

LAPORAN PENGABDIAN MASYARAKAT

**SOSIALISASI DAN PENDAMPINGAN
SISTEM JAMINAN HALAL (HAS 23000) BAGI USAHA KECIL
MENENGAH PANGAN DAN KULINER DI BOGOR RAYA**

Dr. Ir. Zulfiandri, MSi



**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS ESA UNGGUL**

JAKARTA

2020

I. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Indonesia telah memiliki regulasi terkait produk halal. Undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal berisikan kewajiban semua produk yang beredar di kawasan Republik Indonesia harus memiliki sertifikat halal, kecuali yang ada keterangan tidak halal di kemasannya. Peraturan ini berlaku mulai 17 Oktober 2019. Undang-undang ini mengamanatkan pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Wewenangnya untuk merumuskan dan menetapkan kebijakan jaminan produk halal, norma, standar, prosedur, dan kriteria jaminan produk halal. Kewenangan lainnya adalah menerbitkan dan mencabut sertifikat halal, label halal pada produk, mendaftarkan sertifikat halal pada produk luar negeri, mengakreditasi lembaga pemeriksa halal, mendaftarkan auditor halal, melakukan pengawasan terhadap jaminan produk halal, membina auditor halal, dan bekerja sama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan jaminan produk halal.

Regulasi terkait produk halal juga terdapat pada UU Pangan, PP Label dan Iklan Pangan, serta UU Perlindungan Konsumen. Selain itu ada juga UU Standar dan Penilaian Kesesuaian (SPK) Nomor 20 Tahun 2014 yang memungkinkan dikolaborasikan dengan UU JPH Nomor 33 Tahun 2014 terutama tentang standar halal dan lembaga pemeriksa halal (LPH). Indonesia juga akan memiliki Peraturan Menteri tentang Kawasan Industri Halal sebagai turunan UU no 3 tahun 2014 tentang Perindustrian yang diharapkan rampung pada tahun 2019 ini.

Menurut laporan *Global Islamic Economy Report (GIEI, 2018/19)*, dengan 215 juta penduduk Muslim, secara agregat Indonesia menghabiskan USD 218,8 miliar pada seluruh sektor ekonomi syariah pada tahun 2017. Indonesia merupakan negara dengan tingkat konsumsi makanan halal tertinggi yaitu USD 17 triliun dari total pengeluaran makanan dan minuman halal global sebesar USD 1.303 triliun pada tahun 2017. Peringkat Indonesia untuk ekonomi syariah global meningkat dari ke-11 menjadi ke-10. Hal ini didorong terutama oleh peningkatan pada peringkat makanan halal (Bappenas 2018). Industri halal saat ini telah menjadi isu global dalam perdagangan internasional.

Besarnya jumlah penduduk Muslim dengan nilai konsumsi makanan halal terbesar di dunia ternyata belum menjadi pendorong bagi Indonesia untuk meningkatkan produksi makanan halal yang tersertifikasi. Kondisi industri syariah di Indonesia saat ini menunjukkan bahwa sebagian besar konsumsi produk yang sesuai syariah atau halal di Indonesia masih dipasok dari produk-produk impor. Pasokan produk halal yang diimpor untuk memenuhi kebutuhan permintaan dalam negeri juga secara tidak langsung mempengaruhi neraca perdagangan Indonesia yang saat ini terus mengalami peningkatan defisit (Bappenas 2018). Menurut laporan *Mastercard & CrescentRating 2019* Indonesia menempati peringkat pertama pada *Global Muslim Travel Index (GMTI)*. Hal ini sesuai dengan nawacita sektor pariwisata yang menjadi lokomotif ekonomi Indonesia. Salah satunya pariwisata halal yang menjadi sektor tersebut.

Indonesia juga memiliki pilar pengembangan ekonomi digital. Berdasarkan perhitungan BPS, kontribusi ekonomi digital terhadap perekonomian Indonesia terus meningkat. Persentasenya mencapai 3,61 persen pada 2016. Kemudian meningkat menjadi 4 persen pada 2017. Pertumbuhan ini diperkirakan akan terus terjadi hingga mencapai 10 persen dari total nilai PDB Indonesia pada 2018.

Menurut laporan *Mastercard & CrescentRating 2017*, secara global konsumen Muslim terus menjadi kelompok yang tumbuh paling cepat di dunia. Satu dari empat orang di seluruh

dunia adalah seorang Muslim. Pada 2050, total penduduk bumi yang memeluk Islam diprediksi menjadi 2,8 miliar jiwa atau sekitar sepertiga penduduk dunia. Mayoritas mereka berasal dari kawasan Asia Pasifik. Berdasarkan hal tersebut, industri halal telah menjadi isu global dalam perdagangan internasional. Latar belakang perlunya untuk segera melakukan perencanaan strategi untuk mengantisipasi perkembangan industri halal dunia adalah perkembangan pasar halal global yang tumbuh pesat, didasari dengan potensi pasar, sumber daya yang dimiliki Indonesia dan pergerakan negara-negara lain. Indonesia, dengan segala potensi yang ada perlu dengan segera berkonsolidasi untuk memberdayakan segenap *stakeholder* yang terlibat dalam pengembangan agroindustri halal nasional (Purnomo 2011).

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk Muslim mencapai 87,18 persen dari populasi 232,5 juta jiwa (*Global Islamic Economy Report 2018-2019*). Ini adalah ukuran pangsa pasar produk dan jasa berbasis ekonomi syariah yang sangat besar. Produk halal adalah kebutuhan asasi masyarakat muslim. Meski mayoritas konsumen Muslim belum sepenuhnya mengonsumsi produk halal, namun kesadaran keagamaan mereka semakin tinggi. Kemudian akses informasi mengenai tren halal dari banyak negara semakin mudah. Biasanya mereka mendapatkan kabar komoditas ramah Muslim dari Uni Emirat Arab, Malaysia, dan Indonesia. Di semua negara itu label halal menjadi keharusan dan penanda suatu produk ramah Muslim (Bappenas 2018).

Indonesia telah memiliki *roadmap* Making Indonesia 4.0. Untuk merevitalisasi industri manufaktur, Indonesia berkomitmen untuk mempercepat implementasi 4IR. Inisiatif Making Indonesia 4.0 ini memberikan potensi besar untuk melipatgandakan produktifitas tenaga kerja, sehingga dapat meningkatkan daya saing global dan mengangkat pangsa pasar ekspor global. Ekspor yang lebih tinggi akan membuka lebih banyak lapangan pekerjaan, sehingga konsumsi domestik menjadi lebih kuat dan Indonesia dapat menjadi salah satu dari 10 besar ekonomi dunia (Kemenperin 2018). Indonesia juga memiliki *Indonesia Industry 4.0 Readiness Index* (INDI 4.0) yang merupakan standar acuan untuk mengukur kesiapan perusahaan untuk bertransformasi ke era Industri 4.0 (Kemenperin 2019).

Pertumbuhan ekonomi digital di Indonesia menunjukkan peningkatan yang memuaskan. Persentasenya pada sektor informasi dan komunikasi lebih tinggi dari pertumbuhan ekonomi nasional yang berkisar pada 5 persen. Dari 2013 hingga 2017, transaksi digital di Indonesia telah tumbuh sebanyak 169 persen dari Rp 49 triliun ke Rp 132 triliun. Pertumbuhan paling tinggi didominasi oleh transaksi melalui aplikasi ponsel cerdas yang tumbuh sebesar 383 persen sejak 2013. Transaksi untuk retail melalui aplikasi yang sama tumbuh paling tinggi sebesar 2.437 persen dari Rp 1 triliun pada 2013 hingga Rp 38 triliun pada 2017 (Bappenas 2018). Dalam hal peningkatan teknologi, pelayanan sertifikasi halal di Indonesia sudah menggunakan aplikasi *online* (CEROL 23000), pelatihan halal via *online* (HALO LPPOM MUI), dan *tagging barcode*.

1.2 Tujuan

1. Meningkatkan kapasitas kelembagaan pasar UKM melalui Sertifikat Halal
 2. Memberikan informasi dan sosialisasi tentang mulai berlakunya UU 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
 3. Menyiapkan dokumen Sistem Jaminan Halal yang mengacu kepada Sistem Jaminan Halal (HAS 23000) yang mengacu kepada LPPOM MUI
-

II. Deskripsi Kegiatan

2.1 Deskripsi Kegiatan

Kegiatan dibagi menjadi 2 tahap :

A. Sosialisasi Sistem Jaminan Halal (HAS 23000)

Bentuk kegiatan berupa sosialisasi kepada UKM binaan Forlead Indonesia Bangkit untuk tahap ketiga ini dilakukan pada Resto Ayam PakChicku dan Usaha Catering CV. Abilent.

B. Pendampingan Penyiapan Dokumen Sistem Jaminan Halal

Proses ini dilakukan jika UKM merasa membutuhkan sertifikat halal, agar usaha tersebut sesuai dengan ketentuan UU No 33 tahun 2014 tentang sistem jaminan halal.

III. Tenaga Ahli

Penanggung Jawab	: Edwin Aldrianto
Team Leader	: Muhammad Yusuf
Asisten	: Redi Hendra Gunawan
Fasilitator/Tenaga Ahli	: Zulfiandri Edwin Aldrianto Endin Nurdin

IV. Laporan Kegiatan

1. Kegiatan Sosialisasi Sistem Jaminan Halal (HAS 23000)

Kegiatan sosialisasi dilakukan secara langsung ke binaan Forlead, pada periode ke tiga ini Resto Ayam PakChicku dan Jasa Catering Abilent. Setelah penyampaian materi sosialisasi pendamping mengunjungi dapur produksi masing-masing teman dilakukan pendampingan dan diskusi saran perbaikan. Materi sosialisasi terlampir.

Beberapa foto kegiatan sosialisasi dan pendampingan:



Gambar 1. Sosialisasi dan diskusi penyiapan dokumen sistem jaminan halal di PakChicku



Gambar 2. Suasana dapur Catering Abilent

2. Penyiapan dokumen sistem jaminan halal.

Contoh dokumen SJH yang mengacu kepada HAS 23000 yang dirilis oleh LPPOM MUI terlampir di laporan ini.

