mentega, 0,2 kg margarin, 0,32 kg gula, 0,12 kg garam, 0,2 kg telur dan 0,8 L air |

Pada Tabel 4.8 di bawah ini terdapat *form* dokumen catatan penjualan untuk produksi yang terdiri dari nama produk, berat produk, jumlah produk yang terjual secara langsung dan jumlah produk yang terjual secara langsung. Tabel 4.8 berfungsi sebagai perencanaan pasti jumlah produksi yang telah didapatkan dari jumlah penjualan yang lalu.

**Tabel 4.8** *Form* Dokumen Catatan Penjualan Untuk Produksi

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CATATAN PENJUALAN UNTUK PRODUKSI | | | | |
| No | Nama Produk | Berat Produk | Jumlah Produk Yang Terjual Langsung | Jumlah Produk Yang Terjual Di Toko |
| 1 | Roti Tawar | 700 gr | 35 | 45 |
| 2 | Roti Semir | 72 gr | 40 | 30 |
| 3 | Roti Isi Coklat | 72 gr | 30 | 20 |
| 4 | Roti Isi Keju | 72 gr | 25 | 25 |
| 5 | Roti Isi Selai Srikaya | 72 gr | 14 | 16 |
| 6 | Roti Isi Pisang | 72 gr | 15 | 15 |
| 7 | Roti Isi Kacang | 72 gr | 11 | 19 |
| 8 | Kue Kering | 50 gr | 14 | 16 |
| 9 | Kue Basah | 70 gr | 17 | 13 |
| 10 | Cupcake | 60 gr | 10 | 10 |
| Total | | 1315 gr | 211 | 209 |

Pada Tabel 4.9 di bawah ini terdapat *form* dokumen surat order produksi yang terdiri dari jumlah unit yang diperlukan, nomor surat produksi, tanggal surat order, nama produk, nomor kode produk, tanggal produk yang diperlukan dan jumlah produk. Tabel 4.9 berfungsi sebagai surat untuk menjalankan kegiatan produksi.

**Tabel 4.9** *Form* Dokumen Surat Order Produksi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| SURAT ORDER PRODUKSI | | | |
| Jumlah Unit yang diperlukan:  8 kg tepung terigu, 0,8 kg ragi, 4 kg mentega, 4 kg margarin, 6,4 kg gula, 2,4 kg garam, 4 kg telur dan 16 L air | Nomor Surat Produksi :  001 | Tanggal Surat Order: |  |
| Nama Produk:  Roti Tawar | Nomor Kode: Produk P01 | Tanggal Produk Yang Diperlukan: | Jumlah Produk:  80 bungkus (56000 gr) |
| Jumlah Unit yang diperlukan:  1,4 kg tepung terigu, 0,14 kg ragi, 0,7 kg mentega, 0,7 kg margarin, 1,12 kg gula, 0,72 kg garam, 0,7 kg telur dan 2,8 L air | Nomor Surat : Produksi 002 | Tanggal Surat Order: |  |
| Nama Produk:  Roti Semir | Nomor Kode: Produk P02 | Tanggal Produk Yang Diperlukan: | Jumlah Produk:  70 bungkus (5040 gr) |

