

RS.dr.Hasri Ainun Habibie

Medicall Tourism

Dapur Gizi sehat, aman dan halal



SERTIFIKASI HALAL

RS.dr.HASRI AINUN HABIBIE

KOTA PAREPARE

DAFTAR ISI

1. LATAR BELAKANG SERTIFIKASI HALAL RS.dr.HASRI AINUNHABIBIE.....
2. TUJUAN SERTIFIKASI HALAL RS.dr.HASRI AINUNHABIBIE.....
3. TINJAUAN PUSTAKA SERTIFIKASI HALAL RS.dr.HASRI AINUNHABIBIE & PRODUK PANGAN OLAHAN YANG BAIK.....
4. KONSEP DAPUR SEHAT, AMAN DAN HALAL RS.dr.HASRI AINUNHABIBIE.....
5. SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH) RS.dr.HASRI AINUNHABIBIE.....
6. PENTUP.....
7. LAMPIRAN.....
 - Lampiran 1. Kebijakan Halal
 - Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal
 - Lampiran 3 Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal
 - Lampiran 4. Materi Pelatihan Internal
 - Lampiran 5. Daftar Bahan Halal
 - Lampiran 6. Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk
 - Lampiran 7. Catatan Pembelian Bahan
 - Lampiran 8. Form Pemeriksaan Bahan
 - Lampiran 9. Surat Pernyataan Bebas Babi
 - Lampiran 10. *Layout*/Denah Ruang Produksi
 - Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk
 - Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi
 - Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi
 - Lampiran 14. Catatan Distribusi/Penjualan Produk
 - Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru
 - Lampiran 16. Form Daftar Periksa Audit Internal
 - Lampiran 17. Risalah Kaji Ulang Manajemen
 - Foto Dapur Rs.dr Hasri Ainun Habibie

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang sertifikasi halal

Rumah Sakit dr.Hasri Ainun Habibie adalah salah satu Rumah sakit Pemerintah yang di bangun dengan konsep Medical Tourism, yang terletak di samping Sungai Salo Karajae Dan Tonrangeng River Side. Pembangunan Rumah Sakit ini dilatar belakangi dengan pelayanan rujukan kesehatan yang banyak terpusat di kota Makassar.

Saat ini sedang mengalami peningkatan dan perubahan yang lebih memberikan pelayanan jaminan kesehatan prima dengan menyiapkan dapur gizi yang sehat, aman dan halal sesuai dengan visi Rumah sakit yaitu Terwujudnya Rumah Sakit dr. Hasri Ainun Habibie sebagai pusat pelayanan kesehatan yang terunggul dan terpercaya melalui konsep Medical Torism. Dan adapun Misi Rumah sakit. Yaitu Memberikan Pelayanan Ungggulan yang tepat guna dan berkualitas, memberikan pelayanan terbaik di bidang kesehatan secara komprehensif, Menerapkan Sistem kesehatan dimana Rumah Sakit dr.Hasri Ainun Habibie memberikan menu makanan halal bagi pasien yang ada di RS.dr.Hasri Ainun Habibie.

Halal berasal dari bahasa Arab *حلال* *ḥalāl* yang artinya diperbolehkan, maksudnya segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan. Halal artinya dibenarkan. Lawannya haram artinya dilarang, atau tidak dibenarkan menurut syariat Islam. Sedangkan *thoyyib* artinya bermutu dan tidak membahayakan kesehatan (Rofi'i,2010).

Sertifikat halal pada sebuah produk dewasa ini sudah menjadi suatu keharusan.

Karena masyarakat akan semakin selektif dan enggan mengonsumsi produk yang tidak memiliki sertifikat halal akan ditinggalkan. Pengetahuan masyarakat akan makanan, obat atau produk yang lainnya yang berkaitan dengan halal cukup tinggi namun kesadaran untuk memverifikasi barang yang terjamin kehalalannya masih rendah. Bahkan ada banyak produk yang mencantumkan label halal tanpa sertifikat halal. Kepastian kebenaran label halal diperoleh melalui sertifikasi halal yang dikeluarkan lembaga yang berwenang yaitu LPPOM MUI dan BPJPH Adapun tujuan mencantumkan label halal dengan sertifikat halal adalah untuk meningkatkan pelayanan makanan bergizi, aman halal memenuhi tuntutan dan memberi kepuasan kepada konsumen. Meningkatkan kualitas produk, memenuhi minat dan kenyamanan kepada konsumen terutama konsumen muslim.

Sertifikasi merupakan suatu kegiatan pengujian secara sistematis untuk mengetahui apakah suatu produk yang diproduksi suatu perusahaan telah memenuhi ketentuan halal atau tidak. Hasil dari kegiatan sertifikasi ini adalah terbitnya sertifikat halal yang menandakan bahwa produk tersebut telah memenuhi kaidah kehalalan, Khususnya agar konsumen terbebas dari produk yang tidak mengandung bahan atau perlakuan yang tidak diizinkan agama (haram).

2. Tujuan Sertifikasi Halal

- . Untuk jaminan makanan yang bergizi, aman, sehat dan halal sejak di berlakukannya penerapan halal di RS.dr.Hasri ainun Habibie melalui Sertifikat halal.

Memperoleh Output yaitu sertifikat halal dari Badan Penyelenggara jaminan Produk Halal (BPJPH).

