



BAHAN DAN TITIK KRITIS KEHALALAN

Nurullia Febriati, S.Pt., M.Si

Pokok Bahasan

Bahan dan titik kritis kehalalan

1. Bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kemasan yang relevan
2. Dokumen pendukung bahan dan pengendalian pemasok
3. Analisis risiko/titik kritis kehalalan

TITIK KRITIS KEHALALAN

Titik kritis kehalalan menurut BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) adalah setiap tahapan atau unsur dalam Proses Produk Halal (PPH) mulai dari penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, hingga pendistribusian yang berpotensi membuat suatu produk menjadi tidak halal atau najis.

TITIK KRITIS KEHALALAN BERDASARKAN REGULASI DAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)

Titik Kritis pada Bahan

1. **Bahan Hewani:** Daging, tulang, kulit, lemak, gelatin, kolagen, dan derivatnya. Kritis karena jenis hewannya (apakah babi atau hewan halal) dan cara penyembelihannya apakah sesuai syariat Islam.
2. **Bahan Nabati & Mikrobial:** Ragi, enzim, dan mikroorganisme. Kritis jika media pertumbuhan atau nutrisi mikrobanya berasal dari bahan haram (seperti pepton dari babi atau darah).
3. **Bahan Tambahan & Penolong:** Bahan pengawet, pewarna, perasa, hingga enzim (biokatalisator). Kritis karena asal-usul zat kimia atau ekstrak yang digunakan.
4. **Kemasan, Pelumas, dan Pencuci:** Plastik kemasan, pelumas mesin jahit/produksi, serta bahan pembersih/sanitizer yang bersentuhan langsung dengan produk. Kritis jika mengandung unsur hewani haram atau najis.

TITIK KRITIS KEHALALAN BERDASARKAN REGULASI DAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)

Titik Kritis pada Proses Produksi

- **Penyembelihan:** Merupakan satu-satunya proses yang lokasi, peralatan, dan juru sembelihnya wajib memenuhi syariat Islam serta terpisah secara mutlak dari hewan non-halal.
- **Pengolahan & Pencampuran:** Potensi kontaminasi silang antara bahan halal dan non-halal di dalam satu fasilitas atau menggunakan peralatan yang tidak bersih dari najis.
- **Penyimpanan & Distribusi:** Gudang atau alat angkut yang pernah dipakai untuk produk tidak halal dan tidak melalui proses pencucian (sertifikasi *sanitasi*) yang benar.

TITIK KRITIS KEHALALAN BERDASARKAN REGULASI DAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)

Titik Kritis pada Proses Produksi

- **Penyembelihan:** Merupakan satu-satunya proses yang lokasi, peralatan, dan juru sembelihnya wajib memenuhi syariat Islam serta terpisah secara mutlak dari hewan non-halal.
- **Pengolahan & Pencampuran:** Potensi kontaminasi silang antara bahan halal dan non-halal di dalam satu fasilitas atau menggunakan peralatan yang tidak bersih dari najis.
- **Penyimpanan & Distribusi:** Gudang atau alat angkut yang pernah dipakai untuk produk tidak halal dan tidak melalui proses pencucian (sertifikasi *sanitasi*) yang benar.

PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN

Titik kritis pada makanan dan minuman umumnya terletak pada bahan baku hewani, bahan turunan (*derivat*), serta bahan tambahan pangan (BTP).

- **Daging Sapi/Ayam:** Kritis pada aspek **cara penyembelihan** (apakah disembelih oleh Juru Sembelih Halal sesuai syariat) dan pemisahan fasilitas dari daging babi.
- **Kue, Roti, & Es Krim:** Kritis pada penggunaan **gelatin** (sebagai pengental, sering kali berasal dari babi/sapi non-halal) dan **shortening/mentega** (apakah menggunakan lemak hewan atau nabati).
- **Permen & Jelly:** Kritis pada penggunaan **perasa (flavoring)** yang menggunakan pelarut alkohol (*etanol*) di atas batas aman atau bahan pengemulsi (*emulsifier*) berkode E-number yang berbasis lemak hewani.
- **Minuman Fermentasi:** Kritis pada **kadar alkohol/etanol** hasil fermentasi dan media pertumbuhan mikroba (apakah media mengandung unsur najis).

PRODUK KOSMETIK

Kosmetik sering kali menggunakan bahan aktif atau bahan pembawa yang berasal dari ekstraksi hewan atau plasenta.

