

PANDUAN UMUM SISTEM JAMINAN HALAL LPPOM – MUI



**LEMBAGA PENGAJIAN PANGAN OBAT-OBATAN DAN
KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA
2008**

Kata Pengantar

Sistem Jaminan Halal mulai diberlakukan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) pada tahun 2005, sebagai suatu sistem yang menjamin kepada MUI atas kehalalan produk suatu perusahaan sepanjang masa perusahaan itu memegang Sertifikat Halal MUI. Untuk memudahkan perusahaan memahami, menyusun dan mengimplementasikan sistem ini di perusahaannya, maka LPPOM MUI menerbitkan buku panduan edisi IV dengan judul “Panduan Umum Sistem Jaminan Halal”.

Penyusunan dan penerapan SJH oleh Perusahaan harus sesuai dengan lingkup operasi internal perusahaan. Buku ini diharapkan dapat menjadi acuan untuk menyusun dan mengimplementasikan SJH sesuai kondisi perusahaan dan memenuhi ketentuan LPPOM MUI.

Kami terbuka menerima masukan untuk perbaikan dan penyempurnaan buku panduan ini. Semoga buku ini bermanfaat. Amin.

Jakarta, Agustus 2008
Direktur LPPOM MUI

Dr. Ir. H. Mohamad Nadratuzzaman Hosen, M. Sc.

Daftar Isi

	Halaman
Kata Pengantar	1
Daftar Isi	2
Daftar Gambar	4
Daftar Tabel	5
Daftar Lampiran	6
I. Pendahuluan	7
1.1. Latar Belakang	7
1.2. Tujuan	7
II. Definisi dan Terminologi	7
2.1. Definisi	7
2.2. Terminologi Proses Sertifikasi Halal	8
III. Sistem Sertifikasi Halal	10
3.1. Proses Sertifikasi Halal	10
3.2. Jangkauan Aplikasi Sistem Jaminan Halal	13
3.3. Siklus Operasi Sistem Jaminan Halal	13
3.4. Dokumentasi Sistem Jaminan Halal	14
3.5. Pemangku Kepentingan	15
IV. Prinsip-prinsip Sistem Jaminan Halal	15
V. Manual Sistem Jaminan Halal	17
5.1. Kendali Dokumen	17
1. Daftar Isi	17
2. Lembar Pengesahan	17
3. Daftar Distribusi Manual	17
4. Daftar Revisi Dokumen	17
5.2. Pendahuluan	17
1. Informasi Dasar Perusahaan	17
2. Tujuan Penerapan	17
3. Ruang Lingkup Penerapan	17

	Halaman
5.3. Komponen Sistem Jaminan Halal	18
1. Kebijakan Halal	18
2. Panduan Halal	18
3. Organisasi Manajemen Halal	18
4. <i>Standard Operating Procedures (SOP)</i>	22
5. Acuan Teknis	22
6. Sistem Administrasi	24
7. Sistem Dokumentasi	24
8. Sosialisasi	25
9. Pelatihan	25
10. Komunikasi Eksternal dan Internal	26
11. Audit Internal	26
12. Tindakan Perbaikan	29
13. Kaji Ulang Manajemen	29
5.4. Lampiran Manual	30
VI. Tahapan Penerapan Sistem Jaminan Halal	31
VII. Penilaian Penerapan Sistem Jaminan Halal	32
7.1. Prinsip Penilaian	32
7.2. Pelaksanaan Audit	32
7.3. Kriteria Perusahaan	32
7.4. Kategori Penilaian	33
7.5. Penghargaan	33
VIII. Manfaat Penerapan Sistem Jaminan Halal	35
Daftar Pustaka	36

Daftar Gambar

	Halaman
1. Diagram Alir Proses Sertifikasi Halal	11
2. Siklus Operasi Sistem Jaminan Halal	13
3. Struktur Organisasi Manajemen Halal di Perusahaan	19
4. Rantai Sistem Administrasi Sistem Jaminan Halal	24
5. Bagan Alir Tahapan Penyusunan Sistem Jaminan Halal	31

Daftar Tabel

	Halaman
1. Peraturan LPPOM MUI tentang Proses Sertifikasi Halal bagi pemegang Sertifikat SJH	34

Daftar Lampiran

	Halaman
1. Contoh Halaman Pengesahan	37
2. Contoh Daftar Distribusi Manual	38
3. Contoh Daftar Revisi Dokumen	39
4. Contoh Kebijakan Halal	40
5. Panduan Halal	41
6. Pohon Keputusan untuk Identifikasi Titik Kritis Keharaman	50
7. Contoh Tabel Hasil Penetapan Titik Kritis Bahan dan Tindakan Pencegahannya	59
8. Contoh Tabel Hasil Penetapan Titik Kritis Proses Produksi dan Tindakan Pencegahannya	60
9. Contoh <i>Standard Operational Procedur</i> (SOP) Halal	61
10. Contoh Sistem Administrasi	65
11. Contoh Sistem Dokumentasi	66
12. Contoh Tabel Perencanaan Pelatihan	67
13. Contoh Form Laporan Berkala	68
14. Contoh Form Audit Halal Internal	69
15. Contoh Format Laporan Ketidaksesuaian	76
16. Contoh Notulen Kaji Ulang Manajemen	77

I. Pendahuluan

1.1. Latar Belakang

Setiap produsen harus memenuhi kebutuhan dan hak konsumen, termasuk konsumen Muslim. Memproduksi produk halal adalah bagian dari tanggungjawab perusahaan kepada konsumen muslim. Di Indonesia, untuk memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk yang dikonsumsi adalah halal, maka perusahaan perlu memiliki Sertifikat Halal MUI.

Sesuai ketentuan MUI, masa berlaku Sertifikat Halal adalah dua tahun. Selama masa tersebut, perusahaan harus dapat memberikan jaminan kepada MUI dan konsumen Muslim bahwa perusahaan senantiasa menjaga konsistensi kehalalan produknya. Oleh karena itu LPPOM MUI mewajibkan perusahaan untuk menyusun suatu sistem yang disebut Sistem Jaminan Halal (SJH) dan terdokumentasi sebagai Manual SJH. Manual ini disusun oleh produsen sesuai dengan kondisi perusahaannya.

1.2. Tujuan

Tujuan penyusunan dan penerapan SJH di perusahaan adalah untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal, sehingga produk yang dihasilkan dapat selalu dijamin kehalalannya sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.

II. Definisi dan Terminologi

2.1. Definisi

SJH adalah suatu sistem manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.

2.2. Terminologi Proses Sertifikasi Halal

1. Sertifikasi Halal

Sertifikasi Halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan SJH memenuhi standar LPPOM MUI.

2. Audit

Audit adalah suatu pemeriksaan independen, sistematis dan fungsional untuk menentukan apakah aktivitas dan luarannya sesuai dengan tujuan yang direncanakan.

3. Auditor LPPOM MUI

Auditor adalah orang yang diangkat oleh LPPOM MUI setelah melalui proses seleksi kompetensi, kualitas dan integritasnya dan ditugaskan untuk melaksanakan audit halal. Auditor LPPOM MUI berperan sebagai wakil ulama dan saksi untuk melihat dan menemukan fakta kegiatan produksi halal di perusahaan.

4. Audit Produk

Audit produk adalah audit yang dilakukan terhadap produk dengan melalui pemeriksaan proses produksi, fasilitas dan bahan-bahan yang digunakan dalam produksi produk tersebut.

5. Audit SJH

Audit SJH adalah audit yang dilakukan terhadap implementasi SJH pada perusahaan pemegang sertifikat halal.

6. Sertifikat Halal

Sertifikat Halal adalah fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk yang merupakan keputusan sidang Komisi Fatwa MUI berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI.

7. Sertifikat SJH

Sertifikat SJH adalah pernyataan tertulis dari LPPOM MUI bahwa perusahaan pemegang sertifikat halal MUI telah mengimplementasikan SJH sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI. Sertifikat tersebut dapat dikeluarkan setelah melalui proses audit SJH sebanyak dua kali dengan status SJH dinyatakan Baik (Nilai A).

8. Audit Memorandum

Audit Memorandum adalah surat atau alat komunikasi antara LPPOM MUI dan pihak yang diaudit tentang hasil audit yang membutuhkan tindak lanjut.

9. Evaluasi Hasil Audit

Evaluasi Hasil Audit adalah penilaian atas hasil audit melalui mekanisme rapat auditor.

10. Auditor Halal Internal

Auditor Halal Internal adalah staf atau beberapa staf internal perusahaan yang ditunjuk resmi oleh Manajemen Perusahaan sebagai staf untuk mengkoordinasikan pelaksanaan SJH.

11. Fatwa

Fatwa adalah hasil ijtihad para ulama terhadap status hukum suatu benda atau perbuatan sebagai produk hukum Islam. Dalam proses sertifikasi halal, fatwa merupakan status kehalalan suatu produk.

12. LPPOM MUI

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), merupakan sebuah lembaga yang dibentuk oleh MUI dengan tugas menjalankan fungsi MUI untuk melindungi konsumen muslim dalam

mengonsumsi makanan, minuman, obat-obatan maupun kosmetika.

13. Komisi Fatwa MUI

Komisi Fatwa MUI adalah salah satu komisi dalam MUI yang bertugas

memberikan nasehat hukum Islam dan ijtihad untuk menghasilkan suatu hukum Islam terhadap persoalan-persoalan yang sedang dihadapi umat Islam. Keanggotaan komisi fatwa mewakili seluruh organisasi Islam yang ada di Indonesia.

14. Status perusahaan :

- a. Baru : Perusahaan yang belum memiliki SH MUI.
- b. Transisi : Perusahaan yang telah memiliki SH MUI namun audit implementasi SJH belum dilakukan
- c. Perpanjangan : Perusahaan yang telah mendapatkan status SJH minimal B (cukup) dan akan memperpanjang masa berlaku sertifikat halalnya.

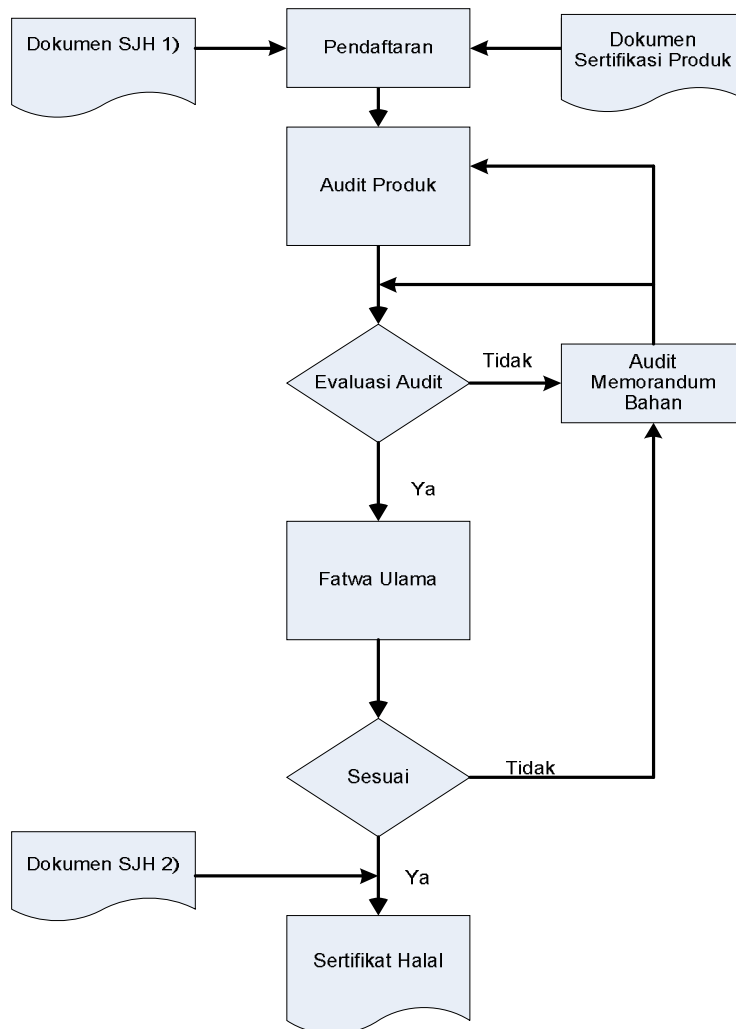
15. Maklon

Layanan produksi oleh suatu perusahaan (Pihak I) untuk perusahaan lain (Pihak II) yang semua atau sebagian bahan disediakan oleh Pihak II. Produk menjadi milik Pihak II.

III. Sistem Sertifikasi Halal

3.1. Proses Sertifikasi Halal

SJH merupakan bagian tak terpisahkan dalam proses sertifikasi halal. Prosedur proses sertifikasi halal dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Sertifikasi Halal

Keterangan :

Pada diagram alir (Gambar 1) pengertian Dokumen SJH adalah sebagai berikut:

1. Untuk perusahaan baru yang belum memiliki SH MUI, Dokumen SJH yang dibutuhkan adalah :
 - a. Dokumen SJH¹⁾ berupa surat pernyataan di atas materai bahwa perusahaan bersedia menyerahkan Manual SJH Standard paling lambat 6 bulan setelah terbitnya SH.

- b. Dokumen SJH²⁾ berupa Manual SJH minimum yang terdiri dari klausul kebijakan halal, struktur manajemen halal dan ruang lingkup penerapan SJH.
2. Untuk perusahaan yang telah memiliki SH MUI namun audit implementasi SJH belum dilakukan, Dokumen SJH yang dibutuhkan adalah :
 - a. Dokumen SJH¹⁾ berupa Manual SJH Minimum terdiri dari :
 - klausul kebijakan halal, struktur manajemen halal dan ruang lingkup penerapan SJH.
 - b. Dokumen SJH²⁾ berupa Manual SJH Standar terdiri dari :
 - I. Informasi Dasar Perusahaan
 - II. Kendali Dokumen
 - III. Tujuan Penerapan
 - IV. Ruang Lingkup Penerapan
 - V. Kebijakan Halal
 - VI. Panduan Halal
 - VII. Struktur Manajemen Halal
 - VIII. Standard Operating Procedures (SOP)
 - IX. Acuan Teknis
 - X. Sistem Administrasi
 - XI. Sistem Dokumentasi
 - XII. Sosialisasi
 - XIII. Pelatihan
 - XIV. Komunikasi Internal dan Eksternal
 - XV. Audit Internal
 - XVI. Tindakan Perbaikan
 - XVII. Kaji Ulang Manajemen
3. Untuk perusahaan yang telah mendapatkan status SJH minimal B (cukup) dan akan memperpanjang masa berlaku SH-nya, Dokumen SJH yang dibutuhkan adalah :

- a. Dokumen SJH¹⁾ berupa laporan berkala terkini dan Revisi Manual SJH (jika ada) atau copy status SJH minimal B atau Sertifikat SJH.
- b. Dokumen SJH²⁾ tidak diperlukan.

3.2. Jangkauan Aplikasi SJH

SJH dapat diterapkan pada berbagai jenis industri seperti industri pangan, obat, kosmetik baik dalam skala besar maupun kecil serta memungkinkan untuk industri berbasis jasa seperti importir, distributor, transportasi, dan retailer.

3.3. Siklus Operasi SJH

SJH merupakan kerangka kerja yang dipantau terus menerus dan dikaji secara periodik untuk memberikan arahan yang efektif bagi pelaksanaan kegiatan proses produksi halal. Hal ini perlu dilakukan mengingat adanya peluang perubahan baik secara internal maupun eksternal. Kerangka SJH dapat digambarkan dalam bentuk siklus operasi yang ditampilkan pada Gambar 2 :



Gambar 2. Siklus Operasi SJH

Kebijakan Halal

Pernyataan kebijakan halal adalah langkah awal dan menjadi dasar (jantung) dalam :

1. Menyusun Manual SJH (Planning)
2. Melaksanakan SJH (Implementation)
3. Memantau dan Mengevaluasi Pelaksanaan SJH (Monitoring and Evaluation)
4. Tindakan Perbaikan terhadap pelaksanaan SJH (Corrective Action)

Perencanaan (Planning)

Perusahaan menyusun manual SJH standar seperti urutan yang telah dituliskan pada keterangan Gambar 1, butir 2b.

