

PROFIL APHP

(AGRIBISNIS PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN)

Bidang	: Keahlian Agribisnis dan Agroteknologi
Program Keahlian	: Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian
Kompetensi Keahlian	: Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian

Tujuan kurikulum mencakup empat aspek kompetensi, yaitu (1) aspek kompetensi sikap spiritual, (2) sikap sosial, (3) pengetahuan, dan (4) keterampilan. Aspek-aspek kompetensi tersebut dicapai melalui proses pembelajaran intrakurikuler, kokurikuler, dan ekstrakurikuler.

Rumusan kompetensi sikap spiritual yaitu, “Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya”. Sedangkan rumusan kompetensi sikap sosial yaitu, “Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, santun, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), bertanggung-jawab, responsif, dan proaktif melalui keteladanan, pemberian nasihat, penguatan, pembiasaan, dan pengkondisian secara berkesinambungan serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia”. Kedua kompetensi tersebut dicapai melalui pembelajaran tidak langsung (*indirect teaching*) yaitu keteladanan, pembiasaan, dan budaya sekolah, dengan memperhatikan karakteristik mata pelajaran serta kebutuhan dan kondisi peserta didik.

Penumbuhan dan pengembangan kompetensi sikap dilakukan sepanjang proses pembelajaran berlangsung, dan dapat digunakan sebagai pertimbangan guru dalam mengembangkan karakter peserta didik lebih lanjut.

Mata Pelajaran : Dasar Penanganan Bahan Hasil Pertanian
Jam Pelajaran : 144 JP (@ 45 menit)

KI.3 Aspek Pengetahuan

3. Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI.4 Aspek Keterampilan

4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

KD Aspek Pengetahuan:

- 3.1 Memahami pengelompokan komoditas hasil pertanian
- 3.2 Menganalisis sifat bahan hasil pertanian
- 3.3 Menganalisis tanda-tanda penyebab kerusakan bahan.
- 3.4 Mengidentifikasi model pemanenan
- 3.5 Mengidentifikasi peralatan panen.
- 3.6 Mengevaluasi hasil sortasi dan grading hasil pertanian.
- 3.7 Menerapkan teknik-teknik membersihkan, mengupas kulit bahan sesuai standar.
- 3.8 Menerapkan pengemasan hasil panen.
- 3.9 Menerapkan penyimpanan hasil panen.
- 3.10 Mengevaluasi penyimpanan hasil panen

KD Aspek Keterampilan:

- 4.1 Menyimpulkan komoditas hasil pertanian
- 4.2 Menyimpulkan sifat bahan hasil pertanian.
- 4.3 Menentukan tanda-tanda penyebab kerusakan bahan.
- 4.4 Menetapkan model pemanenan.
- 4.5 Menentukan peralatan panen.
- 4.6 Menetapkan mutu bahan hasil pertanian.
- 4.7 Melakukan pembersihan, mengupas kulit, bahan hasil pertanian.
- 4.8 Mengemas hasil panen.
- 4.9 Menyimpan hasil panen.
- 4.10 Memperbaiki penyimpanan hasil panen

Mata Pelajaran : Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian

Jam Pelajaran : 144 JP (@ 45 menit)

KD Aspek Pengetahuan:

- 3.1 Memahami teknik konversi bahan
- 3.2 Menerapkan teknik pengendalian bahan hasil pertanian
- 3.3 Menerapkan prinsip penggunaan suhu
- 3.4 Memahami prinsip teknik kimiawi.
- 3.5 Menerapkan penggunaan media penghantar panas

- 3.6 Menerapkan penggunaan BTM
- 3.7 Menerapkan pengawetan
- 3.8 Menerapkan pengoperasian peralatan pengolahan
- 3.9 Menerapkan pengemasan
- 3.10 Menerapkan sanitasi industri
- 3.11 Menerapkan cara produksi pangan yang baik (GMP)
- 3.12 Menganalisis titik kritis dalam pengolahan hasil pertanian.

