

Pedoman produksi : pangan halal

Anton Apriyantono

Deskripsi Lengkap: <http://library.stik-ptik.ac.id/abstrakpdfdetail.jsp?id=8524&lokasi=lokal>

Abstrak

Kasus Ajinomoto, telah memberi pelajaran sangat baik betapa buruknya dampak pengharaman suatu produk yang mengakibatkan kerugian begitu besar bagi produsen. Karena itu, sudah saatnya produsen atau perusahaan memiliki dan menerapkan sistem jaminan halal,. Yaitu sistem dimana setiap orang pada setiap jenjang organisasi harus belajar, mempraktekkan, dan berpartisipasi di dalam manajemen halal dan aktivitas untuk meningkatkan produktivitas.

Sistem itu dapat mengadopsi prinsip-prinsip sistem manajeen konvensional seperti Total Quality Management (TQM) ISO 9000 dan Hazard Analisis Critical Control (HACCP). Buku pedoman produksi pangan halal ini memenuhi kebutuhan vital tersebut, Diantaranya memberikan panduan penyusunan beserta contoh, pedoman sistem jaminan halal pedoman ini disusun untuk Tim pengembangan sistem akreditasi Lembaga sanitasi halal yang dibentuk oleh badan Standarisasi Nasional pada tahun 2001 dan sedianya akan menjadi bagian dari Peraturan Pemerintah tentang jaminan produk halal.