

LAPORAN HASIL PENDAMPINGAN

1.

STTD

:

SH2023-1-1032760
2.

Nama Perusahaan

:

TRI WIYATNI
3.

Alamat Perusahaan

:

PERUM PONDOK INDAH BLOK F NO.2
4.

Nama Personel UMK

:

TRI WIYATNI
5.

Jenis Produk

:

Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan
6.

Tanggal Pendampingan

:

28 Agustus 2023
7.

Nama Pendamping

:

Ummi Al Hasanah
8.

Lembaga Pendamping

:

UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu
9.

Nama Produk

:

(1) Batagor "Shifa" kuah kacang (2) Nasi Goreng "Shifa" Pedas (3) Gorengan (4) Indomie Goreng (5) Indomie Soto (6) Indomie Goreng Kriuk
10.

Daftar Bahan

:

(1) BERAS (NASI) (2) Air Murni (3) Kacang Tanah (4) tahu kedelai (5) tempe (6) telur (7) Kol (8) Wortel (9) Cabai Rawit Dan Merah (10) Bawang Putih (11) Daun Bawang (12) SAWI (13) Timun (14) Garam Konsumsi Beryodium "Garammakan" (15) Tepung Segitiga Biru (16) Sumber Boga Tepung Kanji (17) Indomie Mi Instan Rasa Soto (18) Indomie Mi Instan Goreng (19) Indomie Mi Instan Goreng Kriuk Pedas (20) MASAKO Bumbu Ekstrak Daging Ayam (21) AJI-NO-MOTO (Monosodium Glutamat) (22) ABC Kecap Manis (ABC Sweet Soy Sauce) (23) SAUS SAMBAL ABC (KONSINYASI) (24) Gula Pasir - Gulaku Tebu 500 g (25) Kerupuk Jazz Pedas Cap Kelinci (26) Kulit Lumpia (27) Ikang Tenggiri (28) Merica Bubuk "Ladaku" (29) Gula Merah Cap Mawar

b. Cleaning Agent

:

(1) Air Sumur (2) SUNLIGHT Cairan Pencuci Piring, Jeruk Nipis 100

c. Kemasan

:

(1) PIRING KACA (2) gelas kaca

No	Bahan	Diragukan/Tidak Diragukan	Temuan	Keterangan
1	Tepung Segitiga Biru	Diragukan	SH/KH No.ID15110004758790623 , berlaku s.d. 01/07/2027. Merk Tepung Segitiga Biru, Bahan dari produsen JHONI AHMAD	
2	Sumber Boga Tepung Kanji	Diragukan	SH/KH No.ID34220000012360720 , berlaku s.d. 30/09/2025. Merk Tepung Kanji, Bahan dari produsen UD. Eka Maju	
3	Indomie Mi Instan Rasa Soto	Diragukan	SH/KH No.ID00410000128040721 , berlaku s.d. 20/08/2025. Merk indomie, Bahan dari produsen PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi Noodle	
4	Indomie Mi Instan Goreng	Diragukan	SH/KH No.ID00410000128040721 , berlaku s.d. 20/08/2025. Merk indomie, Bahan dari produsen PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi Noodle	
5	Indomie Mi Instan Goreng Kriuk Pedas	Diragukan	SH/KH No.ID00410000128040721 , berlaku s.d. 20/08/2025. Merk indomie, Bahan dari produsen PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi Noodle	
6	MASAKO Bumbu Ekstrak Daging Ayam	Diragukan	SH/KH No.ID00410000088320221 , berlaku s.d. 06/05/2025. Merk masako, Bahan dari produsen PT. Ajinomoto Indonesia	
7	AJI-NO-MOTO (Monosodium Glutamat)	Diragukan	SH/KH No.ID00410000088320221 , berlaku s.d. 06/05/2025. Merk ajinomoto, Bahan dari produsen PT. Ajinomoto Indonesia	
8	ABC Kecap Manis (ABC Sweet Soy Sauce)	Diragukan	SH/KH No.ID00410000054900720 , berlaku s.d. 07/04/2025. Merk kecap manis bantalan, Bahan dari produsen PT. Heinz ABC Indonesia	
9	SAUS SAMBAL ABC (KONSINYASI)	Diragukan	SH/KH No.ID00420000086650121 , berlaku s.d. 22/04/2025. Merk saus bantalan, Bahan dari produsen PT Mustika Citra Rasa dan Afiliasi (Holland Bakery Group)	
10	Gula Pasir - Gulaku Tebu 500 g	Diragukan	SH/KH No.ID00410000207320221 , berlaku s.d. 28/05/2025. Merk gula pasir, Bahan dari produsen PT Gula Putih Mataram	
11	Kerupuk Jazz Pedas Cap Kelinci	Diragukan	SH/KH No.ID12110006977440723 , berlaku s.d. 14/08/2027. Merk kerupuk, Bahan dari produsen DESYCA	
12	Kulit Lumpia	Diragukan	SH/KH No.ID14210000005080520 , berlaku s.d. 06/07/2024. Merk kulit lumpia, Bahan dari produsen PT. Siak Raya Mandiri	
13	Merica Bubuk "Ladaku"	Diragukan	SH/KH No.ID35410000009970220 , berlaku s.d. 15/10/2024. Merk ladaku, Bahan dari produsen PT. Motasa Indonesia	
14	Gula Merah Cap Mawar	Diragukan	SH/KH No.ID36310000003170420 , berlaku s.d. 08/05/2024. Merk gula merah, Bahan dari produsen UD. Barokah	
15	SUNLIGHT Cairan Pencuci Piring, Jeruk Nipis 100	Diragukan	SH/KH No.ID00410000054520920 , berlaku s.d. 07/04/2025. Merk sunlight, Bahan dari produsen PT Mitrapak Eramandiri	
16	Garam Konsumsi Beryodium "Garammakan"	Diragukan	SH/KH No.ID35410000059631120 , berlaku s.d. 19-04-2025. Merk Garam, Bahan dari produsen PT. Sumatraco Langgeng Makmur	

