Perpustakaan Sekolah Tinggi Ilmu Kepolisian (STIK) >> Buku

Pedoman produksi : pangan halal

Anton Apriyantono

Deskripsi Lengkap: https://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 beraprtisipasi di dalam manajemen halal dan aktivitas untuk meningkatkan produktivitas.
Sistem itu dapat mengadopsi prinsip-prinsip sistem manajeen konvensional seperti Total Quality Management (TQM) ISO 9000dam 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 disususn untuk Tim pengembangan sistsem akreditasi Lembaga sanitasi halal yang dibentuk oleh badan Standarisasi Nasional pada tahun 2001 dan sedianya akan menjadi bagian dari Peraturan Pemerintah tentang jamainan produk halal.