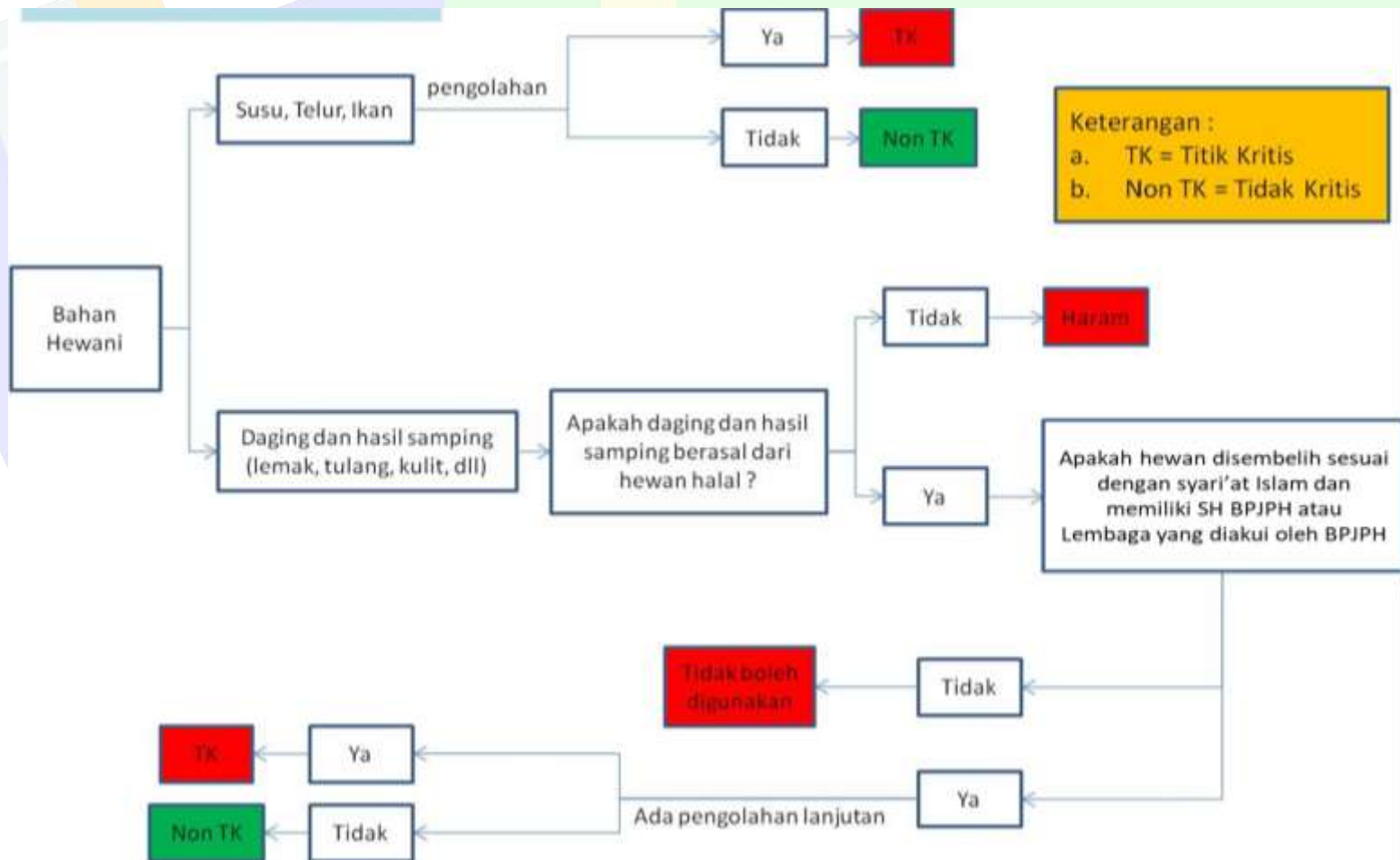
- **Lipstik & Krim Wajah:** Kritis pada penggunaan **kolagen** dan **plasenta** (sering diambil dari hewan atau manusia, yang keduanya haram digunakan dalam kosmetik halal).
- **Kuas Makeup:** Kritis pada **jenis bulu** yang digunakan. Bulu babi (*boar bristle*) sering dipakai karena teksturnya, dan hukumnya najis mutlak.
- **Losion & Pelembap:** Kritis pada penggunaan **asam stearat (stearic acid)** dan **gliserin** yang bisa diekstrak dari lemak hewani.
- **Produk Anti-Aging:** Kritis pada penggunaan **enzim** atau **asam hialuronat** yang diproduksi melalui media mikrobial yang belum jelas kehalalan nutrisinya.