KD Aspek Keterampilan:

- 4.1 Menunjukkan teknik konversi bahan
- 4.2 Melakukan teknik pengendalian Bahan Hasil Pertanian
- 4.3 Melakukan proses penggunaan suhu.
- 4.4 Melakukan prinsip teknik kimiawi dalam proses pengolahan.
- 4.5 Melaksanakan penggunaan media penghantar panas.
- 4.6 Menggunakan Bahan Tambah Makanan (BTM) dalam pengolahan.
- 4.7 Melakukan pengawetan
- 4.8 Mengoperasikan peralatan pengolahan
- 4.9 Melaksanakan pengemasan
- 4.10 Menerapkan sanitasi industri
- 4.11 Melaksanakan cara produksi pangan yang baik (GMP)
- 4.12 Melakukan prinsip titik kritis pengolahan hasil pertanian

Mata Pelajaran : Dasar Pengendalian Mutu Hasil Pertanian
Jam Pelajaran : 144 JP (@ 45 menit)

KD Aspek Pengetahuan:

- 3.1 Memahami teknik pengendalian mutu
- 3.2 Menerapkan K3LH
- 3.3 Mengidentifikasi peralatan laboratorium dasar mutu
- 3.4 Menganalisis kebutuhan peralatan laboratorium dasar mutu
- 3.5 Menerapkan SOP kalibrasi peralatan.
- 3.6 Menerapkan teknik kerja aseptis
- 3.7 Menganalisis jenis-jenis media kultur mikroba
- 3.8 Memahami sifat-sifat bahan kimia.
- 3.9 Menerapkan prinsip kerja laboratorium yang baik
- 3.10 Menerapkan prinsip pengujian bahan hasil pertanian secara organoleptik.
- 3.11 Mengevaluasi pengujian dasar mutu bahan

KD Aspek Keterampilan:

- 4.1 Melakukan teknik pengendalian mutu.
- 4.2 Melaksanakan K3LH
- 4.3 Merinci peralatan laboratorium dasar mutu
- 4.4 Menunjukkan kebutuhan peralatan laboratorium dasar mutu
- 4.5 Mengkalibrasi peralatan.
- 4.6 Melaksanakan teknik kerja aseptis
- 4.7 Menyiapkan jenis-jenis media kultur mikroba
- 4.8 Menjabarkan sifat-sifat bahan kimia

- 4.9 Melaksanakan kerja laboratorium yang baik
- 4.10 Melaksanakan pengujian bahan hasil pertanian secara organoleptik
- 4.11 Menetapkan pengujian dasar mutu bahan

Mata Pelajaran : Produksi Pengolahan Hasil Nabati

Jumlah Jam : 664 JP (@ 45 menit)

KD Aspek Pengetahuan:

- 3.1 Menerapkan pengendalian mutu bahan baku pengolahan nabati
- 3.2 Mengidentifikasi Buah Segar untuk satuan produksi
- 3.3 Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 3.4 Menerapkan proses pengecilan ukuran buah
- 3.5 Menerapkan pengolahan hasil buah-buahan
- 3.6 Mengidentifikasi sayur segar untuk satuan produksi
- 3.7 Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 3.8 Menerapkan proses fermentasi sayuran
- 3.9 Menerapkan pengolahan hasil sayuran.
- 3.10 Mengidentifikasi sayur segar untuk satuan produksi
- 3.11 Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 3.12 Menerapkan pengolahan hasil sayuran.
- 3.13 Mengidentifikasi umbi-umbian untuk satuan produksi
- 3.14 Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 3.15 Menerapkan proses pengecilan ukuran umbi-umbian
- 3.16 Menerapkan pengolahan hasil umbi-umbian.
- 3.17 Mengidentifikasi sereal untuk satuan produksi
- 3.18 Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 3.19 Menerapkan proses pengecilan ukuran
- 3.20 Menerapkan pengolahan hasil sereal.
- 3.21 Mengidentifikasi kacang-kacangan untuk satuan produksi
- 3.22 Menganalisis kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 3.23 Menerapkan proses pengecilan ukuran.
- 3.24 Menerapkan pengolahan hasil kacang-kacangan.
- 3.25 Menganalisis produksi olahan nabati.
- 3.26 Mengevaluasi produk olahan nabati .
- 3.27 Mengevaluasi limbah olahan nabati.

KD Aspek Keterampilan:

- 4.1 Mengendalikan mutu bahan baku pengolahan nabati
- 4.2 Menunjukkan buah segar untuk satuan produksi
- 4.3 Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 4.4 Melakukan pengecilan ukuran buah
- 4.5 Memproduksi olahan hasil buah-buahan
- 4.6 Menunjukkan sayur segar untuk satuan produksi
- 4.7 Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 4.8 Mengoperasikan Proses Fermentasi pada Media Cair
- 4.9 Memproduksi olahan sayuran.
- 4.10 Menunjukkan sayur segar untuk satuan produksi

