

The background features a stylized, low-poly illustration of a person with brown hair, wearing a purple long-sleeved shirt and a green hijab, sitting and reading a book. To the left, there is a stack of several books. In the background, a bookshelf with blue and white books is visible. The overall style is soft and illustrative.

SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

Nurullia Febriati

Dasar Hukum

- **Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal**
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
- Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2021 Tentang Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil
- Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal
- Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 13 6 0 Tahun 2 0 2 1 Tentang Bahan Yang Dikecualikan Dari Kewajiban Bersertifikat Halal
- Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 748 Tahun 2021 Tentang Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal
- **Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal**
- Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 78 Tahun 2023 Tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan Dan Minuman Dengan Pengolahan
- Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 77 Tahun 2023 Tentang Pedoman Sertifikasi Halal dalam Pemotongan Hewan ruminansia dan unggas

PENYELENGGARAAN JPH

- Penyelenggaraan JPH di Indonesia merupakan kerja bersama dari semua pihak terkait dalam penguatan pelaksanaan JPH bagi masyarakat domestik dan dunia;
- Regulasi JPH memberikan peran yang luas bagi perguruan Tinggi dalam penyelenggaraan JPH

**Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33
Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal**

PENYELENGGARAAN JPH BERTUJUAN

- a. memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk; dan
- b. meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.

**Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33
Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal**

Definisi -definisi

- Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.
- Label Halal adalah tanda kehalalan suatu Produk.
- Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia.
- Penyelia Halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap PPH.

**Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33
Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal**

Surat Al Baqarah (2) : 168

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطَوَاتِ
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ



Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan. Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.

HALAL :

Halal adalah bahasa Arab yang berarti **diperbolehkan, diterima, diijinkan, dan legal.**

THOYYIB :

“Thoyyib” berarti baik dan aman untuk dikonsumsi

PRODUK YANG WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL

P
R
O
D
U
K

BARANG

a. makanan;
b. minuman;
c. obat;
d. kosmetik;
e. produk kimiawi;
f. produk biologi;
g. produk rekayasa genetik
h. barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan.

Ditetapkan masing-masing jenisnya oleh Menteri setelah berkoordinasi dengan kementerian terkait, Lembaga terkait, dan MUI.

Hanya yang terkait dengan makanan, minuman, obat, atau kosmetik.

Hanya bagi barang yang berasal dan/atau mengandung unsur hewan.

JASA

a. penyembelihan;
b. pengolahan;
c. penyimpanan;
d. pengemasan;
e. pendistribusian;
f. penjualan; dan/atau
g. penyajian.

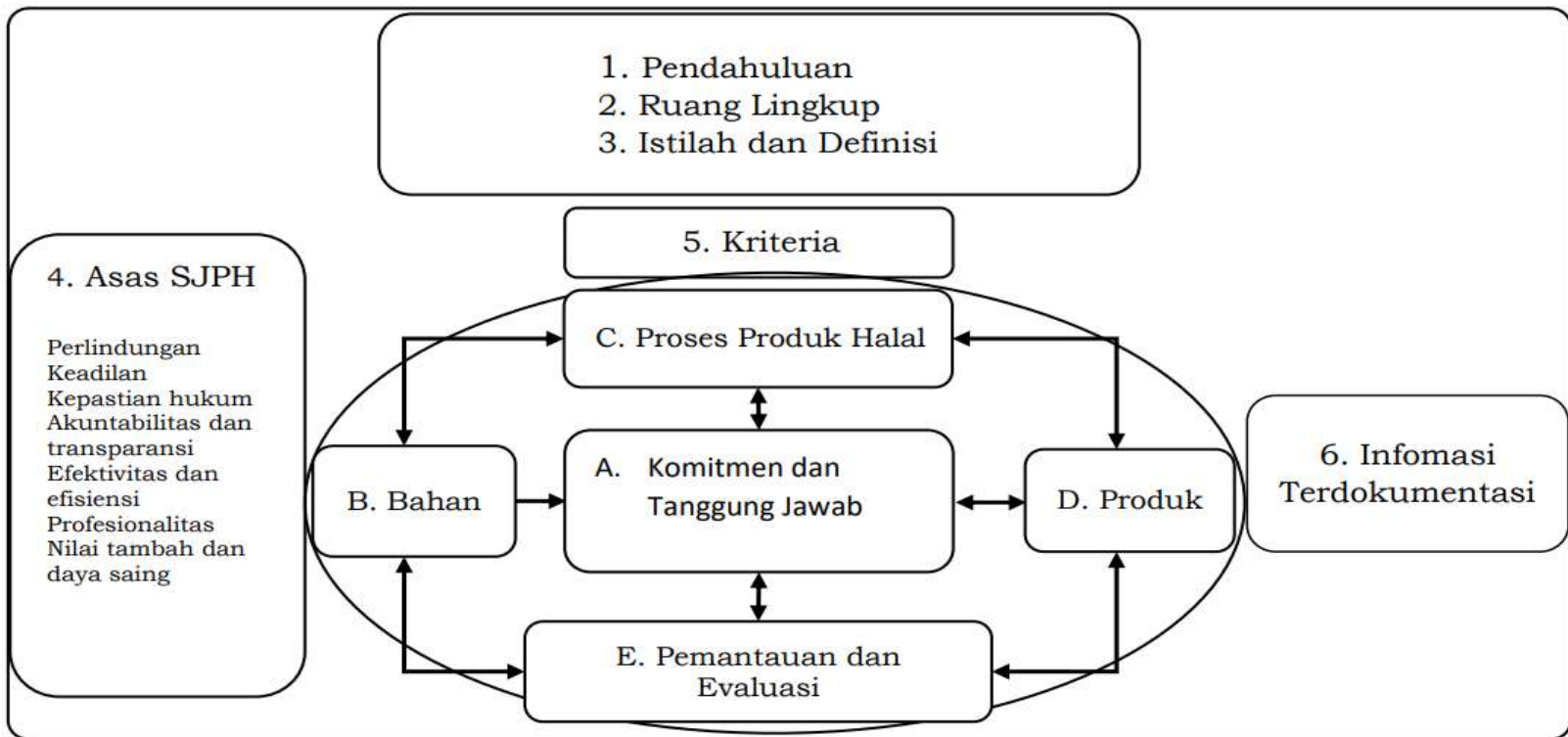
Hanya yang terkait dengan makanan, minuman, obat, atau kosmetik.

KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat Kriteria SJPH adalah ukuran yang menjadi dasar penilaian atau penetapan jaminan produk halal, meliputi lima aspek yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, pemantauan dan evaluasi.

KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

Kriteria SJPH dibangun atas lima kerangka prinsip dasar (arkan al-halal) meliputi Komitmen dan Tanggung Jawab, Bahan, Proses Produk Halal, Produk, Pemantauan dan Evaluasi.



Matriks Kriteria SJPH

1. Komitmen & Tanggungjawab

- 1. Kebijakan Halal
- 2. Tim Manajemen Halal
- 3. Pelatihan

2. Bahan

4. Bahan

3. Proses Produk Halal

- 5. Fasilitas
- 7. Prosedur Aktivitas Kritis
- 9. Penanganan Produk Tdk Memenuhi Kriteria

4. Produk

- 6. Produk
- 8. Mampu Telusur

5. Pemantauan & Evaluasi

- 10. Audit Internal
- 11. Kaji Ulang Manajemen

Tujuan Utama Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Dan Prinsip-prinsipnya

1. Menetapkan persyaratan pada setiap tahapan proses produk halal (dari Bahan, proses, sampai dengan produk akhir) termasuk jasa penyembelihan, penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk, serta penanganannya sesuai syariat Islam.
2. Menetapkan persyaratan dan prosedur dalam kegiatan proses produk halal meliputi komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi.
3. Berlaku untuk semua kategori produk yang wajib bersertifikat halal meliputi barang dan/atau jasa. Kategori barang meliputi makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, dan barang guna. Kategori jasa meliputi penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian yang terkait dengan makanan, minuman, obat, dan kosmetik.
4. Diterapkan pada semua kategori pelaku usaha yang dikenakan kewajiban sertifikasi halal sesuai peraturan perundang–undangan baik untuk pelaku usaha mikro, kecil, menengah, dan besar.

Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal
Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala
Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021
Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

Persyaratan
Sertifikasi HALAL

```
graph LR; A[Persyaratan Sertifikasi HALAL] --> B[Memenuhi kebijakan dan Prosedur sertifikasi HALAL]; A --> C[Memenuhi dan Menerapkan 5 kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)];
```

Memenuhi kebijakan
dan
Prosedur sertifikasi HALAL

Memenuhi dan
Menerapkan 5 kriteria
Sistem Jaminan
Produk Halal (SJPH)

KOMITMEN DAN KEBIJAKAN

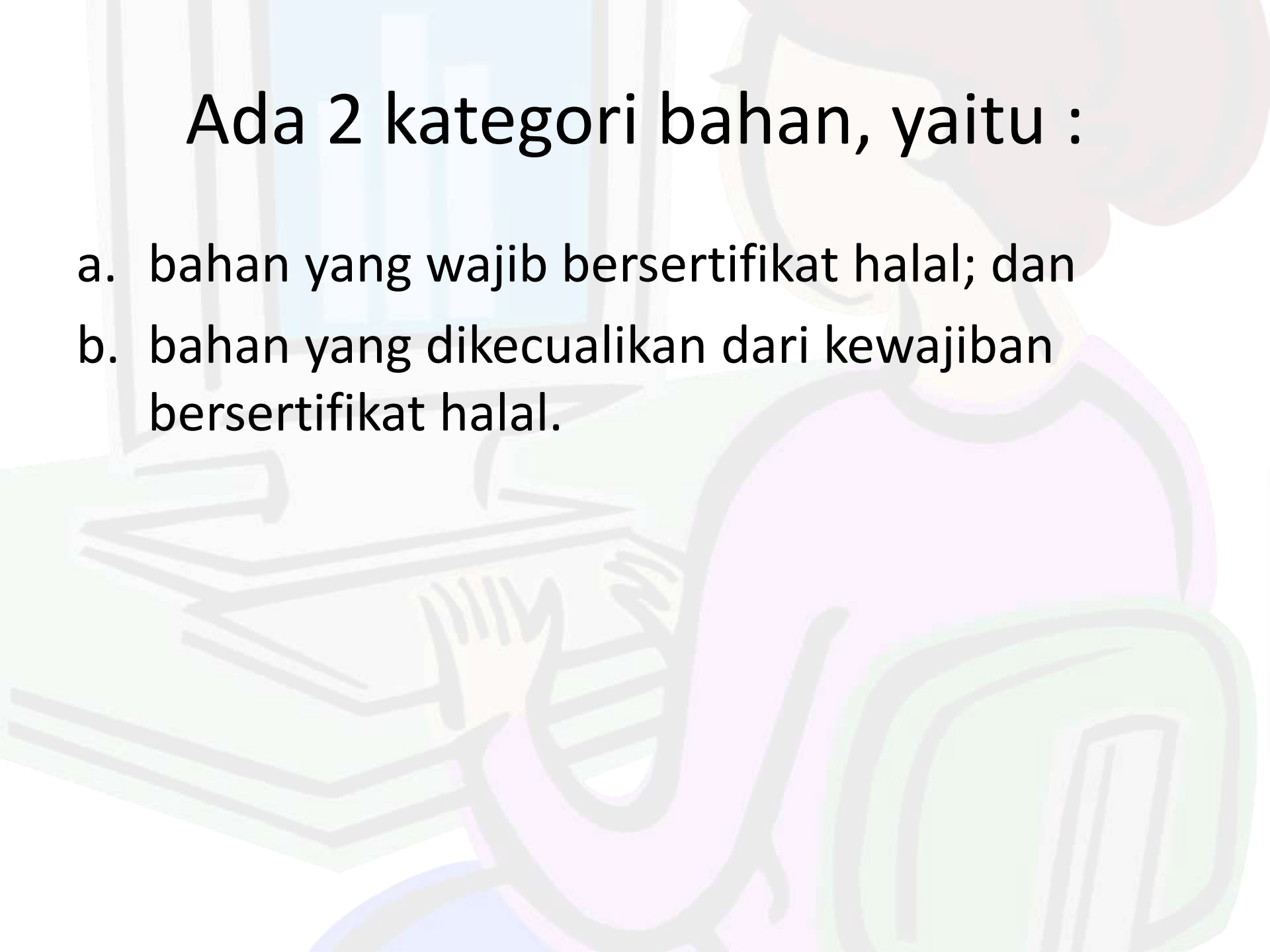
Kebijakan Halal Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis, komitmen Pelaku Usaha untuk menggunakan Bahan halal, memproses produk halal, dan menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal secara berkesinambungan dan konsisten. Kebijakan halal Pelaku Usaha mencakup komitmen untuk melakukan tindakan:

- a. menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH);
- b. mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH);
- c. menggunakan bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (PPH) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
- d. memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh personel dalam organisasi;
- e. mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (stakeholder); dan f. melaksanakan kebijakan halal secara konsisten.