PRODUK BARANG GUNAAN

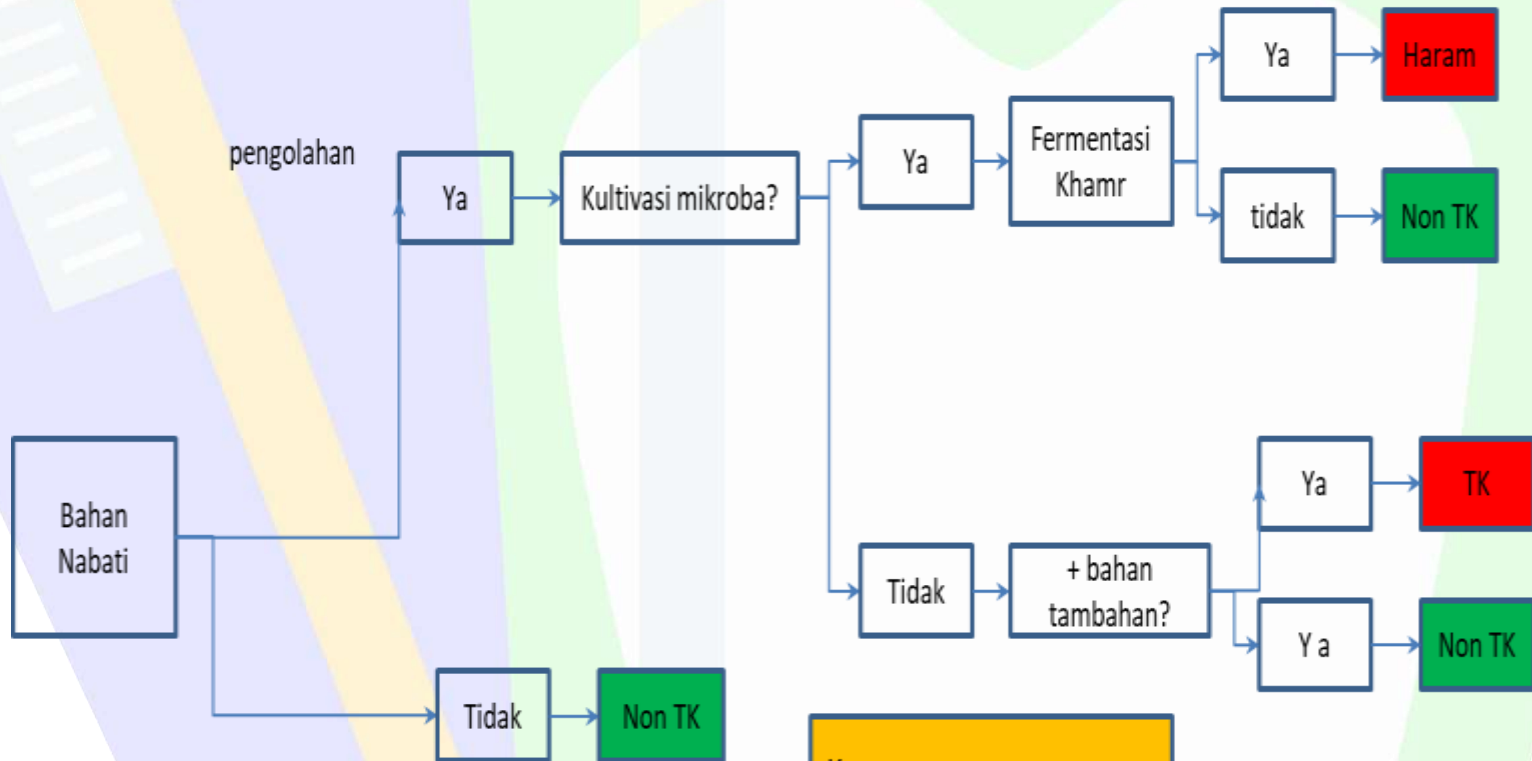
Barang gunaam adalah barang yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat (misalnya sandang, kulit, dan aksesoris). Berdasarkan aturan BPJPH, titik kritisnya meliputi:

- **Jaket, Sepatu, & Tas Kulit:** Kritis pada **asal hewan kulit** tersebut (apakah dari kulit babi atau hewan halal yang disembelih).
- **Pakaian & Kain Sutra/Wol:** Kritis pada **zat warna** dan **pelumas mesin** (*spinning oil*) yang digunakan saat proses tenun, apakah mengandung unsur lemak hewani.
- **Piring & Gelas Keramik:** Kritis pada bahan campuran **bone china**, yaitu jenis keramik yang menggunakan campuran **abu tulang hewan** agar lebih kokoh dan transparan. Tulang tersebut harus dipastikan bukan dari babi atau hewan yang tidak disembelih secara syar'i.
- **Kuas Cat & Kuas Kue:** Sama seperti kuas kosmetik, kritis pada **bulu hewan** yang digunakan sebagai bahan baku kuasnya.