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

.I. Tinjauan Umum Tentang Sertifikat Halal

1. Definisi dan Dasar Hukum Pengaturan Sertifikat Halal

1.1 Dasar hukum yang terkait sertifikat, yakni:

- a. UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan;
- b. UU No 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
- c. UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk halal.
- d. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 924/Menkes/SK/VIII/1996 tentang perubahan atas Keputusan Menteri Kesehatan RI No.82/Menkes/SK/II/1996 tentang Pecantuman Tulisan Halal pada Label Makanan;
- e. PP No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan;
- e. Fatwa MUI. 35

1.2. Definisi Sertifikat Halal

Sertifikat Halal adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman LABEL HALAL pada kemasan produk / Tempat dari instansi pemerintah yang berwenang.

Setiap perusahaan atau usaha yang bergerak dibidang makanan dan minuman sebagai produk pangan, obat-obatan, kosmetik, dan produk lainnya tidak akan terlepas dari sertifikat halal yaitu tujuannya agar dapat memberikan kepastian status kehalalan suatu produk dalam ketentraman batin konsumen yang menikmatinya. Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI dan BPJPH, berdasarkan permohonan pihak produsen yang telah dilakukan audit dan dinyatakan halal produknya oleh komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia, yang memiliki masa berlaku selama 2 (dua) tahun. Apabila masa berlaku sudah habis maka tidak boleh dipergunakan kembali atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu.

2. Proses dan Pemberian Sertifikat Halal

2.1. Proses Sertifikasi Halal

Proses sertifikat halal adalah serangkaian tata cara untuk memperoleh sertifikat halal bagi produk yang akan di pasarkan. Dalam hal ini proses dalam pencapaian sertifikat halal harus memenuhi seperti pada ketentuan antara lain:

- a. Setiap produsen yang mengajukan sertifikat halal bagi produknya, pertamamata

- diharuskan mengisi formulir yang telah disediakan oleh BPJPH. Ada tiga macam formulir yang dapat digunakan dalam pengajuan ini, masingmasing untuk makanan dan minuman olahan, usaha restoran, dan hewan potong.
- b. Surat pengajuan sertifikat halal yang disampaikan oleh Penyelia Halal harus dilampiri dengan sistem mutu, termasuk panduan mutu dan proses baku pelaksanaannya yang telah disiapkan produsen sebelumnya.
 - c. Pada saat pengajuan sertifikat halal, produsen harus menandatangani pernyataannya untuk menerima tim pemeriksa (audit) dari LPH UNHAS dan memberikan contoh termasuk produk bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan produk untuk dapat diperiksa oleh LPH UNHAS.
 - d. Semua dokumen yang dapat dijadikan jaminan atas kehalalan produk yang diajukan sertifikat halalnya harus diperlihatkan aslinya, sedangkan foto kopiannya diserahkan kepada LPH UNHAS
 - e. Surat pengajuan sertifikat halal dan formulir yang sudah diisi dengan cermat beserta seluruh lampirannya dikembalikan kepada LPH UNHAS.
 - f. LPH UNHAS akan memeriksa semua dokumen yang dilampirkan bersama surat pengajuan sertifikat halal. Jika tidak lengkap LPH UNHAS akan mengembalikan seluruh berkas pengajuan untuk dapat dilengkapi oleh produsen pengusul.
 - g. Pemeriksaan audit ke lokasi produsen akan dilakukan oleh LPH UNHAS segera setelah surat pengajuan sertifikat halal serta lampiran-lampirannya dianggap sudah memenuhi syarat
-
- h. Setelah hasil pemeriksaan (audit) dievaluasi dan memenuhi syarat halal, maka produsen yang bersangkutan selanjutnya akan di proses sertifikat halalnya.
 - i. Jika ada perubahan dalam penggunaan bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan dalam proses produksinya, produsen diwajibkan segera melapor ke LPH UNHAS

2.2 Pemberian Sertifikat Halal

Pemberian sertifikat halal harus memperhatikan unsur-unsur yang telah ditetapkan berdasarkan beberapa hal yang telah di teliti oleh tim peneliti. Adapun pemberian sertifikat halal harus memenuhi tahap berikut:

- a. Hasil pemeriksaan (audit) di lokasi produsen serta hasil analisis laboratorium diserahkan kepada MUI untuk dikeluarkan fatwa halalnya. 37
- b. Setelah mendapatkan fatwa halal dari MUI, sertifikat halal dikeluarkan oleh BPJPH.
- c. Produsen yang mendapatkan sertifikat halal dapat mengambil sertifikatnya di BPJPH setelah membayar seluruh biaya sertifikasi yang telah ditentukan sebelumnya.