BAHAN

Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH mencakup:

- (a) Bahan baku (raw material);
- (b) Bahan tambahan (additive);
- (c) Bahan penolong (processing aid);
- (d) kemasan, pelumas, grease, sanitizer yang kontak langsung dengan bahan atau produk;
- (e) Bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk; dan
- (f) media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk. Bahan-Bahan tersebut berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.

A faint, stylized background illustration of a person with dark hair, wearing a purple long-sleeved shirt, sitting at a desk and reading a book. Several other books are visible on the desk and in the background.

Ada 2 kategori bahan, yaitu :

- a. bahan yang wajib bersertifikat halal; dan
- b. bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.

SYARAT BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PPH

Bahan yang digunakan dalam PPH wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Bersertifikat halal, kecuali bahan tersebut termasuk dalam kategori bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;
2. Bahan tidak boleh berasal dari:
 - a. babi dan turunannya;
 - b. darah;
 - c. bangkai;
 - d. bagian dari tubuh manusia;
 - e. khamr (minuman beralkohol);
 - f. hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik;
 - g. bahan tidak lazim digunakan di industri, seperti bahan dari hewan bertaring dan berkuku tajam (anjing, tikus, buaya, dan lainnya); dan
 - h. hewan yang dilindungi sesuai ketentuan peraturan perundangundangan.
3. Bahan tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang berasal dari babi atau bahan yang diharamkan (halal dedicated).
4. Bahan tidak bercampur dengan bahan haram atau najis.
5. Bahan yang berasal dari hewan dan produk turunannya harus hewan halal, dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. semua hewan air (yang hanya hidup di air) halal;
 - b. bangkai hewan yang halal adalah bangkai ikan dan belalang; dan
 - c. hewan darat wajib disembelih sesuai syariat Islam dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner (contohnya ayam dan unggas, sapi, kambing dan kerbau, dan lainnya).

SYARAT BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PPH

6. Bahan harus memenuhi persyaratan keamanan dan kesehatan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.
7. Penggunaan mikroba dan produk mikrobial harus sesuai dengan ketentuan berikut:
 - a. mikroba pada dasarnya halal selama tidak membahayakan dan tidak terkena barang najis;
 - b. mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang suci hukumnya halal;
 - c. mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang najis, apabila dapat dipisahkan antara mikroba dan medianya maka hukumnya halal setelah disucikan;
 - d. produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang suci hukumnya halal;
 - e. produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang najis, apabila dapat dipisahkan antara mikroba dan medianya maka hukumnya halal setelah disucikan;
 - f. media pertumbuhan mikroba, bahan tambahan, dan/atau bahan penolong tidak berasal dari babi atau turunannya;
 - g. mikroba dan produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang terkena najis kemudian disucikan secara syar'i (tathhir syar'an), yakni melalui produksi dengan komponen air mutlaq minimal dua qullah (setara dengan 270 liter) hukumnya halal;
 - h. bahan mikrobial yang diperoleh tanpa pemisahan dari media pertumbuhannya, media pertumbuhannya harus menggunakan bahan yang suci dan halal; dan
 - i. bahan mikrobial yang digunakan untuk membuat produk dengan metode rekayasa genetika, maka bahan mikrobial tersebut tidak boleh disisipi oleh gen yang berasal dari babi atau manusia.

SYARAT BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PPH

8. Produk makanan dan minuman yang mengandung alkohol/Etanol harus memenuhi persyaratan dengan ketentuan berikut:

- 1) Minuman beralkohol adalah:
 - a. Minuman yang mengandung etanol dan senyawa lainnya, antara lain, metanol, asetaldehida, dan etil asetat yang dibuat secara fermentasi dengan rekayasa dari berbagai jenis bahan baku nabati yang mengandung karbohidrat, atau
 - b. Minuman yang ditambahkan etanol dan/atau metanol dengan sengaja.
- 2) Produk minuman yang mengandung khamr hukumnya haram;
- 3) Minuman beralkohol yang masuk kategori khamr adalah najis dan hukumnya haram, sedikit ataupun banyak;
- 4) Penggunaan alkohol/etanol hasil industri non khamr (baik merupakan hasil sintesis kimiawi (dari petrokimia ataupun hasil industri fermentasi non khamr) untuk bahan produk makanan hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan;
- 5) Penggunaan alkohol/etanol hasil industri non khamr (baik merupakan hasil sintesis kimiawi (dari petrokimia ataupun hasil industri fermentasi non khamr) untuk bahan produk minuman hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan dan selama kadar alkohol/etanol (C_2H_5OH) pada produk akhir kurang dari 0.5%;
- 6) Etanol yang berasal dari sumber yang lain seperti dari fermentasi singkong, jagung atau molases dapat digunakan sepanjang secara medis tidak membahayakan dan tidak memabukkan;