Pelaksanaan (Implementation)

Perusahaan melaksanakan semua yang telah direncanakan seperti tertulis dalam Manual SJH. Hal ini didukung dengan bukti-bukti pelaksanaannya.

Pemantauan dan Evaluasi (Monitoring and Evaluation)

Perusahaan memantau dan mengevaluasi seberapa jauh pencapaian pelaksanaan dapat memenuhi tujuan sesuai yang direncanakan.

Tindakan Perbaikan (Corrective Action)

Perusahaan memperbaiki kesalahan dan belajar dari kesalahan serta memperbaiki perencanaannya untuk mencapai hasil yang lebih baik.

3.4. Dokumentasi SJH

Dokumentasi SJH meliputi Manual SJH dan arsip pelaksanaan SJH (instruksi kerja, form, dll). Manual Halal harus ditulis terpisah,

sedangkan arsip pelaksanaan dapat diintegrasikan dengan arsip dari sistem lain (HACCP, ISO, dan sebagainya).

3.5. Pemangku Kepentingan (Stakeholder)

Pemangku kepentingan terhadap proses sertifikasi halal antara lain:

1. Manajemen perusahaan
2. Auditor Halal Internal
3. LPPOM MUI
4. Komisi Fatwa MUI

IV. Prinsip-prinsip SJH

Prinsip-prinsip yang ditegakkan dalam operasional SJH adalah:

1. *Maqoshidu syariah*

Pelaksanaan SJH bagi perusahaan yang memiliki SH MUI mempunyai maksud memelihara kesucian agama, kesucian pikiran, kesucian jiwa, kesucian keturunan, dan kesucian harta.

2. Jujur

Perusahaan harus jujur menjelaskan semua bahan yang digunakan dan proses produksi yang dilakukan di perusahaan di dalam Manual SJH serta melakukan operasional produksi halal sehari-hari berdasarkan apa yang telah ditulis dalam Manual SJH.

3. Kepercayaan

LPPOM memberikan kepercayaan kepada perusahaan untuk menyusun sendiri Manual SJH nya berdasarkan kondisi nyata internal perusahaan.

4. Sistematis

SJH didokumentasikan secara baik dan sistematis dalam bentuk Manual SJH dan arsip terkait agar bukti-bukti pelaksanaannya di lingkungan perusahaan mudah untuk ditelusuri.

5. Disosialisasikan

Implementasi SJH adalah merupakan tanggungjawab bersama dari level manajemen puncak sampai dengan karyawan, sehingga SJH harus disosialisasikan dengan baik di lingkungan perusahaan.

6. Keterlibatan *key person*

Perusahaan melibatkan personal-personal dalam jajaran manajemen untuk memelihara pelaksanaan SJH.

7. Komitmen manajemen

Implementasi SJH di perusahaan dapat efektif dilaksanakan jika didukung penuh oleh top manajemen. Manajemen harus menyatakan secara tertulis komitmen halalnya dalam bentuk kebijakan halal.

8. Pelimpahan wewenang

Manajemen memberikan wewenang proses produksi halalnya kepada auditor halal internal.

9. Mampu telusur

Setiap pelaksanaan fungsi produksi halal selalu ada bukti dalam bentuk lembar kerja yang dapat ditelusuri keterkaitannya.

10. Absolut

Semua bahan yang digunakan dalam proses produksi halal harus pasti kehalalannya. SJH tidak mengenal adanya status bahan yang berisiko rendah, menengah atau tinggi terhadap kehalalan suatu produk.

11. Spesifik

Sistem harus dapat mengidentifikasi setiap bahan secara spesifik merujuk pada pemasok, produsen, dan negara asal. Ini berarti bahwa setiap kode spesifik untuk satu bahan dengan satu status kehalalan.

V. Manual SJH

Dokumen SJH dalam bentuk Manual SJH memiliki komponen-komponen sebagai berikut :

5.1 Kendali dokumen(document control)

Kendali dokumen terdiri dari :

1. daftar isi
2. lembar pengesahan (lampiran 1)
3. daftar distribusi manual (lampiran 2)
4. daftar revisi dokumen (lampiran 3)

5.2 Pendahuluan

Pendahuluan Manual SJH terdiri dari :

1. Informasi Dasar Perusahaan

Informasi dasar perusahaan merupakan pernyataan identitas diri atau profil perusahaan berisi nama perusahaan, alamat, jenis produk, kapasitas produksi, tempat maklon jika ada, jumlah lini produksi, jumlah tenaga kerja, jangkauan pasar, dan lain-lain.

2. Tujuan Penerapan

Perusahaan harus menyatakan secara tertulis tujuan penerapan SJH di perusahaannya sesuai dengan aturan yang telah digariskan oleh LP POM MUI yaitu : menjamin kehalalan produk yang dihasilkan secara sinambung dan konsisten sesuai dengan Syariat Islam yang telah ditetapkan berdasarkan fatwa MUI.

3. Ruang Lingkup Penerapan

Perusahaan menjelaskan jangkauan penerapan sistem jaminan perusahaan di lingkungan perusahaan, antara lain pembelian, penerimaan bahan, lini produksi, penyimpanan bahan dan produk, transportasi dan distribusi, serta pemajangan dan penghidangan (untuk restoran).

5.3. Komponen SJH

SJH memiliki komponen-komponen sebagai berikut :

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal merupakan pernyataan tertulis tentang komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten, mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta konsistensi dalam proses produksi halal. Contoh kebijakan halal dapat dilihat pada Lampiran 4.

2. Panduan Halal

Panduan Halal adalah pedoman perusahaan dalam melaksanakan kegiatan untuk menjamin produksi halal. Panduan Halal yang disusun perusahaan mencakup :

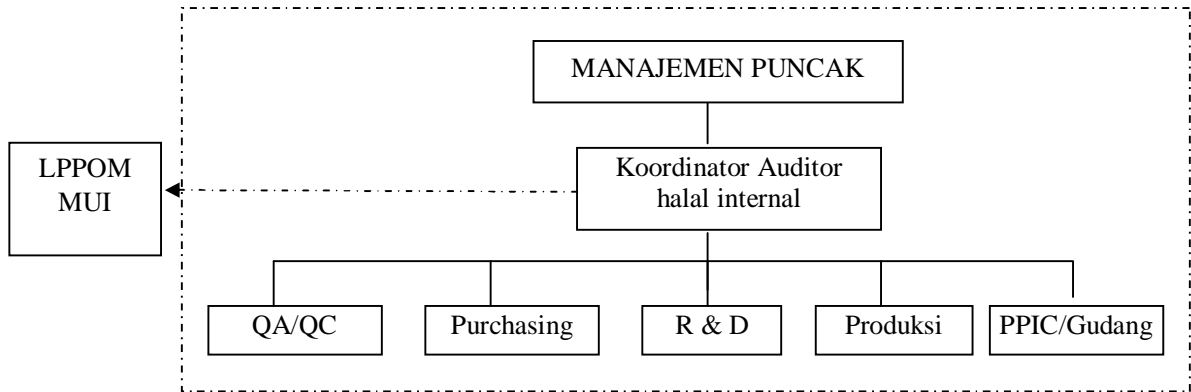
1. Pengertian halal dan haram (Lampiran 5).
2. Dasar Al Qur'an dan Fatwa MUI (Lampiran 5).
3. Pohon keputusan untuk indentifikasi titik kritis keharaman bahan dan proses produksi (Lampiran 6)
4. Tabel hasil indentifikasi titik kritis keharaman bahan dan tindakan pencegahannya (Lampiran 7)
5. Tabel hasil indentifikasi titik kritis peluang kontaminasi proses produksi dari bahan haram/najis dan tindakan pencegahannya (Lampiran 8)
6. Publikasi LPPOM MUI (Jurnal Halal LPPOM MUI dan website www.halalmui.org).

3. Organisasi Manajemen Halal

Manajemen halal merupakan organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktivitas manajemen dalam menghasilkan produk halal. Dalam mengelola fungsi dan aktivitas tersebut pihak perusahaan dapat melibatkan seluruh departemen atau bagian yang terkait dengan sistem berproduksi halal, mulai dari tingkat pengambil kebijakan tertinggi sampai

tingkat pelaksana teknis di lapangan. Contoh struktur organisasi manajemen halal dapat dilihat pada Gambar 3.

Manajemen yang terlibat merupakan perwakilan dari manajemen puncak, Quality Assurance (QA)/Quality Control (QC), produksi, *research and development* (R & D), *purchasing*, PPIC serta pergudangan. Organisasi manajemen halal dipimpin oleh seorang Koordinator Auditor Halal Internal (KAHI) yang melakukan koordinasi dalam menjaga kehalalan produk serta menjadi penanggungjawab komunikasi antara perusahaan dengan LPPOM MUI.



Gambar 3. Struktur Organisasi Manajemen Halal di

Perusahaan.

Persyaratan, tugas dan wewenang auditor halal internal adalah sebagai berikut :

1. Persyaratan Auditor halal internal
 - a. Karyawan tetap perusahaan bersangkutan
 - b. Koordinator Tim Auditor halal internal adalah seorang muslim yang mengerti dan menjalankan syariat Islam.
 - c. Berada dalam lingkup Manajemen Halal.
 - d. Berasal dari bagian yang terlibat dalam proses produksi secara umum seperti bagian QA/QC, R&D, *Purchasing*, Produksi dan Pergudangan.

- e. Memahami titik kritis keharaman produk, ditinjau dari bahan maupun proses produksi secara keseluruhan.
 - f. Diangkat melalui surat keputusan pimpinan perusahaan dan diberi kewenangan penuh untuk melakukan tindakan yang diperlukan dalam melaksanakan SJH termasuk tindakan perbaikan terhadap kesalahan sampai pada penghentian produksi atau penolakan bahan baku, sesuai dengan aturan yang ditetapkan LPPOM MUI
2. Tugas Tim Auditor halal internal secara umum
 - a. Menyusun Manual SJH perusahaan
 - b. Mengkoordinasikan pelaksanaan SJH
 - c. Membuat laporan pelaksanaan SJH
 - d. Melakukan komunikasi dengan pihak LPPOM MUI .
3. Uraian Tugas dan Wewenang Auditor halal internal berdasarkan fungsi setiap bagian yang terlibat dalam struktur manajemen halal :
 - a. Manajemen puncak
 - 1) Merumuskan kebijakan perusahaan yang berkaitan dengan kehalalan produk yang dihasilkan.
 - 2) Memberikan dukungan penuh bagi pelaksanaan SJH di perusahaan.
 - 3) Menyediakan fasilitas dan sarana yang dibutuhkan dalam pelaksanaan SJH.
 - 4) Memberikan wewenang kepada koordinator auditor halal internal untuk melakukan tindakan tertentu yang dianggap perlu yang berkaitan dengan pelaksanaan SJH termasuk tindakan perbaikan terhadap kesalahan sampai pada penghentian produksi atau penolakan bahan baku, sesuai dengan aturan yang ditetapkan LPPOM MUI.
 - b. Riset dan Pengembangan (R & D)
 - 1) Menyusun sistem pembuatan produk baru berdasarkan bahan yang telah disusun oleh KAHI dan diketahui oleh LPPOM MUI
 - 2) Menyusun sistem perubahan bahan sesuai dengan ketentuan halal.

- 3) Mencari alternatif bahan yang jelas kehalalannya.
 - 4) Melakukan komunikasi dengan KAHI dalam formulasi dan pembuatan produk baru.
- c. Pengendalian dan Pengawasan Mutu (Quality Assurance/ Quality Control)
- 1) Menyusun dan melaksanakan prosedur pemantauan dan pengendalian untuk menjamin konsistensi produksi halal.
 - 2) Melaksanakan pemeriksaan terhadap setiap bahan yang masuk sesuai dengan sertifikat halal, spesifikasi dan produsennya.
 - 3) Melakukan komunikasi dengan KAHI terhadap setiap penyimpangan dan ketidakcocokan bahan dengan dokumen kehalalan.
- d. Pembelian (Purchasing)
- 1) Menyusun prosedur dan melaksanakan pembelian yang dapat menjamin konsistensi bahan sesuai dengan daftar bahan yang telah disusun oleh KAHI dan diketahui oleh LPPOM MUI
 - 2) Melakukan komunikasi dengan KAHI dalam pembelian bahan baru dan atau pemilihan pemasok baru.
 - 3) Melakukan evaluasi terhadap pemasok dan menyusun peringkat pemasok berdasarkan kelengkapan dokumen halal
- e. Produksi (Production)
- 1) Menyusun prosedur produksi yang dapat menjamin kehalalan produk
 - 2) Melakukan pemantauan produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram dan najis.
 - 3) Menjalankan kegiatan produksi sesuai dengan matrik formulasi bahan yang telah disusun oleh KAHI dan diketahui oleh LPPOM MUI.
 - 4) Melakukan komunikasi dengan KAHI dalam hal proses produksi halal.

- f. Pergudangan/PPIC
 - 1) Menyusun prosedur administrasi pergudangan yang dapat menjamin kehalalan bahan dan produk yang disimpan serta menghindari terjadinya kontaminasi dari segala sesuatu yang haram dan najis.
 - 2) Melaksanakan penyimpanan produk dan bahan sesuai dengan daftar bahan dan produk yang telah disusun oleh KAHl dan diketahui oleh LPPOM MUI.
 - 3) Melakukan komunikasi dengan KAHl dalam sistem keluar masuknya bahan dari dan ke dalam gudang.

4. **Standard Operating Procedures (SOP)**

Standard Operating Procedures (SOP) adalah suatu perangkat instruksi yang dibakukan untuk menyelesaikan suatu proses kerja rutin tertentu. SOP dibuat agar perusahaan mempunyai prosedur baku untuk mencapai tujuan penerapan SJH yang mengacu kepada kebijakan halal perusahaan. SOP dibuat untuk seluruh kegiatan kunci pada proses produksi halal yaitu bidang *R&D, Purchasing, QA/QC, PPIC, Produksi dan Gudang*. Adanya perbedaan teknologi proses maupun tingkat kompleksitas di tiap perusahaan maka SOP di setiap perusahaan bersifat unik. Contoh kegiatan-kegiatan kunci yang masuk dalam SOP antara lain SOP pembelian bahan, penggunaan bahan baru, penggantian dan penambahan pemasok baru. Beberapa contoh SOP dalam SJH disajikan pada Lampiran 9.

5. **Acuan Teknis**

Pelaksanaan SJH dilakukan oleh bidang-bidang yang terkait dalam organisasi manajemen halal. Dalam pelaksanaannya perlu dibuat acuan teknis yang berfungsi sebagai dokumen untuk membantu pekerjaan bidang-bidang terkait dalam melaksanakan fungsi kerjanya.

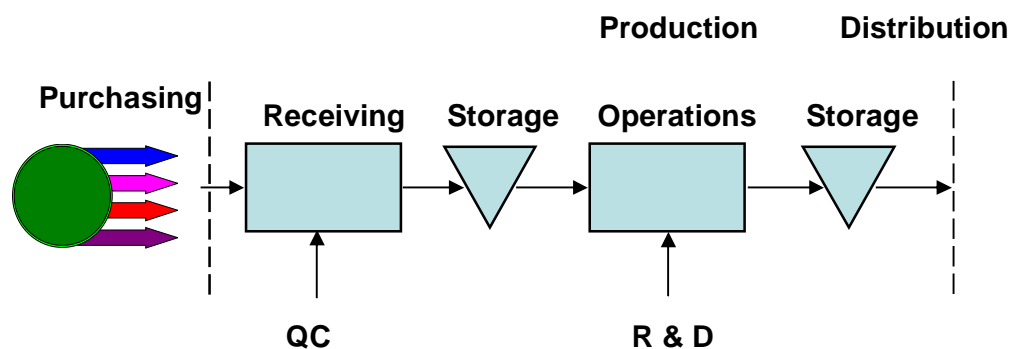
1. Acuan Teknis untuk Bagian Pembelian
 - a. Daftar bahan meliputi nama bahan, pemasok dan produsen yang telah disusun oleh KAHl dan diketahui oleh LP POM MUI.
 - b. Daftar Lembaga sertifikasi halal yang telah diakui LP POM MU.