17	Ikang Tenggiri	Tidak Diragukan		Ikan Segar
18	BERAS (NASI)	Tidak Diragukan		Bahan Nabati
19	Air Murni	Tidak Diragukan		Air Murni
20	Kacang Tanah	Tidak Diragukan		Bahan Nabati
21	tahu kedelai	Tidak Diragukan		Bahan Nabati
22	tempe	Tidak Diragukan		Bahan Nabati
23	telur	Tidak Diragukan		Bahan Nabati
24	Kol	Tidak Diragukan		Bahan Nabati
25	Wortel	Tidak Diragukan		Bahan Nabati
26	Cabai Rawit Dan Merah	Tidak Diragukan		Bahan Nabati
27	Bawang Putih	Tidak Diragukan		Bahan Nabati
28	Daun Bawang	Tidak Diragukan		Bahan Nabati
29	SAWI	Tidak Diragukan		Bahan Lainnya
30	Timun	Tidak Diragukan		Bahan Nabati
31	Air Sumur	Tidak Diragukan		Air Murni
32	PIRING KACA	Tidak Diragukan		Bahan Kimia
33	gelas kaca	Tidak Diragukan		Alat

Lampiran Penjelasan Proses dan Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal :

No	Bahan	Penjelasan
1	Proses	Produk dibuat dengan cara : *Batagor Kuah Kacang* 1. Adon Tepung Tapioka, Tepung Sagu, Ikan, beserta bumbu lainnya.2. Goreng Adonan hingga berwarna kuning kecoklatan3. Siapkan adonan kuah kacang, air, bawang putih, cabai dan pendukung lainnya4. Campur dan Aduk Kuah Kacang hingga mengental dan berwarna coklat gelap5. batagor siap di campur dengan kuah kacang dan disiapkan *Nasi Goreng*1. Siapkan nasi hangat, 2. masukkan bumbu halus tumis sampai harum lalu campurkan nasi, masako, kecap, dan daun bawang3. aduk hingga rata4. nasi siap disajikan*Indomie Goreng*1. Siapkan indomie goreng2. panaskan air, lalu masukkan mie kedalam air panas dan sayur sawi3. tiriskan mie beserta sayur lalu masukkan bumbu kedalam piring dan aduk hingga rata 4. mie siap disajikan*Indomie Soto*1. Siapkan indomie soto2. panaskan air, lalu masukkan mie kedalam air panas dan sayur sawi3. ceplok telur kedalam rebusan mie dan campurkan bumbu lainnya4. Mie soto siap disajikan*Indomie Kriuk Pedas*1. Siapkan indomie kriuk pedas dan cabai merah iris2. panaskan air, lalu masukkan mie kedalam air panas dan sayur sawi3. tiriskan mie beserta sayur lalu masukkan bumbu kedalam piring dan aduk hingga rata 4. mie siap disajikan*Gorengan*1. Siapkan tepung terigu, kol, wartel, beserta bumbu lainnya2. Campurkan tepung terigu dengan bumbu halus lainnya. Tuang air sedikit demi sedikit hingga menjadi adonan kental3. Masukkan isian sayur, aduk rata4. Panaskan minyak, ambil satu sendok adonan, goreng kedalam minyak hingga renyah kecoklatan5. Tiriskan, gorengan siap disajikan
2	Kriteria SJPH	Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal telah diverifikasi

No	Produk	Foto
1	Batagor "Shifa" kuah kacang	

2

Nasi Goreng "Shifa" Pedas



3

Gorengan



4

Indomie Goreng



5

Indomie Soto



6

Indomie Goreng Kriuk