- 4.11 Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 4.12 Memproduksi olahan sayuran
- 4.13 Menunjukkan umbi-umbian untuk satuan produksi
- 4.14 Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 4.15 Melakukan pengecilan ukuran umbi-umbian
- 4.16 Memproduksi olahan umbi-umbian
- 4.17 Menunjukkan sereal untuk satuan produksi
- 4.18 Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 4.19 Melakukan Proses pengecilan ukuran
- 4.20 Memproduksi olahan sereal
- 4.21 Menunjukkan kacang-kacangan untuk satuan produksi
- 4.22 Menentukan kebutuhan alat serta cara penggunaannya
- 4.23 Melakukan Proses pengecilan ukuran
- 4.24 Memproduksi olahan kacang-kacangan
- 4.25 Menunjukkan produksi olahan nabati
- 4.26 Memperbaiki mutu produk olahan nabati
- 4.27 Memanfaatkan limbah olahan nabati

Mata Pelajaran : Produksi Pengolahan Hasil Hewani

Jumlah Jam : 350 JP (@ 45 menit)

KD Aspek Pengetahuan:

- 3.1 Menerapkan pengendalian mutu bahan baku pengolahan hewani
- 3.2 Menerapkan pengolahan hasil ternak besar
- 3.3 Menerapkan produksi hasil ternak unggas.
- 3.4 Menerapkan pengolahan hasil ikan.
- 3.5 Menerapkan pengolahan susu
- 3.6 Menerapkan pengolahan telur.
- 3.7 Mengevaluasi pengemasan hasil pengolahan hewani
- 3.8 Menganalisis analisa usaha produksi hasil hewani
- 3.9 Menganalisis limbah hasil produksi hewani

KD Aspek Keterampilan:

- 4.1 Mengendalikan mutu bahan baku pengolahan hewani.
- 4.2 Memproduksi hasil ternak besar.
- 4.3 Memproduksi hasil ternak unggas
- 4.4 Memproduksi hasil ikan
- 4.5 Memproduksi hasil susu.
- 4.6 Memproduksi hasil telur
- 4.7 Mengembangkan pengemasan produk hewani
- 4.8 Mengevaluasi hasil analisa usaha.
- 4.9 Mengelola limbah hasil produksi hewani

Mata Pelajaran : Produksi Pengolahan Komoditas Perkebunan dan Herbal

Jumlah Jam : 420 JP (@ 45 menit)

KD Aspek Pengetahuan:

- 3.1 Menerapkan pengolahan hasil perkebunan tanaman rempah dan bahan penyegar.
- 3.2 Menerapkan pengolahan hasil perkebunan kopi, coklat, teh, tembakau
- 3.3 Menerapkan pengolahan hasil perkebunan karet, kelapa, kelapa sawit
- 3.4 Menganalisis perencanaan usaha produk olahan hasil perkebunan
- 3.5 Menganalisis teknik pemasaran produk olahan hasil perkebunan
- 3.6 Menerapkan pengolahan produk makanan herbal
- 3.7 Menerapkan pengolahan produk minuman herbal
- 3.8 Menerapkan perencanaan dan analisis usaha produk makanan dan minuman herbal
- 3.9 Menganalisis teknik pemasaran produk makanan dan minuman herbal

KD Aspek Keterampilan:

- 4.1 Memproduksi hasil perkebunan tanaman rempah dan bahan penyegar
- 4.2 Memproduksi hasil perkebunan kopi, coklat, teh, tembakau
- 4.3 Memproduksi hasil perkebunan karet, kelapa, kelapa sawit
- 4.4 Merumuskan analisa usahaproduk hasil perkebunan
- 4.5 Menerapkan teknik pemasaran produk hasil perkebunan
- 4.6 Memproduksi makanan herbal
- 4.7 Memproduksi minuman herbal
- 4.8 Melakukan usaha produk makanan dan minuman herbal
- 4.9 Melakukan teknik pemasaran hasil produksi makanan dan minuman herbal

Mata Pelajaran : Keamanan Pangan, Penyimpanan dan Penggudangan

Jumlah Jam : 280 JP (@ 45 menit)

KD Aspek Pengetahuan:

- 3.1 Menerapkan pengujian organoleptic
- 3.2 Menerapkan perencanaan pengambilan contoh
- 3.3 Menerapkan asesman keamanan pangan
- 3.4 Menerapkan validasi penerapan program keamanan pangan
- 3.5 Menerapkan verifikasi penerapan HACCP
- 3.6 Memahami penyimpanan penggudangan pertanian
- 3.7 Menerapkan metode penyimpanan dan penggudangan
- 3.8 Menganalisis jenis hama dan penyakit dalam penyimpanan
- 3.9 Merinci peralatan penyimpanan buatan
- 3.10 Menerapkan penyimpanan bahan hasil pertanian
- 3.11 Mendeteksi serangan hama dan penyakit dalam penyimpanan dan penggudangan hasil pertanian
- 3.12 Menetapkan pengendalian hama dan penyakit dalam penyimpanan, dan penggudangan bahan hasil pertanian
- 3.13 Menata kegiatan penyimpanan dan penggudangan hasil Pertanian
- 3.14 Menghitung volume penyimpanan dalam gudang
- 3.15 Menerapkan administrasi penggudangan

