

BUKU PEDOMAN PELATIHAN PENDAMPING

PPH

(PROSES PRODUK HALAL)



Muhammad Anas
Agus Purwanto
Fitri Nuraini
Ali Imaduddin Futuwah
Fauzie Senoaji
Huliyatul Wahdah
Baterun Kunsah
Siti Mardiyah
Yeti Eka Sispita Sari
Meirna Dewita Sari
Luluk Latifa
Tyasha Ayu Melynda Sari

**BUKU PEDOMAN PELATIHAN PENDAMPING PPH
(PROSES PRODUK HALAL)**

UU No 28 tahun 2014 tentang Hak Cipta

Fungsi dan sifat hak cipta Pasal 4

Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a merupakan hak eksklusif yang terdiri atas hak moral dan hak ekonomi.

Pembatasan Pelindungan Pasal 26

Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23, Pasal 24, dan Pasal 25 tidak berlaku terhadap:

- i Penggunaan kutipan singkat Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait untuk pelaporan peristiwa aktual yang ditunjukkan hanya untuk keperluan penyediaan informasi aktual;
- ii Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk kepentingan penelitian ilmu pengetahuan;
- iii Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk keperluan pengajaran, kecuali pertunjukan dan Fonogram yang telah dilakukan Pengumuman sebagai bahan ajar; dan
- iv Penggunaan untuk kepentingan pendidikan dan pengembangan ilmu pengetahuan yang memungkinkan suatu Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait dapat digunakan tanpa izin Pelaku Pertunjukan, Produser Fonogram, atau Lembaga Penyiaran.

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

BUKU PEDOMAN PELATIHAN PENDAMPING PPH (PROSES PRODUK HALAL)

Muhammad Anas
Agus Purwanto
Fitri Nuraini
Ali Imaduddin Futuwwah
Fauzie Senoaji
Huliyyatul Wahdah
Baterun Kunsah
Siti Mardiyah
Yeti Eka Sispita Sari
Meirna Dewita Sari
Luluk Latifa
Tyasha Ayu Melynda Sari

Penerbit



CV. MEDIA SAINS INDONESIA
Melong Asih Regency B40 - Cijerah
Kota Bandung - Jawa Barat
www.medsan.co.id

Anggota IKAPI
No. 370/JBA/2020

**BUKU PEDOMAN PELATIHAN PENDAMPING PPH
(PROSES PRODUK HALAL)**

Muhammad Anas
Agus Purwanto
Fitri Nuraini
Ali Imaduddin Futuwwah
Fauzie Senoaji
Huliyatul Wahdah
Baterun Kunsah
Siti Mardiyah
Yeti Eka Sispita Sari
Meirna Dewita Sari
Luluk Latifa
Tyasha Ayu Melynda Sari

Editor:

Rintho R. Rerung

Tata Letak:

Dina Verawati

Desain Cover:

Qonita Azizah

Ukuran:

B5: 18,2 x 25,7 cm

Halaman:

xxviii, 228

ISBN:

978-623-195-316-2

Terbit Pada:

Juni 2023

Hak Cipta 2023 @ Media Sains Indonesia dan Penulis

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit atau Penulis.

PENERBIT MEDIA SAINS INDONESIA

(CV. MEDIA SAINS INDONESIA)

Melong Asih Regency B40 - Cijerah

Kota Bandung - Jawa Barat

www.medsan.co.id

KATA PENGANTAR

Pentingnya Sertifikasi Produk Halal

Sertifikasi makanan dan minuman halal telah menjadi isu sangat penting belakangan ini bukan hanya di negara dengan mayoritas umat islam seperti Indonesia tetapi juga di belahan dunia lainnya termasuk negara dengan minoritas muslim. Mengapa isu ini penting karena setiap muslim wajib memastikan apa yang dimakan adalah makanan halal yang memenuhi persyaratan yang dianjurkan berdasarkan ajaran agamanya. Artinya dengan adanya label sertifikasi pada produk makanan dan minuman, semua umat muslim akan merasa aman dalam mengkonsumsi, dan yakin bahwa apa yang dimakan dan diminum sudah sesuai tuntunan agama.

Halal berasal dari aturan yang ditetapkan dalam Al-Qur'an dan Hadits, yang telah diikuti selama beberapa generasi dalam praktik Islam. Halal adalah bagian dari syariah sebagai sistem moral untuk memandu tindakan dan perilaku umat Islam. Maka, menurut saya, produk halal dapat dianggap oleh umat Islam yang taat sebagai kewajiban perintah agama.

Di dalam Al-Quran surat Surat Al-Baqarah ayat ke-168 sebagai pedoman umat Islam dalam memilih makanan yang halal, “Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”

Dari ayat di atas dapat diartikan bahwa menyeru umat islam agar memakan makanan halal adalah wujud dari gerakan amal makruf nahi munkar. Misalnya, kita melarang orang untuk minum-minuman khamr adalah bentuk mencegah terjadinya keburukan

kepada orang lain. Jika peminum itu mabuk lalu mengendarai kendaraan, maka bisa dipastikan akan mencelakakan orang lain. Selain itu, memakan yang halal itu wajib hukumnya dan kalau kita tinggalkan akan berdosa. Halalan tayiban. Halal itu boleh dikonsumsi, sedangkan tayib artinya aman untuk dikonsumsi.

Mengonsumsi makanan halal juga berdampak pada kesehatan kita. Sebagai contoh, daging halal memiliki banyak manfaat. Daging ini memiliki lebih sedikit darah, yang berarti lebih sedikit kemungkinan keracunan dan kontaminasi makanan, bertahan lama di lemari es, makanan terasa lebih enak, lebih sehat, dan kita terlindung dari penyakit.

Oleh karena itu, adalah penting untuk memberikan pemahaman tentang produk halal kepada umat islam. Buku Pedoman Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal (P3H) adalah salah satu usaha yang bagus untuk memberikan pembelajaran dan pelatihan kepada berbagai pihak agar dapat memastikan produk makanan dan minuman yang diproduksi dapat disertifikasi yang akhirnya memastikan kehalalan produk juga baik untuk dikonsumsi.

Surabaya, April 2023

Rektor UM Surabaya

Dr. dr. Sukadiono, M.M

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr wb.

Syukur Alhamdulillah, akhirnya buku Pedoman Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal (P3H) yang di tulis oleh tim Halal Center (HC) UM Surabaya dapat diterbitkan. Atas nama pimpinan kami menyambut baik, dan penghargaan yang tinggi kepada tim penulis.

HC UM Surabaya dibentuk sebagai salah satu komitmen kampus dalam rangka mensukseskan kebijakan pemerintah tentang penggunaan produk halal melalui proses yang tepat berbasis prinsip-prinsip *halalan toyiban*. Keberadaan dan peran HC UM Surabaya akan lebih maksimal apabila didukung oleh semua civitas akademika UM Surabaya, dan didukung sengan Sumber Daya Manusia (SDM) yang handal.

Saat ini HC UM Surabaya telah memiliki 3 orang Auditor Nasional, 8 orang Penyelia, 72 orang Trainer dari berbagai program studi dan fakultas, serta sebanyak 100 pendamping PPH. Selain itu, HC UM Surabaya juga sudah berhasil melakukan pendampingan sebanyak 100 UMKM dan sudah memperoleh sertifikasi Halal dari BPJPH Kementerian Agama RI.

Peran HC UM Surabaya ini terus kita dorong supaya lebih efektif melalui berbagai aktifitas akademik, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Diharapkan kedepan semua mahasiswa mempunyai kompetensi tambahan sebagai pendamping UMKM dalam proses pengajuan kehalalan produk UMKM.

Kami yakin bahwa buku ini akan sangat bermanfaat bagi civitas akademika UM Surabaya dan sekaligus menambah rekognisi para

trainer dan penyelia pendamping P3H UM Surabaya. Semoga Allah SWT selalu meridhoi niat baik dan Langkah kita. Aamiin

Nasrunminnallah wa fathun qoriib.

Wassalaamu'alaikum wr wb.

Surabaya, April 2023

Wakil Rektor IV

Dr. Mundakir, SKep, MKep. Ns.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Assalamu'alaikum wr wb.

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan kekuatan kepada saya dan tim penulis sehingga buku Pedoman Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal (P3H) yang terdiri dari 13 bab bisa diterbitkan. Shalawat serta salam saya persembahkan ke haribaan nabi dan rasul Muhammad SAW.

Buku Pedoman Pelatihan P3H ini kita tulis dalam rangka mempercepat proses pembelajaran dan pelatihan sekaligus bisa digunakan sebagai panduan review ulang materi agar materi dan ketrampilan yang didapat agar bisa diperbaharui setiap saat.