- c. Kebijakan dari masing-masing lembaga sertifikasi yang terkait dengan produk (Sertifikat per pengiriman, wilayah berlakunya Sertifikat Halal, masa berlaku Sertifikat Halal, logo halal pada kemasan dan lain-lain.).
 - d. SOP penambahan pemasok baru
2. Acuan Teknis untuk Bagian R and D
- a. Daftar bahan meliputi nama bahan, pemasok dan produsen yang telah disusun oleh KAHI dan diketahui oleh LP POM MUI.
 - b. Kebijakan dari masing-masing lembaga sertifikasi yang terkait dengan produk (Sertifikat per pengiriman, wilayah berlakunya Sertifikat Halal, masa berlaku Sertifikat Halal, logo halal pada kemasan dan lain-lain.).
 - c. Tabel hasil identifikasi titik kritis keharaman bahan.
 - d. SOP penggunaan bahan baru.
3. Acuan Teknis untuk Bagian Produksi
- a. Daftar bahan meliputi nama bahan, pemasok dan produsen yang telah disusun oleh KAHI dan diketahui oleh LP POM MUI.
 - b. Formula/instruksi kerja produksi sesuai dengan matriks bahan.
 - c. Tabel hasil identifikasi peluang kontaminasi proses produksi dari bahan haram/najis dan tindakan pencegahannya
 - d. SOP produksi halal.
4. Acuan Teknis untuk Bagian QC/QA
- a. Daftar bahan meliputi nama bahan, pemasok dan produsen yang telah disusun oleh KAHI dan diketahui oleh LP POM MUI.
 - b. Kebijakan dari masing-masing lembaga sertifikasi yang terkait dengan produk (Sertifikat per pengiriman, wilayah berlakunya Sertifikat Halal, masa berlaku Sertifikat Halal, dan lain-lain).
 - c. SOP pemeriksaan bahan.

5. Acuan Teknis untuk Bagian Pergudangan
 - a. Daftar bahan meliputi nama bahan, pemasok dan produsen yang telah disusun oleh KAHI dan diketahui oleh LP POM MUI.
 - b. Tanda pada kemasan (logo, lot number, nama dan alamat /lokasi produksi) yang harus disesuaikan dengan dokumen kehalalan.
 - c. Prosedur penyimpanan bahan/produk yang menjamin terhindarnya bahan / produk dari kontaminasi oleh barang haram dan najis.
 - d. SOP penerimaan dan penyimpanan bahan.

6. Sistem Administrasi

Perusahaan harus mendisain suatu sistem administrasi terintegrasi yang dapat ditelusuri (traceable) dari pembelian bahan sampai dengan distribusi produk. Secara rinci administrasi yang terkait dengan SJH dimulai dari administrasi bagian pembelian bahan (purchasing), penerimaan barang (Quality Control/QC), penyimpanan bahan (Warehousing/PPIC), Riset dan Pengembangan (R&D), Produksi/Operasi, Penyimpanan Produk (Finish Product) dan Distribusi. Secara skematik sistem administrasi yang terintegrasi dapat dilihat pada Gambar 4. berikut. Form-form di setiap bagian dilampirkan pada Manual SJH Perusahaan. Beberapa contoh formulir administrasi dapat dilihat pada Lampiran 10.



Gambar 4. Rantai Sistem Administrasi SJH

7. Sistem Dokumentasi

Pelaksanaan SJH di perusahaan harus didukung oleh dokumentasi yang baik dan mudah diakses oleh pihak yang terlibat dalam proses produksi halal termasuk LP POM MUI sebagai lembaga sertifikasi halal. Dokumen

yang harus dijaga antara lain :

1. Pembelian bahan
2. Penerimaan Bahan
3. Penyimpanan Bahan
4. Riset and Pengembangan (Formulasi)
5. Produksi (Proses Produksi dan Pembersihan Fasilitas Produksi)
6. Penyimpanan Produk
7. Distribusi Produk
8. Evaluasi dan Monitoring (laporan berkala)
9. Kegiatan Pelatihan dan Sosialisasi
10. Tindakan Perbaikan atas Ketidaksesuaian
11. Manajemen Review

Dalam Manual SJH akan dijelaskan dokumentasi tiap fungsi operasi disertai penanggungjawab dan lokasinya. Contoh dokumen dapat dilihat pada Lampiran 11.

8. Sosialisasi

SJH yang telah dibuat dan diimplementasikan oleh perusahaan harus disosialisasikan ke seluruh pemangku kepentingan (stakeholder) perusahaan termasuk kepada pihak ketiga (pemasok, makloon). Tujuan kegiatan ini adalah agar seluruh pemangku kepentingan memiliki kepedulian (awareness) terhadap kebijakan halal sehingga timbul kesadaran menerapkannya di tingkat operasional. Metode sosialisasi yang dilakukan dapat berbentuk poster, leaflet, ceramah umum, buletin internal, audit supplier atau memo internal perusahaan.

9. Pelatihan

Perusahaan perlu melakukan pelatihan bagi seluruh jajaran pelaksana SJH. Untuk itu perusahaan harus mengidentifikasi kebutuhan pelatihan

dalam periode waktu tertentu. Pelatihan harus melibatkan semua personal yang pekerjaannya mungkin mempengaruhi status kehalalan produk. Pekerjaan yang mungkin mempengaruhi status kehalalan produk harus diserahkan kepada personal yang kompeten sesuai dengan pendidikan, pelatihan, dan pengalaman (dalam hal ini di bidang pekerjaan dan hukum Islam). Contoh perencanaan pelatihan dapat dilihat pada Lampiran 12.

Tujuan dari pelatihan adalah :

1. Meningkatkan pemahaman karyawan tentang pengertian halal haram, pentingnya kehalalan suatu produk, titik kritis bahan dan proses produksi.
2. Memahami SJH

Bentuk-bentuk pelatihan yang dapat dilakukan :

1. Pelatihan eksternal
 - a. Pelatihan yang diselenggarakan oleh LPPOM MUI
 - b. Pelatihan lain yang relevan
2. Pelatihan internal
 - a. Pelatihan yang diselenggarakan oleh internal perusahaan
 - b. *In-house training*

10. Komunikasi Internal dan Eksternal

Perusahaan dalam melaksanakan SJH perlu melakukan komunikasi dengan berbagai pihak yang terkait baik secara internal maupun eksternal. Untuk itu perusahaan harus membuat dan melaksanakan prosedur untuk :

1. Melakukan komunikasi internal antara berbagai tingkatan dan fungsi organisasi.
2. Menerima, mendokumentasi, dan menanggapi komunikasi dari pihak luar termasuk dengan LPPOM MUI.

11. Audit Internal

Pemantauan dan evaluasi SJH pelaksanaannya diwujudkan dalam bentuk audit internal.

A. Tujuan Audit Internal

1. Menentukan kesesuaian SJH perusahaan dengan standar yang telah ditetapkan oleh LP POM MUI.
2. Menentukan kesesuaian pelaksanaan SJH perusahaan dengan perencanaannya.
3. Mendeteksi penyimpangan yang terjadi serta menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan.
4. Memastikan bahwa permasalahan yang ditemukan pada audit sebelumnya telah diperbaiki sesuai dengan kerangka waktu yang telah ditetapkan.
5. Menyediakan informasi tentang pelaksanaan SJH kepada manajemen dan LP POM MUI.

B. Ruang Lingkup Audit Internal

1. Dokumentasi SJH

Pemeriksaan kelengkapan dan kesesuaian dokumen-dokumen pendukung kehalalan produk yang menyangkut bahan, proses maupun produk di setiap bagian yang terkait, seperti : daftar bahan, spesifikasi, sertifikat halal, formula, dokumen pembelian bahan, dokumen penggudangan, dan sebagainya. Hal-hal yang diperhatikan adalah :

 - a. Kelengkapan dokumen SJH.
 - b. Kelengkapan spesifikasi bahan
 - c. Kelengkapan, keabsahan dan masa berlaku sertifikat halal bahan
 - d. Kecocokan formula dengan daftar bahan halal
 - e. Kecocokan dokumen pembelian bahan dengan daftar bahan halal
 - f. Kelengkapan dan kecocokan dokumen produksi dengan daftar bahan dan formula halal
 - g. Kelengkapan dan kecocokan dokumen penggudangan dengan daftar bahan dan daftar produk halal
 - h. Uji mampu telusur (*traceability*) sistem

2. Pelaksanaan SJH

Audit pelaksanaan SJH di perusahaan mencakup :

- a. Organisasi Manajemen Halal
- b. Kelengkapan Dokumen Acuan Teknis Pelaksanaan SJH
- c. Implementasi dokumen
- d. Pelaksanaan sosialisasi SJH
- e. Pelatihan
- f. Komunikasi internal dan eksternal dalam Pelaksanaan SJH
- g. Pemantauan dan Evaluasi Pelaksanaan SJH
- h. Pelaporan internal dan eksternal Pelaksanaan SJH
- i. Pengambilan bukti berupa form-form atau hal-hal lain tentang pelaksanaan SJH di perusahaan jika dianggap perlu

Obyek dari audit adalah bukti-bukti pelaksanaan sistem pada setiap bagian yang terkait mulai dari sistem pembelian bahan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan, pengembangan produk baru, perubahan bahan, perubahan vendor/supplier, komunikasi internal dan eksternal, perencanaan produksi, proses produksi, penyimpanan produk jadi, dan transportasi.

C. Pelaksanaan Audit Internal

1. Waktu Pelaksanaan

Audit Halal Internal dilaksanakan sekurang-kurangnya sekali setiap enam bulan atau pada saat terjadi perubahan-perubahan yang mungkin mempengaruhi status kehalalan produk seperti : perubahan manajemen, kebijakan, formulasi, bahan, proses maupun keluhan dari konsumen. Contoh formulir laporan berkala dapat dilihat pada Lampiran 13.

2. Metode Pelaksanaan

Audit halal internal dapat dilaksanakan secara bersamaan dengan audit sistem yang lain, tetapi formulir audit halal internal (Lampiran 14) dan pelaporannya harus dibuat terpisah dari audit sistem yang lain. Audit dilakukan dengan metode :

- a. Wawancara

- b. Pengujian dokumen
- c. Observasi lapang dan fisik

3. Pelaksana (Auditor)

Audit Halal Internal dilakukan oleh Tim Auditor Halal Internal. Pelaksana audit internal dilakukan oleh AHI dari departemen yang berbeda (cross audit).

4. Pihak yang Diaudit (*Auditee*)

Pihak *auditee* adalah seluruh bagian yang terkait dalam proses produksi halal seperti :

- a. Bagian pembelian (*purchasing/PPIC*)
- b. Bagian pengawasan mutu (*QA/QC*)
- c. Bagian produksi
- d. Bagian riset dan pengembangan (*R & D*)
- e. Bagian penggudangan
- f. Bagian transportasi
- g. Bagian Pengembangan SDM

12. Tindakan Perbaikan

Tindakan perbaikan atas pelaksanaan SJH dilakukan jika pada saat dilakukan audit halal internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaannya. Tindakan perbaikan harus dilakukan sesegera mungkin, jika temuan yang didapatkan berdampak langsung terhadap status kehalalan produk. Semua bentuk tindakan perbaikan dilakukan oleh perusahaan dengan dibuatkan berita acara serta laporannya dan terdokumentasikan dengan baik. Format laporan ketidaksesuaian dapat dilihat pada Lampiran 15.

13. Kaji Ulang Manajemen (Management Review)

Kaji ulang manajemen atas SJH secara menyeluruh harus dilakukan dalam kurun waktu tertentu misalnya minimal 1 tahun sekali. Kaji ulang dilakukan karena berbagai hal, antara lain :

1. Perubahan sistem manajemen perusahaan yang mempengaruhi peran SJH secara menyeluruh atau sebagian, misalnya perubahan peranan auditor halal internal.
2. Ketidakesesuaian yang sering ditemukan dalam pelaksanaan SJH. Kaji ulang manajemen dilakukan dengan melibatkan seluruh bagian yang terlibat dalam SJH termasuk manajemen puncak. Pertemuan kaji ulang dilaporkan dan dibuatkan rekamannya. Contoh notulen pertemuan tindakan manajemen dapat dilihat pada Lampiran 16.

Lampiran Manual

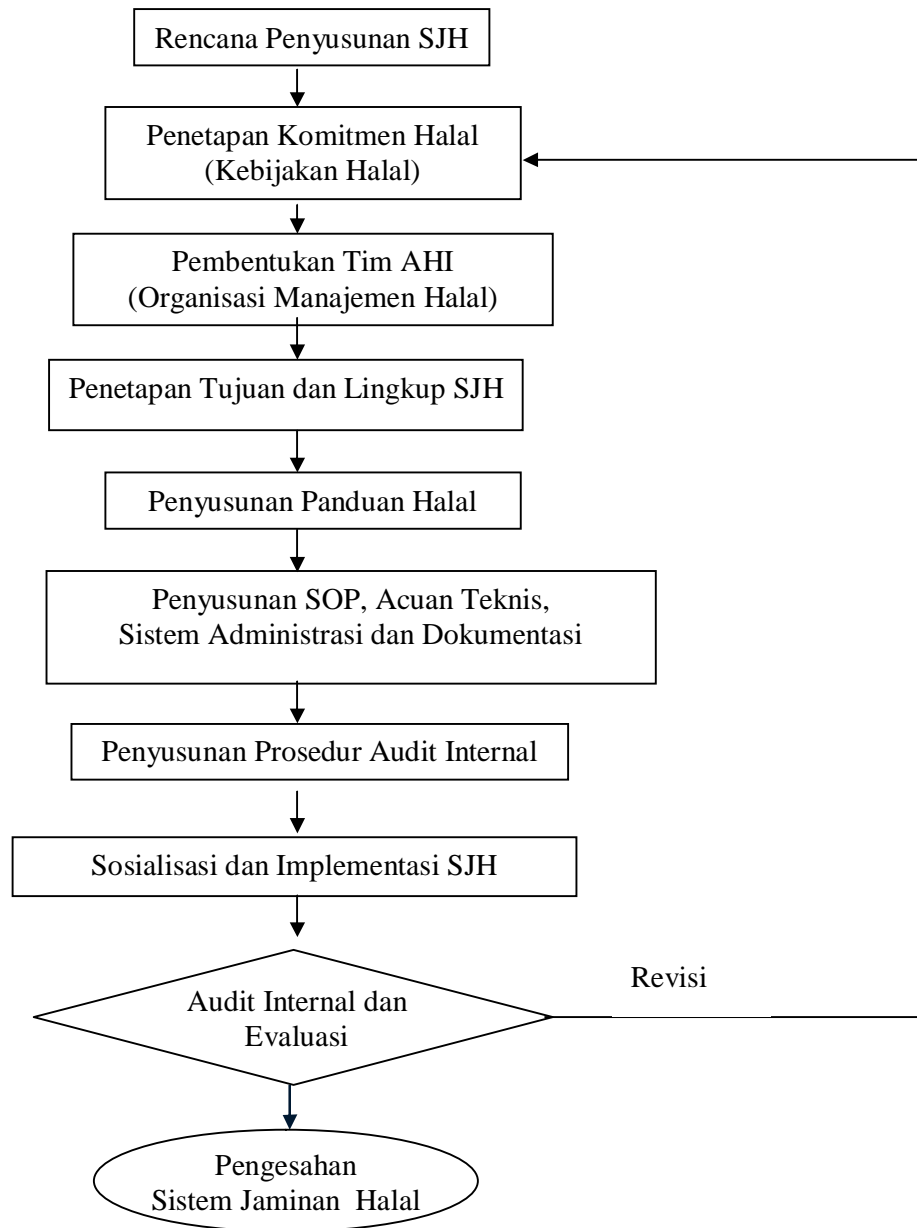
Lampiran yang menjadi bagian dari Manual SJH adalah sebagai berikut :