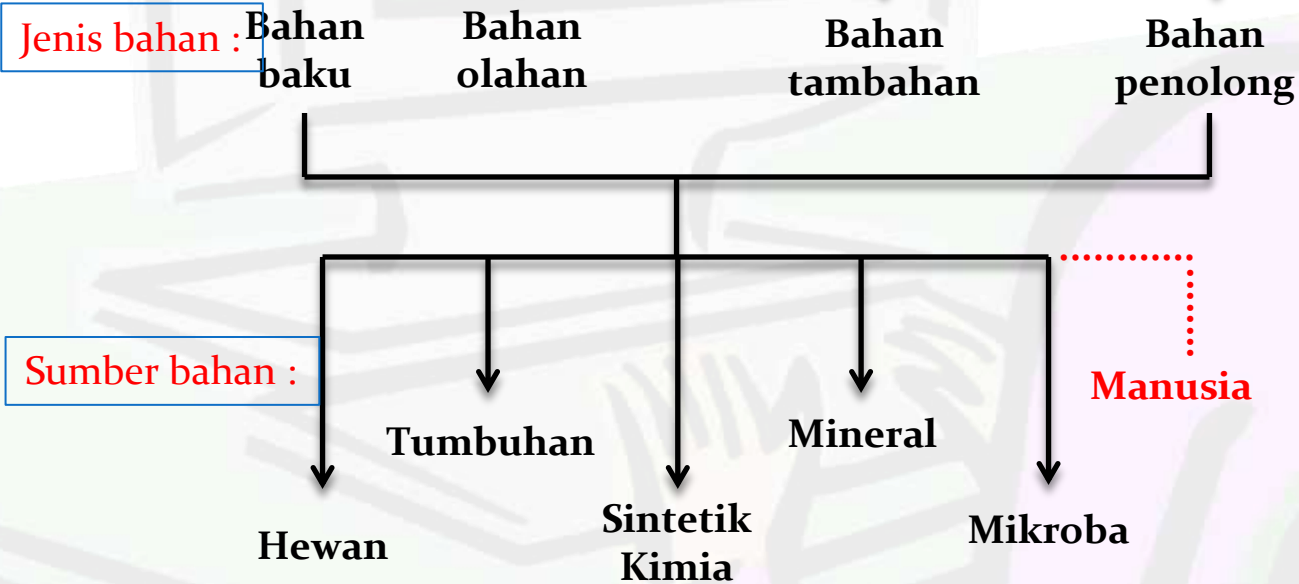
SYARAT BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PPH

- 7) Hasil samping industri khamr (minuman beralkohol) atau turunannya yang berbentuk cair yang dipisahkan secara fisik tidak boleh digunakan;
- 8) Hasil samping industri (minuman beralkohol) atau turunannya yang berbentuk padat, misalnya brewer yeast, boleh digunakan setelah dilakukan proses pencucian yang memenuhi kaidah syar'i (thathhir syar'an);
- 9) Penggunaan produk antara (intermediate product) yang tidak dikonsumsi langsung seperti flavour yang mengandung alkohol/etanol non khamr untuk bahan produk makanan hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan;
- 10) Penggunaan produk antara (intermediate product) yang tidak dikonsumsi langsung seperti flavour yang mengandung alkohol/etanol non khamr untuk bahan produk minuman hukumnya mubah, apabila secara medis tidak membahayakan dan selama kadar alkohol/etanol (C_2H_5OH) pada produk akhir kurang dari 0.5%;
- 11) Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol minimal 0.5%, hukumnya haram;
- 12) Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5%, hukumnya halal jika secara medis tidak membahayakan;
- 13) Produk minuman non fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5% yang bukan berasal dari khamr hukumnya halal, apabila secara medis tidak membahayakan, seperti minuman ringan yang ditambahkan flavour yang mengandung alkohol/etanol;

SYARAT BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PPH

- 14) Produk makanan hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol hukumnya halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan. Fatwa tentang Produk Makanan dan Minuman yang mengandung Alkohol/Etanol;
- 15) Produk makanan hasil fermentasi dengan penambahan alkohol/etanol non khamr hukumnya halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan;
- 16) Vinegar/cuka yang berasal dari khamr baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa, hukumnya halal dan suci;
- 17) Produk makanan hasil fermentasi susu berbentuk pasta/padat yang mengandung alkohol/etanol adalah halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan;
- 18) Produk makanan yang ditambahkan khamr adalah haram; dan
- 19) Penggunaan alkohol/etanol yang bukan berasal dari industri khamr (baik merupakan hasil sintesis kimiawi [dari petrokimia] ataupun hasil industri fermentasi non khamr) untuk bahan obat-obatan cair ataupun non cair hukumnya boleh dengan syarat: 1) tidak membahayakan kesehatan; 2) tidak ada penyalahgunaan; 3) aman dan sesuai dosis; dan 4) tidak digunakan secara sengaja untuk membuat mabuk.

BAHAN
untuk
Membuat Produk

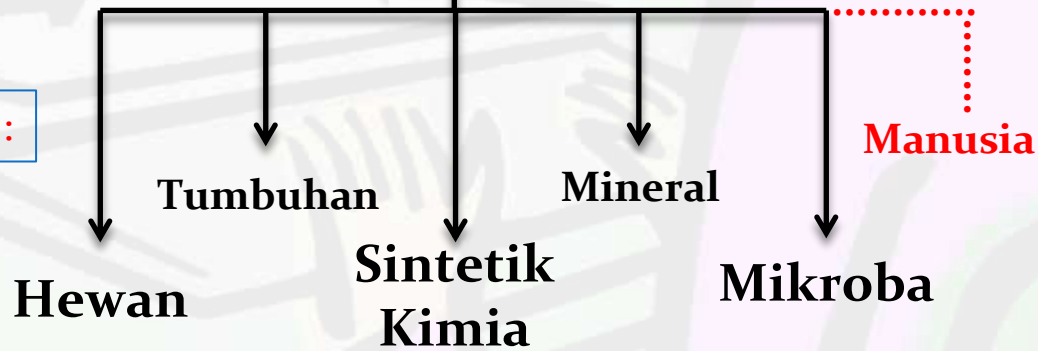


BAHAN
untuk
Membuat Produk Pangan

Jenis bahan :



Sumber bahan :



BAHAN
untuk
Membuat
Produk Obat

Jenis bahan: Bahan Aktif, Bahan Eksipien, Bahan Kemasan

Sumber bahan:

Hewan, Tumbuhan, Sintetik Kimia, Mineral, Mikroba, Manusia

Bahan Dari Tumbuhan

Pada dasarnya “**halal**”, kecuali yang memabukkan dan / atau membahayakan bagi orang yang mengkonsumsinya, atau bahan yang dalam proses produksinya menggunakan bahan tambahan atau bahan penolong proses yang Haram

Contoh :

- Gula pasir (refine)/ sukrosa
- Minyak tumbuhan
- Vitamin C
- Tepung terigu
- Oleoresin
- Khamr
- Inulin
- dll

BAHAN dari Hewan

Contoh :