Buku Pedoman Pelatihan P3H ini kami persembahkan kepada seluruh masyarakat Indonesia yang saat ini sedang mempersiapkan sertifikasi halal untuk produk yang dihasilkan dalam rangka menyongsong Halal Produk Makanan dan Minuman Tahun 2024. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan kemudahan dalam merealisakannya.

Saya sampaikan terima kasih kepada seluruh tim penulis yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran, demi terwujudnya Buku Pedoman Pelatihan P3H ini. Saya ucapkan terima kasih yang tak terhingga juga kepada Majelis Diktilitbang PP Muhammadiyah yang telah memfasilitasi pendanaan dengan dana pengabdian RisetMu batch VI untuk keperluan tersebut.

Kepada semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, saya sampaikan banyak terima kasih atas bantuan dan perhatiannya sehingga buku ini dapat diterbitkan. Saran

perbaikan senantiasa saya harapkan demi lebih sempurnanya naskah buku ini di masa mendatang.

Billahi taufik wal hidayah. Wassalamu'alaikum wr wb.

Surabaya, April 2023

Ketua Halal Center UMSurabaya

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
PROFIL HALAL CENTER UM SURABAYA	xi
Pendahuluan	xi
TEKNIS PELATIHAN P3H PENDAMPING PROSES PRODUK HALAL	xxi
Pendahuluan	xxi
Tujuan Pelatihan P3H.....	xxii
Kurikulum dan Materi Pelatihan.....	xxii
Metode Pelatihan	xxiii
Jadwal Kegiatan Pelatihan	xxiii
Kontrak Belajar	xxv
Kepanitiaan Pelatihan.....	xxvi
BAB 1 KETENTUAN REGULASI HALAL DALAM PENYELENGGARAAN JPH DI INDONESIA	1
Latar Belakang Penyelenggaraan JPH	1
Tujuan Penyelenggaraan JPH	2
Kajian Ilmiah Produk Halal.....	2
Kewenangan BPJPH.....	3
Peraturan Pelaksana Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang JPH	4
Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2015 tentang Kementerian Agama.....	6
Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 Tentang Penyelenggaraan JPH.....	8
Ketentuan Peralihan	14
Self Declare.....	15

BAB 2 KETENTUAN SYARIAT ISLAM TERKAIT JPH (JAMINAN PRODUK HALAL).....	21
Prinsip Halal-Haram Syariat Islam.....	22
Penyebab Keharaman dalam Syariat Islam	24
Fatwa MUI Tentang Alkohol.....	30
Fatwa MUI Terkait Penyembelihan.....	33
Fatwa MUI Tentang Beberapa Bahan Makanan Tertentu ...	34
BAB 3 PENDAMPINGAN DAN PENDAMPING PROSES PRODUK HALAL (PPH).....	41
Pendamping Proses Produk Halal (P3H)	46
Dasar Hukum Pendampingan Proses Produk Halal	47
Syarat Lembaga Pendamping Halal.....	47
Pendaftaran Lembaga Pendamping Halal	48
Kewajiban Lembaga Pendamping Halal.....	49
Pendamping Proses Produk Halal	50
Pelatihan Pendamping PPH.....	50
Pendataan dan Registrasi Pendamping PPH.....	51
Komunikasi Pendamping Proses Produk Halal.....	53
Standar Halal	55
Pernyataan Pelaku Usaha.....	55
BAB 4 PENGENALAN UMK, BENTUK PROSES PERIZINAN PELAKU UMK.....	63
UMKM	65
NIB 67	
PP No.23 Tahun 2018	69
BAB 5 PENGENALAN SJPH (SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL)	73
Sistem Jaminan Produk Halal	74
Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.....	76

BAB 6 PENGETAHUAN BAHAN.....	87
Asal Bahan	89
Kategori Bahan.....	91
Jenis Bahan.....	102
BAB 7 PROSES PRODUK HALAL	105
Dasar Aturan.....	106
Produk Halal.....	107
Proses Produk Halal (PPH)	107
BAB 8 PRAKTEK BAHAN DAN ALUR PROSES PRODUK HALAL	141
Bahan Produk Halal	143
Matriks Bahan	147
Proses Produk Halal.....	154
BAB 9 VERIFIKASI DAN VALIDASI.....	171
Pelaksanaan Verifikasi dan Validasi	171
Ketentuan Pelaksanaan	172
Persyaratan Khusus	172
Persyaratan Umum.....	173
Daftar Persyaratan Sertifikasi Halal Gratis bagi Pelaku Usaha Kecil Kategori <i>Self-Declare</i>	173
Prosedur Pendampingan dan Verval oleh Pendamping.....	175
Persiapan UMK Sebelum Verval.....	175
BAB 10 PRAKTEK VERIFIKASI DAN VALIDASI	179
Program Sehati dan SiHalal	179
Alur Pengajuan Program Sehati	180
Persyaratan Verifikasi dan Validasi.....	181
Praktik Pelaksanaan Verifikasi dan Validasi	182
BAB 11 DIGITALISASI PRODUK HALAL PADA PERKEMBANGAN UMKM.....	193
Islam di Indonesia dan Produk Halal	195

Digitalisasi UMKM dan Produk Halal	197
Sistem Informasi Halal (SIHALAL)	199
Program SEHATI.....	200
Manfaat Sertifikasi Halal.....	201
BAB 12 DIGITALISASI DAN DOKUMENTASI	
PENDAMPINGAN PRODUK HALAL.....	207
Aplikasi Sihalal	209
Akun Aplikasi Sihalal	210
BAB 13 PENUGASAN PENDAMPINGAN PPH	
(PROSES PRODUK HALAL)	215
Aplikasi Si Halal	216
Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal.....	217
Sistem Penugasan Pendamping Proses Produk Halal ke Pelaku Usaha	221

PROFIL HALAL CENTER UM SURABAYA

Muhammad Anas
Universitas Muhammadiyah Surabaya
muhammadanas@um-surabaya.ac.id,
muhanasjamil1@yahoo.co.id

Pendahuluan

Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya yang berkedudukan di jalan Sutorejo no. 59 Surabaya didirikan untuk merespon sertifikasi halal produk makanan, minuman, obat, bahan pakai, bahan yang dimanfaatkan, serta bahan yang digunakan. (Pimpinan Pusat Muhammadiyah, 2020) Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya diluncurkan pada tanggal 27 Mei 2022 oleh Ketua LPH KHT Muhammadiyah Bapak Ir. Nadratur Zaman Hosen, MSc, PhD. (Admin, 2022; iNewsId, 2022; Irawan, 2022; Masduki, 2022; Mauliddina & Pahlevi, 2022; Uswah, 2022)

Pendirian Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya atas himbauan Majelis Ekonomi Pimpinan Pusat Muhammadiyah kepada Pimpinan Perguruan Tinggi Muhammadiyah se-Indonesia untuk merespon Undang Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang diakomodir pada Undang Undang Cipta Kerja yang ditetapkan tanggal 05 Oktober 2020. (Pimpinan Pusat Muhammadiyah, 2020)

1. Pendirian Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya

Rektor Universitas Muhammadiyah Surabaya merespon himbauan Majelis Ekonomi Pimpinan Pusat Muhammadiyah dengan Surat Nomor 205/I.0/A/2020 tertanggal 02 Desember

2020 perihal Pembentukan Halal Center PTM. Pengurus Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya ditetapkan dengan Surat Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Surabaya Nomor: 0931/KEP/II.3.AU/ B/2021 tertanggal 17 September 2021 tentang Penetapan Susunan Pengurus Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya.(Universitas Muhammadiyah Surabaya, 2020)

Adapun Susunan Pengurus Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya adalah sebagai berikut:(Universitas Muhammadiyah Surabaya, 2020.)