3. Masa Berlaku dan Perpanjangan Sertifikat Produk Halal

Beberapa ketentuan masa berlaku sertifikat produk halal berdasarkan pada Pasal 42 Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, adalah sebagai berikut: pertama, sertifikat halal hanya berlaku selama 2 (dua) tahun. Surat Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan. Kedua, 3 (tiga) bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, LPH UNHAS akan mengirimkan surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan. Ketiga, 2 (dua) bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus daftar kembali untuk Sertifikat Halal yang baru. Keempat, produsen yang tidak memperbaharui Sertifikat Halal, tidak diizinkan lagi menggunakan Sertifikat Halal tersebut dan dihapus dari daftar yang terdapat dalam majalah resmi BPJPH, Jurnal Halal. Kelima, jika sertifikat halal hilang, pemegang harus segera melaporkannya ke BPJPH. Keenam, sertifikat halal yang dikeluarkan oleh BPJPH adalah milik BPJPH. Oleh sebab itu, jika karena suatu hal diminta kembali oleh BPJPH, maka pemegang sertifikat wajib menyerahkannya. Ketujuh, keputusan BPJPH yang didasarkan atas fatwa MUI tidak dapat diganggu gugat

Adapun sistem pengawasan adalah sebagai berikut: pertama, perusahaan wajib menandatangani perjanjian untuk menerima Tim Sidak LPH UNHAS. Kedua, perusahaan berkewajiban menyerahkan laporan audit internal setiap 6 (enam) bulan setelah terbitnya Sertifikat Halal. Sedangkan prosedur perpanjangan sertifikat halal ditentukan prosedur sebagai berikut: pertama, produsen yang bermaksud memperpanjang sertifikat yang dipegangnya harus mengisi formulir pendaftaran yang telah tersedia. Kedua, pengisian formulir disesuaikan dengan perkembangan terakhir produk. Ketiga, perubahan bahan baku, bahan tambahan dan penolong, serta jenis pengelompokan produk harus diinformasikan kepada LPH UNHAS. Keempat, produsen berkewajiban melengkapi dokumen terbaru tentang spesifikasi, sertifikat halal dan bagan alir proses.

II. Tinjauan Umum Tentang Pangan Olahan yang Baik

2. 1.. Dasar Hukum Pengaturan Produk Pangan

2.1.1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi setiap rakyat Indonesia. Pangan harus senantiasa tersedia secara cukup, aman, bermutu, bergizi, dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat. Untuk mencapai semua itu, perlu diselenggarakan suatu sistem Pangan yang memberikan perlindungan, baik bagi pihak yang memproduksi maupun yang mengonsumsi pangan.

Penyelenggaraan pangan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia yang memberikan manfaat secara adil, merata, dan berkelanjutan dengan berdasarkan pada Kedaulatan Pangan, Kemandirian Pangan, dan Ketahanan Pangan. Hal itu berarti bahwa dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumsi Pangan masyarakat sampai pada tingkat perseorangan, negara mempunyai kebebasan untuk menentukan kebijakan pangannya secara mandiri, tidak dapat didikte oleh pihak mana pun, dan para Pelaku Usaha Pangan mempunyai kebebasan untuk menetapkan dan melaksanakan usahanya sesuai dengan sumber daya yang dimilikinya. Pemenuhan konsumsi Pangan tersebut harus mengutamakan produksi dalam negeri dengan memanfaatkan sumber daya dan kearifan lokal secara optimal.

1.2. Definisi Produk Pangan

Secara umum tidak dijelaskan definisi dari “produk pangan” namun dibawah ini akan dijelaskan satu persatu.

1) Pengertian Pangan

Menurut ketentuan Pasal 1 Angka (1) Undang-undang No.18 Tahun 2012 tentang Pangan yang selanjutnya disingkat UUP, “Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.”

2) Pengertian Produk

Definisi produk menurut 11Basu Swastha dan Irawan adalah sesuatu yang bersifat kompleks, baik yang dapat diraba maupun tidak dapat diraba, termasuk kemasan, warna, harga, prestise perusahaan, pelayanan pengusaha, dan pengecer, yang

diterima pembeli untuk memuaskan keinginan dan kebutuhan. Oleh karena itu, dari definisi yang telah dijabarkan diatas maka penulis menarik kesimpulan bahwa pengertian produk pangan adalah semua produk yang mudah habis dan sering dikonsumsi baik itu makanan ataupun minuman oleh konsumen.

3) Prinsip Produk Pangan

Kemajuan teknologi pangan pada saat ini harus diwaspadai, karena sungguh banyak bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan untuk memproduksi suatu

- a. Makanan Halal Perkembangan teknologi pengolahan pangan, tidak selalu menghasilkan makanan yang baik dan sehat. Diduga terdapat produk makanan yang mengandung unsur-unsur haram dalam bahan tambahan yang digunakan. Kriteria halal pada makanan yang ditetapkan oleh para ahli LPH UNHAS bersifat umum dan sangat berkaitan dengan persoalan teknis pemeriksaan. Memeriksa suatu makanan, senantiasa berdasar pada standar, mulai dari bahan baku yang digunakan, bahan tambahan, bahan penolong, proses produksi, dan jenis kemasannya. Penelusuran bahan-bahan tersebut tidak sekedar berasal dari babi atau bukan, tetapi juga meliputi cara penyembelihan, cara penyimpanan dan metode produksi.
- b. Makanan Haram Pada dasarnya makanan haram sebagaimana kadarnya tidak banyak, namun karena pengaruh bahan lainnya itulah menyebabkan kategori keharaman mengalami pengembangan seperti penggunaan gelatin (berasal dari lemak Babi). Penggunaan gelatin telah menyisir hampir setiap produk makanan, minuman dan obat-obatan. Penggunaan gelatin dalam industri pangan saat ini cukup luas mulai dari emulsi, pasta, permen lunak, minuman, jelly hingga kapsul. Bahan pembuatan makanan diperoleh dari berbagai sumber, baik berasal dari hewan maupun tumbuhan alami. Ini dilakukan untuk meningkatkan “mutu” makanan tersebut, baik dari segi rasa, tekstur, maupun warna. Bahan pembuatan makanan dapat diperoleh dari berbagai sumber, baik berasal dari hewan maupun tumbuhan alami. Ini dilakukan untuk meningkatkan “mutu” makanan tersebut, baik dari segi rasa, tekstur, maupun warna. Selain bahan utama, bahan yang sering digunakan adalah bahan tambahan.