V. Evaluasi Kegiatan

Kegiatan Evaluasi secara umum kegiatan pendampingan Sistem Jaminan Halal belum secara signifikan dapat melakukan penguatan UKM. Para UKM masih belum banyak yang aware dengan sistek jaminan halal yang secara wajib (mandatory) harus dimiliki oleh kalangan

industri dan jasa. Pada umumnya mereka belum memiliki informasi yang cukup tentang sistem jaminan halal serta merasa belum perlu, serta merasa proses ini lama dan mahal. Setelah dilakukan sosialisasi oleh Forlead, mereka baru minta pendampingan. Kegiatan pendampingan perlu memiliki tujuan dan sasaran yang jelas. Tujuan dan sasaran bukan merupakan sesuatu abstrak tapi sebaliknya adalah sesuatu yang dapat diukur. Dengan demikian maka evaluasi pencapaian tujuan dan sasaran dapat dilakukan dengan akurat. Kegiatan pencapaian tujuan dan sasaran akan lebih terarah apabila tujuan dan sasaran dirumuskan secara berjenjang dan bertahap. Dengan cara ini maka dengan mudah dapat dievaluasi apakah pendampingan memiliki kemajuan atau malah stagnan dan tidak menunjukkan adanya dampak yang berarti. Supaya kegiatan pendampingan dapat dievaluasi dengan baik maka paling tidak harus dirumuskan tiga tujuan yaitu dasar, umum, dan operasional. Pendampingan harus memiliki kejelasan jadwal. Dengan jadwal program yang jelas maka kegiatan akan lebih terarah dan yang lebih penting lagi yaitu dapat dipahami kapan program akan berakhir. Jadwal pada hakekatnya menyatakan target atau sasaran yang ingin dicapai pada kurun waktu tertentu, kegiatan apa yang harus dilakukan untuk pencapaian target itu, serta apa saja yang harus dikorbankan atau dikeluarkan sebagai biaya.

DAFTAR PUSTAKA

- [Bappenas] Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. 2018. Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024. Jakarta (ID): Bappenas.
- [GIEI] Global Islamic Economy Index. 2018. State of the Global Islamic Economy Report 2018/19. Thomson Reuters.
- [Kemenperin] Kementerian Perindustrian. 2018. Making Indonesia 4.0. Jakarta (ID): Kemenperin.
- [Kemenperin] Kementerian Perindustrian. 2019. Indonesia Industry 4.0 Readiness Index (INDI 4.0). Jakarta (ID): Kemenperin.
- Mastercard & Crescentrating. 2017. Global Muslim Travel Index 2017 [Internet]. [diunduh 2019 Jul 24]. Tersedia pada: <https://newsroom.mastercard.com/asia-pacific/files/2017/05/Report-Mastercard-CrescentRating-GMTI-2017-20mb.pdf>
- Mastercard & Crescentrating. 2019. Mastercard-CrescentRating Global Muslim Travel Index (GMTI) 2019: Indonesia and Malaysia Take the Top Positions in the Fast Growing Muslim Travel Market [Internet]. [diunduh 2019 Jul 24]. Tersedia pada: <https://newsroom.mastercard.com/asia-pacific/press-releases/mastercard-crescentrating-global-muslim-travel-index-gmti-2019-indonesia-and-malaysia-take-the-top-positions-in-the-fast-growing-muslim-travel-market/>
- Purnomo D. 2011. Strategi Pengembangan Agroindustri Halal dalam Mengantisipasi Bisnis Halal Global [tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.

Materi Pengantar Sosialisasi Sistem Jaminan Halal

MODUL SOSIALISASI PENGANTAR SERTIFIKASI HALAL DAN SISTEM JAMINAN HALAL

Disusun oleh:
Indonesia Halal Training And Education (IHATEC)

Bogor, 2017

DAFTAR ISI

Tujuan Pembelajaran Umum	1
Pendahuluan	1
1. Konsep dan Pentingnya Halal-Haram-Najis	1
2. Latar belakang Sertifikasi Halal	7
3. Sekilas MUI dan LPPOM MUI	8
4. Peraturan Perundangan terkait Halal di Indonesia	11
5. Alasan dan Manfaat Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH)	12
6. Pengenalan Web Site LPPOM MUI dan Cerol	14
7. Kontak Penting LPPOM MUI	14
8. Latihan	15

MODUL 1

PENGANTAR SERTIFIKASI HALAL DAN SISTEM JAMINAN HALAL

TUJUAN PEMBELAJARAN UMUM

Setelah mempelajari materi Pengantar Sertifikasi Halal Dan Sistem Jaminan Halal, pembelajar memiliki pemahaman yang lebih mendalam tentang pentingnya sertifikasi halal dan pengenalan tentang sistem jaminan halal.

PENDAHULUAN Pada bagian ini Anda akan dijelaskan tentang konsep dasar halal, haram dan najis yang mendasari kenapa sertifikasi dan sistem jaminan halal diperlukan. Bagian ini juga secara ringkas menjelaskan tentang LPPOM MUI dan peraturan serta perundangan yang menjadi garda terdepan penjaga halal. Pada bagian ini akan dijelaskan secara ringkas tentang buku pedoman HAS 23000 dan pengenalan Web Site LPPOM MUI dan Cerol.

1. Konsep dan Pentingnya Halal-Haram-Najis

Hukum Halal/haram Setiap muslim dituntut untuk hidup sesuai dengan aturan Islam (syariat). Mulai dari bangun tidur sampai tidur lagi pada malamnya, setiap muslim diatur oleh Allah SWT, termasuk di dalamnya makan, minum, berpakaian, mengonsumsi obat, tidur, bepergian dan lain sebagainya. Setiap perbuatan kaum muslim terikat dengan hukum Syara, yang kita kenal dengan wajib, sunah, mubah, makruh dan haram. Selain perbuatan, hukum Syara juga mengatur hukum tentang benda, yang menjadi dasar proses sertifikasi halal. Hukum asal benda adalah mubah (boleh) selama tidak ada dalil yang mengharamkannya. Al Quran menjelaskannya dalam surat Al Baqarah ayat 168 dan ayat 172

يَتَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ الشَّيْطٰنِ ۚ إِنَّهُ

لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ ﴿١٦٨﴾

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.

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَأَشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ

إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٧٢﴾

172. Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لغيرِ اللَّهِ فَمَنْ أَضْطُرَّ غَيْرَ

بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿١٧٣﴾

173. Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah[108]. tetapi Barangsiapa dalam Keadaan terpaksa (memakannya) sedang Dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, Maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

[108] Haram juga menurut ayat ini daging yang berasal dari sembelihan yang menyebut nama Allah tetapi disebut pula nama selain Allah.

Bagi setiap Muslim mengkonsumsi yang halal merupakan perintah Allah, untuk menjauhkan diri dari bujukan setan (maksiat) dan sebagai ciri kedudukan seorang Muslim (beribadah) kepada Allah SWT.

Definisi

Dalam Islam dikenal beberapa istilah dan definisi yang terkait dengan sertifikasi halal.

Halal : Sesuatu yang dibolehkan menurut ketentuan Syariat Islam.

Thayib : Sesuatu yang baik, suci/bersih, lezat.

Najis : Sesuatu yang kotor menurut ketentuan syariat Islam atau suatu kotoran yang dapat menyebabkan tidak sahnya ibadah.

Mutanajis : benda yang terkena najis. Setiap benda yang najis/mutanajis Haram dimakan.

Jenis najis dan cara menghilangkan najis

Apapun jenis najis itu dapat dibedakan menjadi:

- Najis ringan (*Mukhafaffah*), yaitu najis yang cara mensucikannya cukup memercikan air kepada tempat atau benda yang di kenainya. Contoh najis ini adalah kencing bayi laki-laki yang belum makan makanan, kecuali asi.
- Najis sedang (*Mutawassithah*), yaitu najis yang cara mensucikannya dengan membersihkan najis itu terlebih dahulu, kemudian mengalirkan air kepada tempat yang dikenainya.

Bahan-bahan Haram dan syubhat

- Najis berat (*Mughaaladzah*), yaitu najis yang harus dibersihkan dengan air sebanyak 7 kali, salah satunya dicampur dengan tanah. Contoh najis ini adalah babi dan terkena air liur anjing atau jilatan anjing.

Berkat kemajuan teknologi, kehidupan manusia makin mudah. Misalnya, Teknologi pangan terapan mampu menciptakan berbagai bahan pangan yang praktis, mudah, dan enak dengan berbagai variasinya. Namun, untuk mendapatkannya, kadang-kadang diperlukan bahan penolong yang memiliki sifat khusus. Untuk membuat tekstur gel, misalnya, diperlukan bahan tambahan berupa gelatin. Gelatin adalah salah satu bentuk protein yang mampu memberikan tekstur kenyal. Sifat ini banyak dibutuhkan dalam pembuatan berbagai bahan makanan, seperti kembang gula, agar-agar, permen karet, dan makanan berbentuk gel lainnya. Sayangnya, bahan baku pembuatan gelatin yang paling baik sampai saat ini adalah limbah babi potong, apatah tulang atau kulitnya. Karena teknologi pembuatan gelatin pertama kali muncul di Barat, maka bahan baku babi tidak jadi soal. Bahkan secara ekonomis, bahan babi memberikan banyak keuntungan, karena murah, mudah didapat dan suplainya kontinyu. Masalahnya menjadi lain, ketika bahan-bahan tersebut mulai merasukinya negeri-negeri Muslim seperti Indonesia. Masyarakat Islam tidak akan membiarkan babi tersebut mencampuri makanan mereka. Namun karena bahan ini sudah diolah sedemikian rupa, mengakibatkan orang Islam sendiri kurang menyadari bahwa yang dikunyah tiap hari adalah bahan yang mungkin diharamkan keyakinannya. Hampir seluruh bagian dalam tubuh babi merupakan pilihan terbaik sebagai bahan tambahan (food additive).