Penanggung : Dr. dr. Sukadiono, MM (Rektor)

Jawab

Pengarah : 1. Dr. M Ridlwan, M.Pd (WR I)

: 2. Endah Hendarwati,SE., M.Pd (WR II)

: 3. Ma'ruf Sya'ban,SE, M.Ak (WR III)

: 4. Dr. Mundakir, SKep. Ns. MKep (WR IV)

Ketua : Dr. dr. Muhammad Anas, Sp.OG

Sekretaris : Baterun Kunsah, ST, MSi

Divisi Pengkajian Halal dan Thoyyib:

Koordinator : Agus Purwanto, Lc, M.Hum

Anggota : 1. Salman Al Farisi, SSy, MH

: 2. Meirna Dewita Sari, SKM, MKes

Divisi Pengabdian dan Penelitian:

Koordinator : Subhan Ruliyansyah, SFarm, MFarm,
Apt

Anggota : 1. Siti Mardiyah, SSI, MKes

: 2. Fuad Muzakky, SFarm, MFarm, Apt

Divisi Humas dan Kerjasama:

Koordinator : Andre Ridho Saputro, ST, MMT

Anggota : 1. Fitri Nuraini, MAK, CTA, ACPA

: 2. Titis Surianti, SPd

Visi dan Misi Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya

Visi

*“Menjadi pusat kajian halal berbasis moralitas, intelektualitas,
dan entrepreneurship”*

Misi:

- a. membangun kesadaran dan komitmen masyarakat terhadap produk halal,
- b. menjalin kerjasama dengan dunia usaha, lembaga riset dan ormas Islam dalam mengembangkan produk halal,
- c. menjadi mitra industri untuk memasuki era industri halal baik skala nasional maupun internasional

d. melakukan riset terpadu tentang produk dan jasa yang relevan dengan industri halal,

2. Registrasi Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya

Lembaga Pendamping Halal, Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya yang terletak di jalan Sutorejo no. 59 Surabaya, telah teregistrasi pada SiHalal BPJPH pada tanggal 25 Januari 2022 dengan Nomor Registrasi: 2201000030, seperti tampak pada Gambar 2. (BPJPH, 2022)

Lembaga Pendamping

AJUKAN Edit

Profile				Data Registrasi	
Nama Lembaga	Universitas Muhammadiyah Surabaya			No. Registrasi	2201000030
Jenis Lembaga	Perguruan Tinggi			Tgl. Berlaku	1/25/2027 12:00:00 AM
Alamat	JL. RAYA SUTOREJO NO.59, DUKUH SUTOREJO, KEC. MULYOREJO, KOTA SBY, JAWA TIMUR			Status	DISETUJUI
Kecamatan	Mulyorejo	Kode Pos	60113	Draft Sertifikat	
Kab/Kota	KOTA SURABAYA	Provinsi	Jawa Timur		
Email	hcumsurabaya@gmail.com				

 SIHALAL

- PENGAJUAN 11/12/2021
hcumsurabaya@gmail.com
Pengajuan Sebagai Lembaga Pendamping
- PROSES VERIFIKASI 24/01/2022
NANDA
Untuk Nama Lembaga, bisa di tulis Universitas Muhammadiyah Surabaya (Halal Center). terimakasih
- DISETUJUI 25/01/2022
ZAEN
Disetujui

Gambar 1 Akun SiHALAL, Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya (BPJPH, 2022)

Komposisi dan Fungsi Personil



Gambar 2 Hubungan LPH KHT Muhammadiyah dengan Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya (Pimpinan Pusat Muhammadiyah, 2020)

LPH KHT Muhammadiyah merupakan Lembaga Pemeriksa Halal yang dimiliki oleh Pimpinan Pusat Muhammadiyah yang personilnya merupakan kumpulan auditor halal. (Pimpinan Pusat Muhammadiyah, 2020.)

Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya merupakan Lembaga Pendamping Halal. Personi Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya terdiri dari para penyelia halal, pendamping proses produk halal (PPH), serta auditor halal yang merupakan kepanjangan tangan dari LPH KHT Muhammadiyah sebagai Mager Perwakilan LPH KHT Muhammadiyah, seperti pada Gambar 1.

Auditor HALAL

Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal Pasal 40

- a. Pengangkatan Auditor Halal oleh LPH sebagaimana dimaksud dalam pasal 39 harus memenuhi persyaratan: a. warga negara Indonesia; b. beragama **Islam**; c.

berpendidikan paling rendah **sarjana strata 1** (satu) di **bidang Pangan, Kimia, Biokimia, Teknik Industri, Biologi, Farmasi, Kedokteran, Tata Boga, atau Pertanian**; d. memahami dan memiliki **wawasan luas mengenai kehalalan produk menurut syariat Islam**; dan e. mendahulukan kepentingan umat di atas kepentingan pribadi dan/atau golongan.

- b. Auditor Halal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) mengajukan permohonan secara tertulis kepada pimpinan LPH dengan melampirkan: a. fotokopi kartu tanda penduduk; b. daftar riwayat hidup; c. salinan ijazah sarjana strata 1 (satu) yang dilegalisasi; d. salinan **sertifikat pelatihan Auditor Halal** dan/atau **sertifikat kompetensi Auditor Halal** yang dilegalisasi; dan e. surat pernyataan bermeterai untuk mendahulukan kepentingan umat di atas kepentingan pribadi dan / atau golongan.

Penyelia HALAL

Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal Pasal 53

- a. Untuk ditetapkan sebagai Penyelia Halal sebagaimana dimaksud dalam pasal 50 harus memenuhi persyaratan: a. beragama **Islam**; dan b. memiliki **wawasan luas dan memahami syariat tentang kehalalan**.
- b. Persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dibuktikan dengan Sertifikat Penyelia Halal.
- c. Untuk memperoleh Sertifikat Penyelia Halal sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Penyelia Halal **harus** mengikuti **pelatihan** dan/atau **Sertifikasi Kompetensi Penyelia Halal**.

3. Personil Halal Center (HC) Universitas Muhammadiyah Surabaya

Personil	Jumlah
Auditor Halal	: 4
Penyelia Halal	: 8
Trainer Pendamping PPH	: 4
Tendik HC UMSurabaya	: 1
Pendamping PPH	: 72

4. Peralatan Laboratorium Halal Center (HC) Universitas Muhammadiyah Surabaya

Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya telah memiliki beberapa peralatan yang bisa digunakan sebagai alat uji kehalalan produk seperti pada Gambar 3, diantaranya adalah:(Irawan, 2022)

- HPLc, High Performance Liquid Chromatography
- FTIR, Fourier-Transform Infrared Spectroscopy
- GC, Gas Chromatography
- AAS, Atomic Absorption Spectrometry

Beberapa peralatan yang sedang diupayakan untuk melengkapi pemeriksaan kehalalan produk adalah:

- rtPCR, Reverse Transcription - Polymerase Chain Reaction
- LCMSMS, Liquid Chromatography Tandem Mass Spectrometry



Gambar 3 Peralatan Laboratorium Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya

**Sertifikasi Halal SELF DECLARE Halal Center (HC)
Universitas Muhammadiyah Surabaya pertanggal 31
Desember 2022**

Tahap	Jumlah
Sertifikat Halal	: 92
Penerbitan Sertifikat	: 0
Proses Sidang Fatwa	: 1
Diterima Komisi Fatwa	: 0
Dikirim ke Komisi Fatwa	: 5
Dikembalikan	: 6
Dikembalikan Komisi Fatwa	: 1
Dibatalkan	: 34
Ditolak	: 1

Sumber: (BPJPH, 2022)

**Fasilitasi Sertifikasi Halal SELF DECLARE Halal Center (HC)
Universitas Muhammadiyah Surabaya**

Fasilitator	Jumlah
BPJPH SEHATI 2022	: 137
UPT Pengembangan Mutu Produk Industri dan Teknologi Kreatif Surabaya Disperindag Prov Jatim	: 1

Sumber: (BPJPH, 2022)

**Asal Pelaku Usaha Sertifikas Halal SELF DECLARE Halal
Center (HC) Universitas Muhammadiyah Surabaya**

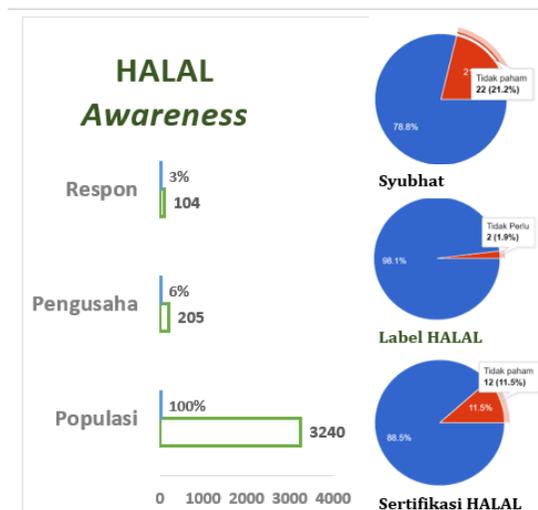
Asal Pelaku Usaha	Jumlah
Bangkalan	: 1
Blitar	: 1
Gresik	: 9
Jombang	: 2
Kalianget	: 1
Kediri	: 2
Lamongan	: 1
Lumajang	: 1
Malang	: 1
Mojokerto	: 2
Nganjuk	: 2
Pasuruan	: 1
Sidoarjo	: 5
Sumenep	: 2
Surabaya	: 59

Asal Pelaku Usaha	Jumlah
Tuban	: 1
Tulungagung	: 1
Total SH	: 92

Sumber: (BPJPH, 2022)

4. Penelitian Halal Awareness Halal Center (HC) Universitas Muhammadiyah Surabaya

Penelitian deskriptif hasilnya seperti pada Gambar 4 yang dilakukan Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya melibatkan 309 dari 3240 orang (9,5%) dari sejumlah grup Whatsapp. Partisipan yang memberikan respon sebanyak 104 orang (3%) berasal dari kalangan non-pengusaha dan 205 (6%) berasal dari kalangan pengusaha. 21,2% dari partisipan masih ada yang belum memahami istilah “syubhat”, 1,9% partisipan menyatakan bahwa produk tidak perlu dilakukan pelabelan halal. Dan 11,5% partisipan belum mengetahui bahwa ada fasilitasi sertifikasi halal Gratis yang diberikan oleh BPJPH (Anas et al., 2023).



