



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**PROSEDUR PENGAJUAN  
SERTIFIKASI HALAL UNIT GIZI  
RUMAH SAKIT UNIVERSITAS INDONESIA  
KE BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK  
HALAL**



Diajukan untuk memenuhi persyaratan Diploma III Politeknik

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III ADMINISTRASI BISNIS  
JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA  
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

2023



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**  
**JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA**  
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III ADMINISTRASI BISNIS**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Nama : Tri Yuliasih  
NIM : 2005311106  
Program Studi : Diploma III Administrasi Bisnis  
Judul Tugas Akhir : Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal Unit Gizi  
Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan  
Penyelenggara Jaminan Produk Halal

Depok, 21 Agustus 2023

Pembimbing I

**Taufik Akbar, SE., M.S.M**  
NIP. 198409132018031001

Pembimbing II

**Riza Hadikusuma, M.Ag**  
NIP. 197404032001121002

Mengetahui,

Ketua Jurusan Administrasi Niaga



**Dr. Dra. Is. Mariani, M.Si**  
NIP. 196501311989032001





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**  
**JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA**  
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III ADMINISTRASI BISNIS**

**LEMBAR PENGESAHAN**

Nama : Tri Yuliasih  
NIM : 2005311106  
Program Studi : Diploma III Administrasi Bisnis  
Judul Tugas Akhir : Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal Unit Gizi  
Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan  
Penyelenggara Jaminan Produk Halal

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Administrasi Bisnis, Jurusan Administrasi Niaga, Politeknik Negeri Jakarta, pada:

Hari : Senin  
Tanggal : 21 Agustus 2023  
Waktu : 08.00 s.d 09.00 WIB

**TIM PENGUJI**

Ketua Sidang : **Taufik Akbar, SE., M.S.M**  
NIP. 198409132018031001  
Penguji I : **Endah Wartiningsih, S.E., M.Si**  
NIP. 196410191989032001  
Penguji II : **Hafniza Amir, S.Sos., M.Si**  
NIP. 196002261989032001



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan tugas akhir yang berjudul “Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal”.

Penulisan laporan tugas akhir ini disusun untuk memenuhi syarat kelulusan untuk Program Studi Diploma III Administrasi Bisnis Jurusan Administrasi Niaga Politeknik Negeri Jakarta. Penulis menyadari bahwa selama proses belajar dan menyelesaikan tugas akhir ini terdapat banyak pihak yang telah membantu dan mendukung penulis hingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan. Maka dari itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr.sc., Zainal Nur Arifin, Dipl. Ing. HTL., M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Dr. Dra. Iis Mariam, M.Si, selaku Ketua Jurusan Administrasi Niaga Politeknik Negeri Jakarta Periode 2021-2025.
3. Taufik Akbar, S.E, M.S.M. selaku Koordinator Program Studi Diploma III Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Jakarta Periode 2021-2025 sekaligus dosen pembimbing materi penulisan tugas akhir yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing, memeriksa dan memberikan saran dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Riza Hadikusuma, M.Ag selaku dosen pembimbing teknis penulisan laporan tugas akhir yang telah telah meluangkan waktu dengan tulus dan sabar mengoreksi penulisan laporan tugas akhir ini sehingga menjadi lebih baik lagi.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Administrasi Niaga yang telah banyak memberikan ilmu pembelajaran kepada penulis selama perkuliahan di Politeknik Negeri Jakarta.
6. Rumah Sakit Universitas Indonesia, khususnya dr. Anna Maurina Singal selaku Kepala Unit Gizi dan Pengolah Makanan, Mba Fitria Aprilianti selaku Koordinator Unit Gizi dan Pengolah Makanan dan seluruh karyawan Unit Gizi dan Pengolah Makanan yang telah memberikan kesempatan, membimbing

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

penulis dan memberikan masukan kepada penulis dalam melaksanakan kegiatan praktik kerja lapangan.