Berikut kemungkinan penggunaan babi:

Lemak Babi. Bagian babi yang cukup banyak dimanfaatkan adalah lemak (*lard dan pork tallow*). Sejak zaman dulu, orang-orang Yahudi telah memanfaatkan lemak babi untuk mengecat perahu, menghaluskan kulit dan untuk penerangan lampu. Sebagaimana diungkapkan shahabat Jabir r.a., bahwa Rasul pernah berkata: "Allah mengharamkan penjualan (dan pembelian) arak, bangkai, dan babi". Seorang shahabat bertanya: "Ya Rasulullah, bagaimana dengan lemak babi? Ia dapat digunakan untuk mengecat perahu, menghaluskan kulit dan digunakan pula untuk penerangan (lampu)". Beliau menjawab: "Allah melaknat orang-orang Yahudi. Allah mengharamkan mereka makan lemak babi, tetapi mereka mengumpulkannya lalu menjualnya dan makan harganya". (Diriwayatkan oleh Bukhari, Muslim, dan Ashabussunan). Lemak yang dimanfaatkan dalam pembuatan kue dan cake yang panggang, dikenal sebagai shortening. Shortening adalah lemak padat yang mempunyai sifat plastis dan kestabilan tertentu, dan umumnya berwarna putih hingga sering disebut mentega putih. Fungsinya, untuk memperbaiki cita rasa, struktur, tesktur, keempukan dan meperbesar volume kue/roti. Penggunaan shortening hampir tidak dapat dipisahkan dari proses pengolahan pangan modern. Pencampuran oleo stearin, lard dan minyak biji kapas yang telah mengalami hidrogenasi, akan membentuk suatu shortening campuran (compound shortening). Pencampuran ini akan menghasilkan shortening dengan konsistensi tertentu, bersifat plastis

pada suhu yang lebar, dan tahan lama. Nah, di pasaran, shortening yang mengandung lemak nabati 70-90% dengan campuran lemak hewani, menamakan diri vegetable shortening. Soalnya hewan apakah itu. Selain itu, lemak hewan juga merupakan bahan yang diperlukan dalam pembuatan sabun. Bahan yang dapat berasal dari turunan lemak hewani yang banyak digunakan adalah mono digliserida dan gliserin. Mono digliserida dapat digunakan sebagai bahan pengemulsi (emulsifier). Sedangkan gliserin banyak ditemukan pada produk-produk kosmetika seperti pasta gigi, sabun, hair conditioner, hand lotion, shaving cream, rouge, pelembab, lipstik, bedak cair, pewarna rambut dan penyegar kulit. Saat ini, sudah banyak dikembangkan pembuatan margarin dari lemak nabati, misalnya dari kelapa sawit. Namun secara ekonomis lemak babi masih merupakan alternatif, karena cukup murah dan mudah diproduksi.

Kulit Babi. Secara sederhana, kulit babi dapat dibuat kerupuk kulit bermutu tinggi. Di daerah jagal babi Kapuk, Jakarta, sudah menjadi rahasia umum akan banyaknya kerupuk yang berbahan kulit babi. Dalam bentuk kering, kerupuk kulit susah dideteksi dari binatang apa. Yang jelas, kerupuk kulit babi berwarna lebih putih dan cerah. Selain itu, biaya produksinya murah karena kulit babi tak diperhitungkan (limbah). Selain itu, kulit babi bisa dimetamorfosis menjadi sepatu, tas, dan produk-produk kulit lain. Kulit babi mengandung protein yang didominasi oleh protein kolagen. Kolagen dapat dimurnikan menjadi bahan yang memiliki tekstur kenyal yang sering disebut gelatin. Sebenarnya gelatin banyak diproduksi dari tulang, tetapi dari beberapa penelitian, kulit binatang pun bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku.

Tulang Babi Sebagaimana kulit, tulang babi juga mengandung kolagen cukup tinggi, yang bisa dimanfaatkan untuk bahan gelatin. Menurut hasil penelitian, gabungan tulang babi dan sapi merupakan kombinasi terbaik untuk menghasilkan gelatin bermutu tinggi. Tulang binatang juga bisa diproses menjadi arang aktif dengan cara mengarang tulang tersebut. Dalam proses pengarangan, tulang diabukan, sehingga bahan organik terbakar habis. Karena kandungan mineral (terutama kalsium) cukup tinggi, bahan akan tersisa menjadi arang. Selanjutnya, dengan proses pembersihan menggunakan metode tertentu, dapat dihasilkan arang aktif. Arang aktif banyak dibutuhkan dalam proses penyaringan dan penjernihan air, misalnya air minuman kemasan botol. Proses ini banyak dilakukan dalam pengolahan minuman, terutama untuk menghilangkan warna dan bau yang menyimpang. Meskipun tidak banyak, namun penggunaan tulang babi sebagai arang aktif masih dilakukan orang. Sementara itu, taring babi (hutan) bisa digunakan untuk gagang pisau dan produk-produk perlengkapan pecinta alam lainnya. Jangan lupa, benda pecah-belah keramik anda bisa pula dibikin dari tulang babi.

Bulu Babi Bulu babi yang kaku, banyak digunakan sebagai bahan pembuatan berbagai jenis sikat, seperti kuas untuk melukis, kuas untuk mengecat, dan bahkan dulu juga digunakan sebagai sikat gigi. Bulu sofa di ruang tamu anda, ada kemungkinan dari babi juga.

Enzim Dalam pembuatan keju, diperlukan bahan penggumpal yang fungsinya memecah ikatan protein dan lemak, sehingga protein yang

terpisah bisa mengendap membentuk dadih. Dadih ini dolah lebih lanjut menjadi keju yang banyak dikonsumsi masyarakat. Dari segi bahan baku, keju tidak dicurigai sebagai barang haram. Karena susu yang paling baik dan banyak diproduksi adalah susu sapi, unta, dan susu domba. Bahan penggumpallah yang patut dicurigai. Dulu orang menggunakan enzim renin dari lambung anak sapi sebagai penggumpal. Namun lama-kelamaan dirasa kurang ekonomis, karena dapat menghambat pertumbuhan peternakan sapi sebagai penghasil daging dan susu yang nilai ekonomisnya lebih tinggi. Akhirnya para peneliti menemukan enzim yang mirip dengan kerja renin yang terdapat pada lambung babi. Secara komersial, bahan penggumpal biasanya berasal dari campuran enzim renin dari sapi dan dari babi dengan perbandingan tertentu. Nama dagangnya rennet.

Serum Serum dan antiserum banyak dibutuhkan dalam dunia kedokteran untuk berbagai analisa, termasuk pengujian golongan darah. Bahan yang sering digunakan sebagai sumber serum adalah berasal dari babi, karena murah, mudah didapat dan memiliki kemiripan dengan serum manusia.

Usus Dulu, usus babi merupakan salah satu alternatif bahan selongsong sosis. Saat ini sudah banyak dibuat artificial casing. Salah satu bahan pembuatnya adalah kolagen, yang apa boleh buat, mungkin saja berasal dari babi.

Selain bahan-bahan yang berasal dari babi dan turunannya, Majelis Ulama Indonesia (MUI) menyebutkan bahwa unsur-unsur haram yang tidak boleh ada dalam produk pangan, obat-obatan dan kosmetik antara lain:

1. Unsur tubuh manusia

bahan-bahan dan produk haram juga dapat berasal dari:

Organ manusia L Cystein merupakan bahan dari rambut manusia yang bisa dipakai untuk pengembang roti/*bread improver* dan untuk obat batuk. Plasenta bayi bisa digunakan sebagai bahan kosmetik dan penyubur ASI.

2. Unsur hewan buas

Binatang buas seperti: serigala, harimau dan singa dan lainnya merupakan hewan yang haram untuk dikonsumsi.

3. Darah

Pengharaman hal ini berdasarkan Surat Al Maidah ayat 3. Adapun darah yang jumlahnya sedikit semacam darah yang masih menempel di urat daging sembelihan dan sulit dibersihkan, maka itu dimaafkan. Darah sebagai makanan haram dapat dibuat sebagai maras untuk pencampur makanan atau sebagai campuran dalam pembuatan sosis, sebagai media fermentasi dan bahan pembuatan vaksin.

4. Bangkai

Di Dalam Al-Qur'an Surat Al- Maidah ayat 3 Allah SWT telah menjelaskan bahwa disebut dengan bangkai dan diharamkan untuk dimakan apabila ada hewan yang mati secara tidak wajar atau tanpa melalui proses penyembelihan yang disyariatkan dalam ajaran islam, seperti :

Hewan yang mati dalam keadaan tercekik

Hewan yang mati karena dipukul dengan menggunakan suatu benda

Hewan yang mati karena terjatuh dari ketinggian

Hewan yang mati karena tertanduk oleh hewan lainnya

Hewan yang mati karena diterkam oleh binatang buas,

Lalu bagaimana jika sebelum hewan tersebut mati kita sempat menyembelihnya? Jawabnya adalah bisa halal dan juga bisa haram. Dikatakan haram apabila hewan tersebut disembelih atas nama selain Allah SWT.

Akan tetapi Islam memberikan pengecualian terhadap 2 bangkai, yaitu ikan dan belalang, dimana bangkai dari kedua hewan tersebut adalah halal hukumnya.

5. Hewan halal yang penyembelihannya tidak sesuai dengan syariat Islam

Dalam beberapa ayat Al-Qur'an seperti Surat Al- Maidah ayat 3 dan Surat Al- Baqarah ayat 173 telah menyebutkan bahwasannya hewan yang disembelih atas nama selain Allah hukumnya adalah haram.

Mengapa?

Secara logika telah jelas bahwa hewan merupakan salah satu makhluk ciptaan Allah SWT yang diperuntukkan bagi manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Salah satunya adalah sebagai bahan konsumsi. Jadi sudah sepantasnyalah jika Allah menghendaki ketika manusia menyembelih hewan harus dengan atas nama-Nya.