Gambar 4 Penelitian Halal Awareness Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya

Daftar Pustaka

- Admin. (2022). *Industri Halal dan Peran LPH-KHT Muhammadiyah Mendukung Industri Halal*. LPH KHT Muhammadiyah. <https://www.lphkhtmuhammadiyah.or.id/>
- Anas, M., Saputro, A. R., & Wahdah, H. (2023). Persepsi Halal dan Pemahaman Sertifikasi Halal: Studi Deskriptif Analitik. *Misykat Al-Anwar Jurnal Kajian Islam Dan Masyarakat*, 6(1), 1–12.
- BPJPH. (2022). *Akun SiHalal HC Universitas Muhammadiyah Surabaya*. BPJPH. <https://ptsp.halal.go.id/>
- iNewsId. (2022). *UM Surabaya Luncurkan Pusat Riset Produk Halal*. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=Pc2cJEyN658>
- Irawan, W. (2022). *UM Surabaya resmikan pusat riset dan kajian sebagai halal center*. Antara News Jatim. <https://jatim.antaranews.com/berita/605809/um-surabaya-resmikan-pusat-riiset-dan-kajian-sebagai-halal-center>
- Masduki, A. (2022). *Peresmian Halal Center UM Surabaya*. INewsSurabaya.Id. <https://surabaya.inews.id/view/88687/peresmian-halal-center-um-surabaya>
- Mauliddina, J., & Pahlevi. (2022). *Dukung Pengembangan Produk Halal, UM Surabaya Resmikan Halal Center*. Optika Lensa Politik. <https://www.optika.id/dukung-pengembangan-produk-halal-um-surabaya-resmikan-halal-center/>
- Pimpinan Pusat Muhammadiyah. (2020). *Surat Himbauan Pembentukan Halal Center PTM No. 205/I.0/A/2020*.
- Universitas Muhammadiyah Surabaya. (2020). *Keputusan Rektor No. 0931/KEP/II.3.AU/B/2021 tentang Penetapan Sususnan Pengurus Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya*.
- Uswah. (2022). *Dukung Industri Halal Nasional, UM Surabaya Resmikan Halal Center*. Universitas Muhammadiyah Surabaya. https://www.um-surabaya.ac.id/homepage/news_article?slug=dukung-industri-halal-nasional-um-surabaya-resmikan-halal-center

TEKNIS PELATIHAN P3H PENDAMPING PROSES PRODUK HALAL

Muhammad Anas, Andre Ridho Saputro
Universitas Muhammadiyah Surabaya
muhammadanas@um-surabaya.ac.id,
andre.ridho.saputro@ft.um-surabaya.ac.id

Pendahuluan

Indonesia punya potensi besar untuk menjadi pasar halal. Tidak sekadar menjadi tempat jual beli, tapi juga sebagai pencipta pasarnya. Dengan kata lain, produsen produk-produk halal tersebut. Bukan hanya perusahaan berskala besar, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) pun bisa menjadi pelaku pasar halal (Majelis Ulama Indonesia, 2022). Kondisi tersebut menjadi tantangan bagi para pelaku UMKM. Saat ini jumlah industri kecil rumah tangga pangan mencapai lebih dari 1,6 juta (Anas, Nuraini, et al., 2023a).

Sertifikasi halal berlaku wajib mulai 2024 (Peraturan Pemerintah, 2021). “Kalau UMKM sampai tertinggal, tentu ini akan jadi bumerang karena mereka belum mampu bersaing. Sertifikasi halal UMKM bisa menggunakan pernyataan dari pelaku usaha yang diatur Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang disebut sebagai pernyataan *self declaration* itu terealisasi, maka mudah bagi produk UMKM masuk dalam *supply chain* produk halal (BPJPH, 2022).

Halal Center UMSurabaya telah diregistrasi oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kemenag Republik Indonesia pada tanggal 25 Januari 2022. Keberadaan Halal Center

UMSurabaya agar diketahui oleh khalayak masyarakat, maka diperlukan sosialisasi dan publikasi secara daring maupun luring (Anas, Saputro, et al., 2023).

Pendamping PPH (Proses Produk Halal) diperlukan dalam jumlah yang banyak untuk tercapainya sertifikasi halal produk makanan dan minuman (BPJPH, 2022). Untuk keperluan tersebut perlu diadakan pelatihan kompetensi Pendamping PPH oleh Halal Center UMSurabaya. Dengan berkolaborasi antara Halal Center UMSurabaya dengan pihak lain yang dibutuhkan, diharapkan pelatihan ini dapat dilaksanakan secara optimal untuk meningkatkan kapabilitas para pendamping proses produk halal (P3H) (Anas, Nuraini, et al., 2023b).

Tujuan Pelatihan P3H

Peserta pelatihan P3H di akhir sesi diharapkan dapat:

1. Memahami Sistem Jaminan Produk Halal
2. Mampu menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal pada UMK
3. Mampu melakukan verifikasi dan validasi sistem jaminan produk halal pada UMK
4. Mampu mendampingi UMK untuk melakukan registrasi pada web SIHALAL untuk mendapatkan Ikrar Halal dan atau Sertifikasi Halal.

Kurikulum dan Materi Pelatihan

Kurikulum pelatihan pendamping proses produk halal sesuai dengan panduan BPJPH Nomor 135 Tahun 2021 tentang Pedoman Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal (BPJPH Kemenag RI, 2021), dengan tambahan penguatan Sistem Jaminan Produk Halal.

No	MATERI	TEORI (menit)	PRAKTIK (menit)
1	Kebijakan Umum dan Regulasi JPH	60	-
2	Ketentuan Syariat Islam terkait JPH	120	-
3	Pendampingan PPH dan Pendamping PPH	60	-
4	Pengenalan SJPH (Sistem jaminan Produk Halal)	60	-
5	Pengetahuan Bahan	120	-
6	Proses Produk Halal (PPH)	120	-
7	Praktik Pembuatan Daftar Bahan dan Narasi Alur Proses Produk Halal	-	120
8	Verifikasi dan Validasi	60	-
9	Praktik ke Pelaku Usaha (Praktik PPH)	-	180
10	Digitalisasi dan Dokumentasi Pendampingan PPH (Si Halal)	60	-
11	Praktik Digitalisasi dan Dokumentasi Pendampingan PPH (Si Halal)	-	120
12	Pengenalan tentang UMK, Bentuk Proses Perizinan Pelaku UMK (NPWP, NIB)	60	-
13	Presentasi Hasil Simulasi Verifikasi dan Validasi	-	180
	Total Menit	720	600
	Total Jam Pelajaran	1320 Menit (22 JP)	

Metode Pelatihan

Metode pembelajaran yang dilakukan pada pelatihan P3H bisa berupa pelatihan secara luring/offline, daring/online, atau hybrid daring dan luring (BPJPH Kemenag RI, 2021).

Jadwal Kegiatan Pelatihan

Pembagian jadwal penyampaian materi bisa dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan dan kondisi lapangan serta kondisi para peserta latih.

Tabel jadwal berikut merupakan salah satu contoh pelaksanaan pelatihan Pendamping Proses Produk Halal (PPH).