2.1.2 Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik

Latar Belakang Berdasarkan PP No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, Keamanan pangan merupakan suatu usaha untuk mengupayakan dalam mencegah pangan terhadap cemaran biologis, kimiawi, maupun benda lain yang dapat

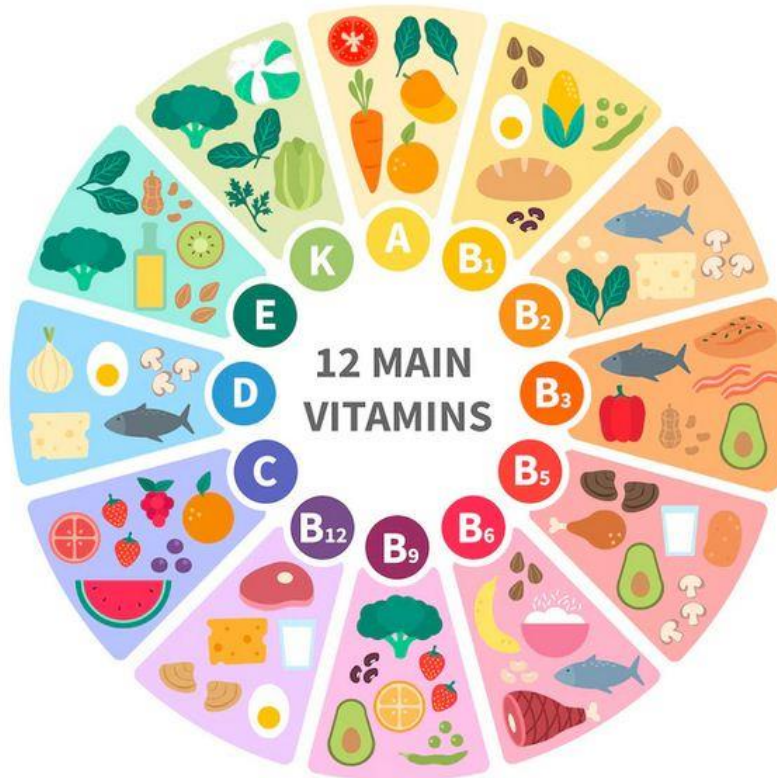
mengganggu dan merugikan kesehatan manusia. Di industri pengolahan pangan, keamanan pangan menjadi hal pokok yang harus diterapkan dan dikuasai oleh semua unit yang berperan dalam pengolahan sehingga ancaman bahaya dapat dikendalikan. Sehingga, mampu menghasilkan produk pangan yang aman. (Surono, dkk. 2016).

Beberapa persyaratan yang harus dimiliki oleh perusahaan berkaitan dengan mutu dan keamanan produk pangan yang diolah antara lain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), Standar Sanitation Operating Procedure (SSOP) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) adalah pedoman yang digunakan untuk industri menengah besar, sedangkan CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik) merupakan pedoman yang digunakan untuk industri rumah tangga (IRT).

CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) dan CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik) merupakan suatu pedoman dan persyaratan minimum yang harus dipenuhi untuk menghasilkan makanan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi. Sistem manajemen keamanan pangan kini sudah menjadi tuntutan bagi industri pangan dalam sistem perdagangan dengan tujuan melindungi konsumen dan industri itu sendiri.

BAB IV

KONSEP DAPUR SEHAT, AMAN DAN HALAL RS.dr.HASRI AINUNHABIBIE



Konsep gizi halal rumah sakit syariah mengacu pada Al-Qur'an surat Al Baqarah: 168. "Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu." Ayat di atas memerintahkan kita untuk makan makanan yang halal lagi baik. Begitu juga tujuan dari pengajuan sertifikasi gizi halal di RS dr.Hasri Ainun Habibie yang tidak lain adalah untuk meningkatkan kualitas produk makanan dan minuman yang diproduksi agar mendapatkan jaminan halal dari Badan penyelenggara produk halal (BPJPH) sehingga umat Islam yang mengkonsumsinya mendapatkan keberkahan dan kenyamanan tersendiri.

RS dr.Hasri Ainun Habibie adalah salah satu rumah sakit yang menjadi pelopor RS dengan konsep Medical tourism . Selaras dengan ini, Unit Gizi RS dr.Hasri Ainun Habibie akan mengajukan dokumen Sistem Jaminan produk halal untuk mendapatkan sertifikat halal melalui

Proses pengajuan sertifikasi halal melalui beberapa tahapan, dan yang paling utama adalah memahami ilmu tentang sistem jaminan halal. Ilmu ini dapat diperoleh dengan cara mengikuti pelatihan Penyelia Halal tentang sistem jaminan halal yang diselenggarakan oleh BPJPH.