**Tabel 4.9** *Form* Dokumen Surat Order Produksi (lanjutan)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| SURAT ORDER PRODUKSI | | | |
| Jumlah Unit yang diperlukan:  1 kg tepung terigu, 0,1 kg ragi, 0,5 kg mentega, 0,5 kg margarin, 0,8 kg gula, 0,3 kg garam, 0,5 kg telur dan 2 L air | Nomor Surat: Produksi 003 | Tanggal Surat Order: |  |
| Nama Produk:  Roti Coklat | Nomor Kode :  Produk P03 | Tanggal Produk Yang Diperlukan: | Jumlah Produk:  50 bungkus (3600 gr) |
| Jumlah Unit yang diperlukan: 1 kg tepung terigu, 0,1 kg ragi, 0,5 kg mentega, 0,5 kg margarin, 0,8 kg gula, 0,3 kg garam, 0,5 kg telur dan 2 L air | Nomor Surat :  Produksi 004 | Tanggal Surat Order: |  |
| Nama Produk:  Roti Keju | Nomor Kode: Produk P04 | Tanggal Produk Yang Diperlukan: | Jumlah Produk:  50 bungkus (3600 gr) |
| Jumlah Unit yang diperlukan:  0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air | Nomor Surat: Produksi 005 | Tanggal Surat Order: |  |
| Nama Produk:  Roti Isi Selai Srikaya | Nomor Kode: Produk P05 | Tanggal Produk Yang Diperlukan: | Jumlah Produk:  30 bungkus (2160 gr) |
| Jumlah Unit yang diperlukan: 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air | Nomor Surat :  Produksi 006 | Tanggal Surat Order: |  |
| Nama Produk:  Roti Pisang | Nomor Kode Produk P06 | Tanggal Produk Yang Diperlukan | Jumlah Produk:  30 bungkus (2160 gr) |
| Jumlah Unit yang diperlukan: 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air | Nomor Surat: Produksi 007 | Tanggal Surat Order: |  |
| Nama Produk:  Roti Isi Kacang | Nomor Kode: Produk P07 | Tanggal Produk Yang Diperlukan: | Jumlah Produk:  30 bungkus (2160 gr) |

**Tabel 4.9** *Form* Dokumen Surat Order Produksi (lanjutan)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| SURAT ORDER PRODUKSI | | | |
| Jumlah Unit yang diperlukan: 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air | Nomor Surat :  Produksi 008 | Tanggal Surat Order: |  |
| Nama Produk:  Kue Kering | Nomor Kode: Produk P08 | Tanggal Produk Yang Diperlukan: | Jumlah Produk:  30 bungkus (2160 gr) |
| Jumlah Unit yang diperlukan: 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air | Nomor Surat :  Produksi 009 | Tanggal Surat Order: |  |
| Nama Produk:  Kue Basah | Nomor Kode: Produk P09 | Tanggal Produk Yang Diperlukan: | Jumlah Produk:  30 bungkus (2160 gr) |
| Jumlah Unit yang diperlukan: 0,6 kg tepung terigu, 0,06 kg ragi, 0,3 kg mentega, 0,3 kg margarin, 0,48 kg gula, 0,18 kg garam, 0,3 kg telur dan 1,2 L air | Nomor Surat :  Produksi 010 | Tanggal Surat Order: |  |
| Nama Produk :  Cupcake | Nomor Kode: Produk P10 | Tanggal Produk Yang Diperlukan: | Jumlah Produk :  20 bungkus (1440 gr) |

**4.2.3 Dokumen *Outbound Logistics***

Pada dokumen *outbound logistics* terdapat dua *form* dokumen yaitu: *form* dokumen penjualan secara langsung dan *form* dokumen penjualan di toko Roti Amira. Pada Tabel 4.10 di bawah ini terdapat *form* dokumen penjualan secara langsung yang terdiri dari nama produk, berat produk dan jumlah produk yang terjual secara langsung. Tabel 4.10 berfungsi sebagai dokumen rekap untuk penjualan secara langsung.

**Tabel 4.10** *Form* Dokumen Penjualan Secara Langsung

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| FORM PENJUALAN SECARA LANGSUNG | | | |
| No | Nama Produk | Berat Produk | Jumlah Produk Yang Terjual Langsung |
| 1 | Roti Tawar | 700 gr | 35 |
| 2 | Roti Semir | 72 gr | 40 |
| 3 | Roti Isi Coklat | 72 gr | 30 |

**Tabel 4.10** *Form* Dokumen Penjualan Secara Langsung (lanjutan)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| FORM PENJUALAN SECARA LANGSUNG | | | |
| No | Nama Produk | Berat Produk | Jumlah Produk Yang Terjual Langsung |
| 4 | Roti Isi Keju | 72 gr | 25 |
| 5 | Roti Isi Selai Srikaya | 72 gr | 14 |
| 6 | Roti Isi Pisang | 72 gr | 15 |
| 7 | Roti Isi Kacang | 72 gr | 11 |
| 8 | Kue Kering | 50 gr | 14 |
| 9 | Kue Basah | 70 gr | 17 |
| 10 | Cupcake | 60 gr | 10 |
| Total | | 1312 gr | 227 |

Pada Tabel 4.11 di bawah ini terdapat *form* dokumen penjualan di toko Roti Amira yang terdiri dari nama produk, berat produk dan jumlah produk yang terjual di toko Roti Amira. Tabel 4.11 berfungsi sebagai dokumen rekap untuk penjualan di toko Roti Amira.