Allah SWT telah berfirman :

وَإِنْ أَدْلُوكُمْ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لَيُوحُونَ إِلَىٰ أَوْلِيَائِهِمْ لِيُجِدَ لَهُ لَيْسِقًا وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرْ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِذْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ

Artinya

“Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya setan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik.” (QS. Al-An'am ayat 121)

6. Khamar (alkohol)

Minuman yang mengandung alkohol (khamar) dilarang karena sifatnya memabukkan dan merusak fisik dan mental manusia. Beberapa kandungan atau kadar alkohol yang memabukkan dan merusak fisik dan mental tersebut, setiap orang memiliki sensitivitas yang berbeda-beda. Kalau didasarkan pada sensitivitas individu, maka standar alkohol dalam minuman akan sangat bervariasi. Hal ini tentu mustahil, sebab hukum itu harus berlaku umum atau universal. Oleh sebab itu penetapan hukum haramnya minuman beralkohol tidak dapat didasarkan pada kandungan atau kadar alkohol pada suatu minuman. Penggunaan khamar dalam makanan dan minuman selain minuman keras adalah untuk dicampurkan ke dalam masakan. Bahan-bahan yang memiliki

sifat seperti khamar/kecanduan meskipun tidak berbentuk cair termasuk jenis khamar (seperti narkoba dan sejenisnya).

2. Latar Belakang Sertifikasi Halal

Perkara syubhat

Makanan dan minuman yang haram secara gamblang telah dijelaskan dalam Al Quran dan hadits. Hal ini menjadi panduan bagi setiap muslim, sehingga ketika seorang muslim mengetahui asal bahan-bahan yang haram seperti disebutkan di atas bisa menolak untuk mengkonsumsinya. Permasalahan baru muncul untuk produk-produk olahan yang tidak diketahui asal muasal bahannya, misalnya, es krim, mengandung bahan pengemulsi yang dapat berasal dari bahan-bahan non-halal. Sikap seorang muslim untuk hal-hal meragukan ini (perkara syubhat) dengan menjauhkan diri sampai jelas kehalalan atau keharamannya. Dijelaskan dalam sebuah hadits :

إِنَّ الْخَلَالَ بَيِّنٌ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِرْضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ

[رواه البخاري ومسلم]

Sertifikat Halal

"(Sesuatu) yang halal telah jelas dan yang haram juga telah jelas, dan diantara keduanya ada perkara Syubhat (samar-samar). Barangsiapa menjaga diri dari perkara yang syubhat itu berarti ia telah menjaga agama dan kehormatannya. Barangsiapa terjatuh ke pada yang syubhat berarti ia telah terjatuh dalam yang haram. ... Ketahuilah, di dalam tubuh terdapat segumpal darah, jika ia baik maka akan baiklah seluruh tubuh. Namun jika ia rusak maka akan rusak pulalah seluruh tubuh, ketahuilah bahwa segumpal darah tersebut adalah hati." (HR. Bukhari dan Muslim)

Sertikat halal merupakan cara bagi konsumen muslim untuk mendapatkan jaminan bahwa produk yang dikonsumsi adalah halal, tidak syubhat lagi.

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat ini menjadi syarat untuk mendapatkan ijin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang. Lembaga-lembaga yang menjadi pemangku kepentingan pada sertifikasi halal di Indonesia adalah: Kementerian Agama, BPOM, Kementerian Pertanian dan Lembaga terkait lainnya. Lembaga non-pemerintah yang menjadi pemangku kepentingan sertifikasi halal adalah Majelis Ulama Indonesia dengan Komisi Fatwa dan LPPOM MUI.

Sejarah LPPOM MUI

SEBUAH kasus yang menghebohkan terjadi tahun 1988, *Buletin Canopy* edisi Januari tahun itu yang diterbitkan oleh Senat Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya (UB)- Malang memuat tulisan berupa laporan penelitian Ir. Tri Susanto, M.App.Sc yang menyatakan bahwa sejumlah produk makanan dan minuman terindikasi

mengandung lemak babi. Saat ini almarhum adalah mantan guru besar Teknologi Pangan Universitas Brawijaya Malang.

Tulisan tersebut telah menimbulkan kepanikan masyarakat baik dari kalangan konsumen muslim khususnya, maupun kalangan produsen produk pangan. Sejumlah produsen mengalami penurunan omset secara drastis. PT Sanmaru Food Manufacture, produsen Indomie mengaku penjualannya turun 20-30 persen dari omset 40 juta bungkus perbulannya. Penjualan Kecap ABC melorot hingga 20 persen, dan Es Krim Campina yang sempat dikait-kaitkan dengan penelitian tersebut turun hingga 40 persen. [Aisjah Girindra. 2005. *LPPOM MUI Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*. Jakarta: LPPOM MUI. hal 39-40 dan Thobieb al-Asyhar. 2003. *Bahaya Makanan Haram*. Jakarta: Al Mawardi Prima. Hal 9-10.]

Fenomena sebagaimana di atas menyadarkan berbagai fihak bahwa keberadaan jaminan halal untuk produk-produk konsumsi menjadi suatu kebutuhan yang mendesak bagi umat Islam. Seperti disampaikan oleh Profesor Amin Aziz ketua LPPOM MUI periode pertama, anggapan bahwa jika umat Islam mayoritas pasti masalah halal akan terjamin ternyata tidak otomatis, sehingga dibutuhkan adanya kebijakan yang mengatur.

Kebutuhan jaminan produk halal telah menjadi isu penting di Indonesia. Umat Islam yang menjadi penduduk mayoritas dengan jumlah sekitar 86% bisa terusik dengan isu halal-haram ini sehingga menuntut adanya penyikapan dari pemerintah.

Sekalipun demikian pemerintah ketika itu tidak segera mengambil kebijakan cepat menyikapi fenomena tersebut. Sikap yang dilakukan pemerintah justru berusaha menetralsir masalah dengan secara yang kurang proporsional. Seperti yang ditampilkan oleh Sekjen Departemen Agama (ketika itu) Tarmidzi Taher, yang secara demonstratif meminum susu di sebuah pabrik di Pasuruan untuk diliput oleh media dengan maksud meredam gejolak di masyarakat.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan dalam pedoman organisasinya sebagai wadah musyawarah para ulama, para zuama (pemimpin), dan cendekiawan muslim akhirnya yang mengambil inisiatif untuk melakukan sejumlah pertemuan membahas masalah tersebut. Upaya yang dilakukan oleh MUI tidak lepas dari dorongan para intelektual muslim dan para ulama.

MUI merupakan organisasi non pemerintah tetapi karena sifatnya sebagai organisasi forum lintas ormas, keberadaannya dipandang strategis sehingga mempunyai kedekatan khusus dengan pemerintah. Dari pertemuan-pertemuan yang diselenggarakan MUI ini akhirnya terbentuk Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia yang kemudian disingkat LPPOM MUI.

LPPOM MUI berdiri tanggal 6 Januari 1989 berdasarkan Surat Keputusan Majelis Ulama Indonesia Nomor: Kep./18/MUI/I/1989, dengan rencana kegiatan utama melaksanakan pemeriksaan produk halal yang kemudian disebut sertifikasi halal.

Setelah 23 tahun dari masa berdirinya, pada 6 Januari 2012, LPPOM MUI meluncurkan Sistem Jaminan Halal (Halal Assurance System 23000). Prestasi lainnya yang telah dicapai oleh LPPOM MUI, diantaranya: telah terbentuk 33 LPPOM MUI Provinsi; LPPOM MUI menjadi Presiden World Halal Food Council (WHFC); Standar HAS 23000 telah menjadi rujukan Internasional dalam bidang halal; telah dilakukan kerjasama (memberi pengakuan) dengan 40 Lembaga Sertifikasi Luar Negeri; dan telah tersedia Sertifikasi Halal On Line (Cerol-SS23000).

Cara memutuskan status kehalalan produk

Keputusan status kehalalan ditentukan oleh Ulama di Komisi Fatwa MUI. Dalam pengambilan keputusan para ulama dibantu oleh ahli sains. Sehingga keputusan yang diambil merupakan gabungan antara Ulama dan Ahli sains. Ahli sains yang berada di LPPOM MUI bertindak sebagai auditor yang menemukan fakta kandungan produk dan menelaah dari sisi sains dan teknologi dan juga sebagai saksi terhadap proses produksi secara menyeluruh dan penerapan SJH di perusahaan. Hasil temuan oleh auditor ini menjadi landasan bagi Komisi Fatwa dalam memberikan Fatwa terhadap status hukum dari produk. Keluaran dari Fatwa adalah menjelaskan status kehalalan dari produk berdasarkan hasil audit dari LPPOM MUI.

Logo Halal MUI



XXXXXXXXXXXXXXXXXX
(Nomor Sertifikat Halal MUI)

3. Peraturan Perundangan terkait Halal di Indonesia

Perundangan dan Peraturan terkait halal

- UU No. 18/2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan. Pasal 56, 58 ayat 1, ayat 4 mengatur tentang jaminan kehalalan produk hewan.
- UU No 7/1996 tentang Pangan. Pasal 30 ayat 1 dan 2 mengatur tentang label dan iklan pangan.
- UU No 8/1999 tentang Perlindungan Konsumen. Pasal 8 ayat 1 poin h (perbuatan yang dilarang bagi pelaku usaha), pasal 26 ayat 1 (sanksi pidana)
- UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan
- UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
- PP No 69/1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Label & Iklan Pangan pasal 10 ayat 1, Pasal 11 ayat 1 dan 2
- Permentan no 20/2009 tentang Pengawasan Keamanan Pangan Segar Asal Hewan dan/atau Pangan Segar Asal Tumbuhan dari Negara Jepang Terhadap Kontaminasi Zat Radioaktif. Mengatur

tentang persyaratan Pemasukan dan Pengawasan Karkas, Daging, dan/atau Jeroan dari Luar Negeri

- SK Menkes RI No 82/Menkes/SK/I/1996 tentang Pencantuman Tulisan Halal pada Label Makanan. Mengatur tentang Pencantuman tulisan halal pada Label Makanan dan Perubahannya No. 924/Menkes/SK/I/1996
- KMA No. 518 tahun 2001 tentang Pedoman & Tata Cara Pemeriksaan & Penetapan Pangan Halal
- KMA No. 519 tahun 2001 tentang Lembaga Pelaksana Pemeriksaan Pangan Halal → menunjuk MUI sebagai Lembaga Pelaksana Pemeriksaan Pangan Halal yang memiliki otoritas keulamaan
- Piagam Kerjasama antara Departemen Kesehatan, Departemen Agama, dan MUI. Pengaturan audit gabungan tiga lembaga dalam melakukan labelisasi halal
- Peraturan Kepala BPOM No HK.03.1.23.06.10. 5166 tentang Pencantuman Informasi Asal Bahan Tertentu, Kandungan Alkohol, dan Batas Kedaluwarsa pada Penandaan/Label Obat, Obat Tradisional, Suplemen Makanan, dan Pangan. Mengatur tentang Pencantuman informasi asal bahan tertentu, kandungan alkohol, dan batas kadaluarsa pada penandaan/label obat, obat tradisional, suplemen makanan, dan pangan.