Tahapan berikutnya adalah membangun sistem jaminan halal di rumah sakit. Membangun sistem jaminan halal ini dimulai dari merumuskan regulasi berupa kebijakan halal, review pedoman pelayanan gizi, membuat SPO (Standar prosedur operasional) terkait yang terdiri dari serangkaian proses kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan bahan makanan yang digunakan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan makanan, pembuatan alur proses produksi, dan penyajian makanan ke pasien yang sesuai dengan kaidah halal dan thayyib. Penerapan sistem jaminan halal dalam penyelenggaraan makan di Unit Gizi yaitu kegiatan dan prosesnya mengacu pada standar prosedur operasional yang berlaku. Halal tidak terlepas dari thayyib (baik) atau sanitasinya yaitu tentang keamanan pangannya. LPH UNHAS dalam mengaudit halal juga memperhatikan mengenai keamanan pangannya.

Sehingga produk makanan yang dihasilkan adalah halal dan baik. Sebagai contoh, pada saat menerima bahan makanan dari supplier harus dipastikan bahwa bahan makanan tersebut sesuai dengan daftar bahan makanan yang telah tercantum dalam daftar material Unit Gizi, bahan dalam kondisi baik, bersih dan tidak rusak. Selain itu, ada prosedur tertulis untuk menangani bahan makanan yang tidak memenuhi kriteria halal. Unit Gizi RS dr.Hasri Ainun Habibie melayani makanan dan minuman untuk pasien rawat inap, pasien post rawat inap yang membutuhkan, dan Kami berkomitmen untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan gizi pasien sesuai dengan terapi diet penyakitnya. Dengan mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal lagi baik, harapan kami adalah pasien mendapatkan keberkahan dari Allah SWT dan memperoleh kenyamanan tersendiri sehingga mempercepat proses kesembuhan.

BAB V

SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH) RS.dr.HASRI AINUNHABIBIE

ISI NAMA USAHA/ PERUSAHAAN

PENGESAHAN		
Revisi 1.0		
	(Isi Tgl/Bln/Tahun)	(Isi Tgl/Bln/Tahun)
Disiapkan/Disetujui	Penyelia Halal	Pemilik Usaha
Tanda Tangan		
Nama	(Isi Penyelia Halal)	(Isi Nama Pemilik Usaha)

Manual halal ini adalah milik (Isi Nama Perusahaan) yang memuat kebijakan dan ketentuan yang dilaksanakan dalam rangka pemenuhan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Manual halal ini hanya berlaku apabila telah diisi secara lengkap beserta lampirannya dan ditanda tangani oleh pemilik usaha. Manual halal ini tidak boleh diduplikasi/ diedit tanpa seizin dari pemilik usaha (Isi Nama Perusahaan).

DASAR HUKUM

1. Undang- Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
2. Undang- Undang No. 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja
3. Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
4. Peraturan Menteri Agama No. 26 Tahun 2019 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal
5. Keputusan Menteri Agama Nomor 982 Tahun 2019 Tentang Layanan Sertifikasi Halal
6. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal
7. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

I. KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

A. Komitmen dan Tanggung Jawab

1. Kebijakan halal

KEBIJAKAN HALAL [NAMA PERUSAHAAN] Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk halal

- 1.1. Kebijakan Halal (ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) tertuang dalam **Lampiran 1. Kebijakan Halal**
- 1.2. Sosialisasi Kebijakan Halal kepada semua pihak yang terkait, untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di perusahaan, dilakukan dengan menggunakan berbagai media komunikasi (secara audio, visual, dan audio-visual), antara lain: (rapat, email, media sosial, poster, banner, surat, kontrak, dll.)
- 1.3. Perusahaan menyimpan dan memelihara catatan/rekaman bukti hasil Sosialisasi Kebijakan Halal kepada semua pihak yang terkait antara lain dapat berupa (notulensi rapat, daftar hadir rapat, foto kegiatan, materi rapat, email, screen shoot media sosial, surat, kontrak, dll.)
- 1.4. Menempel poster kebijakan halal dan edukasi halal di kantor, area produksi dan gudang seperti tercantum dalam **Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal**

2. Tanggung Jawab Manajemen Puncak

Pemilik usaha/pimpinan perusahaan berkomitmen dan bertanggung jawab terhadap:

- a. ketersediaan sumber daya yang memadai dalam pelaksanaan PPH di perusahaan
- b. kepastian dan jaminan integritas halal dari seluruh personel di perusahaan
- c. penetapan tim manajemen halal dan/atau penyelia halal serta tugas dan tanggung jawabnya

untuk menerapkan SJPH dan dalam rangka menjaga konsistensi kehalalan produk tim manajemen halal dan/atau penyelia halal sebagaimana dimaksud pada angka 2 huruf

c ditetapkan dalam bentuk **Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal** sebagaimana tercantum dalam **Lampiran 3**.

Tugas dan tanggung jawab Tim Manajemen Halal dan/atau penyelia halal adalah:

Tugas :

- a. Mengawasi PPH di perusahaan;
- b. Menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan;
- c. Mengoordinasikan proses produk halal; dan
- d. Mendampingi auditor halal pada saat pemeriksaan.