7. Teristimewa kepada kedua orang tua penulis Bapak Karim dan Ibu Pawitri serta 2 Kakak dan saudara kembar yang selalu memberikan dukungan, nasihat, semangat dan doa yang tidak pernah putus untuk kesuksesan penulis dalam menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini.
8. Teruntuk sahabat terkasih Shinta khairunnisa, Sarah Septiani dan Widati Ayu Bandini yang telah memberikan semangat, dukungan, motivasi, dan masukan untuk penulis.
9. Teman seperjuangan Diploma III Administrasi Bisnis angkatan 20, terutama teman-teman AB-6D yang telah banyak memberikan bantuan, memberikan semangat dan motivasi untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
10. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, atas semua dukungan, semangat, motivasi dan bantuannya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini tepat pada waktunya.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran yang mendukung agar laporan tugas akhir menjadi lebih baik lagi. Semoga penulisan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca, akhir kata penulis mengucapkan terima kasih.

Depok, 21 Agustus 2023

Tri Yuliasih



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Ruang Lingkup.....	3
1.3 Tujuan Penulisan .....	3
1.4 Manfaat Penulisan .....	3
1.5 Metode Pengumpulan Data .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>5</b>
2.1 Pengertian Prosedur.....	5
2.1.1 Karakteristik Prosedur .....	5
2.2 Pengertian Halal dan Haram .....	6
2.3 Pengertian <i>Thayyib</i> .....	6
2.4 Pengertian Sertifikasi Halal.....	7
2.4.1 Pengajuan Sertifikasi Halal.....	7
2.5 Pengertian Rumah Sakit.....	8
2.6 Pengertian Penyelenggaraan Makanan Unit Gizi Rumah Sakit.....	9
2.6.1 Bentuk Penyelenggaraan Makanan Unit Gizi Rumah Sakit.....	9
2.7 Lembaga-Lembaga yang Terlibat Dalam Proses Sertifikasi Halal ....	10
2.8 Pengertian Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) ...	10
2.8.1 Asas-asas Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) .....	11
2.9 Syarat Pengajuan Sertifikasi Halal.....	12
2.10 Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal .....	13
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>13</b>





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3.1	Sejarah Perusahaan.....	13
3.2	Logo Perusahaan .....	14
3.3	Visi, Misi dan Nilai Perusahaan .....	14
3.4	Struktur Organisasi.....	15
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>		<b>17</b>
4.1	Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal Pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).....	17
4.2	Persyaratan Pengajuan Sertifikasi Halal Pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).....	22
4.2.1	Proses Penyelenggaraan Makanan Halal Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia.....	23
4.2.2	Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia .....	28
4.3	Hambatan Pengajuan Sertifikasi Halal Pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal .....	35
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>37</b>
5.1	Kesimpulan.....	37
5.2	Saran.....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>40</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>41</b>



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Format Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).....	12
Gambar 3. 1	Logo Rumah Sakit Universitas Indonesia .....	14
Gambar 3. 2	Struktur Organisasi Pelayanan Medik dan Keperawatan .....	16
Gambar 4. 1	<i>Flowchart</i> Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).....	18
Gambar 4. 2	Tampilan <i>Home website</i> SIHALAL .....	19
Gambar 4. 3	Tampilan Menu Registrasi .....	20
Gambar 4. 4	Tampilan Notifikasi Akun.....	20
Gambar 4. 5	<i>Flowchart</i> Penyelenggaraan Makanan pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia .....	24
Gambar 4. 6	Spesifikasi Perencanaan Bahan Makanan .....	25
Gambar 4. 7	Penyimpanan Bahan Makanan Basah .....	26
Gambar 4. 8	Kegiatan Pendistribusian Menu Makanan.....	27
Gambar 4. 9	<i>Flowchart</i> Alur Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia.....	29
Gambar 4. 10	Halaman Beranda halalmui.org .....	31
Gambar 4. 11	Tampilan Pencarian Produk Sertifikasi Halal .....	32
Gambar 4. 12	Tampilan Detail Produk Sertifikasi Halal .....	32
Gambar 4. 13	Daftar Pembelian Bahan-bahan ke Produsen .....	33
Gambar 4. 14	List Fasilitas Produksi .....	34