- Gelatin
- Selangong sosis
- Gliserin (Gliserol)
- Sistein
- Civeton, Castorium
- Insulin
- Lard, Tallow, Pork, Porcine
- dll

Pada dasarnya “halal”, kecuali yang diharamkan menurut syariat Islam

Yang di haramkan :

- a. Babi
- b. Bangkai
- c. Darah
- d. Hewan yang disembelih tidak sesuai syariat Islam

Hewan yang digunakan dalam PPH wajib disembelih sesuai syariat Islam dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan & kesehatan veteriner

Bahan yang merupakan **senyawa kimia murni** dan / atau **Mineral** pada dasarnya "**halal**", kecuali dalam proses produksinya menggunakan bahan yang haram,

Contoh :

Vitamin C, E

Acesulfam-K

Garam

Trikalsium fosfat

dll

Bahan yang berasal dari **mikroba** (bakteri, Jamur, Kapang) "**diharamkan**", jika pada **proses pertumbuhan mikrobanya** dan / atau **pembuatannya tercampur, terkandung, dan / atau terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan.**

Contoh :

**MSG, Aspartam, IMP, GMP, Antibiotik, Vitamin, Enzim, Protein, asam sitrat,
Vaksin dll
Insulin, buah-sayuran GMO
Botox**

Bahan / Atau Produk yang Berasal dari Organ Tubuh Manusia

QS Al-Isra, (17) : 70

وَلَقَدْ كَرَّمْنَا بَنِي آدَمَ وَحَمَلْنَاهُمْ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ وَرَزَقْنَاهُمْ
مِّنَ الطَّيِّبَاتِ وَفَضَّلْنَاهُمْ عَلَى كَثِيرٍ مِّمَّنْ خَلَقْنَا تَفْضِيلًا

Dan sesungguhnya telah Kami muliakan anak-anak Adam, Kami angkut mereka di daratan dan di lautan, Kami beri mereka rezeki dari yang baik-baik dan Kami lebihkan mereka dengan kelebihan yang sempurna atas kebanyakan makhluk yang telah Kami ciptakan.

Contoh :

L-Sistein, Plasenta, Human Serum Albumin

BAHAN untuk Membuat Produk

Jenis bahan :

Bahan baku

Bahan olahan

Bahan tambahan

Sumber bahan :

Hewan

Tumbuhan

Sintetik
Kimia

Mineral

Mikroba

Ketentuan Bahan

UU 33 Tahun 2014 Pasal 17-20

Bahan yang digunakan dalam PPH (Proses Produk Halal) terdiri atas:

1. bahan baku,
2. bahan olahan,
3. bahan tambahan, dan
4. bahan penolong.

Bahan dimaksud berasal dari:

1. hewan;
2. tumbuhan;
3. mikroba; atau
4. bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.



Ketentuan Bahan

Bahan yang digunakan dalam proses produk halal terdiri atas:

1. Bahan baku

Adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan produk di mana bahan sepenuhnya terlihat dalam produk jadi (atau merupakan bagian terbesar dari bentuk barang)

2. Bahan olahan

Adalah bahan hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu

3. Bahan tambahan

Adalah bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam jumlah kecil dengan tujuan untuk memperbaiki penampakan, cita rasa, tekstur, dan memperpanjang daya simpan serta dapat meningkatkan nilai gizi seperti protein, mineral dan vitamin.

4. Bahan penolong

Ketentuan Bahan

Bahan yang digunakan dalam proses produk halal berasal dari:

1. Hewan;

Bahan yang berasal dari hewan pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat, meliputi bangkai, darah, babi, dan/atau hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.

2. Tumbuhan;

Bahan yang berasal dari tumbuhan pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan dan/atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya.

3. Mikroba dan/atau bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.

Bahan yang berasal dari mikroba dan Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik diharamkan jika proses

Ketentuan Bahan yang Diharamkan Sesuai Fatwa MUI

1. Babi, anjing, dan turunannya.
2. Hewan yang disembelih tidak sesuai syariat Islam.
3. Bangkai kecuali ikan dan belalang.
4. Hewan darat bertaring panjang atau memiliki gading yang digunakan untuk membunuh mangsa atau bertahan diri seperti beruang, gajah, monyet dan sejenisnya, serigala, singa, harimau, macan kumbang, kucing, tupai, musang, buaya, dan alligator.
5. Burung buas dengan cakar tajam seperti elang, burung bangkai gagak, dan burung hantu.
6. Hewan hama dan hewan berbisa seperti, kelabang, kalajengking, ular, tawon, tikus dan hewan sejenisnya.
7. Hewan menjijikkan seperti kadal, siput, serangga, dan larva serta hewan sejenis lainnya.
8. Hewan (termasuk burung dan serangga) yang dilarang untuk