Tanggung jawab:

- a. Menerapkan SJPH dan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait JPH;
- b. Menyusun rencana PPH;
- c. Menerapkan manajemen risiko pengendalian PPH;
- d. Mengusulkan penggantian bahan;
- e. Mengusulkan penghentian produksi yang tidak memenuhi ketentuan PPH;
- f. Membuat laporan pelaksanaan dan pengawasan PPH;
- g. Melakukan kaji ulang pelaksanaan PPH;
- h. Menyiapkan bahan dan sampel pemeriksaan untuk auditor halal; dan
- i. Menunjukkan bukti dan memberikan keterangan yang benar selama proses pemeriksaan oleh auditor halal.

3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

Pemilik usaha atau pimpinan perusahaan melakukan pembinaan melalui pelatihan dan/atau kompetensi di bidang halal sesuai dengan kebutuhan pelaku usaha. Pelaksanaan pelatihan dan/atau kompetensi dilakukan dengan izin pemilik usaha dan diajukan kepada lembaga yang menyelenggarakan kegiatan pelatihan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan serta menyimpan dan menjaga keutuhan seluruh dokumen pelaksanaan kegiatan.

Melakukan pelatihan internal dengan materi seperti tercantum dalam **Lampiran 4. Materi**

Pelatihan Internal setidaknya setahun sekali. Setiap karyawan baru.

harus mendapatkan pelatihan ini sebelum mulai bekerja. Daftar hadir harus dibuat dan disimpan selama masa berlaku sertifikat halal sebagai bukti pelaksanaan pelatihan internal

B. Bahan

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk senantiasa secara konsisten menggunakan bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH sebagai berikut:

1. Menggunakan seluruh jenis bahan (bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong) yang halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal kecuali bahan tidak kritis

sesuai dengan Surat Keputusan Direktur LPPOM MUI Nomor 12/Dir/LPPOM MUI/VI/2020;

2. Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku;
3. Menyusun daftar bahan halal yang telah disetujui BPJPH dan LPH dan apabila terjadi perubahan wajib melaporkannya kepada BPJPH dan LPH. Format **Daftar Bahan Halal** sebagaimana tercantum dalam **Lampiran 5** dan Format **Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk** terdapat pada **Lampiran 6**.
4. Membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merek, dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH;
5. Memelihara Catatan Pembelian Bahan/bukti pembelian bahan (bon/nota/kuitansi/dll.) dan contoh label kemasan (jika ada) selama masa berlaku sertifikat halal, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli maka disimpan bukti pembelian terakhir. *Catatan Pembelian Bahan terdapat pada Lampiran 7. Catatan Pembelian Bahan*
6. Jika akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), maka kami akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke BPJPH dan LPH. Bahan baru dapat digunakan hanya setelah mendapatkan persetujuan tertulis dari BPJPH dan LPH. Bukti persetujuan penggunaan bahan baru harus disimpan selama masa berlakunya sertifikat halal.
7. Memeriksa label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara produsen dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal. Bahan yang boleh digunakan hanya bahan yang namanya, nama produsen dan negara produsennya sesuai dengan Daftar Bahan Halal. Pemeriksaan label bahan dituliskan dalam **Form Pemeriksaan Bahan** seperti pada **Lampiran 8**.
8. Membuat formula/resep produk baku yang akan menjadi acuan/rujukan untuk bagian produksi dalam memproduksi produk (untuk produk yang memiliki formula).
9. Melakukan produksi dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
10. Jika terlanjur ada penggunaan bahan yang tidak tercantum dalam Daftar Bahan Halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen. Produk tersebut selanjutnya akan dimusnahkan dan bukti pemusnahan produk harus disimpan.
11. Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan mencakup masa berlaku dan validitas.

C. Proses Produk Halal

1. Lokasi, Tempat, dan Alat

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait Lokasi, Tempat, dan Alat, sebagai berikut:

- a. Menetapkan lokasi proses produk halal yang jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan.
- b. Menyiapkan sarana fasilitas produksi yang bebas dari babi (*statement of pork free facility*) yang didukung dengan *Surat Pernyataan sebagaimana terdapat pada Lampiran 9. Surat Pernyataan Bebas Babi*

- c. Merancang tempat produksi untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat, serta memastikan lokasi dan tempat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, hewan peliharaan, hewan liar, dan dari bahan tidak halal. *Denah Ruang Produksi terdapat pada Lampiran 10. Layout/Denah Ruang Produksi.*
- d. Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal meliputi proses:
- Pengolahan, mencakup: penampungan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan produk, pemasakan produk, dan/atau proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan.
 - Penyimpanan, mencakup: penerimaan bahan, penerimaan produk setelah proses pengolahan, dan saran yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk.
 - Pengemasan, mencakup: bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan pengemasan produk.
 - Pendistribusian, mencakup: sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk dan alat transportasi untuk distribusi produk. Sarana pendistribusian dapat menggunakan fasilitas yang sama selama produknya bukan produk segar asal hewan dan kami dapat menjamin tidak terjadi kontaminasi silang antara produk halal dengan produk tidak halal.
 - Penjualan, mencakup: sarana penjualan produk halal dan proses penjualan produk.
 - Penyajian, mencakup: sarana penyajian produk halal dan proses penyajian produk.
- e. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan melalui pencucian di tempat/fasilitas yang terpisah, dengan memakai bahan pencuci yang bukan berasal dari bahan tidak halal atau najis, serta melakukan verifikasi hasil pencucian untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor.
- f. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.