1. Panduan Halal
2. Diagram alir Penetapan titik kritis :
 - 2.1. Identifikasi titik kritis bahan
 - 2.2. Identifikasi titik kritis bahan Hewani
 - 2.3. Identifikasi titik kritis produk mikrobial
 - 2.4. Identifikasi titik kritis bahan lain (tambang, sintetik)
 - 2.5. Identifikasi titik kritis penyimpanan dan Lini Produksi
 - 2.6. Identifikasi Titik Kritis Distribusi
3. Standard Operation Procedure (SOP) tiap bagian.
4. Daftar Bahan, titik kritis dan tindakan pencegahannya
5. Daftar Proses produksi, titik kritis dan tindakan pencegahannya
6. Matriks bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong semua produk yang disertifikasi halal.
7. Formulir Audit Halal Internal (Pokok-pokok pertanyaan yang harus dicakup Audit Halal Internal pada saat audit)
8. Format Laporan berkala
9. Format Laporan Ketidakesesuaian
10. Daftar Lembaga Sertifikasi Halal yg diakui MUI
11. Notulen Pertemuan Tindakan Manajemen.
12. Surat Keputusan pengangkatan Auditor Halal Internal
13. Formulir administrasi :
 - 13.1. Pembelian
 - 13.2. Penerimaan Bahan oleh QC (kehalalan bahan)
 - 13.3. Penyimpanan bahan

- 13.4. R & D
- 13.5. Produksi
- 13.6. Penyimpanan Produk
- 13.7. Distribusi

VI. Tahapan Penerapan

Penerapan SJH di perusahaan dilakukan melalui tahapan sebagai berikut :



Gambar 5. Bagan Alir Tahapan Penyusunan SJH

VII. Penilaian Penerapan SJH

7.1. Prinsip Penilaian

Prinsip penilaian atas dokumentasi dan implementasi SJH di perusahaan adalah:

1. Mengikuti semua ketentuan LPPOM MUI
2. Memenuhi semua persyaratan administrasi
3. Sesuai dengan prinsip-prinsip SJH
4. Kecocokan antara manual dan implementasi
5. Kemampuan sistem dalam menjamin kehalalan

7.2. Pelaksanaan Audit

Penilaian atas dokumentasi dan implementasi SJH perusahaan meliputi:

1. Ketersediaan Dokumen (sesuai persyaratan dalam proses sertifikasi halal)
2. Penilaian kecukupan dan kesesuaian Manual SJH (On Desk Appraisal)
3. Audit Lapang (Implementasi)
4. Evaluasi dan penilaian dalam Rapat Auditor
5. Kategorisasi pelaksanaan SJH

7.3. Kriteria Perusahaan

Kriteria sebuah produsen siap untuk dilakukan audit implementasi SJH:

1. Memiliki Manual SJH standard
2. Memiliki Tim Auditor Halal Internal dan mengimplementasikan SJH sedikitnya selama 6 bulan
3. Telah melakukan audit internal SJH
4. Telah menyerahkan minimal 3 kali laporan berkala pada masa waktu SH sebelumnya (untuk perpanjangan)

7.4. Kategori Penilaian

Setelah dilakukan audit implementasi SJH di perusahaan, maka LPPOM akan memberikan hasil penilaian atas kinerja pelaksanaan SJH di perusahaan. Kategorisasi penilaian adalah sebagai berikut:

1. Baik (A), jika pencapaian (achievement) telah mencapai 90% - 100%
2. Cukup (B), jika pencapaian (achievement) baru mencapai 80% - 90%
3. Kurang (C), jika pencapaian (achievement) baru mencapai 70% - 80%
4. Tolak (D) jika pencapaian (achievement) berada dibawah 70%

7.5. Penghargaan (Reward)

Hasil penilaian pelaksanaan SJH akan diberikan kepada perusahaan oleh LPPOM MUI dalam bentuk Status SJH dan Sertifikat SJH. Status SJH akan diterbitkan setelah pelaksanaan audit SJH, sedangkan sertifikat SJH akan diterbitkan jika perusahaan telah mendapatkan Status SJH dengan kategori A dua kali berturut-turut. Masa berlaku Sertifikat SJH 1 tahun.

Peraturan LPPOM MUI tentang Proses Sertifikasi Halal bagi pemegang Sertifikat SJH dapat dilihat pada Tabel 1.

Penghargaan untuk pemegang Sertifikat SJH :

Jika perusahaan dapat menjaga kesinambungan sertifikat SJH selama 3 kali berturut-turut, pada perpanjangan sertifikat halal berikutnya, tidak diperlukan audit di lokasi sepanjang tidak ada perubahan bahan, teknologi proses atau pabrik. Audit dilakukan hanya pada aspek administrasi/dokumentasi. Pada tahap ini masa berlaku sertifikat SJH adalah dua tahun dan akan dievaluasi untuk perpanjangannya.

KONDISI	AUDIT	HASIL
Pengembangan produk baru dengan tipe sejenis dengan yang sudah disertifikasi menggunakan bahan yang sama	Tidak perlu	Produk baru akan ditambahkan sebagai lampiran pada SH induk
Pengembangan produk baru dengan tipe sejenis dengan yang sudah disertifikasi tetapi menggunakan bahan yang baru	Tidak perlu, jika tidak ada bahan baru yang kritis	SH baru
Pengembangan produk baru dengan tipe baru (berbeda) dengan yang sudah disertifikasi tetapi menggunakan bahan yang sama	Tidak perlu, jika tidak ada perubahan proses	SH baru
Pengembangan produk baru dengan tipe baru (berbeda) dengan yang sudah disertifikasi dan menggunakan bahan yang baru	Ya	SH baru
Perubahan bahan atau pemasok untuk produk yang sudah disertifikasi	Tidak perlu	Surat Persetujuan dari LPPOM MUI
Pengembangan pabrik atau gerai restoran baru	Tidak perlu	Lampiran tambahan alamat baru
Audit perpanjangan masa berlaku SH untuk perusahaan yang memiliki beberapa pabrik atau gerai restoran	Ya, tapi tidak seluruh lokasi (50 %)	SH baru

Tabel 1. Peraturan LPPOM MUI tentang Proses Sertifikasi Halal bagi pemegang Sertifikat SJH

VIII. Manfaat Penerapan SJH

Manfaat penerapan SJH adalah :

1. Perusahaan memiliki pedoman dalam menjaga kesinambungan proses produksi halal
2. Menjamin kehalalan produk selama berlakunya Sertifikat Halal MUI
3. Memberikan Jaminan dan ketentraman batin bagi masyarakat.
4. Mencegah terjadinya kasus-kasus yang terkait dengan penyimpangan yang menyebabkan ketidakhalalan produk terkait dengan sertifikat halal.
5. Menghindari kasus ketidakhalalan produk bersertifikat halal yang menyebabkan kerugian perusahaan
6. Meningkatkan kepercayaan konsumen atas kehalalan produk yang dikonsumsinya.
7. Membangun kesadaran internal halal perusahaan untuk bersama-sama menjaga kesinambungan produksi halal
8. *Reward* dari lembaga eksternal (memperoleh dan mempertahankan sertifikat halal) dan pengakuan masyarakat (*customer satisfaction*).

DAFTAR PUSTAKA

- Arnold, J.R.T. dan Chapman, S.N. 2004. Introduction to Materials Management. Pearson Prentice Hall, Ohio, USA.
- Girindra, A. 2005. LPPOM MUI Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal. LPPOM MUI, Jakarta.
- LPPOM MUI. 2006. Panduan Penyusunan SJH. LPPOM MUI, Jakarta.
- Soe'ad, M. 2007. Sistem Akuntansi Terpadu Jaminan Halal Produk Makanan, Minuman, (tulisan tidak diterbitkan).
- Stevenson, W.J. 2005. Operations Management, Eighth Edition. The McGraw-Hill Companies, Inc. All rights reserved.

Lampiran 1. Contoh Halaman Pengesahan

MANUAL SJH
PERUSAHAAN “XYZ”

Disiapkan oleh

(KAHI)

Disahkan oleh

(Perwakilan Manajemen)

Lampiran 2. Contoh Daftar Distribusi Manual

No	Divisi	Personel	Tandatangan	Tanggal
1.	Pembelian	Mr. Buyer		01/01/08
2.	QA/QC	Mr. Quality		01/01/08
	Dst			

Lampiran 3. Contoh Daftar Revisi Dokumen

Perubahan		Dokumen yang direvisi			Dokumen Hasil Revisi			Keterangan
NO	Tanggal	Edisi	Bab	Halaman	Edisi	Bab	Halaman	
1.	02/02/08	I	Lampiran 4.6	50	I	Lampiran 4.6	51	Penambahan bahan dan pemasok baru
2.	03/03/08	II	Lampiran 12	65	II	Lampiran12	65	Perubahan tim AHI
3.	dst							

Lampiran 4. Contoh Kebijakan Halal

PT XYZ mempunyai komitmen untuk memproduksi produk halal secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen termasuk konsumen muslim. Kita akan mencapainya melalui :

1. Menjamin seluruh produk akhir yang dibuat untuk pasar Indonesia disertifikasi oleh LPPOM MUI
2. Menjamin seluruh bahan yang digunakan dalam pembuatan produk-produk kami adalah halal
3. Menjamin system produksi adalah bersih dan bebas dari bahan yang tidak halal dan najis

Lampiran 5. Panduan Halal

PANDUAN HALAL

A. PENGANTAR

Sesuai dengan perkembangan ilmu dan teknologi pangan, status bahan yang dulu difatwakan halal, setelah ditemukan adanya hal-hal meragukan maka bisa menjadi berubah fatwanya. Oleh karena itu dalam bab ini disampaikan kedudukan ketetapan hukum dalam Islam agar dapat diterima mengapa hal tersebut dapat terjadi. Untuk memberikan pemahaman tentang pengertian halal haram, dalam bab ini disampaikan pula dasar hukum dari Al Quran serta fatwa MUI terbaru tentang status bahan.

Kedudukan ketetapan hukum dalam Islam :

Al Qur'an : hukumnya bersifat tetap, dan sebagiannya masih bersifat umum, sehingga memerlukan penjelasan lebih lanjut.

Al-Hadist: merupakan penjabaran aplikatif dari kaidah-kaidah Qur'aniyyah yang bersifat tetap, sekaligus juga penjelasan lebih lanjut terhadap kaidah-kaidah yang bersifat umum

Ijma Shahabat: merupakan kesepakatan para shabat Nabi saw dan ulama atas permasalahan yang terjadi, karena meluasnya wilayah da'wah serta perkembangan kehidupan sosial, dan tidak ada ketentuannya secara khusus di dalam Al-Qur'an maupun Al-Hadits. Namun keputusan ijma' itu tentu didasarkan pada pemahaman mereka atas Al-Qur'an maupun Al-Hadits.

Qiyas: merupakan metoda penentuan hukum secara analogi, yang diambil berdasarkan pada kasus yang telah ditentukan Al-Qur'an maupun Al-Hadits

Fatwa: adalah keputusan hukum agama yang dibuat dengan ijtihad (ulama), atas hal-hal yang tidak terdapat di dalam Al-Qur'an maupun Al-Hadits, berdasarkan pada kaidah-kaidah pengambilan dan penentuan hukum, seperti dengan metode qiyas atau ijma'.

Lampiran 5. (lanjutan)

B. PENGERTIAN HALAL DAN HARAM

1. Halal adalah boleh. Pada kasus makanan, kebanyakan makanan termasuk halal kecuali secara khusus disebutkan dalam Al Qur'an atau Hadits.
2. Haram adalah sesuatu yang Allah SWT melarang untuk dilakukan dengan larangan yang tegas. Setiap orang yang menentangnya akan berhadapan dengan siksaan Allah di akhirat. Bahkan terkadang juga terancam sanksi syariah di dunia ini.

C. PRINSIP-PRINSIP TENTANG HUKUM HALAL DAN HARAM

1. Pada dasarnya segala sesuatu halal hukumnya.
2. Penghalalan dan pengharaman hanyalah wewenang Allah SWT semata.
3. Mengharamkan yang halal dan menghalalkan yang haram termasuk perilaku syirik terhadap Allah SWT.
4. Sesuatu yang diharamkan karena ia buruk dan berbahaya.
5. Pada sesuatu yang halal sudah terdapat sesuatu yang dengannya tidak lagi membutuhkan yang haram.
6. Sesuatu yang mengantarkan kepada yang haram maka haram pula hukumnya.
7. Menyiasati yang haram, haram hukumnya.
8. Niat baik tidak menghapuskan hukum haram.
9. Hati-hati terhadap yang syubhat agar tidak jatuh ke dalam yang haram.
10. Sesuatu yang haram adalah haram untuk semua.

D. HALAL DAN HARAM BERDASARKAN AL QUR'AN

1. Al-Baqarah 168 : “ Hai sekalian umat manusia makanlah dari apa yang ada di bumi ini secara halal dan baik. Dan janganlah kalian ikuti langkah-langkah syetan. Sesungguhnya ia adalah musuh yang nyata bagi kalian”.

Lampiran 5. (lanjutan)

2. Al-Baqarah 172-173 : “Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepada kalian dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kalian menyembah. Sesungguhnya Allah hanya
3. mengharamkan bagi kalian bangkai, darah, daging babi dan binatang yang disembelih atas nama selain Allah. Barang siapa dalam keadaan terpaksa, sedangkan ia tidak berkehendak dan tidak melampaui batas, maka tidaklah berdosa. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Pengasih”.
4. Al-Anam 145 : “Katakanlah, saya tidak mendapat pada apa yang diwahyukan kepadaku sesuatu yang diharamkan bagi yang memakannya, kecuali bangkai,
5. darah yang tumpah, daging babi karena ia kotor atau binatang yang disembelih dengan atas nama selain Allah. Barangsiapa dalam keadaan terpaksa sedangkan ia tidak menginginkannya dan tidak melampaui batas, maka tidaklah berdosa. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Pengasih”.
6. Al-Maidah 3 : “Diharamkan bagi kalian bangkai, darah, daging babi, hewan yang disembelih dengan atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas kecuali yang kalian sempat menyembelihnya. Dan diharamkan pula bagi kalian binatang yang disembelih di sisi berhala”.
7. Al-Maidah 90-91 : “Wahai orang-orang yang beriman sesungguhnya meminum khamr, berjudi, berkorban untuk berhala, mengundi nasib dengan panah adalah perbuatan keji termasuk perbuatan syetan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kalian mendapat keberuntungan. Sesungguhnya syetan itu hendak menimbulkan permusuhan dan kebencian di antara kalian lantaran meminum khamr dan berjudi dan menghalangi kalian dari mengingat Allah dan shalat, maka apakah kalian berhenti dari mengerjakan pekerjaan itu.”
8. Al-Maidah 96 : “Dihalalkan untuk kalian binatang buruan laut dan makanannya”.

Lampiran 5. (lanjutan)

9. Al-A'raf 157 : “Dia menghalalkan kepada mereka segala yang baik dan mengharamkan kepada mereka segala yang kotor”

E. FATWA MUI UNTUK BEBERAPA BAHAN

1. Khamr

- a. Segala sesuatu yang memabukkan dikategorikan sebagai khamr.
- b. Minuman yang mengandung minimal 1 % ethanol, dikategorikan sebagai khamr.
- c. Minuman yang dikategorikan khamr adalah najis.
- d. Minuman yang diproduksi dari proses fermentasi yang mengandung kurang dari 1 % ethanol, tidak dikategorikan khamr tetapi haram untuk dikonsumsi.

2. Ethanol

- a. Ethanol yang diproduksi dari industri bukan khamr hukumnya tidak najis atau suci.
- b. Penggunaan ethanol yang berasal dari industri non khamr di dalam produksi pangan diperbolehkan, selama tidak terdeteksi pada produk akhir.
- c. Penggunaan ethanol yang berasal dari industri khamr tidak diperbolehkan.

3. Hasil Samping Industri Khamr

- a. Fusel oil yang berasal dari hasil samping industri khamr adalah haram dan najis
- b. Komponen bahan yang diperoleh dari industri khamr melalui pemisahan secara fisik adalah haram (contohnya iso amil alkohol),
- c. tetapi apabila direaksikan untuk menghasilkan bahan baru, bahan baru tersebut adalah halal.

4. Flavor Yang Menyerupai Produk Haram

Flavor yang menggunakan nama dan mempunyai profil sensori produk haram, contohnya flavor rum, flavor babi, dan lain-lain, tidak bisa disertifikasi halal serta tidak boleh dikonsumsi walaupun ingredien yang digunakan adalah halal.