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara .....	41
Lampiran 2 Daftar Bahan Halal .....	42
Lampiran 3 Daftar Bahan dan Produk Halal .....	43
Lampiran 4 Proses Produk Halal .....	44
Lampiran 5 Brosur Healthy Catering .....	45





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Halal merupakan sesuatu yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut ajaran syariat Islam. Aspek kehalalan sangat luas, mencakup makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, dan lain lain. Untuk menciptakan sesuatu menjadi halal terdapat dua syarat yang harus dipenuhi yaitu sesuatu yang baik dan sesuatu yang dicapai dengan cara yang benar. Dalam islam terdapat ketentuan bahwa segala sesuatu baik itu makanan, minuman, peralatan, aktivitas, dan lainnya dapat menyangkut kehidupan selama tidak dilarang oleh Allah swt. Makanan yang baik dalam Islam disebut juga dengan *thayyib* yang diartikan sebagai sesuatu yang baik, layak dan sehat. Dengan demikian, *thayyib* pada makanan atau minuman yang tidak diharamkan oleh agama islam, tetapi tidak memenuhi standar kesehatan. Sebagai contoh bahan makanan halal namun tidak *thayyib* yaitu mentega, dalam islam mentega hukumnya halal namun mentega tidak menyehatkan karena mentega mengandung lemak jenuh yang tidak menyehatkan bagi tubuh sebanyak 7 gram kebutuhan harian. Oleh karena itu, untuk mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib* memerlukan perhatian lebih dalam pemilihan makanan yang baik.

Majelis Ulama Indonesia menjadi wadah dalam menghimpun umat islam untuk mempertahankan aspek religius salah satunya mewajibkan makanan halal bagi umat Islam di Indonesia. Banyaknya penduduk Indonesia yang beragama Islam menjadi tantangan bagi setiap produsen makanan untuk memiliki sertifikasi halal. MUI memiliki kriteria halal yang dilakukan bagi produsen untuk berprinsip sesuai syariat Islam yaitu Sistem Jaminan Halal. Sistem Jaminan halal adalah sistem yang dikeluarkan oleh MUI untuk diterapkan pada perusahaan yang ingin mengajukan sertifikasi halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Terdapat kriteria halal Majelis Ulama Indonesia untuk memperoleh sertifikasi halal yaitu kebijakan halal, penetapan tim halal, pelatihan, bahan, proses produk halal, produk, prosedur tertulis, penanganan produk, audit internal, kaji ulang manajemen.





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Sertifikasi merupakan bukti lembar yang dikeluarkan untuk menyatakan keterampilan yang dilakukan. Sertifikasi halal merupakan bukti lembar yang dikeluarkan sebagai bentuk pengakuan kehalalan produk yang baik dan sehat sesuai ajaran syariat Islam. Sertifikasi halal sangat penting bagi etika bisnis dan dilaksanakan oleh produsen melalui proses audit yang panjang sebagai jaminan kehalalan bagi konsumen. Sertifikasi halal tidak hanya sekedar jaminan kehalalan bagi konsumen, tetapi juga memberi manfaat ekonomi bagi produsen seperti peluang untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, menciptakan keunikan, menciptakan citra positif pelayanan, hingga mampu berpartisipasi dalam halal global. Pengajuan sertifikasi halal yang dilakukan oleh produsen ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), menyediakan *website* yang bernama [ptsp.halal.go.id](http://ptsp.halal.go.id). *Website* [ptsp.halal.go.id](http://ptsp.halal.go.id) adalah *platform* yang disediakan untuk produsen yang mengajukan sertifikasi halal secara *online* dan dilakukan mandiri.