Hari Pertama			
WAKTU	ACARA	PEMBICARA	JP
07.30-08.00	Registrasi		
08.00-08.10	Pembukaan	MC	
08.10-08.15	Menyanyikan Lagu Indonesia Raya dan Sang Surya		
08.15-08.30	Sambutan-sambutan	Ketua HC Wakil Rektor	
08.30-08.45	Penjelasan Teknis Pelatihan	Panitia	
08.45-09.30	Materi 1: Kebijakan Umum dan Regulasi JPH (Jaminan Produk Halal)		1
09.30-09.45	Diskusi dan Tanya Jawab		
09.45-11.30	Materi 2: Ketentuan Syariat Islam terkait JPH (Jaminan Produk Halal)		2
11.30-11.45	Diskusi dan Tanya Jawab		
11.45-12.30	Ishoma	Panitia	
12.30-13.15	Materi 3: Pendampingan PPH dan Pendamping PPH		1
13.15-13.30	Diskusi dan Tanya Jawab		
13.30-14.15	Materi 4: Pengenalan tentang UMK, Bentuk Proses Perizinan Pelaku UMK (NPWP dan NIB)		1
14.15-14.30	Diskusi dan Tanya Jawab		
14.30-15.00	Ishoma	Panitia	
15.00-15.45	Materi 5: Pengenalan SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal)		1
15.45-16.00	Diskusi dan Tanya Jawab		
16.00-17.00	Post Test 1	Panitia	

Hari Kedua			
WAKTU	ACARA	PEMBICARA	JP
07.30-08.00	Registrasi		
08.00-09.45	Materi 6: Pengetahuan Bahan		2
09.45-10.00	Diskusi dan Tanya Jawab		

Hari Kedua			
WAKTU	ACARA	PEMBICARA	JP
10.00-11.45	Materi 7: Proses Produk Halal (PPH)		2
11.45-12.00	Diskusi dan Tanya Jawab		
12.00-13.00	Ishoma	Panitia	
13.00-15.00	Praktik Pembuatan Daftar Bahan dan Narasi Alur Proses Produk Halal		2
15.00-15.30	Ishoma	Panitia	
15.00-15.45	Materi 8: Verifikasi dan Validasi		1
15.45-16.00	Diskusi dan Tanya Jawab		
16.00-17.00	Post Test 2	Panitia	
17.00-selesai	Praktik Ke Pelaku Usaha		3

Hari Ketiga			
WAKTU	ACARA	PEMBICARA	JP
07.30-08.00	Registrasi		
08.00-08.45	Materi 9: Digitalisasi dan Dokumentasi Pendampingan PPH (Si Halal)		1
08.45-09.00	Diskusi dan Tanya Jawab		
09.00-11.00	Praktik Digitalisasi dan Dokumentasi Pendampingan PPH (Si Halal)		2
11.00-12.00	Post Test 3	Panitia	
12.00-13.00	Ishoma	Panitia	
13.00-16.00	Presentasi Hasil Simulasi Verifikasi dan Validasi		3
16.00-16.30	Penutupan	MC	

Kontrak Belajar

Pembelajaran dalam Pelatihan Pendamping PPH menggunakan pendekatan pembelajaran orang dewasa (pembelajaran andragogi): yaitu diperlukan kesadaran, kedisiplinan, kejujuran dari seluruh

peserta. Peserta diharapkan dan dianjurkan *On Camera*, bila pembelajaran dilakukan secara daring/online.

Syarat kelulusan ditentukan dari; Presensi kehadiran >80%, dan Nilai Kelulusan ujian tulis dan praktik simulasi minimal 70.

Kepanitiaan Pelatihan

Proses pelaksanaan pelatihan P3H dibutuhkan personal yang mendukung kelancaran pelatihan, maka diperlukan pembentukan kepanitiaan untuk penyelenggaraan pelatihan. Susunan kepanitiaan dibentuk dengan mengacu kebutuhan yang diperlukan untuk kelancaran proses pelatihan.

Daftar Pustaka

- Anas, M., Nuraini, F., Mardiyah, S., Jamil, A. M., Mulki, T. M., Kundayadi, T. L. I. A. P., Wahyuni, S., & Setiawan, W. (2023a). *Halal Center UM Surabaya Berikan Pelatihan Pendampingan Untuk Pelaku Usaha*. Kumparan.Com. <https://kumparan.com/univmuhammadiyahsurabaya/halal-center-um-surabaya-berikan-pelatihan-pendampingan-untuk-pelaku-usaha-1ztIbtK7yuE>
- Anas, M., Nuraini, F., Mardiyah, S., Jamil, A. M., Mulki, T. M., Kundayadi, T. L. I. A. P., Wahyuni, S., & Setiawan, W. (2023b). *Perkuat Industri Halal, HC UM Surabaya Jalin Koordinasi dengan Lintas Lembaga*. Kumparan.Com. https://kumparan.com/univmuhammadiyahsurabaya/1ztK40RPUZ9/full?utm_source=Desktop&utm_medium=copy-to-clipboard&shareID=boG9Z990LqxT
- Anas, M., Saputro, A. R., & Wahdah, H. (2023). Persepsi Halal dan Pemahaman Sertifikasi Halal: Studi Deskriptif Analitik. *Misykat Al-Anwar Jurnal Kajian Islam Dan Masyarakat*, 6(1), 1–12.
- BPJPH. (2022). *Sekilas Tentang BPJPH*. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Kementrian RI. halal.go.id
- BPJPH Kemenag RI. (2021). *Kepkaban No 135 Tahun 2021 Tentang Pedoman Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal*.

http://halal.go.id/cms/assets/files/Kepkaban_No__135_Tahun_2021_Pelatihan_Pendamping_PPH.pdf

Majelis Ulama Indonesia. (2022). *Wapres: Standar Halal MUI Sudah Menjadi Standar Global*. MUI Digital. <https://mui.or.id/berita/35789/wapres-standar-halal-mui-sudah-menjadi-standar-global/>

Peraturan Pemerintah. (2021). *PP No 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal*. JDIH Kemenag RI. https://jdih.setkab.go.id/PUUdoc/176351/PP_Nomor_39_Tahun_2021.pdf

BAB 1

KETENTUAN REGULASI HALAL DALAM PENYELENGGARAAN JPH DI INDONESIA

Muhammad Anas
Universitas Muhammadiyah Surabaya
muhammadanas@um-surabaya.ac.id

"Kita jadikan industri halal sebagai motor pertumbuhan ekonomi, ladang kreativitas, dan produktivitas generasi-generasi muda kita, agar bisa menjadikannya sebagai sumber kesejahteraan umat." Presiden RI, Joko Widodo di acara peluncuran Halal Park, 16 April 2019. (Kemenag, 2019)

"Sebagai negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia, Indonesia seharusnya dapat menjadi produsen produk halal untuk kebutuhan pasar domestik." Wakil Presiden RI, KH Maruf Amin di acara pelantikan pengurus Ikatan Ahli Ekonomi Islam, 13 Desember 2019. (Sembiring, 2019)

Latar Belakang Penyelenggaraan JPH

Mengonsumsi Makanan halal adalah kewajiban sekaligus hak asasi bagi umat islam, seperti yang difirmankan Allah SWT di QS *Al Baqarah* 168. (Jalalayn & Shihab, 2015a)

"Wahai sekalian manusia makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti syaitan. Sesungguhnya syaitan itu musuh yang nyata bagi kamu"

Tujuan Penyelenggaraan JPH

(Pemerintah Pusat, 2014a)

1. berdasarkan Pasal 3 UU Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
2. memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk
3. meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.

Kajian Ilmiah Produk Halal

Kriteria Produk: (Jalalayn & Shihab, 2015b)

“dan makanlah makanan yang halal lagi baik (thayyib) dari apa yang telah dirizkikan kepadamu dan bertaqwalah kepada Allah dan kamu beriman kepada-Nya” (QS Al Maidah: 88)

Halal. **حلال** diperbolehkan

Menurut definisi adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan dalam agama Islam.

Thayyib: baik, aman untuk dikonsumsi (Food Safety), bersih (GMP), menyehatkan dan bermutu (aspek fisik, kimia, dan biologis)

1. Al-quran dan Hadist sebagai dasar memberikan keyakinan yang tidak terbantahkan bagi umat muslim. Aspek spritual dari produk halal.
2. Thayyib, baik untuk manusia maupun makhluk hidup lainnya (contoh: hewan yang disembelih harus sesuai kaidah kesrawan, sehingga mutu produk hewan tinggi). Aspek mutu (fisik, kimia, biologi).

3. Halal lebih dari sekedar mutu (*Halal is more then just quality*)
4. Beda dengan standar mutu yang lain, Standar halal sangat ketat karena memegang prinsip *zero tolerance*

Kewenangan BPJPH

Berdasarkan Pasal 6 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 dan Pasal 4 ayat 3 Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019

1. merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH;
2. menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria JPH;
3. menerbitkan dan mencabut Sertifikat Halal dan Label Halal pada Produk;
4. melakukan registrasi Sertifikat Halal pada Produk luar negeri;
5. melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi Produk Halal;
6. melakukan akreditasi terhadap LPH;
7. melakukan registrasi Auditor Halal;
8. melakukan pengawasan terhadap JPH;
9. melakukan pembinaan Auditor Halal; dan
10. melakukan kerja sama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH.