Lampiran 5. (lanjutan)

5. Produk Mikrobial

Produk mikrobial adalah halal selama ingredien medianya (mulai dari media penyegaran hingga media produksi) tidak haram dan najis

6. Penggunaan Alat Bersama

- a. Bagi industri yang memproduksi produk halal dan non halal maka untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang, pemisahan fasilitas produksiharus
- b. dilakukan mulai dari tempat penyimpanan bahan, formulasi, proses produksi dan penyimpanan produk jadi.
- c. Suatu peralatan tidak boleh digunakan bergantian antara produk babi dan non-babi meskipun sudah melalui proses pencucian.

F. Beberapa Contoh Bahan Kritis

1. Daging

Daging yang berasal dari hewan halal dapat menjadi tidak halal jika disembelih tanpa mengikuti aturan syariat Islam. Hal-hal yang menjadi titik kritis proses penyembelihan adalah sebagai berikut :

- a. Penyembelih (harus seorang muslim yang taat dan melaksanakan syariat Islam sehari-hari).
- b. Pemingsanan (tidak menyebabkan hewan mati sebelum disembelih).
- c. Peralatan/pisau (harus tajam)
- d. Proses pasca penyembelihan (hewan harus benar-benar mati sebelum proses selanjutnya dan darah harus keluar secara tuntas).

Untuk daging impor perlu diperhatikan hal-hal di bawah ini:

- Harus dilengkapi dengan sertifikat halal dari lembaga yang diakui LP POM MUI.
- Harus dilengkapi dengan dokumen pengapalan dan dokumen lainnya (kesehatan, dan sebagainya).

Lampiran 5. (lanjutan)

- Harus ada kecocokan antara sertifikat halal dengan dokumen lain.
- Harus ada kecocokan antara dokumen dengan fisik (kemasan, label, dan lain-lain)
- Harus ada kecocokan nomor lot, *plant number*, tanggal penyembelihan, dan sebagainya.

2. Bahan Turunan Hewani

Bahan turunan hewani berstatus halal dan suci jika berasal dari hewan halal yang disembelih sesuai dengan syariat Islam, bukan berasal dari darah dan tidak bercampur dengan bahan haram atau najis. Berikut ini disampaikan contoh –contoh bahan turunan hewani / mungkin berasal dari turunan hewani :

- Lemak
- Protein
- Gelatin
- Kolagen
- Asam lemak dan turunannya (E430-E436)
- Garam atau ester asam lemak (E470-E495)
- Gliserol/gliserin (E422)
- Asam amino (contoh : sistein, fenilalanin, dan sebagainya)
- *Edible bone phosphate* (E521)
- Di/trikalsium fosfat
- Tepung plasma darah
- Konsentrat globulin
- Fibrinogen
- Media pertumbuhan mikroba (contoh : *blood agar*)
- Hormon (contoh : insulin)
- Enzim dari pankreas babi/sapi (amilase, lipase,pepsin, tripsin)
- Taurin
- Plasenta

Lampiran 5. (lanjutan)

- Produk susu, turunan susu dan hasil sampingnya yang diproses menggunakan enzim (contoh: keju, whey, laktosa, kasein/kaseinat)
- Beberapa vitamin (contoh: vitamin A, B₆, D, E)
- Arang aktif
- Kuas

3. Bahan Nabati

Bahan nabati pada dasarnya halal, akan tetapi jika diproses menggunakan bahan tambahan dan penolong yang tidak halal, maka bahan tersebut menjadi tidak halal. Oleh karena itu perlu diketahui alur proses produksi beserta bahan tambahan dan penolong yang digunakan dalam memproses suatu bahan nabati. Berikut ini disampaikan beberapa contoh bahan nabati yang mungkin menjadi titik kritis:

- Tepung terigu dapat diperkaya dengan berbagai vitamin antara lain B1, B2, asam folat.
- Oleoresin (cabe, rempah-rempah dan lain-lain) dapat menggunakan emulsifier (contoh: *polysorbate/tween & glyceril monooleat* yang mungkin berasal dari hewan), supaya dalam larut air.
- Lesitin kedelai mungkin menggunakan enzim fosfolipase dalam proses pembuatannya untuk memperbaiki sifat fungsionalnya.
- *Hydrolyzed Vegetable Protein* (HVP) perlu diperhatikan jika proses hidrolisisnya menggunakan enzim.

4. Produk Hasil Samping Industri Minuman Beralkohol dan Turunannya

Produk/bahan hasil samping industri minuman beralkohol beserta turunannya berstatus haram jika cara memperolehnya hanya melalui pemisahan secara fisik dan produk masih memiliki sifat khamr. Akan tetapi jika bahan/produk tersebut direaksikan secara kimiawi sehingga menghasilkan senyawa baru, maka senyawa baruyang telah

Lampiran 5. (lanjutan)

mengalami perubahan kimiawi statusnya menjadi halal. Beberapa contoh produk hasil samping industri minuman beralkohol dan turunannya yang merupakan titik kritis :

- *Cognac oil* (merupakan hasil samping distilasi *cognac/brandy*)
- *Fusel Oil* (merupakan hasil samping *distilled beverages*) dan turunannya seperti isoamil alkohol, isobutil alkohol, propil alkohol, gliserol, asetaldehid, 2,3 butanadiol, aseton dan diasetil dan sebagainya).
- *Brewer yeast* (merupakan hasil samping industri bir)
- *Tartaric Acid* (hasil samping industri *wine*)

5. Produk Mikrobial

Status produk mikrobial dapat menjadi haram jika termasuk dalam kategori berikut :

- Produk mikrobial yang jelas haram, yaitu produk minuman beralkohol (khamr) beserta produk samping dan turunannya.
- Produk mikrobial yang menggunakan media dari bahan yang haram pada media agar, propagasi dan produksi. Contoh media yg haram atau diragukan kehalalannya diantaranya : darah, pepton (produk hasil hidrolisis bahan berprotein seperti daging, kasein atau gelatin menggunakan asam atau enzim),
- Produk mikrobial yang dalam proses pembuatannya melibatkan enzim dari bahan yang haram.
- Produk mikrobial yang dalam proses pembuatannya menggunakan bahan penolong yang haram. Contohnya adalah penggunaan anti busa dalam kultivasi mikroba yang dapat berupa minyak/lemak babi, gliserol atau bahan lainnya.
- Produk mikroba rekombinan yang menggunakan gen yang berasal dari bahan yang haram. Contohnya adalah sebagai berikut :

Lampiran 5. (lanjutan)

- a. Enzim α -amilase dan protease yang dihasilkan oleh *Saccharomyces cerevisiae* rekombinan dengan gen dari jaringan hewan.
- b. Hormon insulin yang dihasilkan oleh *E. coli* rekombinan dengan gen dari jaringan pankreas babi.
- c. Hormon pertumbuhan (*human growth hormone*) yang dihasilkan oleh *E. coli* rekombinan.

6. Bahan-Bahan Lain

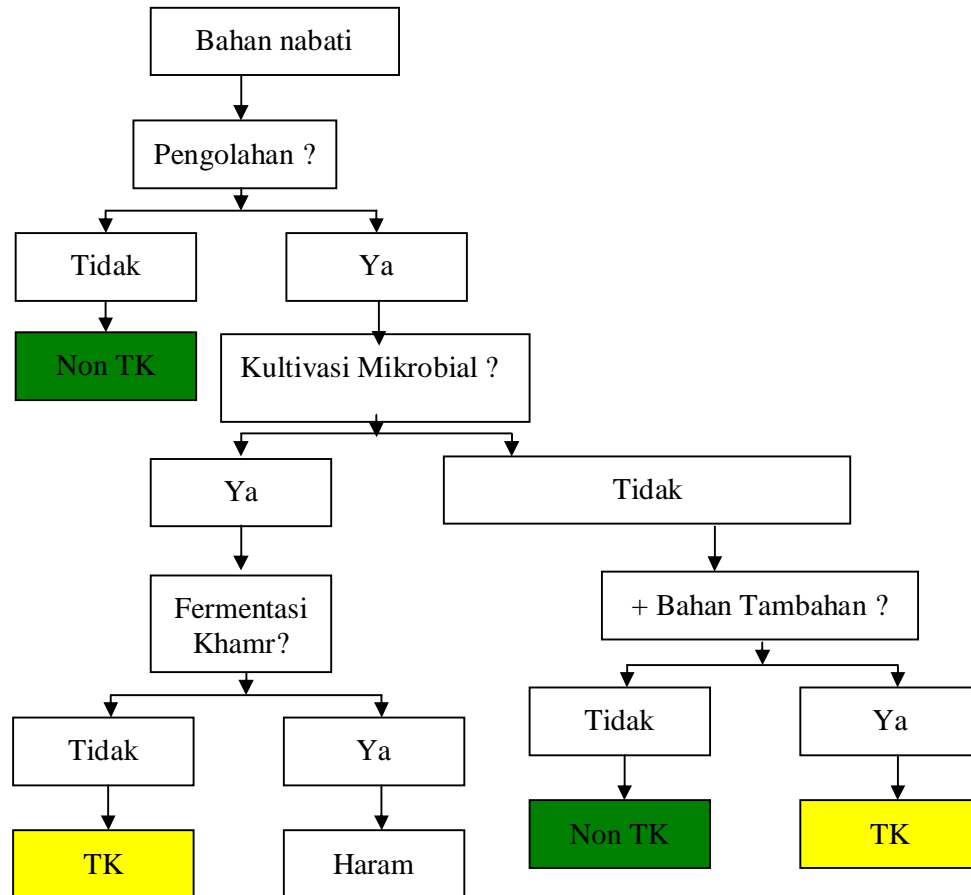
Selain kelompok bahan-bahan di atas, berikut ini adalah contoh bahan/kelompok bahan lain yang belum sering menjadi titik kritis.

- Aspartam (terbuat dari asam amino fenilalanin dan asam aspartat)
- Pewarna alami
- Flavor
- *Seasoning*
- Bahan pelapis vitamin
- Bahan pengemulsi dan penstabil
- Anti busa
- Dan lain-lain

Lampiran 6. Pohon Keputusan untuk Identifikasi Titik Kritis Keharaman

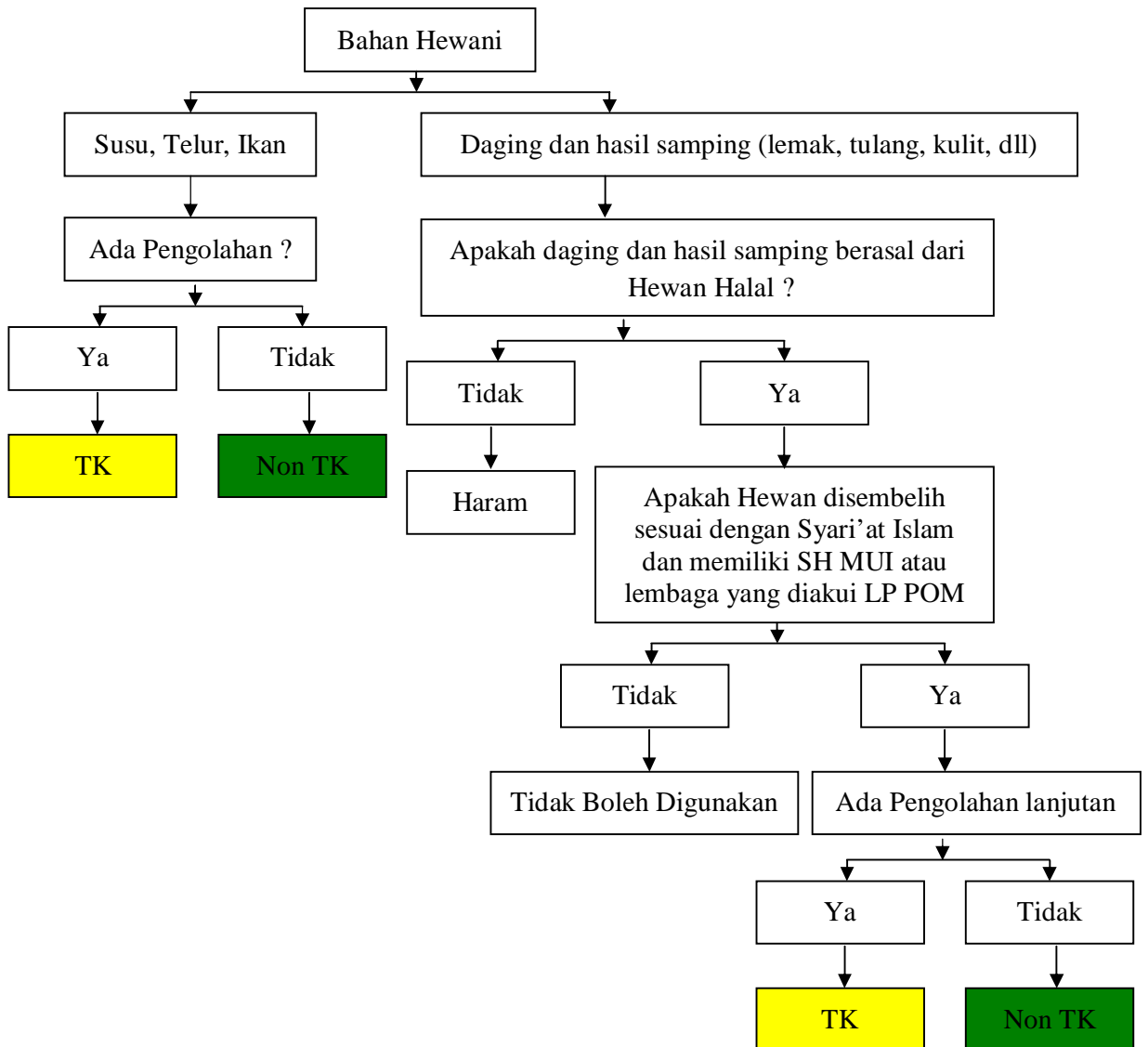
A. Identifikasi Titik Kritis Bahan

A. 1. Identifikasi Titik Kritis Bahan Nabati



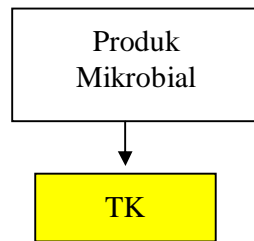
Catatan :

- **TK** : Titik Kritis
- **Non TK** : Tidak Kritis
- TK untuk bahan dikaji lebih lanjut pada **Prosedur Penetapan Status Bahan**
- Bahan nabati yang di periksa dalam penetapan titik kritis ini adalah bahan nabati yang status awalnya halal, bukan bahan nabati yang sudah mendapat status keharaman terlebih dahulu, seperti ganja, kokain, opium, dan lain-lain.