Rumah sakit adalah suatu instansi pelayanan kesehatan yang memberikan pelayanan kesehatan paripurna secara menyeluruh kepada seseorang. Rumah Sakit Universitas Indonesia pada bagian Unit Gizi telah merencanakan dan melaksanakan seluruh prosedur untuk permohonan sertifikasi halal. Dengan rencana tersebut Unit Gizi RS UI telah melatih karyawan untuk berkomitmen mengikuti kebijakan halal dalam pengajuan sertifikasi halal dan memiliki tim halal yang bertanggung jawab sebagai Pendamping Proses Produk Halal. Tujuan pengajuan sertifikasi halal agar Rumah Sakit Universitas Indonesia dapat meningkatkan kepercayaan pasien bahwa makanan yang disajikan telah benar-benar terjamin baik dan sehat dengan jaminan halal dari Majelis Ulama Indonesia. Kebijakan halal yang telah dilaksanakan sebelum mengajukan permohonan sertifikasi halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berkomitmen untuk menggunakan bahan-bahan halal, peralatan yang higienis, penyimpanan yang bersih, aktivitas distribusi sesuai dengan syariat Islam.

Berdasarkan uraian di atas, dapat dilihat dan disimpulkan bahwa pada saat pengajuan sertifikasi halal pada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) terdapat persiapan-persiapan yang harus dilaksanakan sebagai syarat halal yang telah ditetapkan. Oleh karena itu, penulis tertarik dan ingin mengetahui lebih



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

dalam tentang kegiatan prosedur pengajuan sertifikasi halal pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia dan menuangkannya dalam bentuk laporan tugas akhir dengan judul **”Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal”**.

## 1.2 Ruang Lingkup

Berdasarkan uraian latar belakang dalam penulisan ini, penulis tertarik untuk membuat ruang lingkup sebagai berikut:

- a. Prosedur pengajuan sertifikasi halal pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).
- b. Persyaratan pengajuan sertifikasi halal pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).
- c. Hambatan dalam pengajuan sertifikasi halal pada Unit Gizi RSUI ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

## 1.3 Tujuan Penulisan

Penulisan laporan ini memiliki tujuan yaitu sebagai berikut:

- a. Mendeskripsikan prosedur pengajuan sertifikasi halal pada Unit Gizi Rumah Sakit ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).
- b. Mendeskripsikan persyaratan pengajuan sertifikasi halal pada Unit Gizi Rumah Sakit ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).
- c. Mendeskripsikan hambatan dalam pengajuan sertifikasi halal pada Unit Gizi ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

## 1.4 Manfaat Penulisan

Dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan, penulis berupaya memberikan manfaat bagi semua pihak yang terlibat. Bagi penulis, penulisan tugas akhir ini memiliki tujuan untuk memperluas pengetahuan dan pengalaman dalam bidang prosedur pelayanan gizi rumah sakit khususnya prosedur pengajuan sertifikasi halal, sekaligus dapat menerapkan secara praktis teori-teori prosedur pelayanan





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

yang telah dipelajari selama perkuliahan. Bagi perusahaan, dapat menjadi bahan masukan atau saran untuk mengembangkan kemajuan perusahaan di masa depan dan menjadi bahan referensi bagi perusahaan maupun rumah sakit lain yang akan mengurus sertifikasi halal. Bagi akademik, dapat berfungsi untuk menambah ilmu dan sumber informasi kepada khalayak umum dan menjadi bahan referensi bagi mahasiswa yang memilih topik prosedur pengajuan sertifikasi halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

### 1.5 Metode Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data dalam penulisan laporan tugas akhir selama melaksanakan praktik kerja lapangan, yaitu sebagai berikut:

a. Wawancara

Penulis melakukan pengumpulan data dengan wawancara tanya jawab secara langsung kepada 2 orang pegawai yang berada di Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia yaitu Ibu Anna Maurina selaku Kepala Unit Gizi dan Ibu Fitria Aprilianti selaku Koordinator Unit Gizi. Wawancara tersebut bertujuan untuk mendapatkan informasi yang akurat dalam penulisan tugas akhir ini. Daftar pertanyaan wawancara terdapat pada lampiran 1.

b. Dokumentasi

Penulis mengumpulkan dokumen dan segala hal bentuk informasi berupa foto-foto dokumen dan gambar yang berkaitan dengan prosedur pengajuan sertifikasi halal yang dilakukan oleh Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh penulis dalam praktik kerja lapangan (PKL) di Rumah Sakit Universitas Indonesia dan pembahasan yang telah dijelaskan pada bab-bab sebelumnya mengenai Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), maka dapat ditarik kesimpulan bahwa:

- a. Prosedur untuk mengajukan sertifikasi halal dilakukan oleh Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia dengan baik dan sistematis sebagai persiapan sebelum mengajukan sertifikasi halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Menurut penulis prosedur yang dilaksanakan secara mandiri atau dengan sistem swakelola serta menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sudah sesuai dengan alur yang berpedoman pada UU No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Langkah-langkah untuk mendapatkan sertifikasi halal Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia dimulai dari persiapan awal yaitu membuat komitmen kebijakan halal. Kebijakan Halal pada proses penyelenggaraan makanan gizi dengan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) membentuk Tim Halal sebagai Pendamping Proses Produk Halal (PPH) sebagai bentuk tanggung jawab dalam pencegahan dan mengoordinasi makanan halal yang melibatkan Direktur sebagai Manajemen Puncak untuk menyetujui penetapan tim halal hingga mengesahkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sebagai dokumen penting untuk mengajukan sertifikasi halal. Saat ini proses pengajuan sertifikasi halal, Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia masih dalam tahap pemeriksaan kelengkapan data atau dokumen yang diperlukan untuk mengajukan Sertifikasi Halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk



Halal (BPJPH) menggunakan *website* resmi yaitu <https://ptsp.halal.go.id/>. *Webiste* tersebut adalah *website* yang dikeluarkan Kementerian Agama yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Untuk prosedur selanjutnya Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia akan melakukan pembaruan proses untuk mengajukan Sertifikasi Halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

- b. Hambatan yang dihadapi dalam prosedur pengajuan Sertifikasi Halal pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal adalah tidak adanya pegawai khusus untuk mengajukan sertifikasi halal dan tantangan dalam mengintegrasikan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

## 5.2 Saran

Setelah melaksanakan praktik kerja lapangan (pkl) di rumah sakit universitas indonesia dan berdasarkan kendala yang terjadi dalam persiapan mengajukan sertifikasi halal. Berikut ini adalah saran yang dapat penulis sampaikan untuk Rumah Sakit Universitas Indonesia sebagai bahan masukan dalam menjalankan prosedur pengajuan sertifikasi halal:

- a. Dalam melaksanakan pengajuan sertifikasi halal, sebaiknya Rumah Sakit Universitas Indonesia merekrut karyawan tambahan yang ahli di bidang gizi dan halal agar pelaksanaan prosedur-prosedur Sistem Jaminan Produk Halal dapat dilaksanakan oleh karyawan yang memiliki pengetahuan tentang prinsip-prinsip persyaratan halal serta fokus membantu jalannya proses pengajuan. Tujuan merekrut karyawan tambahan adalah untuk menghemat waktu yang digunakan agar pengajuan sertifikasi halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dilakukan lebih efisien dari segi waktu tata pelaksanaannya serta memudahkan dalam mengkoordinasi dan memantau kegiatan yang terkait dengan halal di Rumah Sakit Universitas Indonesia.
- b. Sebaiknya Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia membuat SOP tentang alur prosedur Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di awal aktivitas perencanaan agar dapat menjadikan pedoman untuk menjalankan komitmen



### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

halal yang sesuai prinsip halal di Rumah Sakit Universitas Indonesia dengan baik dan memberikan pelatihan pada karyawan gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia tentang pentingnya implementasi sistem jaminan produk halal sehingga saat karyawan sudah menerapkan komitmen halal yang baik dapat bekerja dengan mudah dan tepat dalam memahami praktik halal yang harus diikuti.