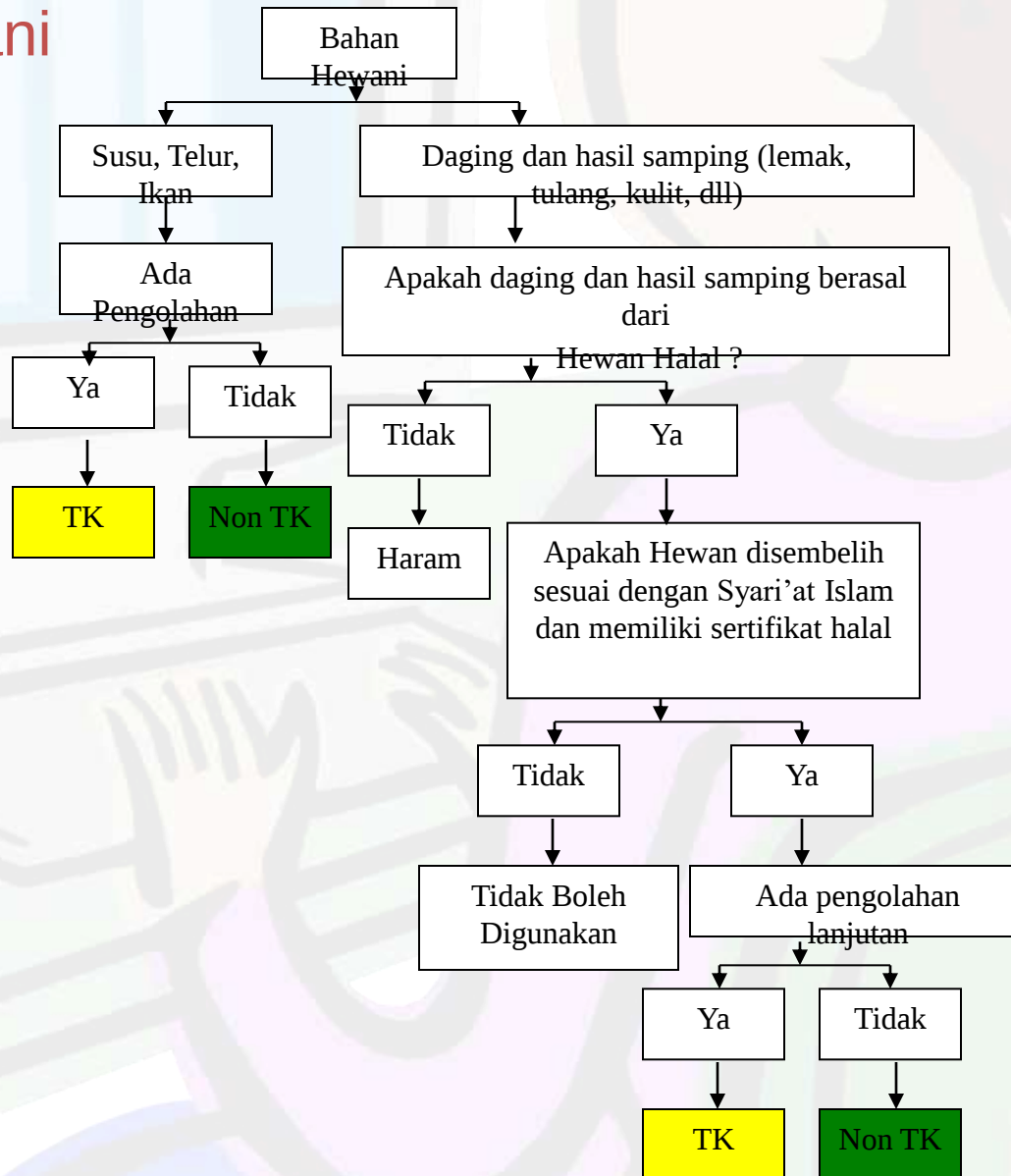
Ketentuan Bahan yang Diharamkan Sesuai Fatwa MUI

10. Hewan yang mati lemas, hewan yang tercekik, hewan yang terpukul, hewan yang kena timpa (*Nathihah*), hewan yang jatuh (*Mutaradiyah*), hewan yang ditanduk, hewan yang dipukul secara keras (*Mawquzah*), dan hewan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat disembelih sesuai syariat Islam.
11. Hewan ternak yang sengaja dan terus-menerus diberi makan dengan bahan berbahaya atau pakan najis.
12. Semua jenis hewan air yang beracun dan berbahaya terhadap kesehatan.
13. Semua jenis hewan amfibi.
14. Tumbuhan dan turunannya yang berbahaya dan mengandung racun.
15. Semua jenis darah dan produk turunannya, serta semua cairan dan benda yang dikeluarkan dari tubuh manusia atau hewan seperti urin, plasenta, kotoran, muntahan, nanah, sperma, dan sel telur.
25. Madu, *bee pollen*, *royal jelly* yang berasal dari sari tumbuhan yang **beracun dan berbahaya**.
26. Bahan yang berasal dari industri khamr atau mengandung khamr.
27. Mikroorganisme yang diproduksi menggunakan kultur media yang berasal dari Bahan tidak halal.

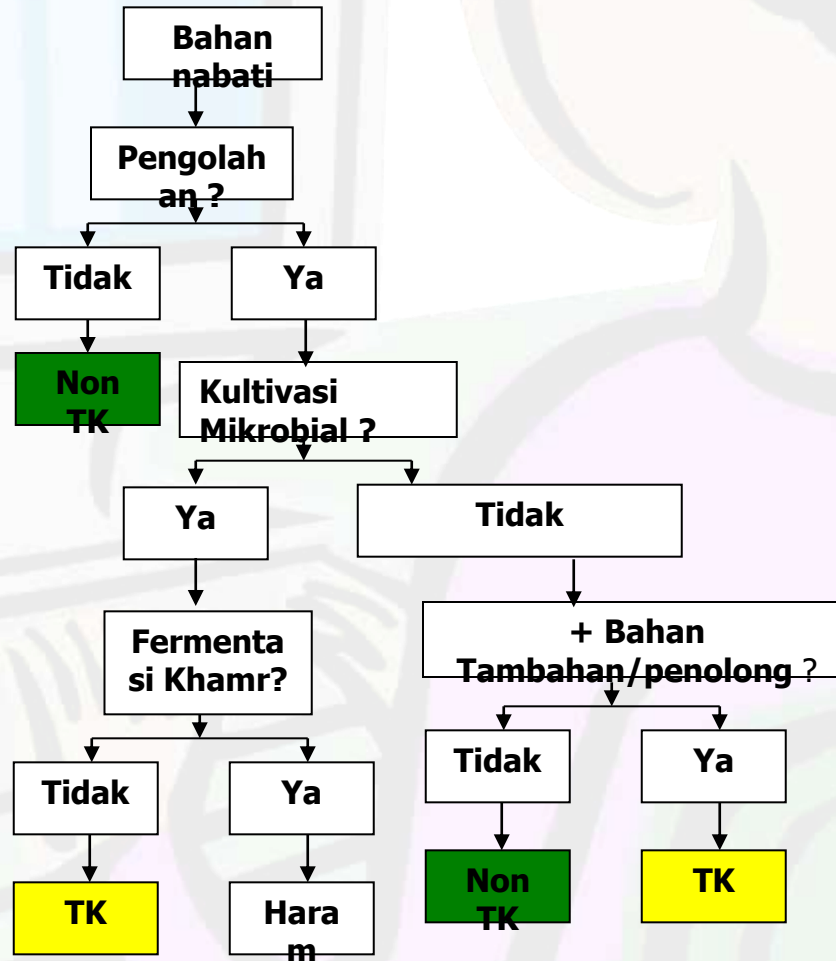
Identifikasi titik kritis

- Yang dimaksud titik kritis utama adalah tempat yang paling sering muncul sebagai penyebab masuknya bahan haram/najis ke dalam produk
 - Bahan
 - Proses produksi
 - Penyimpanan
 - pengangkutan

Identifikasi Titik Kritis Bahan Hewani



Identifikasi Titik Kritis Bahan Nabati



Ketentuan Bahan

Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Pasal 62



Daftar produk dan bahan yang digunakan dalam proses produk halal harus merupakan produk dan bahan halal yang dibuktikan dengan **Sertifikat Halal**.