Peraturan Menteri Agama Nomor 42 Tahun 2016 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Agama



Catatan: BPJPH Mengelola Keuangan BLU (UU Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 45) Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal

Peraturan Pelaksana Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang JPH

Peraturan Pelaksana Undang-Undang JPH (Pemerintah Pusat, 2014b)

Peraturan Presiden

1. Ketentuan mengenai tugas, fungsi, dan susunan organisasi BPJPH
2. Telah diatur dalam Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2015 tentang Kementerian Agama (Pemerintah Pusat, 2015)

Peraturan Pemerintah

1. Kerja sama BPJPH dengan Kementerian dan/atau lembaga terkait, LPH, dan MUI

2. Ketentuan lebih lanjut dari LPH
3. Lokasi, tempat, dan alat proses produk halal (PPH)
4. Biaya sertifikasi halal
5. Kerja sama internasional di bidang JPH
6. Tata cara registrasi sertifikat halal
7. Pengawasan
8. Tahapan jenis-jenis produk wajib bersertifikat halal.
9. Telah diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019

Peraturan Menteri

1. Sanksi administratif atas pelanggaran ketentuan PPH
 2. Sanksi administratif atas pelanggaran pengusaha pemilik sertifikat halal
 3. Penyelia halal
 4. Tata cara pengajuan sertifikasi halal
 5. Tata cara penetapan LPH
 6. Ketentuan label halal
 7. Sanksi administratif atas pelanggaran pencantuman label halal
 8. Ketentuan pembaruan sertifikat halal
 9. Pengelolaan keuangan BPJPH
 10. Sanksi administratif atas pelanggaran registrasi sertifikat halal
 11. Peran serta masyarakat dan pemberian penghargaan
-

Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2015 tentang Kementerian Agama

Ketentuan BPJPH

1. BPJPH dipimpin oleh Kepala Badan dan berada di bawah serta bertanggung jawab kepada Menteri Agama;
2. Tugas BPJPH adalah menyelenggarakan Jaminan Produk Halal (JPH) sesuai ketentuan perundang-undangan

Fungsi BPJPH

1. penyusunan kebijakan teknis, rencana, dan program di bidang penyelenggaraan JPH;
2. Pelaksanaan penyelenggaraan JPH;
3. sarana pendukung pengujian dan riset produk halal;
4. Pemantauan, evaluasi, dan pelaporan pelaksanaan program di bidang penyelenggaraan JPH;
5. pelaksanaan pengawasan penyelenggaraan JPH;
6. Pelaksanaan administrasi BPJPH;
7. Pelaksanaan fungsi lain yang diberikan Menteri

Struktur Organisasi BPJPH

1. Sekretariat Badan dan 5 (lima) Pusat
 2. Sekretariat Badan terdiri dari maksimal 4 (empat) bagian kelompok jabatan fungsional
 3. Pusat terdiri dari bagian ketatausahaan dan kelompok jabatan fungsional maksimal 3 (tiga) bidang
 4. Bidang/Bagian pada pusat maksimal terdiri dari 3 Subbagian
-

Peraturan Menteri Agama (PMA) Nomor 42 Tahun 2016 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Agama

Peraturan Menteri Agama

1. Ketentuan mengenai Organisasi dan Tata Kerja BPJPH
2. Telah diatur dalam Menteri Agama Nomor 42 Tahun 2016 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Agama

Peraturan Menteri Agama (PMA) Nomor 39 Tahun 2018 tentang Pengelolaan Keuangan BPJPH

Keputusan Menteri Keuangan Nomor 3/KMK.05/2019 tentang Penetapan BPJPH pada Kementerian Agama sebagai Instansi Pemerintah yang Menerapkan Pola Pengelolaan Keuangan BLU (Kementerian Keuangan, 2019)

Urgensi PP Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan UU No 33 Tahun 2014 tentang JPH

Amanat UU Nomor 33 Tahun 2014

Pasal 65 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 berbunyi: Peraturan Pelaksanaan UU ini harus ditetapkan paling lama 2 tahun terhitung sejak UU ini diundangkan. PP tentang Peraturan Pelaksanaan UU JPH Nomor 33 Tahun 2014 menentukan terhadap pembentukan regulasi pelaksana UU dan PP JPH.

Kementerian Agama menyiapkan 14 RPMA, diantaranya:

1. PMA Nomor 39 Tahun 2018 tentang Pengelolaan Keuangan BPJPH (Kementerian Agama, 2018)
2. Keputusan Menteri Keuangan Nomor 3/KMK.05/2019 tentang Penetapan BPJPH pada Kementerian Agama sebagai Instansi Pemerintah yang Menerapkan Pola Pengelolaan Keuangan BLU (Kementerian Keuangan, 2019)

3. RPMA tentang Penyelenggaraan JPH
4. RKMA Jenis Produk Wajib Bersertifikat Halal

Menentukan terhadap pengisian struktur BPJPH di daerah

Pembentukan Perwakilan BPJPH di daerah (dalam proses validasi beban kerja masing-masing Provinsi di Biro Ortala Setjen dan Kemenpan-RB)

Menentukan terhadap pelaksanaan tugas dan fungsi BPJPH

1. Layanan Sertifikasi Halal
2. Layanan Registrasi Sertifikat Halal Luar Negeri.
3. Pendirian dan Layanan Lembaga Pemeriksa Halal
4. Sertifikasi Auditor Halal
5. Kerja sama dengan Kementerian/Lembaga, MUI, dan kerja sama internasional
6. Kerja sama dengan MUI meliputi: Sertifikasi Auditor Halal, Penetapan Kehalalan Produk, Akreditasi LPH (Sesuai Pasal 10 Ayat (1) UU 33/ 2014

Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 Tentang Penyelenggaraan JPH

Kewajiban Bersertifikat Halal Produk Wajib Sertifikat Halal

(Kementerian Agama, 2019)

BARANG	a. makanan; b. minuman; c. obat; d. kosmetik;	(ditetapkan masing-masing jenisnya oleh Menteri setelah berkoordinasi dengan kementerian terkait, lembaga terkait, dan MUI.)
	e. produk kimiawi; f. produk biologi; g. produk rekayasa genetik; dan	(hanya yang terkait dengan makanan, minuman, obat, atau kosmetik.)

	<p>h. barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • (hanya bagi barang yang berasal dari dan/atau mengandung unsur hewan. • Barang gunaan yang dipakai terdiri atas: <ul style="list-style-type: none"> a. sandang; b. penutup kepala; dan c. aksesoris. • Barang gunaan yang digunakan terdiri atas: <ul style="list-style-type: none"> a. perbekalan kesehatan rumah tangga; b. peralatan rumah tangga; c. perlengkapan peribadatan bagi umat Islam; d. kemasan makanan dan minuman; dan e. alat tulis dan perlengkapan kantor. • Barang gunaan yang dimanfaatkan yakni alat kesehatan. • Barang gunaan sebagaimana dimaksud di atas dapat ditambahkan jenisnya oleh Menteri setelah berkoordinasi dengan kementerian terkait, lembaga terkait, dan MUI.)
<p>JASA</p>	<p>setiap layanan dan untuk kerja berbentuk pekerjaan atau hasil kerja yang dicapai, yang disediakan oleh satu pihak ke pihak lain dalam masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. pembelian; b. pengolahan; c. penyimpanan; d. pengemasan; e. pendistribusian; f. penjualan; dan penyajian. <p>(hanya yang terkait dengan makanan, minuman, obat, atau kosmetik.)</p>
<p>BARANG GUNAAN</p>	<p>1. Barang Gunaan Yang Dipakai terdiri atas:</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. sandang, antara lain meliputi pakaian, pakaian dalam, kaos kaki, dan jaket yang mengandung dan/atau berasal dari hewan. b. penutup kepala, antara lain meliputi peci, topi, kerudung, dan helm yang mengandung dan/atau berasal dari hewan. c. aksesoris, antara lain meliputi cincin, jam tangan, anting, gelang,

	pengikat rambut, ikat pinggang, dompet, tas, sepatu, sandal, bingkai kaca mata, dan bros, yang mengandung dan/atau berasal dari hewan.
2. Barang Gunaan Yang Digunakan terdiri atas:	<p>a. perbekalan kesehatan rumah tangga, antara lain meliputi sikat gigi, tusuk gigi, benang gigi, dan enzim pencuci yang mengandung dan/atau berasal dari hewan.</p> <p>b. peralatan rumah tangga, antara lain meliputi sofa, sendok, garpu, piring, mangkuk, gelas, dan pisau yang mengandung dan/atau berasal dari hewan.</p> <p>c. perlengkapan peribadatan bagi umat Islam, antara lain meliputi sajadah, tasbeih, sarung, dan mukena yang mengandung dan/atau berasal dari hewan.</p> <p>d. kemasan makanan dan minuman, antara lain meliputi kemasan plastik, kemasan kertas, styrofoam (<i>styrofoam</i>), dan alumunium foil yang mengandung dan/atau berasal dari hewan.</p> <p>e. alat tulis dan perlengkapan kantor, antara lain meliputi tinta, lem, dan kertas pembuatan cetakan Al-Quran, dan bolpoin yang mengandung dan/atau berasal dari hewan.</p>
3. Barang Gunaan Yang Dimanfaatkan yakni alat kesehatan,	antara lain meliputi katup jantung, benang bedah, alat bantu dengar, dan gigi palsu, yang mengandung dan/atau berasal dari hewan.