**Tabel 4.11** *Form* Dokumen Penjualan Di Toko Roti Amira

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| FORM PENJUALAN DI TOKO ROTI AMIRA | | | |
| No | Nama Produk | Berat Produk | Jumlah Produk Yang Terjual Di Toko |
| 1 | Roti Tawar | 700 gr | 45 |
| 2 | Roti Semir | 72 gr | 30 |
| 3 | Roti Isi Coklat | 72 gr | 20 |
| 4 | Roti Isi Keju | 72 gr | 25 |
| 5 | Roti Isi Selai Srikaya | 72 gr | 16 |
| 6 | Roti Isi Pisang | 72 gr | 15 |
| 7 | Roti Isi Kacang | 72 gr | 19 |
| 8 | Kue Kering | 50 gr | 16 |
| 9 | Kue Basah | 70 gr | 13 |
| 10 | Cupcake | 60 gr | 10 |
| Total | | 1315 gr | 205 |

**4.2.4 Dokumen *Quality Control/* Audit Internal**

Pada dokumen *outbound logistics* terdapat tiga *form* dokumen yaitu: *form* dokumen borang audit internal pada bagian produksi, *form* dokumen borang audit internal pada bagian pembelian, dan *form* dokumen borang audit internal pada bagian distribusi penjualan. Pada Tabel 4.12 di bawah ini terdapat *form* dokumen borang audit internal pada bagian produksi yang terdiri sepuluh macam pertanyaan. Tabel 4.12 berfungsi sebagai dokumen kontrol kualitas/ audit pada bagian produksi.

**Tabel 4.12** *Form* Dokumen Borang Audit Internal Pada Bagian Produksi

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **BORANG AUDIT HALAL INTERNAL PADA BAGIAN PRODUKSI** | | | | |
| **No** | **Pertanyaan** | **Hasil Audit** | | |
| **Ya** | **Tidak** | **Keterangan** |
| 1 | Apakan bagian produksi hanya memproduksi produk yang disertifikasi halal oleh MUI? |  |  |  |
| 2 | Apakah ada konsistensi penggunaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong? |  |  |  |
| 3 | Apakah bahan-bahan tersebut tercantum pada daftar bahan halal yang telah diketahui LPPOM MUI? |  |  |  |
| 4 | Bila ada produk yang belum jelas status kehalalannya (tidak disertifikasi halal), apakah alat produksi yang digunakan berbeda dengan alat produksi untuk produk yang disertifikasi halal MUI? |  |  |  |
| 5 | Apakah bahan pada produk yang tidak disertifikasi halal mungkin mengandung babi atau turunannya? |  |  |  |
| 6 | Bila produk yang tidak disertifikasi halal MUI tidak mengandung babi atau turunannya, apakah prosedur sanitasi peralatan produksi sesuai dengan ketentuan MUI dan diawasi oleh AHI? |  |  |  |
| 7 | Bila alat produksi antara produk yang tidak disertifikasi halal dan produk halal terpisah, apakah tempat penyiapan bahan dan tempat bahan work in process juga terpisah? |  |  |  |
| 8 | Apakah di lingkungan produksi tidak ditemukan bahan haram walaupun itu milik bagian lain ataupun milik pribadi? |  |  |  |
| 9 | Apakah penyelenggaraan proses produksi didukung oleh sistem administrasi yang baik? |  |  |  |
| 10 | Apakah semua bahan baku, tambahan, dan penolong tercatat secara sistematis serta mudah untuk ditelusuri? |  |  |  |
| 11 | Apakah proses pengolahan dilakukan sedemikian rupa sehingga dapat menghindari terkontaminasinya produk dari bahan haram dan/atau najis? |  |  |  |
| 12 | Apakah Bagian Produksi mempunyai instruksi kerja untuk setiap tahapan proses? |  |  |  |
| Catatan Khusus Auditor | | | | |