Ketentuan tersebut tidak diperlukan bagi bahan yang:

1. Berasal dari alam berupa tumbuhan dan bahan tambang tanpa melalui proses pengolahan;
2. Dikategorikan tidak berisiko mengandung Bahan yang diharamkan;
3. Tidak tergolong berbahaya serta tidak bersinggungan dengan bahan haram

Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019

Daftar produk dan bahan yang digunakan harus merupakan produk dan bahan halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal, kecuali bagi bahan yang:

- a. Berasal dari alam tanpa melalui proses pengolahan
- b. Dikategorikan tidak berisiko mengandung bahan yang diharamkan

Proses Produk Halal (PPH)

Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk.

Ruang Lingkup : Proses Produk Halal (PPH)

1. Lokasi, Tempat dan Alat Proses Produk Halal
2. Lokasi, Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyembelihan
3. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pengolahan Industri Pengolahan
4. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyimpanan
5. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pengemasan
6. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pendistribusian
7. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penjualan
8. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyajian
9. Pendistribusian, Penjualan, dan Penyajian Produk yang Berasal dari Hewan dan non Hewan
10. Prosedur penerapan SJPH

Produk

- Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.
- Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.

PARADIGMA PRODUK



LAYAK untuk dikonsumsi manusia

AMAN untuk dikonsumsi manusia

HALAL untuk dikonsumsi manusia

**KEPUASAN/KEBUTUHAN
KONSUMEN**

Keamanan dan Kehalalan Produk



Pangan segar, pangan olahan, pangan siap saji, dan pangan jajanan



TERCEMAR BAHAYA BIOLOGIS



TERCEMAR BAHAYA KIMIA



TERCEMAR BAHAYA FISIK

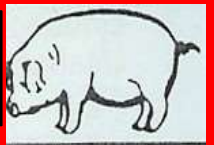


Pangan Menjadi
Tidak **Aman** & Tidak
Halal untuk
dikonsumsi Jika:

Tercemar bahan-bahan yang tidak halal?

Diproses dengan cara-cara yang tidak halal

MENGANDUNG BABI



Bahaya Biologis



- Karena mikroba (bakteri, jamur, virus, dll) → Akibat rendahnya kondisi hygiene sanitasi produksi pangan



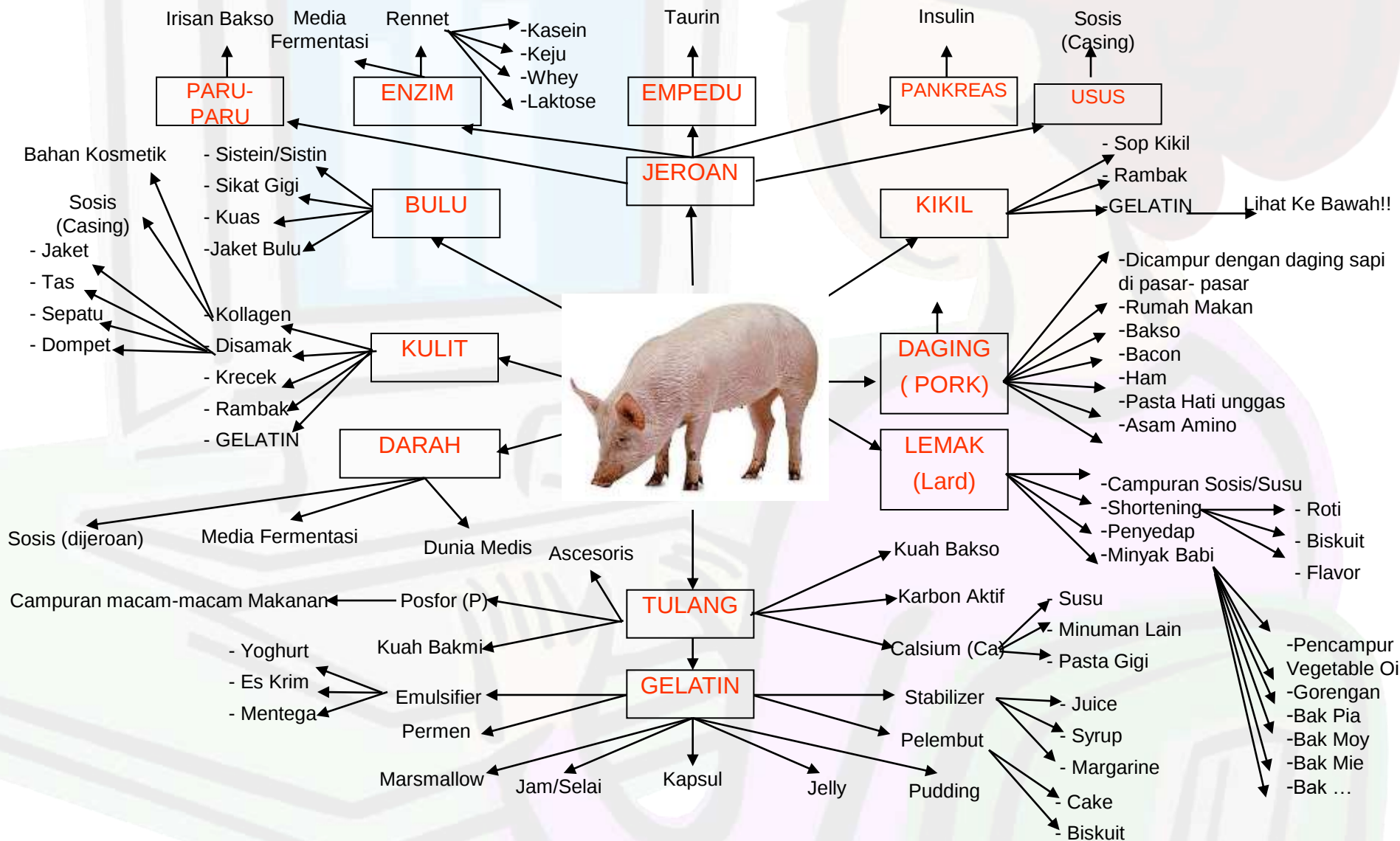
- Karena binatang (tikus, kecoa, lalat, dll) → Akibat proses produksi yang tidak sesuai standar kesehatan pangan