4. Alasan dan Manfaat Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH)

Alasan penerapan SJH

Meskipun sertifikat halal sudah berada di tangan produsen, namun Sistem Jaminan Halal (SJH) kini dinilai sangat penting untuk melindungi konsumen muslim. Apa sebenarnya yang dimaksud dengan SJH? Mengapa SJH menjadi demikian penting selain sertifikat halal itu sendiri?

Faktor-faktor perkembangan kecenderungan produk halal global, perkembangan teknologi, rantai pasok pasar global serta penerapan total quality Management mendorong perusahaan untuk membangun SJH ini.

Seperti yang kita tahu logo halal dapat dicantumkan pada produk setelah produsen memperoleh sertifikat halal dari MUI, serta memiliki persetujuan pencantuman halal dari Badan POM. Logo halal pada lebel tersebut mengandung arti bahwa pada bahan atau pangan tersebut, tidak mengandung bahan-bahan haram atau diproses menurut cara yang halal.

Untuk memperoleh sertifikat halal perusahaan harus melalui beberapa tahap. Pertama produk melalui tahapan sebelum beredar (Pre-market Evaluation) yaitu penilaian keamanan, mutu, gizi, dan kehalalan. Serta penelusuran bahan baku dan bahan penolong yang digunakan dalam membuat produk tersebut.

Setelah itu produk memasuki tahap pengawasan produk beredar (Post-premarket Vigilance). Pada tahap ini dilakukan inspeksi untuk memastikan makanan diproduksi secara baik, pemisahan bahan baku

halal dan tidak halal di sarana distribusi, pemeriksaan label dan iklan, serta pengambilan sampel pengujian.

Tetapi sebagai produsen dan konsumen, kita juga harus mengetahui bahwa sertifikat halal MUI memiliki masa berlaku hanya 2 tahun saja. Sedangkan jika masa berlaku telah habis, maka label halal tersebut dilarang dicantumkan kembali pada suatu produk. Menurut data dari LPPOM MUI terdapat 54,9% produk yang mencantumkan logo halal meskipun tidak memiliki sertifikat halal.

Dalam kurun waktu 2 tahun tersebut, bukan tak mungkin terjadi perubahan-perubahan baik dalam sistem produksi maupun bahan baku. Padahal LPPOM MUI tidak bisa mengawasi kinerja perusahaan setiap saat. Oleh karena itu LPPOM MUI pun berpendapat perlunya sebuah sistem yang dapat menjamin terlaksananya produksi halal yang kini dikenal dengan Sistem Jaminan Halal.

Setiap perusahaan yang mensertifikasi halal produknya memiliki kewajiban untuk menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) sesuai Standar HAS 23000 dari LPPOM MUI. Sistem ini dimaksudkan untuk menjaga konsistensi kehalalan produk yang dihasilkan. Implementasi SJH dilaksanakan melalui tim manajemen halal internal yang kesehariannya bertanggungjawab terhadap kehalalan sesuai dengan bidang tugasnya masing-masing. Tim ini terdiri dari berbagai bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis dan telah memiliki kompetensi yang dibutuhkan dalam menjalankan tugasnya untuk menjaga kehalalan bahan, proses produksi dan fasilitas yang digunakan agar produk akhirnya berstatus halal sebagaimana yang akan di klaim perusahaan untuk diketahui oleh konsumennya.

Manfaat penerapan SJH

1. Menjamin kehalalan produk selama berlakunya Sertifikat Halal MUI.
2. Timbul kesadaran internal dan perusahaan memiliki pedoman kesinambungan proses produksi halal.
3. Memberikan Jaminan dan ketentraman bagi masyarakat.
4. Mencegah kasus ketidakhalalan produk bersertifikat halal.
5. Mendapatkan reward

Sistem Jaminan Halal (Halal Assurance System) 23000

Dua pilar persyaratan jaminan halal: memenuhi kebijakan dan prosedur sertifikasi halal serta memenuhi dan menerapkan 11 kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH).

Sistem jaminan halal (SJH) merupakan sebuah sistem yang mengelaborasi, menghubungkan, mengakomodasikan dan mengintegrasikan konsep-konsep syariat Islam khususnya terkait dengan halal haram, yang mengatur pengelolaan bahan, SDM, produk, prosedur dan proses secara harmonis. Sistem jaminan halal harus dipadukan dalam keseluruhan manajemen, yang berpijak pada empat konsep dasar, yaitu komitmen secara ajeg dapat memenuhi permintaan dan persyaratan konsumen, meningkatkan mutu produksi dengan harga yang terjangkau, produksi bebas dari kerja ulang, bebas dari penolakan dan penyidikan. Untuk mencapai hal tersebut perlu menekankan pada tiga aspek *zero limit*, *zero defect* dan *zero risk*.

5. Pengenalan Web Site LPPOM MUI dan Cerol

<p>Web Site LPPOM MUI</p>	<p>Alamat Website LPPOM MUI adalah : www.halalmui.org</p>  <p>LPPOM MUI juga meluncurkan program aplikasi Pro Halal MUI yang bisa dipasang di mobile phone.</p>
----------------------------------	---

<p>Cerol (sertifikasi on Line)</p>	<p>Alamat Web CEROL : www.e-lppommui.org</p>  <p>Aplikasi Cerol juga bisa diunduh dan dipasang di smartphone</p>
---	--

6. Kontak Penting LPPOM MUI

Bidang Auditing :
auditinglppom@halalmui.org

- **Monitoring material dan matrix**
- **Penjadwalan audit halal**
- **Pertanyaan terkait bahan**

Bidang SJH :
sjhlppom@halalmui.org

- **Monitoring halal doc, product, HAS**
- **Pertanyaan terkait Sistem Jaminan Halal**

Bidang Pengkajian Ilmiah (RnD)
pengkajianlppom@halalmui.org

- **Pertanyaan terkait dengan bahan**
- **Analisis bahan / Uji Laboratorium**

Cerol Service:
services@halalmui.org

- **Pertanyaan teknis Cerol-SS23000**
- **Keluhan terkait sertifikasi halal**

Bendahara LPPOM:
bendaharalppom@halalmui.org

- **Monitoring akad sertifikasi**
- **Pertanyaan terkait akad sertifikasi**

Bidang Standar:
standardlppom@halalmui.org

- **Pertanyaan terkait HAS 23000**
- **Saran atau komentar terkait standar halal**

Bidang Pelatihan:
pelatihanhalal@halalmui.org

- **Pendaftaran pelatihan reguler/inhouse**
- **Pertanyaan terkait pelatihan**

Latihan :

1. **Kenapa halal-harma penting dalam kehidupan kaum muslim?**
2. **Sebutkan jenis-jenis sumber kontaminasi najis dan cara menyucikannya?**
3. **Jelaskan alasan pentingnya Sistem Jaminan Halal?**

MANUAL SJH CATERING ABILENT

MAN-SJH-01

BOGOR 2019

	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
	SISTEM JAMINAN HALAL	Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	1 dari 26

HALAMAN PENGESAHAN

Manual Sistem Jaminan Halal (SJH) terintegrasi sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 Catering Abilent ini merupakan dokumen perencanaan penerapan Sistem Jaminan Halal di Perusahaan untuk memenuhi persyaratan Sertifikasi Halal MUI (HAS 23000).

Manual terintegrasi Catering Abilent ini disusun sesuai dengan kondisi perusahaan. Dilarang merubah atau memperbanyak manual terintegrasi ini tanpa izin dari pihak perusahaan.

Pimpinan Catering Abilent mengesahkan manual terintegrasi ini sesuai pedoman dalam menerapkan Sistem Jaminan Halal di Perusahaan.

Tanggal Pengesahan : 10 Januari 2020

Disiapkan Oleh,	Disahkan Oleh,
()	<i>Tandatangan</i> ()
Ketua Tim Manajemen Halal	Direktur

	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
	SISTEM JAMINAN HALAL	Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2017
		Halaman	2 dari 26

DAFTAR DISTRIBUSI DOKUMEN

Berikut adalah pihak yang diberikan Manual SJH. Setiap ada revisi Manual SJH maka semua pihak ini akan diberikan revisi dokumennya.

Copy No.	Divisi / Bagian	Personel	Tandatangan	Tanggal
MASTER	Dokumen Kontrol	Mr. Document Controller	<i>Tandatangan</i>	11/1/2020
1	Perwakilan Manajemen			
2	Koordinator Tim Manajemen Halal			
3				
4				
5				
6				

	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
	SISTEM JAMINAN HALAL	Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	3 dari 26

DAFTAR REVISI DOKUMEN

Perubahan		Dokumen yang direvisi			Dokumen Hasil Revisi			Keterangan
No.	Tanggal	Edisi	Bab	Halaman	Edisi	Bab	Halaman	
1.								
2.								