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta







Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## DAFTAR PUSTAKA

- Indonesia, R. (2014). *UU No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*. Jakarta: Pemerintah Pusat.
- Faridah, H. D. (2019). Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*, 73.
- Fauzan, T. A. (2019). Pengaruh Sertifikasi Halal Dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Restoran Cepat Saji KFC Simpang Lima Banda Aceh). *repository.ar-raniry.ac.id*, 13 - 20.
- Fawzi, A. M. (2023). *Perjalanan Manajemen Industri & Jaminan Produk Halal Indonesia*. Jambi: PT Sonpedia Publishing Indonesia.
- Indah. (2022, Juni 11). *Ini Syarat Daftar Sertifikasi Halal Gratis Kategori "Self Declare"*. Retrieved Juli 1, 2023, from <https://kemenag.go.id/nasional/ini-syarat-daftar-sertifikasi-halal-gratis-kategori-quotself-declarequot-4b6skv>
- Khoeron, M. (2022, Maret 15). *Bagaimana Sinergi BPJPH, LPH, dan MUI dalam Sertifikasi Halal? Ini Penjelasan Kemenag*. Retrieved Juni 18, 2023, from <https://www.kemenag.go.id/pers-rilis/bagaimana-sinergi-bpjph-lph-dan-mui-dalam-sertifikasi-halal-ini-penjelasan-kemenag-t5j3dq>
- Koeswinarno. (2020). Sertifikasi Halal; Yes or No. In *Sertifikasi Halal; Yes or No* (pp. 1 - 16). Jakarta: Litbangdiklat Press.
- Laili, D. N. (2020). Analisis Problematika Pelaksanaan Sertifikasi Halal Bagi Pelaku UMKM di Bangkalan. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Manajemen Vol. 3*, 149.
- Mishbahuddin. (2020). *Meningkatkan Manajemen Pelayanan Kesehatan Rumah Sakit*. Yogyakarta: Tangga Ilmu.
- Pambudi, B. G. (2018). Pengaruh Kesadaran Halal Dan Sertifikasi Halal Terhadap Minat Beli Produk Mie Instan. 16.
- RI, D. K. (2013). *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Dirjen Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit Khusus dan Swasta.
- Rudiyanto. (2021). Proses Sertifikasi Halal LPPOM MUI pada Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Di Kota Palangka Raya. 42.
- Soenardi, T. (2014). *Mengangkat Gizi & Kuliner Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sucipto. (2023). *Manajemen Sistem Penjamin Produk Halal Instalansi Gizi Rumah Sakit*. Malang: UB Press.
- Zulkifli. (2022). *Panduan Praktis Sukses Sertifikasi Halal (Jilid 1)*. Pekalongan, Jawa Tengah: PT Nasya Expanding Management.



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara

Nama Narasumber I : dr. Anna Maurina Singal, MGizi, Sp.GK(K)

Divisi/Jabatan : Kepala Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia

1. Apa tujuan mengajukan Sertifikasi Halal pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)?
2. Kapan rencana mengajukan Sertifikasi Halal pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia dikembangkan?
3. Apa saja hambatan yang dialami dalam mengajukan Sertifikasi Halal pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)?

Nama Narasumber II : Fitria Aprilianti, Amd.Gz

Divisi/Jabatan : Koordinator Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia

1. Bagaimana prosedur dalam pengajuan Sertifikasi Halal yang dilakukan pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia?
2. Apa saja persyaratan mengajukan Sertifikasi Halal yang dilakukan pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia?
3. Siapa saja pihak internal yang terlibat dalam pengajuan Sertifikasi Halal pada Unit Gizi Rumah Sakit Universitas Indonesia?
4. Apa saja perangkat lunak pendukung yang digunakan untuk mengajukan Sertifikasi Halal pada Unit Gizi ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).





## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Lampiran 2 Daftar Bahan Halal

No	Nama dan Merek	Asal Bahan	Profesi	Negeri	Supplier	Linkage Fasilitas Sertifikasi Halal	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Delivera Fasilitas
1	Indomie instant	Bahan Terpadu	PT. LAMONGE EDEKA SANGRI	Indonesia	PT. LampingEdekaSangri	JPKM	001120210000	30 Desember 2022	
2	Donat Dada Bawang	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	000000000000	01 Agustus 2024	
3	Dada	Bahan Terpadu	PT. ALAM AMBA KIRANA	Indonesia	PT. Alam Amba Kirana	JPKM	0000000000	20 Oktober 2022	
4	Beras	Bahan Terpadu	PT. MULTI WADIMA KASA	Indonesia	PT. Multi Wadima Kasa	JPKM	0000000001	04 Mei 2021	
5	Gula	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	2000000000	01 Juli 2021	
6	Keledek	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
7	Kacang tanah	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
8	Kacang hijau	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
9	Kacang kedelai	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
10	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
11	Kacang almond	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
12	Kacang pistachio	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
13	Kacang walnut	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
14	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
15	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
16	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
17	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
18	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
19	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
20	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
21	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
22	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
23	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
24	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
25	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
26	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
27	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
28	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
29	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	
30	Kacang mete	Bahan Terpadu	PT. DEWPI INDONESIA	Indonesia	PT. Dewpi Indonesia	JPKM	0000000000	01 Juli 2021	