Lampiran 6. (lanjutan)**A.2. Identifikasi Titik Kritis Bahan Hewani**

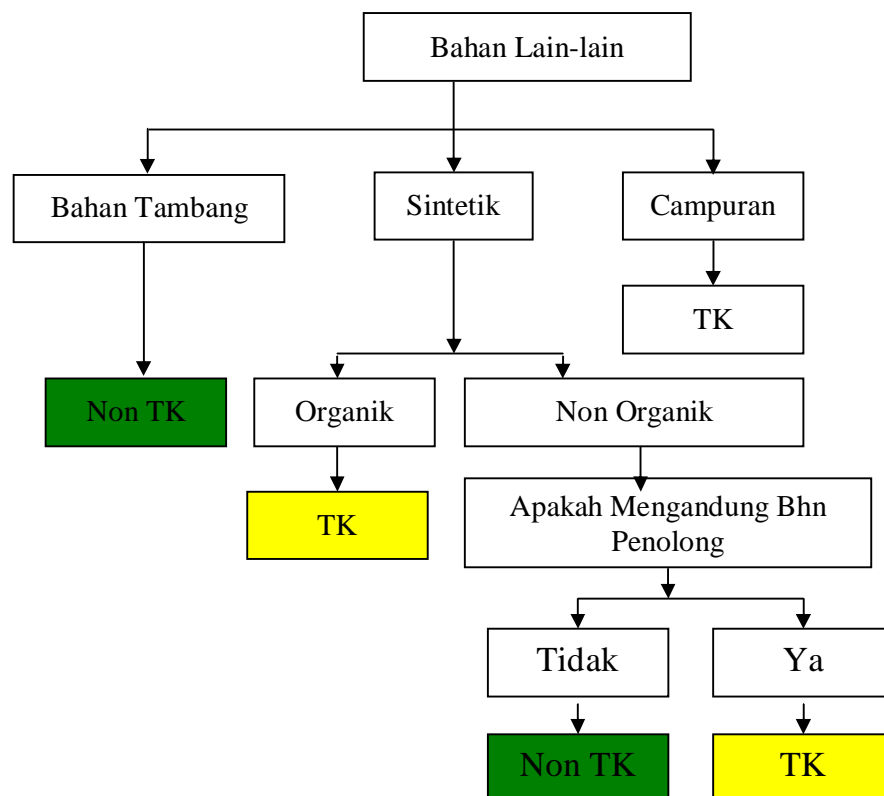
Lampiran 6. (lanjutan)

A.3. Identifikasi Titik Kritis Produk Mikrobial



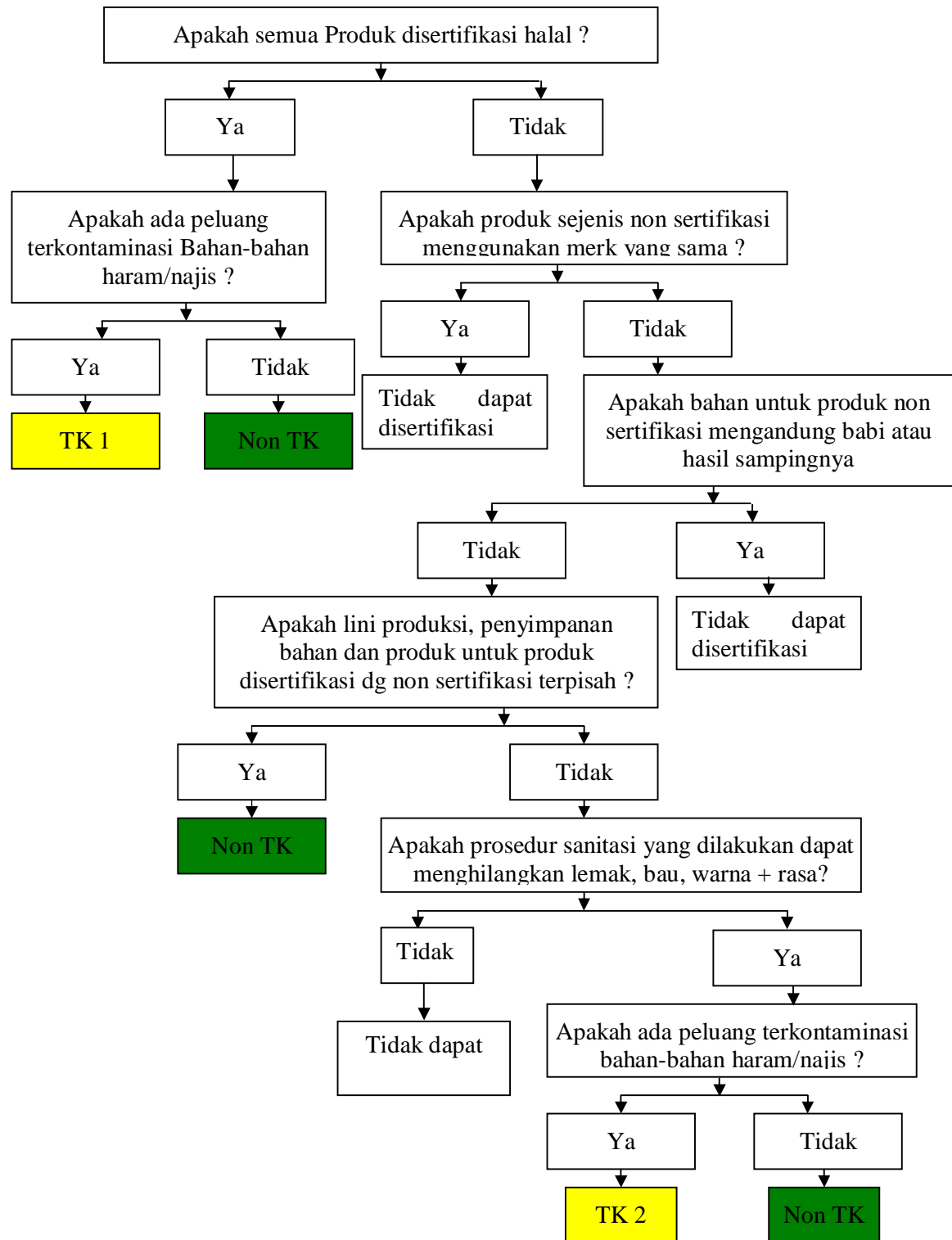
- Semua produk mikrobial merupakan titik kritis
- Titik kritis terletak pada media, baik media penyegaran hingga media produksi (bisa nabati atau hewani).

A.4. Identifikasi Titik Kritis Bahan Lain-lain



Lampiran 6. (lanjutan)

B. Identifikasi Titik Kritis Penyimpanan dan Lini Produksi



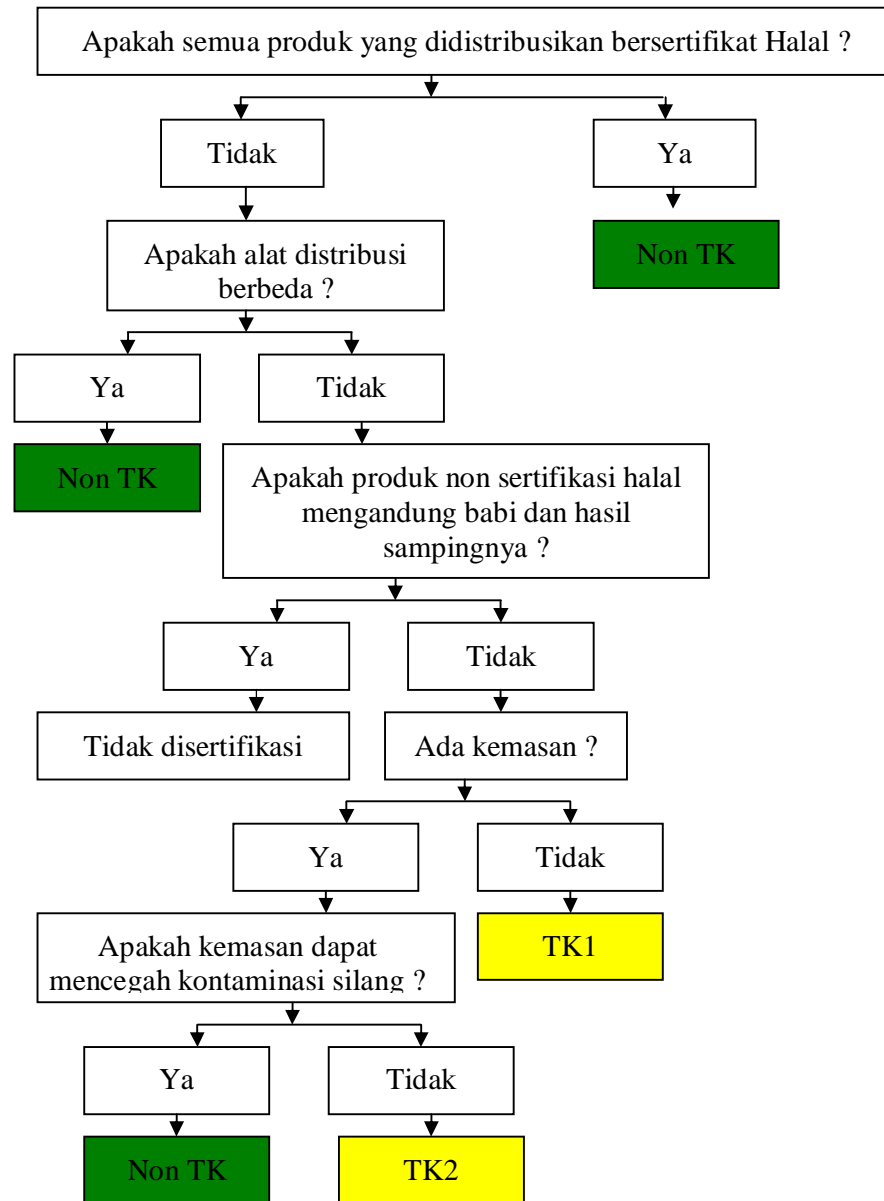
Lampiran 6. (lanjutan)

Catatan :

1. LP POM MUI merekomendasikan agar perusahaan yang mengajukan sertifikat halal mensertifikat semua produknya pada semua pabrik dan lini produksi yang dimilikinya.
2. Perusahaan harus menjaga agar produk yang disertifikasinya tidak tercemar dengan barang haram dan janis.
3. Jika perusahaan hanya mensertifikasi sebagian produknya, maka produk yang tidak disertifikasi tidak boleh menggunakan merek yang sama dengan produk yang disertifikasi, tidak mengandung babi atau bahan turunan dari babi.
4. Lini produksi, tempat penyimpanan bahan atau produk yang disertifikasi dan yang tidak disertifikasi harus terpisah secara nyata.
5. TK1 adalah kontaminasi dari lingkungan (hewan piaraan, burung, cicak dan lain-lain) dan karyawan (katering, makanan, minuman).
6. Untuk TK1 Perlu dilakukan pencegahan dengan cara :
 1. Penutupan tempat-tempat terbuka yang memungkinkan terjadinya kontaminasi.
 2. Karyawan dilarang untuk membawa makanan dan minuman ke ruang produksi.
7. TK2 adalah kontaminasi silang dari bahan-bahan yang tidak disertifikasi (bahan-bahan haram atau najis selain babi).
8. Untuk TK 2 perlu dilakukan pencegahan melalui pemisahan secara fisik dan administrasi antara bahan untuk produk yang disertifikasi halal dan yang tidak.

Lampiran 6. (lanjutan)

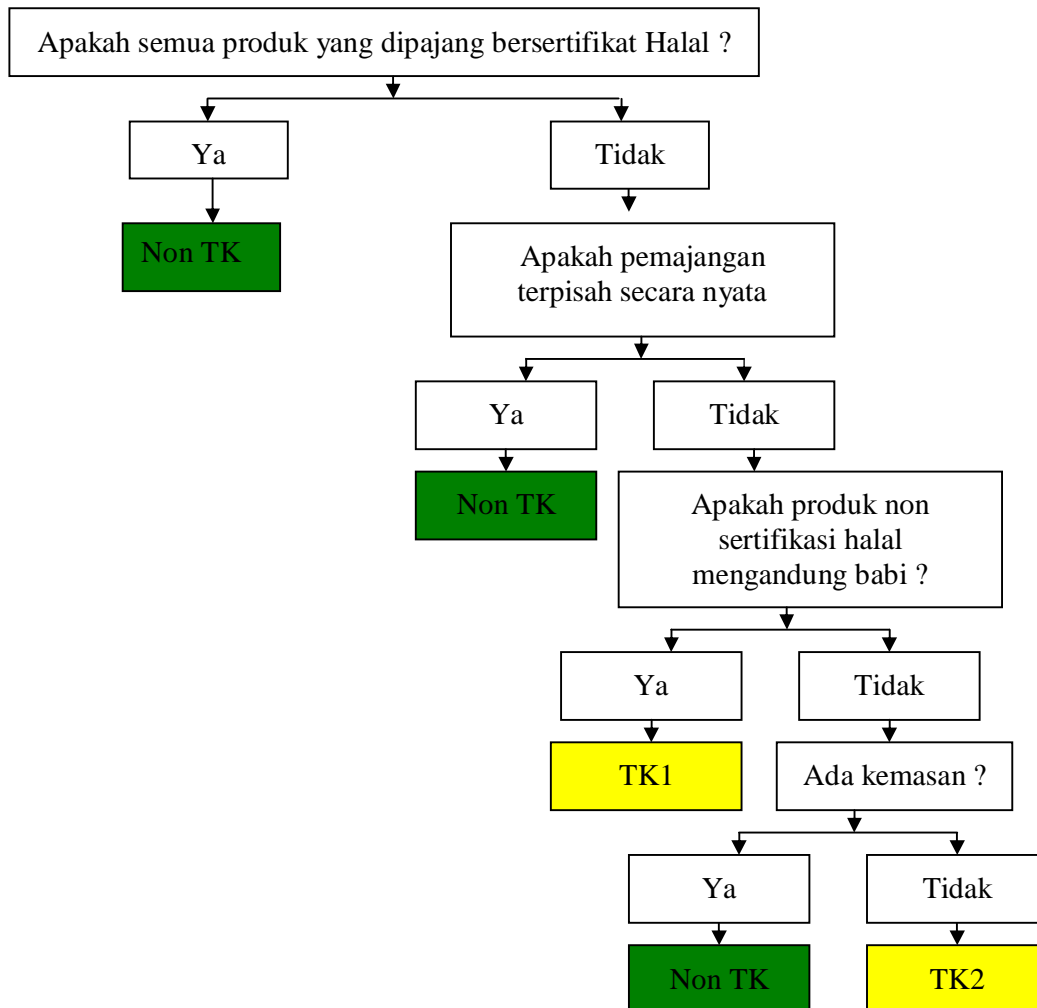
C. Identifikasi Titik Kritis Distribusi

**Catatan :**

1. Jika distribusi dilakukan oleh pihak ketiga harus dibuat sistem distribusi yang bisa menjamin bahwa distribusi dilakukan terpisah antara produk yang disertifikasi dan non sertifikasi.
2. TK 1 adalah dimana kondisi produk dalam keadaan curah, sehingga harus menggunakan wadah yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang.
3. TK 2 dapat dicegah dengan penggunaan kemasan distribusi yang dapat mencegah kontaminasi silang.

Lampiran 6. (lanjutan)

D. Identifikasi Titik Kritis Pemajangan (Display)

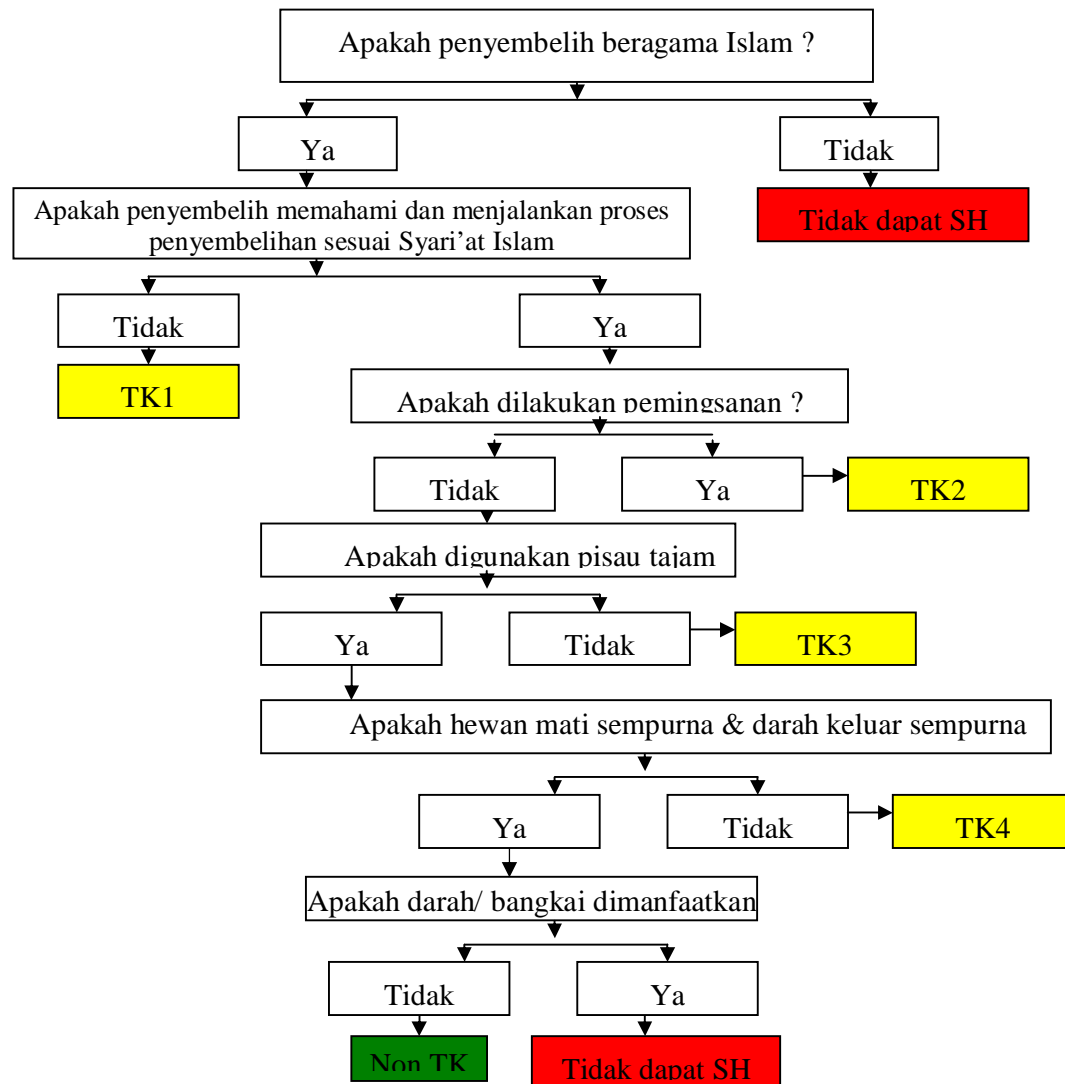


Catatan :