SISTEM JAMINAN HALAL	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
		Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	4 dari 26

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	1
Daftar Distribusi Dokumen	2
Daftar Revisi Dokumen	3
Daftar Isi	4
A. Pendahuluan	
1. Informasi Umum Perusahaan	5
2. Tujuan	5
3. Ruang Lingkup	5
B. Daftar Istilah dan Singkatan	
1. Daftar Istilah	6
2. Daftar Singkatan	7
C. Kriteria Sistem Jaminan Halal	
1. Kebijakan Halal	8
2. Tim Manajemen Halal	9
3. Pelatihan dan Edukasi	11
4. Bahan	12
5. Produk	13
6. Fasilitas Produksi	13
7. Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis	14
8. Kemampuan Telusur	18
9. Penanganan Produk Yang Tidak Memenuhi Kriteria	19
10. Audit Internal	19
11. Kaji Ulang Manajemen	21
Lampiran	
Lampiran 1. Daftar Fasilitas Produksi	22
Lampiran 2. Surat Keputusan Tim Manajemen Halal	23
Lampiran 3. Kriteria Bahan	24
Lampiran 4. Format Daftar Bahan	26

SISTEM JAMINAN HALAL	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
		Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	5 dari 26

BAB 1 PENDAHULUAN

1. Informasi Umum Perusahaan

Nama Perusahaan : CV Catering Abilent

Alamat Perusahaan : Komp. Taman Dramaga Permai I Blok E No. 55 RT 005, RW 003 Desa Cihideung Hilir, Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor

Contact Person/email : 085216041096 / cateringabilent@gmail.com

Merk Produk :

Daerah Pemasaran : Bogor Raya

2. Tujuan

Manual SJH yang terintegrasi dengan Higiene sanitasi ini disusun sebagai pedoman dalam penerapan Sistem Jaminan Halal dan Higiene sanitasi Jasaboga, dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia *Halal Assurance System* (MUI HAS) 23000 dan jaminan keamanan pangan bagi konsumen.

3. Ruang Lingkup

Manual terintegrasi ini merupakan dokumen yang menjadi panduan implementasi Sistem Jaminan Halal dan Higiene sanitasi di Catering Abilent yang dibuat berdasarkan Persyaratan Sistem Jaminan Halal HAS 23000, Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Restoran HAS 23102, Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Katering HAS 23104, dan sistem keamanan pangan yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
	SISTEM JAMINAN HALAL	Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	6 dari 26

BAB 2.

DAFTAR ISTILAH DAN SINGKATAN

1. Daftar Istilah

- a. Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI.
- b. Sertifikasi Halal adalah suatu proses untuk memperoleh Sertifikat halal dari MUI melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa penerapan SJH di perusahaan memenuhi persyaratan sertifikasi.
- c. Sertifikat Halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI melalui keputusan sidang Komisi Fatwa yang menyatakan kehalalan suatu produk berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI.
- d. Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis komitmen manajemen puncak untuk senantiasa menghasilkan produk halal secara konsisten serta menjadi dasar bagi penyusunan dan penerapan SJH.
- e. Tim manajemen halal adalah sekelompok orang yang ditunjuk oleh manajemen puncak sebagai penanggung jawab atas perencanaan, penerapan, evaluasi dan perbaikan berkelanjutan SJH di perusahaan.
- f. Pelatihan adalah suatu kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*) dan/atau perilaku (*attitude*) dari semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis mengenai HAS 23000 (persyaratan sertifikasi halal).
- g. Edukasi adalah pembinaan yang dilakukan secara internal untuk menumbuhkan kesadaran bagi semua pihak yang terlibat dalam aktivitas kritis dalam menerapkan SJH.
- h. Bahan adalah segala sesuatu yang digunakan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses pembuatan produk. Bahan yang dimaksud mencakup bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong.
- i. Bahan tidak kritis adalah bahan yang tidak memiliki titik kritis dari aspek kehalalan yang umumnya digunakan pada industri pengolahan. Bahan yang termasuk kategori bahan tidak kritis maka tidak diperlukan persetujuan penggunaan bahan baru, pemeriksaan bahan datang,

dan dokumen pendukung bahan. bahan-bahan yang tidak kritis (*non critical materials*). Daftar bahan tidak kritis merujuk pada SK LPPOM Nomor SK07/Dir/LPPOM MUI/I/13.

- j. Produk adalah produk yang didaftarkan untuk disertifikasi, mencakup produk antara/intermediet dan produk akhir, baik yang dijual eceran (*retail*) atau curah.
- k. Fasilitas produksi adalah semua fasilitas yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik perusahaan sendiri atau menyewa dari pihak lain. Fasilitas ini mencakup semua fasilitas yang digunakan dalam proses produksi sejak penyiapan bahan, proses utama, hingga penyimpanan produk.
- l. Prosedur tertulis aktivitas kritis adalah seperangkat tata cara kerja yang dibakukan untuk mengendalikan aktivitas kritis.
- m. Aktivitas kritis adalah aktivitas pada rantai proses produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan suatu produk. Aktivitas kritis mencakup seleksi bahan baru, pembelian bahan, formulasi produk (jika ada), pemeriksaan bahan datang, produksi, pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk serta transportasi.
- n. Formulasi produk adalah formulasi/reformulasi untuk produk yang sudah disertifikasi.
- o. Pengembangan produk baru adalah formulasi untuk produk yang akan disertifikasi.
- p. Penyimpanan adalah penyimpanan bahan dan produk di fasilitas produksi, termasuk penyimpanan di gudang antara.
- q. Penanganan adalah penanganan bahan/produk selama proses produksi, termasuk aliran bahan/produk dan personel produksi.
- r. Kemampuan Telusur (*traceability*) adalah kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/turunannya).
- s. Produk yang tidak memenuhi kriteria adalah produk bersertifikat halal yang terlanjur dibuat dari bahan yang tidak disetujui LPPOM MUI dan/atau diproduksi di fasilitas yang tidak bebas dari bahan babi/turunannya.
- t. Audit internal adalah audit yang dilakukan oleh tim manajemen halal untuk menilai kesesuaian penerapan SJH di perusahaan dengan persyaratan sertifikasi halal MUI.
- u. Kaji ulang manajemen adalah kajian yang dilakukan oleh manajemen puncak atau wakilnya dengan tujuan untuk menilai efektifitas penerapan SJH dan merumuskan perbaikan berkelanjutan.

2. Daftar Singkatan

- a. SJH : Sistem Jaminan Halal
- b. LPPOM MUI : Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia
- c. SK : Surat Keputusan
- d. SOP : *Standard Operating Procedure*

SISTEM JAMINAN HALAL	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
		Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	8 dari 26

BAB 3.

KRITERIA SISTEM JAMINAN HALAL

1. Kebijakan Halal dan Higiene Sanitasi

Berikut ini adalah kebijakan halal yang terintegrasi dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga di CV. Mutiara Duta Mas:

KEBIJAKAN HALAL

CATERING ABILENT

Catering Abilentdengan ini menyatakan bahwa perusahaan berkomitmen memproduksi produk halal secara konsisten, mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta konsistensi dalam proses produksi halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI serta Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

Seluruh karyawan Catering Abilentmenjamin senantiasa bekerja berdasarkan prosedur kerja yang telah ditetapkan berdasarkan persyaratan LPPOM MUI yang tercantum dalam Sistem Jaminan Halal CV. Abilent. Kebijakan halal ini diterapkan oleh manajemen sebagai bentuk komitmen perusahaan terhadap Sistem Jaminan Halal yang diterapkan dan disosialisasikan ke seluruh karyawan dan akan melaksanakan evaluasi secara berkesinambungan hingga meningkatkan kesadaran karyawan dalam melaksanakan Sistem Jaminan Halal dengan baik dan sempurna.

Bogor, April 2017

MANIN BUSAIRI

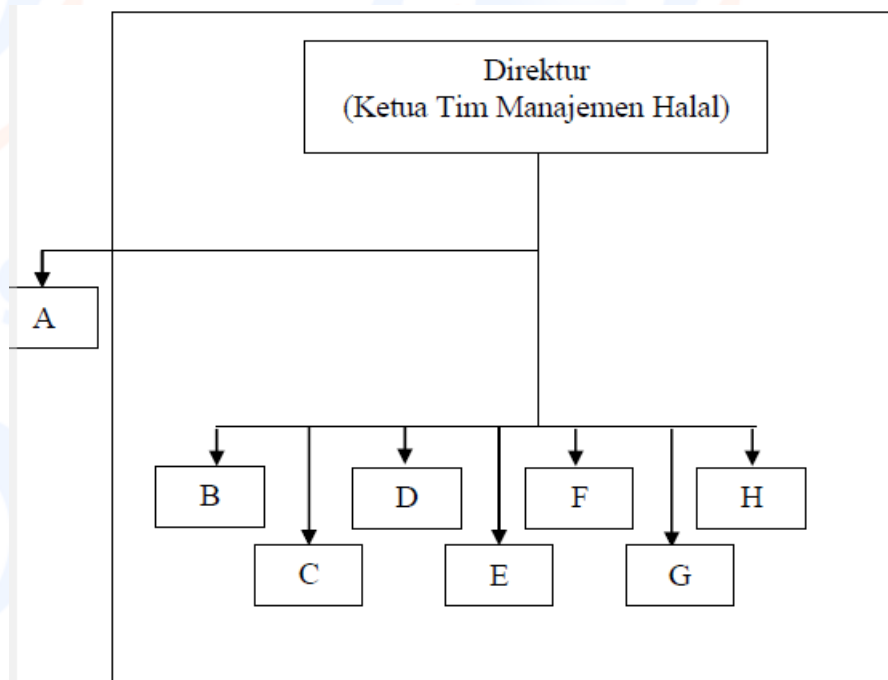
SISTEM JAMINAN HALAL	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
		Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	9 dari 26

Prosedur Sosialisasi

1. Sosialisasi dilakukan langsung ke seluruh *stakeholder* antara lain tim manajemen halal, karyawan di seluruh fasilitas produksi.
2. Sosialisasi kebijakan halal dilakukan melalui pemasangan kebijakan halal di area strategis, dan *briefing* karyawan.
3. Bukti sosialisasi dipelihara dan didokumentasikan dengan baik.