Sumber: Unit Gizi RSUI, 2023

POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA

#### Hak Cipta :

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - Dilarang mengutip dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



## Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Lampiran 3 Daftar Bahan dan Produk Halal

AutoSave On Database Healthy Catering c... Saved

File Home Tittle Tittle Insert Draw Page Layout Formulas Data Review View Help

Clipboard Font Alignment Number Styles Cells

125

BUMAH SAKIT UNIVERSITAS INDONESIA

**FORM DATA BAHAN DAN PRODUK HALAL HEALTHY CATERING**

4	Nama dan Merek	Beef Citrus Potato	Crispy Meat Baby Potato	Sauteed Beef Bacon	Citrus Chicken Salad	Sauteed Potatoes with Black Olive and Champagne Mushroom	Chicken parmesan garlic	Shrimp Cocktail salad with thousand island dress	Crispy cube tofu
5									
6	Laban								
7	Adas								
8	Agar-agar								
9	Air								
10	Air Asam								
11	Air Kaldu								
12	Alpukat								
13	Arwidiya								
14	Arwidiya Bubuk								
15	Arwidiya								
16	Asam Pagi								
17	Asam zaitun								
18	Asam Kerdas								
19	Asperagus								
20	Ayam Kentang Merah								
21	Ayam Negeri								
22	Baby Buncis								
23	Baby Carrot								
24	Baby Corn								
25	Baby Kacang								

Sumber: Unit Gizi RSUI, 2023

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

#### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



## Lampiran 4 Proses Produk Halal

RS UNIVERSITAS INDONESIA		 <p style="text-align: center;"><b>STANDAR RESEP MENU PASIEN HEALTHY CATERING</b></p>	
INSTALASI GIZI			
NAMA PRODUK			
<i>Sauteed Broccoli Garlic</i>			
Jumlah porsi: 4 porsi			
Standar porsi: 1 P			
Waktu persiapan: 5 menit			
Waktu pemasakan: 60 menit			
No	Rincian	Berat	Standar Penyajian
<b>Bahan :</b>			
1.	Brokoli, ukuran sedang	1 buah	
2.	Bawang putih, dicincang	2 siung	
3.	Garam	Opt	
4.	Penyedap Rasa	Opt	
5.	Gula	Opt	
6.	Saus Tiram	1 sdt	
7.	Minyak	1 sdm	
8.	Air	50ml	
<b>Cara membuat</b>			
 <pre> graph TD     A[Rebus brokoli selama 7 menit. Angkat kemudian tiriskan.] --&gt; B[Siapkan wajan, panaskan minyak dengan api sedang.]     B --&gt; C[Tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan air.]     C --&gt; D[Masukkan brokoli yang sudah direbus.]     D --&gt; E[Tambahkan saus tiram, penyedap rasa, garam, dan gula. Kemudian aduk rata.]     E --&gt; F[Masak selama 3 menit. Kemudian sajikan.]           </pre>			
Dibuat oleh 1		Dibuat oleh 2	
<u>Syabilla Lailiy Rahmah</u> Cook 1		<u>Aviva Gladis Nuriani</u> Cook 2	
		Disetujui oleh	
		<u>dr. Anna Maurina Singal, MGTz, SpGK</u> Kepala Unit Gizi	

Sumber: Unit Gizi RSUI, 2023



## Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## Lampiran 5 Brosur Healthy Catering



Sumber: Unit Gizi RSUI, 2023

JAKARTA

 Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

## Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