KD Aspek Keterampilan:

- 4.1 Melakukan pengujian organoleptik
- 4.2 Melakukan perencanaan pengambilan contoh
- 4.3 Melakukan asesmen keamanan pangan
- 4.4 Melakukan validasi penerapan program keamanan pangan
- 4.5 Melakukan verifikasi penerapan HACCP
- 4.6 Menjabarkan penyimpanan penggudangan hasil pertanian
- 4.7 Menyimpan produk sesuai metode
- 4.8 Mengendalikan hama dan penyakit dalam penyimpanan
- 4.9 Mengoperasikan peralatan penyimpanan
- 4.10 Mengelola penyimpanan bahan hasil pertanian
- 4.11 Mengendalikan serangan hama dan penyakit dalam penyimpanan dan penggudangan hasil pertanian
- 4.12 Mengatasi hama dan penyakit dalam penyimpanan, dan penggudangan bahan hasil pertanian
- 4.13 Mengelola kegiatan penyimpanan dan penggudangan hasil pertanian
- 4.14 Memproyeksikan volume penyimpanan dalam gudang
- 4.15 Mengelola administrasi penggudangan

Mata Pelajaran : Produk Kreatif dan Kewirausahaan**Jumlah Jam : 350 JP (@ 45 menit)****KD Aspek Pengetahuan:**

- 3.1 Memahami sikap dan perilaku wirausahawan
- 3.2 Menganalisis peluang usaha produk barang/jasa
- 3.3 Memahami hak atas kekayaan intelektual
- 3.4 Menganalisis konsep desain/*prototype* dan kemasan produk barang/ jasa
- 3.5 Menganalisis proses kerja pembuatan *prototype* produk barang/jasa
- 3.6 Menganalisis lembar kerja/ gambar kerja untuk pembuatan *prototype* produk barang/jasa
- 3.7 Menganalisis biaya produksi *prototype* produk barang/jasa
- 3.8 Menerapkan proses kerja pembuatan *prototype* produk barang/jasa
- 3.9 Menentukan pengujian kesesuaian fungsi *prototype* produk barang/jasa
- 3.10 Menganalisis perencanaan produksi massal
- 3.11 Menentukan indikator keberhasilan tahapan produksi massal
- 3.12 Menerapkan proses produksi massal
- 3.13 Menerapkan metoda perakitan produk barang/jasa
- 3.14 Menganalisis prosedur pengujian kesesuaian fungsi produk barang /jasa
- 3.15 Mengevaluasi kesesuaian hasil produk dengan rancangan
- 3.16 Memahami paparan deskriptif, naratif, argumentatif, atau persuasif tentang produk/jasa
- 3.17 Menentukan media promosi
- 3.18 Menyeleksi strategi pemasaran
- 3.19 Menilai perkembangan usaha
- 3.20 Menentukan standard laporan keuangan

KD Aspek Keterampilan:

- 4.1 Memrepresentasikan sikap dan perilaku wirausahawan
- 4.2 Menentukan peluang usaha produk barang/jasa
- 4.3 Memrepresentasikan hak atas kekayaan intelektual
- 4.4 Membuat desain/*prototype* dan kemasan produk barang/jasa.
- 4.5 Membuat alur dan proses kerja pembuatan *prototype* produk barang/jasa
- 4.6 Membuat lembar kerja/ gambar kerja untuk pembuatan *prototype* produk barang/jasa.
- 4.7 Menghitung biaya produksi *prototype* produk barang/jasa
- 4.8 Membuat *prototype* produk barang/jasa.
- 4.9 Menguji *prototype* produk barang/jasa.
- 4.10 Membuat perencanaan produksi masal.
- 4.11 Membuat indikator keberhasilan tahapan produksi masal.
- 4.12 Melakukan produksi masal.
- 4.13 Melakukan perakitan produk barang/jasa
- 4.14 Melakukan pengujian produk barang/jasa
- 4.15 Melakukan pemeriksaan produk sesuai dengan kriteria kelayakan produk/standar operasional
- 4.16 Menyusun paparan deskriptif, naratif, argumentatif, atau persuasif tentang produk/jasa.
- 4.17 Membuat media promosi berdasarkan segmentasi pasar.
- 4.18 Melakukan pemasaran.
- 3.19 Menilai perkembangan usaha.
- 3.20 Menentukan standard laporan keuangan.
- 4.19 Membuat bagan perkembangan usaha.
- 4.20Membuat laporan keuangan.