- TK1 dan TK2 = tidak boleh dilakukan sama sekali

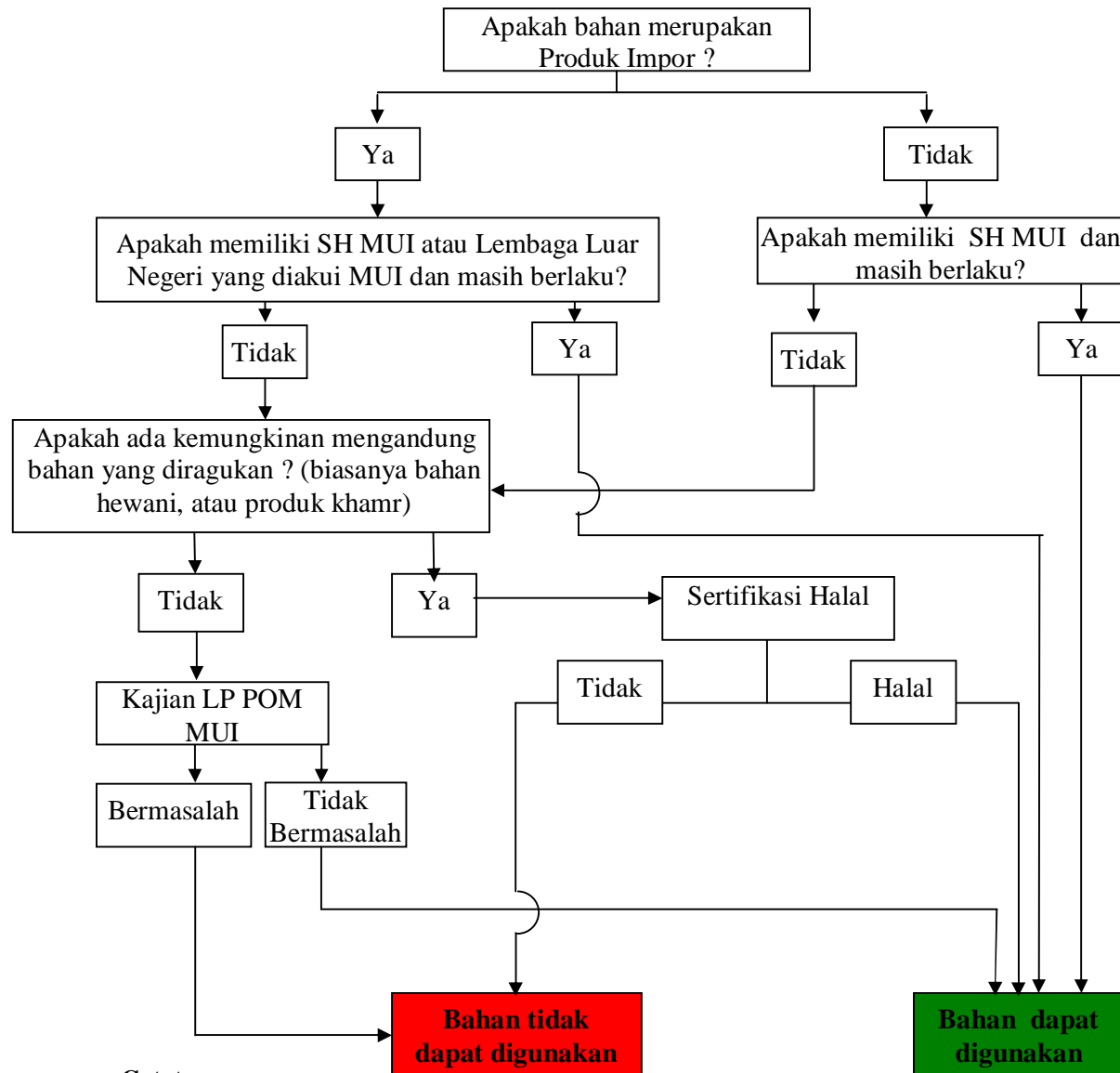
Lampiran 6. (lanjutan)

E. Identifikasi Titik Kritis Penyembelihan

**Catatan :**

- TK1 : dicegah dengan cara pembinaan terhadap penyembelih
- TK2 : dicegah dengan menggunakan teknik stunning dengan peralatan tertentu yang tidak menyebabkan hewan mati sebelum disembelih dan harus dilakukan pemeriksaan secara rutin terhadap
- TK3 : dicegah dengan cara mengontrol pisau yang digunakan dan diperiksa ketajamannya setiap saat.
- TK4 : dicegah dengan cara menetapkan tenggang waktu tertentu yang menjamin hewan dapat sudah benar-benar mati dan darah keluar dengan tuntas sebelum diproses lebih lanjut (perendaman air panas dan pengulitan)

Lampiran 6. (lanjutan) PROSEDUR PENETAPAN STATUS BAHAN



1. Prosedur ini berlaku untuk semua produsen dan pemasok
2. Keluaran dari prosedur penetapan status bahan adalah daftar bahan yang dapat dipakai sebagai acuan untuk auditor halal internal.
3. Bahan dalam kategori daftar bahan yg dapat digunakan, sebelum diimplementasikan harus disahkan terlebih dahulu oleh LP POM MUI.
4. Bahan dalam kategori daftar bahan yg tidak dapat digunakan tidak boleh ada di areal pabrik.
5. Bahan yang dapat digunakan harus dilengkapi dokumen pendukung berupa spesifikasi bahan, surat rekomendasi atau sertifikat halal dari LP POM MUI atau Lembaga Sertifikasi Halal luar negeri yg direkomendasi LP POM MUI
6. Bahan yang melalui proses kajian LP POM MUI dilengkapi dengan rekomendasi LP POM MUI, sedangkan bahan yg melalui sertifikasi halal dilengkapi dengan sertifikat halal MUI.

Lampiran 7. Contoh Tabel Hasil Penetapan Titik Kritis Bahan dan Tindakan Pencegahannya

No.	Nama Bahan	Titik Kritis	Informasi Kunci	Tindakan Koreksi	Verifikasi	Dokumentasi
1	<ul style="list-style-type: none"> • Daging • Gelatin 	<ul style="list-style-type: none"> • Hewan Halal • Proses penyembelihan 	Sertifikat Halal	Tolak bahan jika informasi di kemasan tidak sesuai dengan sertifikat halal	Peringatkan pemasok	<ul style="list-style-type: none"> • Tindakan perbaikan • Verifikasi
2	Oleoresin	Bahan tambahan	Flowchart proses atau Sertifikat Halal	Tolak bahan jika informasi di kemasan tidak sesuai dengan sertifikat halal	Peringatkan pemasok	<ul style="list-style-type: none"> • Tindakan perbaikan • Verifikasi.
3	Isoamyl alcohol	Asal usul bahan (haram jika dari turunan khamr)	Flowchart proses atau Sertifikat Halal	Tolak bahan jika informasi di kemasan tidak sesuai dengan sertifikat halal.	Peringatkan pemasok	<ul style="list-style-type: none"> • Tindakan perbaikan • Verifikasi
4	MSG	Sumber media fermentasi dan bahan tambahan / penolong	Sertifikat Halal	Tolak bahan jika informasi di kemasan tidak sesuai dengan sertifikat halal.	Peringatkan pemasok	<ul style="list-style-type: none"> • Tindakan perbaikan • Verifikasi
5	Antifoam	Asal usul bahan	Spesifikasi atau Sertifikat Halal	Tolak bahan jika informasi di kemasan tidak sesuai dengan sertifikat halal	Peringatkan pemasok	<ul style="list-style-type: none"> • Tindakan perbaikan • Verifikasi

Lampiran 8. Contoh Tabel Hasil Penetapan Titik Kritis Proses Produksi dan Tindakan Pencegahannya

No.	Prosedur	Titik Kritis	Informasi Kunci	Tindakan Koreksi	Verifikasi	Dokumentasi
1	Penambahan bahan	Asal usul bahan	Bahan harus sesuai dengan matriks yang telah diketahui oleh LPPOM MUI	Hentikan penggunaan bahan yang tidak ada dalam matriks; Bersihkan peralatan yang terkontaminasi; Karantinakan produk yang terlanjur ditambahkan bahan yang tidak sesuai matriks	<ul style="list-style-type: none"> • Cek catatan produksi • Cek SOP yang relevan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tindakan Koreksi • Verifikasi
2	Pemilihan alat (Tangki <i>Mixing</i>)	Tidak menggunakan lini atau tangki yang didedikasikan halal	Harus menggunakan tangki yang didedikasikan untuk produksi halal	Hentikan produksi jika menggunakan tangki yang tidak didedikasikan untuk produksi halal	Cek SOP yang relevan	<ul style="list-style-type: none"> • Tindakan Koreksi • Verifikasi
3	Pencampuran bahan	Kemungkinan adanya bahan tidak halal	Identitas Produk (ID Product) , Daftar bahan	Cek dan pastikan bahan yang diambil dari gudang untuk produksi halal dan dari produsen/pemasok yang disetujui	Cek kesesuaian dengan kebutuhan halal	Daftar bahan yang telah diketahui oleh LPPOM MUI
4	Pembersihan alat	Residu produk	Residu dari produk tidak halal	Bersihkan alat secara keseluruhan	Cek catatan pembersihan Cek SOP yang relevan	<ul style="list-style-type: none"> • Tindakan Koreksi • Verifikasi

Lampiran 9. Contoh *Standard Operating Procedure (SOP)* Halal

SOP Pembelian Bahan

1. Bahan yang dibeli harus mengacu pada daftar bahan yang telah diketahui oleh LP POM MUI.
2. Pembelian harus dapat menjamin bahwa bahan yang akan dibeli sesuai dengan data yang tertera pada sertifikat halal atau dokumen halal (nama dan kode bahan, nama perusahaan, nama dan lokasi pabrik).
3. Dokumen pembelian harus terdokumentasi dengan baik dan lengkap.

SOP Pemeriksaan dan Penerimaan Bahan

1. Nama bahan, kode bahan, produsen, nama dan lokasi pabrik diperiksa kesesuaiannya dengan daftar bahan yang telah diketahui oleh LP POM MUI.
2. Bila sertifikat halal menghendaki logo khusus, logo tersebut harus dipastikan ada pada kemasan bahan.
3. Untuk bahan yang sertifikat halalnya diterbitkan per pengapalan, perlu dipastikan bahwa *lot number*, kuantitas, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa sesuai dengan yang tercantum pada dokumen halal.
4. Bahan yang telah diperiksa dan sesuai dengan kriteria maka diberi *halal pass*.
5. Bahan yang disimpan di gudang adalah bahan yang sesuai dengan daftar bahan yang telah diketahui oleh LP POM MUI. Apabila ada bahan di luar daftar tersebut maka penempatannya harus dipisah dan dipastikan tidak terjadi kontaminasi silang
6. Bahan yang disimpan di gudang harus terbebas dari najis dan bahan haram.
7. Setiap mutasi (pemasukan dan pengeluaran) bahan dari gudang harus dicatat serta dilengkapi dengan kartu stok, nota permintaan barang dan bukti penerimaan barang.

Lampiran 9. (lanjutan)

SOP Penggantian dan Penambahan Pemasok Baru

1. Jika bahan termasuk kategori kritis, maka diperiksa apakah pemasok baru telah memiliki sertifikat halal dari MUI atau dari lembaga yang diakui oleh LP POM MUI.
2. Bila pemasok tidak memiliki sertifikat halal maka disarankan untuk mencari pemasok lain yang telah memiliki sertifikat halal dari MUI atau dari lembaga yang telah diketahui oleh LP POM MUI.
3. Bila tidak ditemukan alternatif pemasok baru yang telah memiliki sertifikat halal maka perlu dilakukan pemeriksaan spesifikasi teknis yang menjelaskan asal usul bahan (*source of origin*) dan diagram alir proses pembuatan bahan tersebut serta dikonsultasikan kepada LP POM MUI melalui internal auditor.
4. Harus ada jaminan bahwa bahan yang akan dibeli sesuai dengan data yang tertera pada sertifikat halal atau dokumen halal (nama dan kode bahan, nama perusahaan, nama dan lokasi pabrik).
5. Pemasok diperiksa apakah merupakan produsen langsung atau penyalur. Bila pemasok adalah penyalur, maka harus dibuat perjanjian tertulis dengan pihak pemasok yang menyatakan bahwa pemasok hanya memasok bahan dari produsen yang tertera pada dokumen halal.
6. Rencana penggunaan penggantian pemasok dilaporkan kepada LP POM MUI melalui internal auditor.
7. Bahan dari pemasok baru dapat digunakan setelah mendapat persetujuan oleh LP POM MUI.
8. Data pemasok yang aktif maupun tidak harus didokumentasikan dengan baik.

Lampiran 9. (lanjutan)

SOP Penggunaan Bahan Baru

1. Bahan baru diperiksa apakah bahan termasuk kategori kritis dan telah memiliki sertifikat halal dari MUI atau dari lembaga yang diketahui oleh LP POM MUI.
2. Bila bahan tidak memiliki sertifikat halal disarankan untuk mencari bahan alternatif yang sama atau sejenis yang telah memiliki sertifikat halal dari MUI atau dari lembaga yang telah diketahui oleh LP POM MUI.
3. Bila bahan alternatif yang sama tidak didapatkan, maka perlu pemeriksaan spesifikasi teknis yang menjelaskan asal usul bahan (*source of origin*) dan diagram alir proses pembuatan bahan tersebut serta dikonsultasikan kepada LP POM MUI melalui internal auditor.
4. Rencana penggunaan bahan baru dilaporkan kepada LP POM MUI melalui internal auditor.
5. Bahan baru dapat digunakan setelah mendapat persetujuan oleh LP POM MUI.

SOP Produksi Halal

1. Pembuatan kertas kerja produksi (*work sheet*) harus mengacu pada formula dan matriks bahan yang telah diketahui oleh LP POM MUI.
2. Bahan yang dapat digunakan dalam produksi halal hanya yang terdapat dalam daftar bahan yang telah diketahui oleh LP POM MUI dan telah mendapatkan *halal pass*.
3. Bahan dipastikan terbebas dari kontaminasi najis dan bahan yang haram.
4. Lini produksi dipastikan hanya digunakan untuk bahan yang halal.
5. Apabila lini produksi juga digunakan untuk bahan yang belum disertifikasi halal, maka prosedur pembersihan dipastikan dapat menghilangkan/menghindari produk dari kontaminasi silang.
6. Bila ada produk yang tidak disertifikasi mengandung turunan babi, alat dan lini produksi dipastikan benar-benar terpisah.

Lampiran 9. (lanjutan)

7. Harus dipastikan bahwa di area produksi tidak boleh ada bahan-bahan atau barang-barang yang tidak digunakan untuk produksi.
8. Catatan produksi didokumentasikan dengan baik dan lengkap.