Penahanan Produk Wajib Bersertifikat Halal (Kementerian Agama, 2019)

1. produk makanan dan minuman;
2. produk yang kewajiban kehalalannya sudah ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan;

3. produk sudah bersertifikat halal sebelum UU Nomor 33 Tahun 2014 berlaku;
4. produk jasa yang terkait dengan produk makanan, minuman, obat, dan kosmetik

Mulai 17 Oktober 2019 sampai dengan 17 Oktober 2024

Produk selain makanan dan minuman, serta jasa (Kementerian Agama, 2019)

- a. obat tradisional dan suplemen kesehatan dimulai dari tanggal 17 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2026;
 - b. obat bebas dan obat bebas terbatas dimulai dari tanggal 17 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2029;
 - c. obat keras dikecualikan psikotropika dimulai dari tanggal 17 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2034;
 - d. kosmetik, produk kimiawi, dan produk rekayasa genetik dimulai dari tanggal 17 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2026;
1. barang gunaan yang dipakai kategori sandang, penutup kepala, dan aksesoris dimulai dari tanggal 17 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2026;
 2. barang gunaan yang digunakan kategori perbekalan kesehatan rumah tangga, peralatan rumah tangga, perlengkapan peribadatan bagi umat Islam, Kemasan makanan dan minuman, alat tulis dan perlengkapan kantor dimulai dari tanggal 17 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2026;
 3. barang gunaan yang dimanfaatkan kategori alat kesehatan kelas resiko A sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-
-

- undangan, dimulai dari tanggal 17 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2026;
4. barang gunaan yang dimanfaatkan kategori alat kesehatan kelas resiko B sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, dimulai dari tanggal 17 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2029;
 5. barang gunaan yang dimanfaatkan kategori alat kesehatan kelas resiko C sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, dimulai dari tanggal 17 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2034;
 6. produk biologi dan barang gunaan yang dimanfaatkan kategori alat kesehatan kelas resiko D akan ditetapkan lebih lanjut dalam Peraturan Presiden; dan
 7. produk jasa yang terkait dengan Produk sebagaimana dimaksud pada huruf (a) sampai dengan. huruf (i) dimulai berdasarkan ketentuan waktu penahanan produk masing-masing.

Penahanan Produk Wajib Bersertifikat Halal (Kementerian Agama, 2019)

Produk Belum Bersertifikat Halal Pada 17 Oktober 2019	Penahanan tidak berlaku, bagi:
Tetap dapat masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia selama memiliki izin edar, izin usaha perdagangan, dan/atau izin impor	Produk hewan yang kewajiban kehalalannya sudah ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan.
sesuai peraturan perundang-undangan tentang penahanan jenis produk yang wajib bersertifikat halal	Produk sudah bersertifikat halal sebelum Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 berlaku

**Ketentuan Keterangan Tidak Halal Sesuai PMA 26 Tahun 2019
Tentang Penyelenggaraan JPH (Kementerian Agama, 2019)**

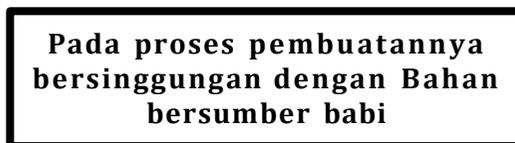
1. Pelaku Usaha yang memproduksi Produk dari Bahan yang berasal dari Bahan yang diharamkan, wajib mencantumkan Keterangan Tidak Halal.
2. Keterangan Tidak Halal dapat berupa gambar, tanda, dan/atau tulisan yang dicantumkan pada:
 - a. Kemasan Produk;
 - b. bagian tertentu dari Produk; dan/atau
 - c. tempat tertentu pada Produk.



Tanda khusus produk selain obat yang berasal dari dan/atau mengandung babi



Tanda khusus produk obat yang berasal dari dan/atau mengandung babi



Tanda khusus produk yang pada proses pembuatannya bersinggungan dengan bahan tertentu yang berasal dari dan/atau mengandung babi

Ketentuan Peralihan

1. Segala bentuk kerja sama dengan lembaga halal luar negeri dan lembaga akreditasi di negara lain sebelum Peraturan Menteri ini berlaku, dinyatakan tetap berlaku sampai dengan jangka waktu kerja sama berakhir, dan wajib menyesuaikan dengan Peraturan Menteri ini selambat-lambatnya 3 (tiga) bulan sebelum masa kerja sama berakhir.
2. Sertifikat Halal luar negeri yang diakui oleh MUI sebelum Peraturan Menteri ini berlaku, dinyatakan tetap berlaku sampai dengan masa berlaku Sertifikat Halal luar negeri berakhir.
3. Sertifikat Halal yang telah ditetapkan oleh MUI sebelum Peraturan Menteri ini berlaku, dinyatakan tetap berlaku sampai dengan masa berlaku Sertifikat Halal berakhir.
4. Bentuk Label Halal yang ditetapkan oleh MUI sebelum Peraturan Menteri ini berlaku, dinyatakan tetap dapat digunakan paling lama 3 (tiga) tahun terhitung sejak Peraturan Menteri ini diundangkan.
5. LPH yang sudah ada sebelum Peraturan Menteri ini berlaku, dinyatakan tetap diakui sebagai LPH dan wajib menyesuaikan dengan ketentuan Peraturan Menteri ini paling lama 2 (dua) tahun terhitung sejak Peraturan Menteri ini diundangkan.
6. Auditor halal yang sudah ada sebelum Peraturan Menteri ini berlaku, dinyatakan tetap diakui sebagai Auditor Halal dan wajib menyesuaikan dengan ketentuan Peraturan Menteri ini paling lama 2 (dua) tahun terhitung sejak Peraturan Menteri ini diundangkan.

7. Penyelia Halal perusahaan yang sudah ada sebelum Peraturan Menteri ini berlaku, dinyatakan tetap diakui sebagai Penyelia Halal dan wajib menyesuaikan dengan ketentuan Peraturan Menteri ini paling lama 2 (dua) tahun terhitung sejak Peraturan Menteri ini diundangkan.
8. Dalam hal peraturan perundang-undangan yang mengatur mengenai penetapan besaran atau tarif biaya terkait dengan penyelenggaraan JPH belum berlaku namun Peraturan Menteri ini telah berlaku atau sebaliknya, besaran atau tarif biaya terkait dengan penyelenggaraan JPH ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan sebelum Peraturan Menteri ini diundangkan.
9. Penyelenggaraan JPH secara elektronik dengan menggunakan SIHALAL harus sudah dilaksanakan dalam jangka waktu paling lama 2 (dua) tahun terhitung sejak Peraturan Menteri ini diundangkan.
10. Sebelum penyelenggaraan JPH secara elektronik dengan menggunakan SIHALAL sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dilaksanakan, penyelenggaraan JPH dilaksanakan secara manual.

Self Declare

Pelaku Usaha (PU) Mikro dan Kecil menurut Kepkaban Nomor 33 Tahun 2022 tentang Petunjuk Teknis Pendamping PPH Proses Produk Halal dalam Penentuan Kewajiban berSertifikat Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang Didasarkan atas Pernyataan Pelaku Usaha, merupakan usaha produktif yang memiliki modal usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dengan kriteria:

1. produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya; dan
2. proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana.

PRODUK berupa: Makanan, Minuman & Obat (Kementerian Agama, 2022)

Kriteria:

1. memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB);
2. hasil penjualan tahunan (omset) maksimal Rp. 500.000.000,-;
3. lokasi, tempat, & alat Proses Produk Halal (PPH) terpisah dengan lokasi, tempat & alat proses produk tidak halal;
4. memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (PIRT/MD/UMOT/UKOT), Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) untuk produk makanan/minuman dengan daya simpan <7 hari, atau izin industri lainnya atas produk yang dihasilkan dari dinas/instansi terkait;
5. *outlet* dan/atau fasilitas produksi paling banyak 1 lokasi; dan/atau secara aktif telah berproduksi 1 tahun;
6. produk yang dihasilkan berupa barang (bukan jasa / usaha restoran, kantin, catering, dan kedai/rumah/warung makan);
7. bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya;
 - a. dibuktikan dengan sertifikat halal; atau
 - b. termasuk dalam daftar bahan sesuai Keputusan Menteri Agama No 1360 Tahun 2021 tentang Bahan Yang dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal ;
8. tidak menggunakan bahan berbahaya:
 - a. Peraturan BPOM Nomor7/2018 tentang Bahan Baku Yang Dilarang Dalam Pangan Olahahan;