KOMPETENSI LULUSAN

1. Prinsip Pengembangan Kurikulum

Sejalan dengan Kurikulum Nasional yang sedang beerjalan, Kurikulum Program Keterampilan dikembangkan berdasarkan prinsip-prinsip berikut.

a. Berpusat pada potensi, perkembangan, kebutuhan, dan kepentingan peserta didik dan lingkungannya

Kurikulum dikembangkan berdasarkan prinsip bahwa peserta didik memiliki posisi sentral untuk mengembangkan kompetensinya agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab. Untuk mendukung pencapaian tujuan tersebut pengembangan kompetensi peserta didik disesuaikan dengan potensi, perkembangan, kebutuhan, dan kepentingan peserta didik serta tuntutan lingkungan.

b. Beragam dan terpadu

Kurikulum dikembangkan dengan memperhatikan keragaman karakteristik peserta didik, kondisi daerah, dan jenjang serta jenis pendidikan, tanpa membedakan agama, suku, budaya dan adat istiadat, serta status sosial ekonomi dan gender. Kurikulum meliputi substansi komponen muatan wajib kurikulum, muatan lokal, dan pengembangan diri secara terpadu, serta disusun dalam keterkaitan dan kesinambungan yang bermakna dan tepat antarsubstansi.

c. Tanggap terhadap perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni

Kurikulum dikembangkan atas dasar kesadaran bahwa ilmu pengetahuan, teknologi dan seni berkembang secara dinamis, dan oleh karena itu semangat dan isi kurikulum mendorong peserta didik untuk mengikuti dan memanfaatkan secara tepat perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni.

d. Relevan dengan kebutuhan kehidupan

Pengembangan kurikulum dilakukan dengan melibatkan pemangku kepentingan (*stakeholders*) untuk menjamin relevansi pendidikan dengan kebutuhan kehidupan, termasuk di dalamnya kehidupan kemasyarakatan, dunia usaha dan dunia kerja. Oleh karena itu, pengembangan keterampilan pribadi, keterampilan berpikir, keterampilan sosial, keterampilan akademik, dan keterampilan vokasional merupakan keniscayaan.

2. Prinsip Pembelajaran

- a. Materi pembelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi kerja di dunia kerja.
- b. Evaluasi pembelajaran dilakukan setiap akhir penyelesaian satu standar kompetensi atau beberapa penyelesaian kompetensi dasar dari setiap mata pelajaran.
- c. Alokasi waktu satu jam pelajaran tatap muka adalah 45 menit.

- d. Beban belajar SMK/MAK meliputi kegiatan pembelajaran tatap muka, praktik di sekolah dan kegiatan kerja praktik di dunia usaha/industri.
- e. Lama penyelenggaraan Program Keterampilan dua tahun (4 semester), yakni kelas X dan kelas XI.

3. Sistem Evaluasi

- a. Dilaksanakan setiap Minggu, Tengah Semester dan Akhir Semester
- b. Jenis evaluasi dalam bentuk teori dan praktek
- c. Diadakan tes teori dan praktek individual dan kelompok setiap akhir materi (Bobot teori 30 %, praktek 70%)

MAGANG/ PRAKTIK KERJA

Kegiatan magang atau praktik kerja dilakukan di Dunia Usaha / Dunia Industri (DU/DI) di wilayah Kulon Progo dan sekitarnya. Selain itu juga madrasah menjalin kerja sama dengan Balai Latihan Kerja (BLK) Kulon Progo. Siswa melakukan praktik kerja, mengikuti uji kompetensi sampai mendapatkan sertifikat.

BEBERAPA PRODUK KETERAMPILAN APHP YANG SUDAH DISERTIFIKASI HALAL



Produksi Unit Usaha APHP



Pai Susu



LABORATORIUM KEWIRUSAHAAN MANDAKU

UNIT APHP
MAN 2 KULON PROGO

ID34110000046721120

Telah
Tersertifikasi

Halal

Menjamin Bahan dan Proses Produksi
sudah memenuhi standar Halal

oleh

BPJPH

Badan Penyelenggara
Jaminan Produk Halal
Kementerian Agama RI



 Halal Indonesia  @halalindonesia

 @bpjpkemenag  Halal Indonesia - BPJPH Kemenag RI