TAHAPAN IDENTIFIKASI TITIK KRITIS PRODUK MAKANAN HALAL



TAHAPAN IDENTIFIKASI TITIK KRITIS PRODUK MAKANAN HALAL



Keterangan :

a. TK = Titik Kritis

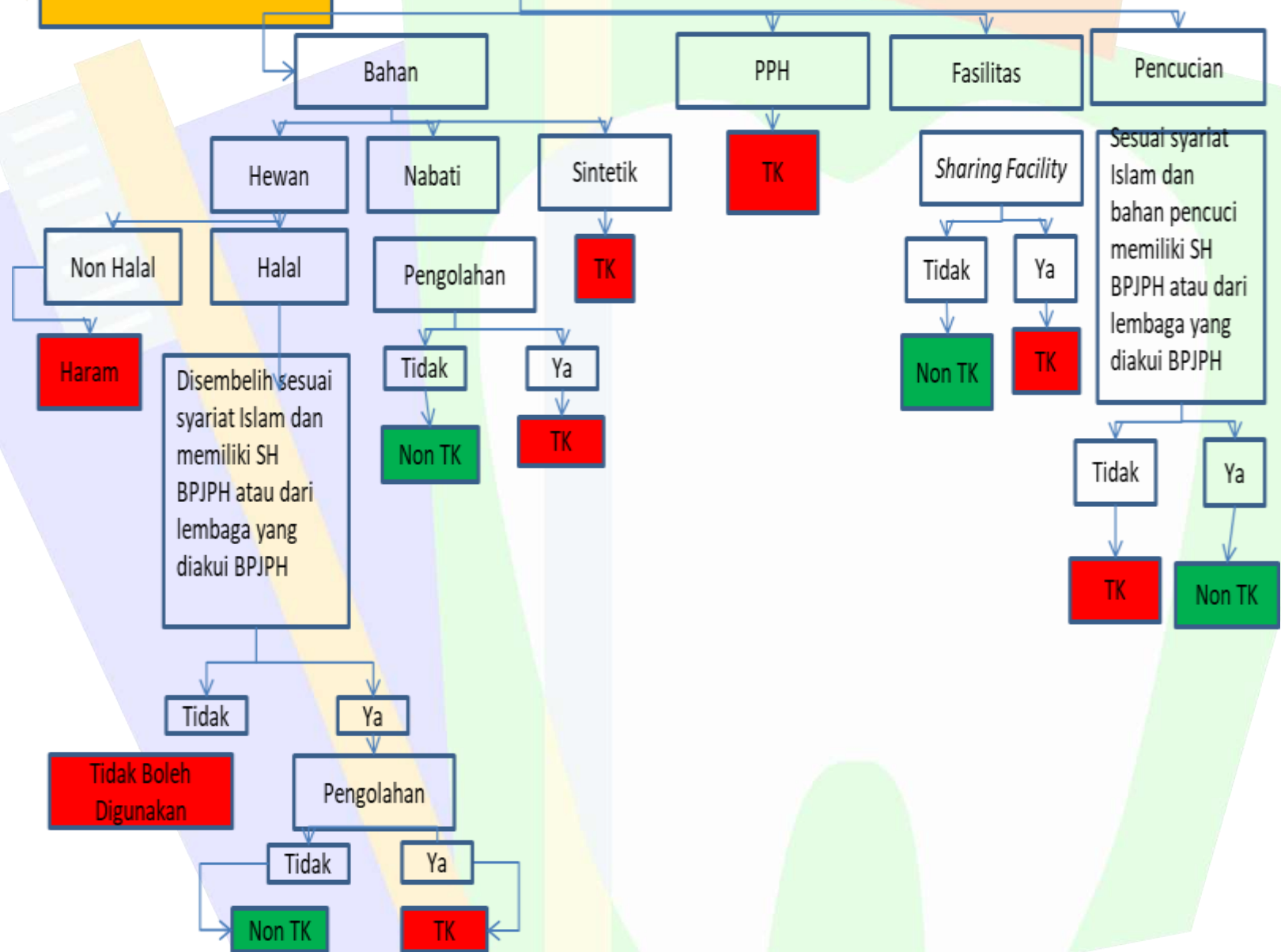
b. Non TK = Tidak Kritis

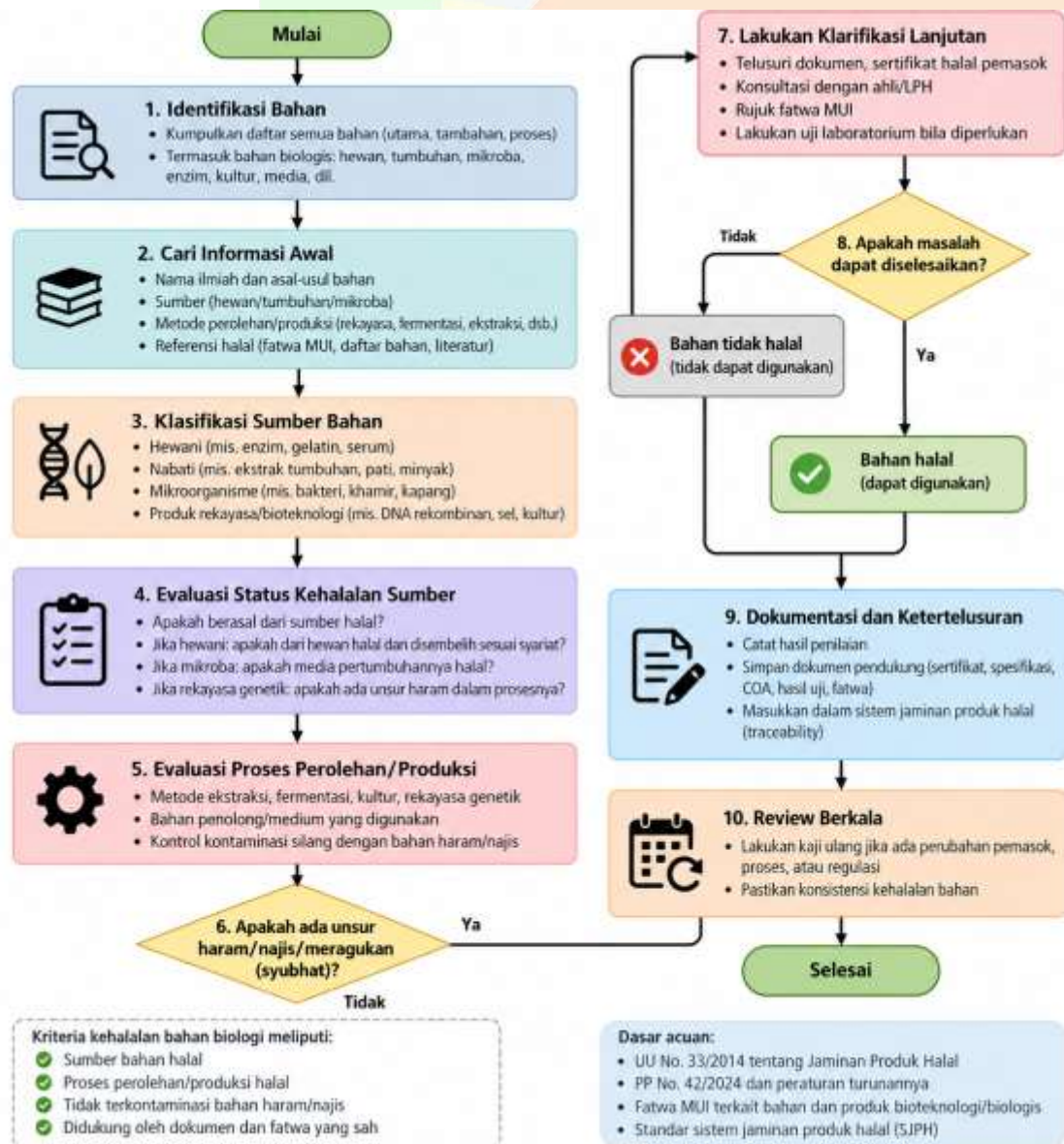
Keterangan :

a. TK = Titik Kritis

b. Non TK = Tidak Kritis

Evaluasi Produk Pangan Halal





The background features a collage of overlapping geometric shapes in various colors: light green, light blue, light orange, and light purple. A large, white, cloud-like shape is centered in the background. In the top left corner, there are several small, yellow, triangular shapes resembling sun rays. A white, rectangular shape with horizontal lines is also visible on the left side.

TERIMA KASIH