2. Tim Manajemen Halal

a. Struktur Organisasi Tim Manajemen Halal



	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
	SISTEM JAMINAN HALAL	Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	10 dari 26

Keterangan

A. LPPOM MUI (Auditor Eksternal)

B. Penerima Pesanan

C. Perencanaan Produksi

D. Pembelian

E. Penerimaan dan penanganan bahan baku

F. Produksi

G. Pengemasan dan penyajian

H. Pengiriman

SK Tim Manajemen Halal dapat dilihat pada Lampiran 1.

b. Persyaratan Tim Manajemen Halal

Tim manajemen halal harus memenuhi syarat sebagai berikut:

1. Diangkat langsung oleh direktur Catering Abilentatau bentuk ketetapan lain yang sesuai dengan perusahaan dan diberi kewenangan yang diperlukan dalam melaksanakan proses produksi halal (termasuk tindakan penghentian produksi jika terjadi penyimpangan) melalui surat penunjukan yang terlampir pada Lampiran 1.
2. Koordinator Tim Manajemen Halal diutamakan seorang muslim.
3. Memahami HAS 23000 sebagai persyaratan prosedur sertifikasi halal.

c. Tugas, Wewenang dan Tanggungjawab Tim Manajemen Halal

Tugas, Wewenang dan Tanggungjawab Tim Manajemen Halal secara umum adalah sebagai berikut

1. Menyusun Sistem Jaminan Halal yang terintegrasi dengan Sistem Keamanan Pangan di CV. Mutiara Duta Mas.
2. Menyosialisasikan kebijakan halal kepada setiap *stake holder*.
3. Memastikan semua fasilitas yang digunakan untuk menghasilkan dan menyajikan menu bebas dari najis.
4. Melakukan seleksi penggunaan bahan baru dan memastikan setiap bahan baru mendapatkan persetujuan dari LPPOM MUI sebelum digunakan.
5. Menyusun, melaksanakan, dan mengevaluasi prosedur tertulis setiap aktivitas kritis.
6. Melaksanakan audit internal.
7. Menyusun dan melaksanakan tindakan koreksi yang diperlukan dari hasil audit internal.
8. Menyusun kaji ulang manajemen.
9. Menyusun dan mengirimkan laporan berkala ke LPPOM MUI.
10. Melakukan koordinasi dengan LPPOM MUI.

3. PELATIHAN DAN EDUKASI

Pelatihan yang dilaksanakan berupa pelatihan internal dan pelatihan eksternal. Pelatihan internal adalah pelatihan mengenai HAS 23000 (persyaratan sertifikasi halal) dan pelatihan mengenai Higiene Sanitasi yang mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 yang dilakukan oleh perusahaan dengan trainer dari perusahaan sendiri. Trainer internal harus sudah mengikuti pelatihan HAS 23000 yang dilaksanakan oleh LPPOM MUI.

Pelatihan eksternal merupakan pelatihan HAS 23000 (Persyaratan sertifikasi halal) dengan trainer dari LPPOM MUI.

Berikut merupakan ketentuan pelatihan :

1. Pelatihan internal diikuti oleh semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis.
2. Pelatihan internal setidaknya dilakukan sekali dalam satu tahun atau lebih sering jika diperlukan.
3. Bentuk pelatihan yang dimaksud berupa diskusi, tanya jawab dan *sharing*.
4. Pelatihan eksternal diikuti oleh ketua tim atau anggota tim manajemen halal minimal dua tahun sekali atau lebih sering jika diperlukan.
5. Hal-hal yang perlu didokumentasikan dalam pelaksanaan pelatihan adalah perencanaan dan jadwal pelatihan, serta laporan pelaksanaan pelatihan.

4. BAHAN

1. Perusahaan hanya menggunakan bahan yang sesuai dengan kriteria SJH dan disetujui oleh LPPOM MUI untuk menghasilkan produk yang disertifikasi. Panduan kriteria bahan dapat dilihat pada Lampiran 2.
2. Semua bahan yang digunakan untuk proses produksi dilengkapi dengan dokumen pendukung yang valid, kecuali bahan tidak kritis yang tercantum dalam SK LPPOM Nomor SK07/Dir/LPPOM MUI/13. Dokumen pendukung bahan berupa Sertifikat halal, diagram alir proses, spesifikasi teknis, MSDS, CoA, *statement of pork free facility* atau kombinasi dari beberapa dokumen.
3. Dokumen Sertifikat Halal dikeluarkan oleh MUI atau dari lembaga lain yang diterima LPPOM MUI sebagai dokumen pendukung bahan dan masih berlaku. Daftar lembaga yang sertifikat halalnya diterima mengacu pada daftar yang tercantum di website www.halalmui.org. Dokumen diagram alir proses, spesifikasi teknis, CoA, MSDS dan *statement of pork free facility* dikeluarkan oleh produsen, bukan dari distributor/supplier.
4. Bahan yang sangat kritis dilengkapi dengan Sertifikat halal. Daftar bahan yang sangat kritis yaitu: (a) Bahan yang berasal dari hewan sembelihan dan turunannya, seperti produk olahan daging dan gelatin. (b) Bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya atau bahan yang mengandung bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya, seperti whey dan laktosa. (c) Bahan yang mengandung bahan kompleks, seperti premiks vitamin dan coklat olahan. (d) Flavor.
5. Monitoring terhadap semua dokumen pendukung bahan yang digunakan agar selalu dalam keadaan masih berlaku dilakukan melalui pemeriksaan masa berlaku dokumen secara berkala, mengacu pada SOP Monitoring Bahan Halal (SOP-SJH-01). Dalam kasus masa berlaku Sertifikat halal sudah habis dan *supplier* tidak dapat memberikan Sertifikat halal terbaru, maka bahan dapat digunakan jika: (i) Bahan diproduksi pada masa berlakunya Sertifikat halal, atau (ii) Khusus bahan bersertifikat halal MUI dan diproduksi di luar masa berlakunya. Sertifikat halal, bahan harus dilengkapi dengan surat keterangan dalam proses perpanjangan.

	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
	SISTEM JAMINAN HALAL	Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	11 dari 26

5. PRODUK

1. Perusahaan hanya menggunakan nama yang tidak mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam.
2. Perusahaan tidak memproduksi menu yang memiliki karakteristik/profil kecenderungan bau atau rasa yang mengarah pada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI.
3. Perusahaan akan melakukan sertifikasi untuk seluruh menu yang disajikan.

6. LOKASI, BANGUNAN DAN FASILITAS SANITASI

Perusahaan mendaftarkan seluruh alamat yang menjadi tempat fasilitas produksi, yang menyangkut dapur pusat, dapur cabang, gudang pusat dan gudang cabang. Perusahaan hanya menggunakan fasilitas produksi khusus untuk menghasilkan menu halal.

6.1. Lokasi dan Bangunan

1. Lokasi tidak berdekatan dengan sumber pencemaran, seperti tempat sampah umum, WC umum dan sumber pencemar lainnya.
 - a. Halaman
 - I. Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta Nomor Laik Hygiene dan Sanitasi.
 - II. Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
 - III. Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dipelihara kebersihannya
 - IV. Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.
 - b. Konstruksi bangunan kokoh dan aman
 - c. Lantai kedap udara, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah untuk dibersihkan.
2. Bidang langit-langit menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
3. Intensitas pencahayaan cukup untuk dapat melakukan pemeriksn dan perbersihan serta melakukan pekerjaan secara efektif.
4. Semua pencahayaan tidak menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
5. Luas ventilasi 20% dari luas lantai.
6. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka kearah luar dan dapat menutup sendiri, dilengkapi peralatan anti serangga.

	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
	SISTEM JAMINAN HALAL	Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	12 dari 26

7. Ruang pengolahan makanan

- a. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada diruang pengolahan.
- b. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi untuk setiap orang bekerja.
- c. Ruang pengolahan makanan tidak berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan atau kamar mandi.
- d. Peralatan diruang makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

6.2. Fasilitas Sanitasi

Berikut ketentuan fasilitas sanitasi:

1. Tempat cuci tangan

- a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengeringan.
- b. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- c. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan.

2. Air bersih

- a. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- b. Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

3. Jasaboga harus memiliki jamban dan peturasan yang memnuhi syarat hygiene sanitasi.

4. Jasaboga harus memiliki fasilitas kamar mandi yangg dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.

5. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (non organik).

6. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
	SISTEM JAMINAN HALAL	Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	14 dari 26

7. PROSEDUR TERTULIS AKTIVITAS KRITIS DAN PROSEDUR KERJA

Aktivitas kritis mencakup bahan baru, pembelian bahan, formulasi menu/pengembangan menu baru, pengembangan outlet baru, pemeriksaan bahan datang, penyiapan menu, pencucian peralatan masak dan penyajian, penyimpanan dan penanganan bahan, menu dan transportasi. Prosedur tertulis aktivitas kritis disosialisasikan kepada seluruh pihak yang terlibat dalam pelaksanaan prosedur.

Prosedur tertulis aktivitas kritis dintegrasikan dengan prosedur higiene dan sanitasi.