SOP Perubahan Formula dan Pengembangan Produk Baru

1. Prinsip perubahan formula dan pengembangan produk baru adalah mengutamakan pada daftar bahan yang telah diketahui LPPOM MUI
2. Perubahan formula yang menghasilkan produk baru harus diajukan dalam proses sertifikasi halal baru
3. Perubahan formula yang tidak menghasilkan produk baru dan tidak menggunakan bahan baru (reformulasi komposisi) tidak perlu dilaporkan kepada LPPOM MUI
4. Perubahan formula yang tidak menghasilkan produk baru tetapi menggunakan bahan baru (penggunaan bahan alternatif) harus mengacu kepada SOP penggunaan bahan baru
5. Rencana pembuatan formula baru yang tidak menghasilkan produk baru dilaporkan kepada LP POM MUI melalui internal auditor.
6. Formula baru dapat digunakan setelah mendapat persetujuan oleh LP POM MUI
7. Apabila formula baru tidak mendapatkan persetujuan maka formula baru tidak dapat digunakan

Lampiran 10. Contoh Sistem Administrasi

No	Departemen	Dokumen
1	Pembelian (Purchasing)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Purchase Order ◆ Evaluasi Vendor / Form Kualifikasi Vendor ◆ Dll
2	QA/QC	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Form Penerimaan Bahan ◆ QC (Halal) Pass ◆ Dll
3	Gudang(Warehouse)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Delivery Order ◆ Kartu stok (Stock Card/Rayon Card) ◆ Dll
4	Produksi(Production)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Clearance Check record for Production Process ◆ Dll
5	R & D	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Approval Form for New Material ◆ Master of Product Formula ◆ dll

Lampiran 11. Contoh Sistem Dokumentasi

Departemen	Dokumen	Penanggungjawab	Lokasi
QA/QC	<ol style="list-style-type: none"> 1. SOP QA/QC 2. Acuan Teknis 3. <i>Record</i> dokumen QA/QC 4. dll 	Manajer QA/QC	Pabrik
Pembelian (Purchasing)	<ol style="list-style-type: none"> 1. SOP Pembelian 2. Acuan Teknis 3. <i>Record</i> dokumen pembelian 4. Agreement Letter (MOU) dengan pemasok 5. Etc 	Manajer Pembelian	Kantor Pusat
dst			

Lampiran 12. Contoh Tabel Perencanaan Pelatihan

Waktu	Peserta Pelatihan	Tema Pelatihan
Januari	Koordinator AHI	Training eksternal dari LPPOM MUI
Juli	Tim AHI	Training Internal tentang SJH
September	Staf dan Operator	Prinsip Halal dan Haram dalam Islam serta Tindakan pencegahannya di pabrik
Dst		

Lampiran 13. Contoh Form Laporan Berkala

Form Laporan Berkala			
1.	Ringkasan Hasil Audit Internal :		
1a.	Waktu Audit Internal :		
1b.	Auditor :		
1c.	Auditee :		
1d.	Temuan :		
1e.	Tindakan Koreksi :		
2.	Ringkasan Perubahan dalam 6 bulan terakhir :	Ya	Tidak
2a.	Perubahan Manajemen Halal yang berpengaruh terhadap kebijakan halal Penjelasan :		
2b.	Perubahan komponen Manual SJH (SOP, dokumen, personal, dll) Penjelasan :		
2c.	Perubahan Lokasi Pabrik Penjelasan :		
2d.	Perubahan bahan (produsen/pemasok, tipe bahan, dll) Penjelasan :		
2e.	Perubahan formula dan Pengembangan Produk Baru Penjelasan :		
3.	Berita Acara Tindakan Koreksi atas Temuan dalam Audit Internal		
4.	Daftar bahan terakhir dan dokumen pendukung		

Lampiran 14. Contoh Form Audit Halal Internal (pokok-pokok pertanyaan yang perlu dicakup pada audit halal internal)

BORANG AUDIT HALAL INTERNAL PADA BAGIAN QA/QC

No	PERTANYAAN	Hasil Audit		
		YA	TIDAK	KETERANGAN
1.	Apakah bagian QA memiliki daftar bahan yang telah diketahui LP POM MUI ?			
2.	Apakah setiap bahan datang selalu diberi tanda status kehalalannya (<i>halal pass</i>)?			
3.	Apakah <i>halal pass</i> bahan atau produk, diberikan oleh QA setelah mendapatkan persetujuan dari auditor halal internal?			
4.	Sebelum mencantumkan <i>halal pass</i> , apakah QA memeriksa nama produsen, merek, jenis/kode barang, logo halal, lot number, dan kuantitas yang tercantum pada label kemasan sesuai dengan dokumen pengadaan dan/atau sertifikat halal?			
5.	Apakah jawaban no 5 dapat dibuktikan dengan laporan/rekaman hasil pemeriksaan bahan?			
6.	Apakah <i>halal pass</i> hanya diberikan pada bahan atau produk yang sertifikat halalnya masih berlaku?			
7.	Apakah Bagian QA menolak bahan yang tidak memperoleh <i>halal pass</i> ?			
8.	Apakah pemberian <i>halal pass</i> dikontrol dengan baik dan tercatat secara sistematis?			
9.	Apakah QA selalu berkomunikasi dengan AHI berkaitan dengan bahan yang tidak bisa mendapatkan Halal pass karena alasan tertentu (sertifikat halal kadaluwarsa, dll)?			
10.	Apakah ada teguran tertulis dan/atau tindakan pencegahan dari QA jika didapati praktek yang tidak memenuhi SOP halal?			
Catatan Khusus Auditor				

Menyetujui

Yang Membuat

Auditee Bagian QA/QC

Auditor Halal Internal

Lampiran 14. (lanjutan)

BORANG AUDIT HALAL INTERNAL PADA BAGIAN R&D

No	PERTANYAAN	Hasil Audit		
		YA	TIDAK	KETERANGAN
1.	Apakah Bagian R&D mempunyai daftar bahan yang telah diketahui LP POM MUI?			
2.	Apakah sampel bahan yang diterima Bagian R&D selalu disertai dokumen yang mendukung status kehalalan bahan?			
3.	Dalam memeriksa status kehalalan bahan yang akan digunakan, apakah Bagian R&D memeriksa asal-usul bahan? (penentuan bahan sebagai bahan yang kritis terhadap kehalalan, tidak kritis terhadap kehalalan, atau haram mengikuti diagram penentuan titik kritis bahan)			
4.	Apakah Bagian R&D secara periodik memeriksa status kehalalan bahan yang digunakan untuk R&D dan mengusahakan penggantian jika ada bahan yang belum ada sertifikat halal nya?			
5.	Apakah dalam mengembangkan formula, Bagian R&D selalu menggunakan bahan-bahan yang jelas status kehalalannya?			
6.	Apakah formula yang telah siap diproduksi selalu dimintakan persetujuan AHI, sebelum proses sertifikasi halal MUI?			
Catatan Khusus Auditor				

Menyetujui

Yang Membuat

Auditee Bagian R&DAuditor Halal Internal

Lampiran 14. (lanjutan)

BORANG AUDIT HALAL INTERNAL PADA BAGIAN PRODUKSI

No	PERTANYAAN	Hasil Audit		
		YA	TIDAK	KETERANGAN
1.	Apakah bagian produksi hanya memproduksi produk yang disertifikasi halal oleh MUI?			
2.	Apakah ada konsistensi penggunaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong?			
3.	Apakah bahan-bahan tersebut tercantum pada daftar bahan halal yang telah diketahui LPPOM MUI?			
4.	Bila ada produk yang belum jelas status kehalalannya (tidak disertifikasi halal), apakah alat produksi yang digunakan berbeda dengan alat produksi untuk produk yang disertifikasi halal MUI?			
5.	Apakah bahan pada produk yang tidak disertifikasi halal mungkin mengandung babi atau turunannya?			
6.	Bila produk yang tidak disertifikasi halal MUI tidak mengandung babi atau turunannya, apakah prosedur sanitasi peralatan produksi sesuai dengan ketentuan MUI dan diawasi oleh AHI?			
7.	Bila alat produksi antara produk yang tidak disertifikasi halal dan produk halal terpisah, apakah tempat penyiapan bahan dan tempat bahan <i>work in process</i> juga terpisah?			
8.	Apakah di lingkungan produksi tidak ditemukan bahan haram walaupun itu milik bagian lain ataupun milik pribadi?			
9.	Apakah penyelenggaraan proses produksi didukung oleh sistem administrasi yang baik?			
10.	Apakah semua bahan baku, tambahan, dan penolong tercatat secara sistematis serta mudah untuk ditelusuri?			
11.	Apakah proses pengolahan dilakukan sedemikian rupa sehingga dapat menghindari terkontaminasinya produk dari bahan haram dan/atau najis?			
12.	Apakah Bagian Produksi mempunyai instruksi kerja untuk setiap tahapan proses?			
Catatan Khusus Auditor				

Menyetujui

Yang Membuat

Auditee Bagian ProduksiAuditor Halal Internal

Lampiran 14. (lanjutan)

BORANG AUDIT HALAL INTERNAL PADA BAGIAN GUDANG

No	PERTANYAAN	Hasil Audit		
		YA	TIDAK	KETERANGAN
1.	Apakah Bagian Gudang didukung dengan sistem administrasi yang mudah ditelusuri?			
2.	Apakah Bagian Gudang memegang daftar bahan yang telah diketahui oleh LP POM MUI?			
3.	Apakah semua bahan di gudang merupakan bahan yang sesuai dengan daftar bahan yang telah diketahui oleh LP POM MUI?			
4.	Jika Jawaban no 2 tidak, apakah bahan halal dan non halal disimpan secara terpisah?			
5.	Apakah pemisahan (pertanyaan no 3) dengan cara menggunakan ruangan yang berbeda?			
6.	Jika jawaban pertanyaan no 4 tidak, apakah pemisahan dilakukan dengan pemberian sekat yang jelas?			
7.	Jika jawaban no 5 tidak, apakah pemisahan dilakukan dengan cara menggunakan rak yang berbeda dengan diberikan tanda-tanda yang jelas?			
8.	Jika jawaban no 6 tidak, apakah pemisahannya dilakukan dengan cara pemisahan dalam palet-palet yang berbeda tetapi menggunakan rak yang sama dengan memberikan tanda-tanda yang jelas?			
9.	Apakah bahan-bahan untuk produksi, bahan kemasan, dan non produksi seperti, bahan sanitasi, sampel R&D, produk jadi, dan lain-lain dipisahkan?			
10.	Apakah pemisahan (pertanyaan no 8) dengan cara menggunakan ruangan yang berbeda?			
11.	Jika jawaban pertanyaan no 9 tidak, apakah pemisahan dilakukan dengan pemberian sekat yang jelas?			
12.	Jika jawaban no 10 tidak, apakah pemisahan dilakukan dengan cara menggunakan rak yang berbeda dengan diberikan tanda-tanda yang jelas?			
13.	Jika jawaban no 11 tidak, apakah pemisahannya dilakukan dengan cara pemisahan dalam palet-palet yang berbeda tetapi menggunakan rak yang sama dengan memberikan tanda-tanda yang jelas?			
14.	Apakah setiap penggunaan bahan dan produk untuk keperluan produksi, R&D, penjualan atau pengeluaran dari gudang untuk keperluan lain tercatat jenis dan jumlah serta peruntukannya?			
15.	Apakah setiap pengeluaran bahan untuk produksi halal memperhatikan tanda <i>halal pass</i> ?			
16.	Apakah semua bahan di gudang berlabel dengan jelas?			
17.	Adakah produk yang tidak disertifikasi halal oleh MUI?			
18.	Jika jawaban no 16 ya, apakah produk yang tidak disertifikasi halal disimpan secara terpisah dengan produk yang disertifikasi halal?			

Lampiran 14. (lanjutan)

19.	Jika jawaban no 17 ya, apakah pemisahan dilakukan dengan cara menggunakan ruangan yang berbeda?			
20.	Jika jawaban pertanyaan no 18 tidak, apakah pemisahan dilakukan dengan pemberian sekat yang jelas?			
21.	Jika jawaban no 19 tidak, apakah pemisahan dilakukan dengan cara menggunakan rak yang berbeda dengan diberikan tanda-tanda yang jelas?			
22.	Jika jawaban no 20 tidak, apakah pemisahannya dilakukan dengan cara pemisahan dalam palet-palet yang berbeda tetapi menggunakan rak yang sama dengan memberikan tanda-tanda yang jelas?			
Catatan Khusus Auditor				

Menyetujui

Yang Membuat

Auditee Bagian GudangAuditor Halal Internal

Lampiran 14. (lanjutan)

BORANG AUDIT HALAL INTERNAL PADA BAGIAN PEMBELIAN

No	PERTANYAAN	Hasil Audit		
		YA	TIDAK	KETERANGAN
1.	Apakah halal menjadi pertimbangan utama dalam pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong?			
2.	Apakah Bagian Pengadaan memiliki daftar bahan, pemasok, dan produsen bahan yang telah diketahui oleh LPPOM MUI?			
3.	Apakah untuk perubahan pemasok atau produsen bahan baru diketahui dan diketahui oleh AHI (berdasarkan hasil konsultasi dengan LP POM MUI)?			
4.	Apakah pengadaan bahan baru oleh Bagian Pengadaan terlebih dahulu telah mendapat persetujuan dari QA dan AHI (berdasarkan hasil konsultasi dengan LP POM MUI)?			
5.	Adakah catatan jika terjadi perubahan bahan, pemasok atau produsen bahan?			
6.	Apakah Bagian Pengadaan memiliki sistem peringatan dini untuk bahan-bahan yang masa berlaku sertifikat halalnya hampir habis masa berlakunya			
7.	Apakah contoh bahan dari pemasok yang diterima Bagian Pengadaan disertai dokumen yang berkaitan dengan status kehalalannya (sertifikat halal, deskripsi produk, spesifikasi, alur proses, dan asal-usul bahan) ?			
8.	Apakah kegiatan pengadaan didukung dengan sistem administrasi yang baik? Seperti semua catatan pengadaan terdokumentasi dengan lengkap, sistematis, rapi, dan mudah ditelusuri.			
Catatan Khusus Auditor				

Menyetujui

Yang Membuat

Auditee Bagian PengadaanAuditor Halal Internal

Lampiran 14. (lanjutan)

**BORANG AUDIT HALAL INTERNAL PADA BAGIAN
TRANSPORTASI/DISTRIBUSI**

No	PERTANYAAN	Hasil Audit		
		YA	TIDAK	KETERANGAN
1.	Apakah alat transportasi dan distribusi (bahan dan/atau produk jadi) selalu dalam keadaan bersih dan suci dari najis?			
2.	Adakah jaminan bahwa pengangkutan tidak tercampur dengan bahan atau produk lain atau titipan perusahaan/orang lain yang tidak jelas kehalalannya?			
3.	Untuk alat transportasi dan distribusi sewaan, adakah seleksi khusus dan persyaratan khusus yang dapat menjamin produk terhindar dari kemungkinan terkontaminasi bahan haram atau najis?			
Catatan Khusus Auditor				

Menyetujui

Yang Membuat

Auditee Bagian Transportasi/DistribusiAuditor Halal Internal

Lampiran 15. Contoh Format Laporan Ketidaksesuaian

Contoh Format Laporan Ketidaksesuaian			
NO.	ANALISIS / PENJELASAN		KETERANGAN
1.	Temuan Ketidaksesuaian	Penemu/ Penulis Laporan	
		Fakta temuan	(Merubah atau Tidak Merubah Status Kehalalan)
		Waktu	
		Lokasi	
2.	Analisis Penyebab	Proses	
		Penyebab	
		Pembuat Laporan	
		Diketahui oleh	
3.	Tindakan Langsung	Jenis Tindakan	
		Waktu Eksekusi	
		Pelaksana oleh	
		Diketahui oleh	
4.	Tindakan Koreksi	Jenis Tindakan	
		Waktu Pencapaian	
		Waktu Eksekusi	
		Dibuat oleh	
		Diketahui oleh	
5.	Tindakan Pencegahan	Jenis Tindakan	
		Dibuat oleh	
		Diketahui oleh	

Lampiran 16. Contoh Notulen Kaji Ulang Manajemen

No	Tema	Uraian Diskusi	Kesimpulan	Follow up	Tanggal Jatuh Tempo	Realisasi