Pada Tabel 4.13 di bawah ini terdapat *form* dokumen borang audit internal pada bagian pembelian yang terdiri delapan macam pertanyaan mengenai pembelian bahan. Tabel 4.13 berfungsi sebagai dokumen kontrol kualitas/ audit pada bagian pembelian bahan.

**Tabel 4.13** *Form* Dokumen Borang Audit Internal Pada Bagian Pembelian Distributor

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **BORANG AUDIT HALAL INTERNAL PADA BAGIAN PEMBELIAN** | | | | |
| **No** | **Pertanyaan** | **Hasil Audit** | | |
| **Ya** | **Tidak** | **Keterangan** |
| 1 | Apakah halal menjadi pertimbangan utama dalam pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong? |  |  |  |
| 2 | Apakah Bagian Pengadaan memiliki daftar bahan, pemasok, dan produsen bahan yang telah diketahui oleh LPPOM MUI? |  |  |  |
| 3 | Apakah untuk perubahan pemasok atau produsen bahan baru diketahui dan diketahui oleh AHI (berdasarkan hasil konsultasi dengan LPPOM MUI)? |  |  |  |
| 4 | Apakah pengadaan bahan baru oleh Bagian Pengadaan terlebih dahulu telah mendapat persetujuan dari QA dan AHI (berdasarkan hasil konsultasi dengan LP POM MUI)? |  |  |  |
| 5 | Adakah catatan jika terjadi perubahan bahan, pemasok atau produsen bahan? |  |  |  |
| 6 | Apakah Bagian Pengadaan memiliki sistem peringatan dini untuk bahan-bahan yang masa berlaku sertifikat halalnya hampir habis masa berlakunya? |  |  |  |
| 7 | Apakah contoh bahan dari pemasok yang diterima Bagian Pengadaan disertai dokumen yang berkaitan dengan status kehalalannya (sertifikat halal, deskripsi produk, spesifikasi, alur proses, dan asal-usul bahan) ? |  |  |  |
| 8 | Apakah kegiatan pengadaan didukung dengan sistem administrasi yang baik? Seperti semua catatan pengadaan terdokumentasi dengan lengkap, sistematis, rapi, dan mudah ditelusuri. |  |  |  |
| Catatan Khusus Auditor | | | | |

Pada Tabel 4.14 di bawah ini terdapat *form* dokumen borang audit internal pada bagian distribusi produk yang terdiri dari tiga macam pertanyaan mengenai pendistribusian produk. Tabel 4.14 berfungsi sebagai dokumen kontrol kualitas/ audit pada bagian penjualan/ distribusi produk.

**Tabel 4.14** *Form* Dokumen Borang Audit Internal Pada Bagian Pendistribusian Produk Roti

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **BORANG AUDIT HALAL INTERNAL PADA BAGIAN DISTRIBUSI** | | | | |
| **No** | **Pertanyaan** | **Hasil Audit** | | |
| **Ya** | **Tidak** | **Keterangan** |
| 1 | Apakah alat transportasi dan distribusi (bahan dan/atau produk jadi) selalu dalam keadaan bersih dan suci dari najis? |  |  |  |
| 2 | Adakah jaminan bahwa pengangkutan tidak tercampur dengan bahan atau produk lain atau titipan perusahaan/orang lain yang tidak jelas kehalalannya? |  |  |  |
| 3 | Untuk alat transportasi dan distribusi sewaan, adakah seleksi khusus dan persyaratan khusus yang dapat menjamin produk terhindar dari kemungkinan terkontaminasi bahan haram atau najis? |  |  |  |
| Catatan Khusus Auditor | | | | |