2. Peralatan dan Perangkat PPH

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait peralatan dan perangkat, sebagai berikut:

- a. Memisahkan peralatan dan perangkat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal meliputi :
- Alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, dan penjualan.
 - Sarana pembersihan, sarana pemeliharaan, dan tempat penyimpanan untuk alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, dan penjualan
- b. Menjaga dan memastikan alat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, dan bahan tidak halal.

- c. Menggunakan peralatan, perangkat, dan mesin yang bersentuhan langsung dengan proses produk halal tidak terbuat dari bahan tidak halal, serta memastikan penggunaan bahan perawatan dan alat penolongnya tidak terbuat dari bahan tidak halal.
- d. Menggunakan peralatan untuk pengambilan sampel tidak bergantian antara bahan dan/atau produk halal dan tidak halal.
- e. Melengkapi dokumen fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi halal, apabila fasilitas produksi digunakan juga untuk memproduksi produk yang tidak disertifikasi halal kecuali bahan berasal dari bahan yang diharamkan, meliputi:
 - Nama produk
 - Daftar produk dan bahan yang digunakan
 - Proses pengolahan produk
 - Pencucian atau penyamakan pada fasilitas produksi yang digunakan secara bersamaan.

3. Prosedur PPH

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait prosedur PPH, sebagai berikut:

- a. Menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH yang mencakup:
 - 1) **Penggunaan bahan dan produk yang diajukan sertifikasi halal tidak terkontaminasi najis**
 - Bahan dan produk yang diajukan sertifikasi halal diperiksa secara berkala dan menyimpan catatan pemeriksaannya selama masa produk masih layak digunakan.
 - Pemeriksaan bahan dilakukan pada saat kedatangan, penyimpanan, dan penggunaannya.
 - *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*
 - 2) **Penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis berat**
 - Semua fasilitas produksi dan peralatan dicuci dengan bahan pencucian yang bukan berasal dari bahan haram atau najis sebelum dan sesudah digunakan agar selalu dalam keadaan bersih (bebas dari najis);
 - Selama fasilitas produksi sedang digunakan selalu diawasi agar tidak terkena najis dan/atau bahan berbahaya.
 - *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*
- b. **Penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam**
 - 1) Fasilitas produksi yang terkena najis harus disucikan kembali sesuai dengan ketentuan syariat Islam, yaitu:
 - Apabila terkena najis berat (*mughallazah*), yaitu najisnya babi, anjing, dan turunan keduanya atau salah satunya, maka caranya disertu (dicuci

dengan air 7 kali yang salah satunya dengan tanah/debu atau penggantinya yang memiliki daya pembersih yang sama.

- Apabila terkena najis sedang (*mutawassithah*), yaitu najisnya kotoran hewan dan manusia, minuman keras, bangkai hewan selain ikan dan belalang, maka caranya, dicuci dengan menggunakan air yang mengalir hingga najisnya benar-benar hilang, atau dengan membasuhnya, atau dengan *istijmar* (menggunakan batu, kayu, dan sejenisnya), dan dengan cara lain.

Jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air.

- Apabila terkena najis ringan (*mukhoffafah*), yaitu najisnya urin bayi laki-laki yang belum berumur dua tahun dan tidak mengonsumsi apapun selain air susu ibu, maka caranya dicuci dengan menggunakan air (dikucur dan direndam).
- 2) Proses penyucian fasilitas yang terkena najis dengan cara pencucian, diverifikasi untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor.
 - 3) *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

c. Pemeriksaan kedatangan bahan

- 1) Penyelia Halal memeriksa label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal sebagai syarat dapat digunakan dalam proses produk halal.
- 2) Bahan disimpan dengan memperhatikan kriteria penyimpanan bahan terkait dengan fasilitas dan peralatan yang digunakan dapat memberikan pemastian integritas kehalalan bahan.
- 3) Proses penyimpanan dan penggunaan bahan dicatatkan dalam format khusus seperti yang terlampir dalam **Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk.**
- 4) *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

d. Proses produksi

- 1) Penyelia Halal memastikan proses produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram, dengan hanya menggunakan bahan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
- 2) Diagram alir proses produksi dapat dilihat pada **Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi**
- 3) Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
- 4) Mencatat hasil produksi secara rutin pada format **Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi.**
- 5) *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

e. Transportasi dan distribusi bahan dan produk

- 1) Penyelia Halal secara rutin memeriksa sarana transportasi bahan dan produk yang digunakan untuk memastikan dapat menjaga integritas kehalalan produk halal yang diangkutnya.
- 2) Proses penyimpanan, penggunaan, dan distribusi bahan dan produk dicatatkan dalam format khusus seperti yang terlampir dalam **Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk.**
- 3) Proses distribusi/penjualan produk dicatatkan dalam format khusus seperti yang terlampir dalam **Lampiran 14. Catatan Distribusi/Penjualan Produk.**
- 4) *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

f. Ketertelusuran kehalalan

- 1) Penyelia Halal memeriksa dan memastikan ketertelusuran kehalalan melalui:
 - Tanggal kadaluwarsa produk ditelusuri terhadap data catatan produksi selanjutnya ditelusuri pada catatan pembelian, atau
 - Catatan penjualan produk ditelusuri terhadap catatan produksi selanjutnya ditelusuri pada catatan pembelian bahan, atau
 - Catatan bahan yang tersedia ditelusuri terhadap produk yang dihasilkan selanjutnya Penggunaan stok bahan terhadap resep dari produk, atau
 - Label kode produksi ditelusuri terhadap interpretasi label dan selanjutnya ditelusuri informasi lainnya berupa lini produksi, penanggung jawab, tanggal produksi, dan jam produksi.
- 2) *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

g. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal

Penyelia Halal melakukan penanganan terhadap produk yang tidak memenuhi kriteria halal, dengan mengacu pada ketentuan sebagai berikut:

- 1) Produk yang tidak memenuhi kriteria halal: produk yang sudah dihasilkan tetapi terlanjur diproduksi dari bahan yang tidak memenuhi kriteria bahan halal/kriteria penggunaan bahan baru/diproses/diproduksi dengan fasilitas, yang tidak memenuhi kriteria fasilitas produksi halal.
- 2) Apabila ditemukan produk yang tidak memenuhi kriteria halal, maka produk yang dihasilkan tidak akan dijual ke konsumen, namun akan dilakukan penarikan oleh pemilik usaha dan/atau melalui penjual yang telah memiliki kuasa atas pemilik usaha dan dilakukan pemusnahannya.
- 3) *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya.*

h. Peluncuran/penjualan produk

- 1) Penyelia Halal memastikan bahwa peluncuran/penjualan produk berlogo halal dilakukan setelah terbit ketetapan fatwa halal dan/atau sertifikat halal.
- 2) *Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya*

i. Formulasi produk/pengembangan produk baru

- 1) Pemilik usaha menyampaikan permohonan persetujuan penggunaan bahan baru kepada BPJPH apabila akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru);

Format surat permohonan seperti yang terlampir pada **Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru.**

- 2) Pemilik usaha membuat formula/resep produk baku yang akan menjadi acuan/rujukan untuk bagian produksi dalam memproduksi produk (untuk produk yang memiliki formula);

Perusahaan menyimpan dan memelihara bukti pelaksanaannya

D. Produk

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait produk serta identifikasi dan mampu telusur, sebagai berikut:

1. Produk yang disertifikasi halal adalah produk yang didaftarkan ke BPJPH dan disepakati oleh Lembaga Pemeriksa Halal;
2. Menghasilkan produk dari bahan halal dan diproses dengan cara sesuai persyaratan;
3. Fasilitas yang digunakan dan produk yang dihasilkan tidak bercampur dengan proses produksi dan produk yang tidak halal/tidak didaftar kepada BPJPH;
4. Produk yang dihasilkan tidak mengandung nama, bentuk, dan karakteristik/profil sensori yang mengarah kepada produk haram dan/atau produk yang dinyatakan tidak halal berdasarkan ketetapan Fatwa;
5. Menghasilkan produk atau bahan yang aman untuk dikonsumsi;
6. Pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan memperhatikan menggunakan yang bersih dan bebas najis, serta desain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar kemasan produk tidak menyesatkan dan tidak mengarah kepada sesuatu yang diharamkan, serta penyantunan logo halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi;
7. Jika terdapat penambahan dan/atau pengembangan produk diluar yang telah didaftarkan sertifikasi halal, harus dilaporkan kepada BPJPH;
8. Menjamin ketertelusuran kehalalan produk, bahwa produk berasal dari bahan yang memenuhi kriteria bahan, kriteria penggunaan bahan baru dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas (misal catatan pembelian bahan, catatan produksi, dan catatan penjualan).
9. Mendaftarkan setiap ada produk baru retail (eceran) dengan merek yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.
10. Memastikan produk halal tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam, dan tidak memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram; misalnya coklat Valentine, mie setan, minuman rasa bir, roti rasa daging babi, pasta bikini.

E. Pemantauan dan Evaluasi

(ISI NAMA USAHA/PERUSAHAAN) berkomitmen untuk memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal terkait pemantauan dan evaluasi, sebagai berikut:

1. Melakukan pemantauan dan evaluasi menggunakan prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen.

- Audit Internal dan Kaji Ulang Manajemen mengacu pada ketentuan sebagai berikut: Audit internal minimal dilakukan setiap satu tahun sekali dengan cara memeriksa pelaksanaan seluruh prosedur operasional dan mengisi **Form Daftar Periksa Audit Internal** pada **Lampiran**

16. Audit internal dilakukan

- oleh auditor halal internal/tim manajemen halal yang sudah pernah mengikuti pelatihan (eksternal/internal) untuk memantau penerapan SJPH dengan menggunakan Daftar Periksa Audit Internal seperti yang terlampir dalam
 - Audit internal dilakukan oleh personil yang telah mempunyai kompetensi dengan bukti pelatihan yang memadai;
 - Kaji ulang manajemen dilakukan setiap satu tahun sekali untuk mengevaluasi penerapan SJPH. Format risalah kaji ulang manajemen sebagaimana terlampir pada **Lampiran 17. Risalah Kaji Ulang Manajemen**
2. Memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen.
 3. Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH di pelaku usaha dengan kriteria SJPH dan persyaratan sertifikasi (kebijakan dan prosedur), maka akan segera dilakukan tindakan perbaikan. Bukti perbaikan ketidaksesuaian harus disimpan selama masa sertifikat halal berlaku.
 4. Melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen kepada BPJPH dan Lembaga Pemeriksa Halal.

LAMPIRAN

- Foto Dapur Rs.dr Hasri Ainun Habibie