1. Prosedur Seleksi Bahan Baru

Ketentuan penggunaan bahan baru :

- a) Tipe penggunaan bahan baru dibagi kedalam dua bagian. Bahan baru tipe pertama adalah bahan yang sebelumnya tidak tercantum dalam Daftar bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI. Bahan baru tipe kedua yaitu bahan yang sudah ada dalam Daftar bahan yang telah disetujui LPPOM MUI namun berasal dari produsen baru
- b) Seleksi bahan baru untuk menu yang sudah disertifikasi, harus melalui tahapan persetujuan penggunaannya oleh LPPOM MUI, kecuali bahan tidak kritis. Contoh bahan tidak kritis (Halal Positive List of Material) dapat dilihat pada lampiran 2.
- c) Pengajuan Persetujuan penggunaan bahan baru ke LPPOM MUI disertakan dokumen pendukung kehalalan bahan sesuai dengan HAS 23201 persyaratan Bahan Pangan Halal. Form seleksi bahan baru dapat dilihat pada lampiran 3.
- d) Bahan baru yang telah mendapatkan persetujuan LPPOM MUI dan digunakan harus dimasukkan kedalam daftar bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI.
- e) Penambahan bahan baru kedalam daftar bahan dilakukan setiap enam bulan sekali bersamaan dengan pengiriman laporan berkala

2. Prosedur Pembelian Bahan

Ketentuan pembelian bahan diantaranya:

- a) Pembelian bahan harus mengacu pada daftar bahan yang disetujui oleh LPPOM MUI
- b) Pembelian bahan harus memperhatikan kesesuaian bahan yang akan dibeli dengan data yang tertera pada sertifikat halal atau dokumen pendukung lainnya. Data yang harus diperhatikan yaitu nama dan kode bahan, nama produsen, nama supplier, logo halal jika sertifikat halal bahan mempersyaratkan
- c) Catatan pembelian bahan didokumentasikan dengan baik dan lengkap

3. Prosedur Formulasi/Pengembangan Menu Baru

Ketentuan formulasi/pengembangan menu sebagai berikut:

- a) Formulasi menu adalah formulasi/reformulasi untuk menu yang sudah disertifikasi. Semua bahan yang digunakan pada tahap formulasi harus menu sudah disetujui oleh LPPOM MUI.
- b) Pengembangan menu baru adalah formulasi menu baru yang baru yang akan disertifikasi. Semua bahan yang digunakan dalam pengembangan menu baru harus telah disetujui oleh LPPOM MUI dan untuk bahan baru harus melalui prosedur seleksi bahan baru. Form formulasi bahan baru dapat dilihat pada lampiran 4.
- c) Pengembangan menu baru harus menjamin bahwa menu tersebut telah disertifikasi sebelum dipasarkan.
- d) Formula baru akan didokumentasikan dengan baik dan menjadi acuan dapur produksi.

4. Prosedur Pemeriksaan Bahan Datang

Ketentuan pemeriksaan bahan datang sebagai berikut:

- a) Pemeriksaan bahan datang adalah pemeriksaan label kemasan bahan untuk kesesuaian informasi yang tercantum dalam label dengan yang tercantum dalam dokumen pendukung bahan.
- b) Pemeriksaan bahan datang tidak dilakukan untuk bahan tidak kritis.
- c) Apabila ditemukan ketidaksesuaian, maka bahan tersebut dikategorikan tidak terdaftar dalam Daftar bahan.

5. Prosedur Produksi

Berikut ketentuan produksi makanan :

- a) Pembuatan makanan dilakukan pada fasilitas produksi yang memnuhi kriteria.
- b) Bahan yang digunakan merupakan bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI.
- c)

	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
	SISTEM JAMINAN HALAL	Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	15 dari 26

- c) Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya
- d) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak dilakukan sesuai tahapan dan higienis
- e) Semua bahan yang siap dimasak dicuci dengan air mengalir

6. Prosedur Pencucian Fasilitas Produksi dan Peralatan Pembantu

Ketentuan pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu antara lain :

- a) Fasilitas produksi dan peralatan pembantu yang terkena najis harus dibersihkan sebelum digunakan kembali
- b) Bahan pembersih yang digunakan merupakan bukan bahan najis dan dapat dihilangkan berbagai pengotor dan najis
- c) Proses pencucian akan diverifikasi untuk menghilangkan warna, bau dan rasa dari pengotor.
- d) Peralatan dicuci menggunakan bahan pembersih/deterjen
- e) Pencucian fasilitas yang terkena najis Mutawassithah (Najis sedang) dilakukan dengan selain air (berdasarkan Fatwa MUI Nomor 9 Tahun 2011 tentang Pencucian Alat Produksi yang Terkena Najis Muttawassithah (Najis Sedang) dengan selain air)

7. Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Bahan/Menu

Ketentuan penyimpanan dan penanganan bahan/menu adalah sebagai berikut :

- a) Penyimpanan menjamin tidak terjadinya kontaminasi bahan/menu oleh bahan haram/najis
- b) Penanganan menjamin tidak terjadinya kontaminasi bahan/menu oleh bahan haram/najis
- c) Penanganan bahan/menu dilakukan dengan mengatur aliran bahan/menu, penggunaan peralatan pembantu dan personel sedemikian rupa sehingga menu yang disertifikasi tidak terkontaminasi oleh bahan haram/najis.

8. Prosedur Transportasi

Ketentuan transportasi yang digunakan adalah sebagai berikut :

- a) Tidak tercampur dengan bahan yang berbahaya dan beracun
- b) Makanan dipastikan tidak terjadi kontaminasi bahan dari bahan najis/haram
- c) Menggunakan kendaraan yang khusus untuk mengangkut makanan yang higienis
- d) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan kendaraan yang dilengkapi alat pendingin sehingga makanan tidak rusak
- e) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
- f) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup.
- g) Wadah harus kuat, utuh, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan

	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
	SISTEM JAMINAN HALAL	Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	16 dari 26

9. Prosedur Pemajangan dan Penyajian

Fasilitas dan peralatan pemajangan dan penyajian hanya dikhususkan untuk memajang dan menyajikan menu halal.

10. Prosedur Aturan Karyawan

Ketentuan karyawan CV Abilent :

- a) Karyawan tidak diperbolehkan mengonsumsi produk dari luar yang tidak memiliki status kehalalannya tidak jelas
- b) Jika karyawan yang membawa makanan/minuman haram atau tidak jelas kehalalannya, maka karyawan tidak boleh mengonsumsi makanan/minuman tersebut didalam area jasaboga serta tidak boleh menggunakan peralatan makan jasaboga
- c) Memiliki sertifikat kursus higiene dan sanitasi makanan
- d) Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter
- e) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman
- f) Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- g) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- h) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat
 - a. Sarung tangan plastik sekali pakai
 - b. Penjepit makanan
 - c. Sendok dan garpu

- i) Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan Celemek/apron
- j) Perilaku selama bekerja/mengelola makanan
 - a. Tidak merokok
 - b. Tidak makan dan mengunyah
 - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
 - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
 - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
 - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung yang benar
 - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat jasadoga
 - h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
 - i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

8. KEMAMPUAN TELUSUR

1. Semua menu atau produk yang dihasilkan perusahaan harus bias ditelusuri berasal dari bahan yang sudah disetujui LPPOM MUI dan diproduksi dengan fasilitas produksi yang bebas dari kontaminasi najis dan bahan haram.
2. Daftar bahan yang berisi nama bahan, merk, pemasok, produsen, dan sertifikat halal/dokumen pendukung lainnya yang digunakan sebagai bukti ketelusuran menu atau produk.
3. Setiap bukti pembelian bahan didokumentasikan dengan baik

	MANUAL	Nomor Dokumen	MAN-SJH-01
	SISTEM JAMINAN HALAL	Revisi	1.1
		Tanggal Berlaku	10 Januari 2020
		Halaman	17 dari 26

9. PENANGANAN MENU YANG TIDAK MEMENUHI KRITERIA

1. Semua menu atau produk yang tidak memenuhi kriteria halal akan ditangani secara khusus. Produk atau menu yang tidak memenuhi kriteria adalah menu atau produk yang diproses dari bahan yang tidak disetujui LPPOM MUI dan/atau diproduksi di fasilitas tidak bebas dari bahan babi dan keturunannya serta kontaminasi najis.
2. Jika menu atau produk yang tidak memenuhi kriteria sudah terlanjur dipasarkan, maka menu atau produk tersebut akan ditarik dari pasaran
3. Catatan penanganan menu atau produk yang tidak memenuhi kriteria, baik dari kehalalan atau dan/atau keamanan pangan didokumentasikan dengan baik dan lengkap
4. Form bukti penanganan menu atau produk yang tidak sesuai kriteria dapat dilihat pada lampiran 5.

10. AUDIT INTERNAL

1. Tujuan dari audit internal :
 - a) menentukan kesesuaian Sistem Jaminan Halal perusahaan dengan standar yang telah ditetapkan oleh LPPOM MUI
 - b) menentukan kesesuaian pelaksanaan prosedur di lapangan dengan yang tercantum dalam manual ini
 - c) memastikan permasalahan yang ditemukan pada audit sebelumnya
2. Audit internal dilakukan setidaknya enam bulan sekali atau lebih sering jika diperlukan.
3. Form *checklist* audit internal terlampir pada lampiran 6.

11. KAJI ULANG MANAJEMEN

1. Kaji ulang manajemen dilakukan minimal setahun satu kali atau lebih sering jika diperlukan.
2. Pelaksanaan kaji ulang manajemen dilakukan diakhir tahun.
3. Materi kaji ulang manajemen dapat berasal dari hasil audit internal, audit eksternal, tindak lanjut dari kaji ulang manajemen sebelumnya, dan perubahan kondisi SJH (perubahan tim manajemen halal, perubahan kebijakan atau dan lainnya).

Lampiran 1 Surat Penunjukan tim manajemen halal

CATERING ABILENT

Komp. Taman Dramaga Permai I Blok E No. 55 RT 005, RW 003 Desa Cihideung Hilir, Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor

SURAT PENUNJUKAN

Nomor:

Saya yang bertanda tangan dibawah ini selaku pimpinan Catering Abilent dengan ini menetapkan nama-nama dibawah ini sebagai Tim Manajemen Halal Catering Abilent, yaitu sebagai berikut:

No Nama Jabatan

- 1 Bagian Produksi
- 2 Bagian Perencanaan
- 3 Bagian Pengemasan
- 4 Bagian Perancangan
- 5 Bagian Pengiriman makanan
- 6 Bagian Pendistribusian bahan

Tim Manajemen Halal bertugas untuk merancang, menerapkan dan mengevaluasi sistem jaminan halal di perusahaan.

Demikian surat penunjukan ini dibuat untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Pimpinan

MANIN BUSAIRI