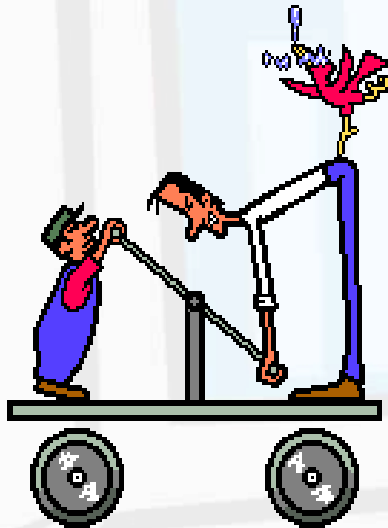
Bahaya Fisik

Benda asing seperti rambut, kuku, perhiasan, serangga mati, batu atau kerikil, potongan kayu, pecahan kaca dan lain sebagainya bisa masuk ke dalam makanan jika proses pengolahan pangan dan penjualannya kurang memperhatikan aspek keamanan pangan





BABI & PRODUK TURUNANNYA



Titik Kritis Pada Pembuatan Produk Bakeri

Jenis Produk	Bahan Baku	Bahan Tambahan / Penolong
Roti	Tepung terigu, gula, air	Garam, ragi*, susu, mentega, telur, emulsifier*, <i>dough improver</i> , malt, aroma*, bahan pengisi (untuk roti isi)*, dan sebagainya
Biskuit	Tepung terigu / tepung lain, gula, air	Shortening*, minyak / lemak*, emulsifier*, telur, bahan pengembang, pewarna, aroma*, susu, garam, soda kue, coklat, lesitin, dan sebagainya
Cake	Tepung terigu / tepung lain, gula, air	Mentega, telur, bahan pengembang, shortening*, aroma*

Bahan Kritis Pada Produk Pangan

1. Produk Kripik tempe, produk kripik lain, snack dan produk yang digoreng lainnya
 - A. Minyak goreng
 - B. MSG (vitsin) (jika menggunakan)
 - C. Tepung terigu (jika menggunakan)
 - D. Berbagai bumbu seperti perasa barbeque, perasa ayam,dsb)
2. Produk Terasi
 - Penggunaan pewarna bukan untuk makanan tdk boleh
3. Kecap
 - MSG (vitsin), bumbu pelezat lain

Ketentuan Produk yang Tidak Dapat Diajukan Sertifikasi Halalnya

1. Nama produk yang mengandung nama minuman keras, contoh *rootbeer*, es krim rasa rhum raisin, bir 0% alkohol.
2. Nama produk yang mengandung nama babi dan anjing serta turunannya, seperti babi panggang, babi goreng, beef bacon, hamburger, hotdog.
3. Nama produk yang mengandung nama setan seperti rawon setan, es pocong, mi ayam kuntilanak.
4. Nama produk yang mengarah kepada hal-hal yang menimbulkan kekufuran dan kebatilan, atau ritual/perayaan yang tidak sesuai dengan syariat Islam
5. Nama produk yang mengandung kata-kata yang mengandung unsur pornografi.
6. Produk dengan karakteristik/profil sensori yang memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan ketetapan fatwa.
7. Produk atau bahan tidak aman untuk dikonsumsi.

Pemantauan dan Evaluasi

- Pelaku Usaha harus melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH;
- Pelaku Usaha harus melakukan kaji ulang manajemen untuk mengevaluasi penerapan SJPH;
- Pelaku Usaha harus memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen;
- Pelaku Usaha harus memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen; dan
- Pelaku Usaha harus melaporkan hasil audit internal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.
- Pelaku Usaha harus melaporkan daftar komposisi bahan dan PPH setiap 6 (enam) bulan sekali kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Berikut daftarnya, dilansir dari laman resmi Halal MUI, Rabu (1/9/2021).

1. Pig: seekor babi muda, berat kurang dari 50kg.
2. Pork: daging babi dalam masakan.
3. Swine: istilah untuk keseluruhan kumpulan spesies babi.
4. Hog: babi dewasa, berat melebihi 50kg.
5. Boar: babi liar/celeng/babi hutan
6. Lard: lemak babi untuk membuat minyak masak dan sabun.
7. Bacon: daging hewan yang di-slice, terutama babi.
8. Ham: daging pada bagian paha babi.
9. Sow: babi betina dewasa.
10. Sow milk: susu babi
11. Porcine: sesuatu yang berkaitan atau berasal dari babi, banyak ditemukan di obat-obatan.
12. Bak: daging babi dalam Bahasa Tiongkok.
13. Char Siu: daging babi panggang (barbeque).
14. Cu Nyuk: daging babi dalam Bahasa Khek/Hakka.
15. Zhu Rou: daging babi dalam Bahasa Mandarin.
16. Dwaeeji: daging babi dalam Bahasa Korea.
17. Tonkatsu: irisan daging babi dalam kuliner Jepang.
18. Tonkotsu: ramen yang dilengkapi dengan daging babi.
19. Yakibuta: babi panggang dalam Bahasa Jepang.
20. Nuraniku: daging babi dalam Bahasa Jepang.
21. Nibuta: hidangan dari Pundak babi di Jepang.
22. B2: sebutan makanan yang berbahan babi di Indonesia.
23. Khinzir: babi dalam Bahasa Arab dan Melayu.
24. Kakuni: makanan dari perut babi rebus dalam kuliner Jepang.
25. Baikwat: iga babi

A stylized illustration of a person with short brown hair, wearing a pink long-sleeved shirt, sitting at a desk. Their hands are on a keyboard. In the background, there is a window with a blue frame and white vertical bars, and a stack of books on the desk. The entire image has a light, faded appearance.

TERIMAKASIH