- b. Peraturan Kepala BPOM Nomor 9/2017 tentang Larangan Memproduksi & Mengedarkan Obat Tradisional Yang Mengandung *Cassia Senna L.* dan *Rheum Officinale* dengan Klaim Untuk Menurunkan Lemak Tubuh / Menurunkan Berat Badan;
 - c. Peraturan Kepala BPOM Nomor 10/2014 Tentang Larangan Memproduksi & Mengedarkan Obat Tradisional & Suplemen Kesehatan Yang Mengandung *Coptis Sp*, *Berberis Sp*, *Mahonia Sp*, *Chelidonium Majus*, *Phellodendron Sp*, *Arcangelica Flava*, *Tinosporae Radix*, Dan *Cataranthus Roseus*;
 - d. Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.00.05.41.2803 tentang Larangan Obat Tradisional Yang Mengandung *Cinchonae Cortex* Atau *Artemisiae Folium*;
 - e. Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.00.05.4.03961 tentang Larangan Produksi & Distribusi Obat Tradisional & Suplemen Makanan Yang Mengandung Tanaman *Ephedra*;
 - f. Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.00.05.4.02647 tentang Larangan Peredaran Obat Tradisional & Suplemen Makanan Yang Mengandung Tanaman *Kava-Kava*; dan
9. tidak menggunakan bahan berbahaya:
10. Peraturan Kepala BPOM RI Nomor: HK.00.05.4.03960 tentang Larangan Produksi & Distribusi Obat Tradisional & Suplemen Makanan Yang Mengandung Tanaman *Aristolochia Sp*.
11. termasuk perubahannya atau peraturan lainnya yang terkait dalam penggunaan bahan berbahaya.
12. telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping proses produk halal;
13. jenis produk/kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal
-

- dari produsen/rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal;
14. menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana / dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis (usaha rumahan bukan usaha pabrik);
 15. proses pengawetan produk yang dihasilkan tidak menggunakan teknik iradiasi, rekayasa genetika, penggunaan ozon (ozonisasi), dan kombinasi beberapa metode pengawetan (teknologi *hurdle*);
 16. bersedia melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan mandiri secara *online* melalui SIHALAL, yaitu:
 17. permohonan pendaftaran sertifikasi halal;
 18. akad/ikrar berisi pernyataan kehalalan produk & bahan yang digunakan dalam proses produk halal;
 19. pengolahan produk terdiri dari dokumen pembelian, penerimaan & penyimpanan bahan yang digunakan, alur proses produksi, pengemasan, penyimpanan produk jadi, dan distribusi;
 20. kesediaan untuk didampingi oleh pendamping Proses Produk Halal (PPH);
 21. penyelia halal berupa salinan KTP, daftar riwayat hidup, dan surat pengangkatan penyelia halal;
 22. *template* manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) diisi dengan lengkap;
 23. foto/video terbaru saat proses produksi.

Suatu produk harusnya memiliki kriteria produk yakni halal dan *thayyib*. Adapun penahanan produk yang wajib bersertifikat halal antara lain produk makanan dan minuman, produk kewajiban kehalalannya ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan,

produk sudah bersertifikat halal sebelum UU No.33 tahun 2014 dan produk jasa terkait produk makanan, minuman, obat dan kosmetik. Berdasarkan Kepkaban No.33 tahun 2022 bahwa pelaku UMK berkewajiban bersertifikat halal dengan kriteria yaitu produk tidak berisiko dan proses proses produksi dipastikan kehalalannya serta sederhana.

Daftar Pustaka

- Jalalayn, T., & Shihab, T. Q. (2015a). *Surat Al-Baqarah Ayat 168*. TafsirQ.Com. <https://tafsirq.com/2-al-baqarah/ayat-168>
- Jalalayn, T., & Shihab, T. Q. (2015b). *Surat Al-Ma'idah Ayat 88*. TafsirQ.Com. <https://tafsirq.com/5-Al-Ma'idah/ayat-88>
- Kemenag. (2019). *Presiden Jokowi Resmikan Halal Park: Kawasan Halal Indonesia*. Kemenag.Go.Id. <https://kemenag.go.id/read/presiden-jokowi-resmikan-halal-park-kawasan-halal-indonesia-lena7>
- Kementerian Agama. (2018). *Peraturan Menag No. 39 Tahun 2018 tentang Pengelolaan Keuangan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal*. JDIH BPK RI. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/130711/peraturan-menag-no-39-tahun-2018>
- Kementerian Agama. (2019). *Peraturan Menag No. 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal*. JDIH BPK RI. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/176684/peraturan-menag-no-26-tahun-2019>
- Kementerian Agama. (2022). *Kepkaban Nomor 33 Tahun 2022 tentang Petunjuk Teknis Pendamping PPH Proses Produk Halal dalam Penentuan Kewajiban berSertifikat Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang Didasarkan atas Pernyataan Pelaku Usaha*. BPJPH. <https://www.google.com/search?q=Kepkaban+Nomor+33+Tahun+2022+tentang+Petunjuk+Teknis+Pendamping+PPH+Proses+Produk+Halal+dalam+Penentuan+Kewajiban+berSertifikat+Halal+bagi+Pelaku+Usaha+Mikro+dan+Kecil+yang+Didasarkan+atas+Pernyataan+Pelaku+Usaha&oq=Kepkaba>

- Kementerian Keuangan. (2019). *Keputusan Menteri Keuangan Nomor 3/KMK.05/2019*. JDIH BPK RI. <https://www.google.com/search?q=Keputusan+Menteri+Keuangan+Nomor+3%2FKMK.05%2F2019&oq=Keputusan+Menteri+Keuangan+Nomor+3%2FKMK.05%2F2019&aqs=chrome..69i57j69i59l2.918j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>
- Pemerintah Pusat. (2014a). *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*. UU No.33 Tahun 2014. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>
- Pemerintah Pusat. (2014b). *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*. JDIH BPK RI. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>
- Pemerintah Pusat. (2015). *PERPRES No. 83 Tahun 2015 tentang Kementerian Agama*. JDIH BPK RI. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/41829/perpres-no-83-tahun-2015>
- Sembiring, L. J. (2019). *Wapres: RI Hanya Konsumen & Tukang Stempel Produk Halal Impor*. CNBC Indonesia. <https://www.cnbcindonesia.com/syariah/20191213134350-29-122870/wapres-ri-hanya-konsumen-tukang-stempel-produk-halal-impor>

BAB 2

KETENTUAN SYARIAT ISLAM TERKAIT JPH (JAMINAN PRODUK HALAL)

Agus Purwanto
Universitas Muhammadiyah Surabaya
agus.purwanto@um-surabaya.ac.id

Di dalam Al Qur'an, Allah Ta'la berfirman:

إِنَّا أَنشَأْنَاهُم مِّن مَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

"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".¹

Ayat ini menegaskan perintah dari Allah agar kita hanya mengkonsumsi yang dihalalkan oleh Allah dan Rasul-nya. Untuk menopang pengimplementasian ayat ini dalam kehidupan sehari-hari, kita perlu memahami segala ketentuan terkait Halal-Haram dalam Syariat Islam.

Artikel ilmiah singkat ini membahas lima hal penting, yaitu: (1) Prinsip Halal-Haram Syariat Islam, (2) Penyebab Keharaman Dalam Syariat Islam, (3) Fatwa MUI Terkait Alkohol, (4) Fatwa MUI Terkait Penyembelihan, (5) Fatwa MUI Terkait Bahan Makanan Tertentu.

¹ QS. Al Baqarah: 168.

Prinsip Halal-Haram Syariat Islam

Ada tiga kaidah pokok dan paling mendasar yang menjadi prinsip umum dalam aspek halal-haram menurut Syariat Islam. Tiga kaidah tersebut adalah:

Segala sesuatu itu diperbolehkan (Mubah) sampai ada dalil atau bukti yang menunjukkan keharamannya.

Segala hal yang bermanfaat itu hukumnya boleh (Mubah), sedangkan yang berbahaya hukumnya terlarang (Haram).

Halal itu adalah apa yang telah dihalalkan oleh Allah dalam kitab-Nya, dan Haram itu apa yang telah diharamkan-Nya, maka itulah yang haram.

Prinsip Dasar 1:

1. الأصل في الأشياء الإباحة حتى يدل الدليل على التحريم

Pada prinsipnya segala sesuatu itu diperbolehkan (Mubah) sampai ada dalil atau bukti yang menunjukkan keharamannya. (Al Muhadzab – Al Namlah: 1/14)

Dasar Hukum:

{وَسَخَّرَ لَكُمْ مَا فِي السَّمَاوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا مِنْهُ ۗ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِّقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ}

“Dan Dia telah menundukkan untukmu apa yang di langit dan apa yang di bumi semuanya, (sebagai rahmat) daripada-Nya. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda-tanda (kekuasaan Allah) bagi kaum yang berfikir” (QS. Al Jatsiyah: 13).

Prinsip Dasar 2:

2. الأصل في الأشياء النافعة الإباحة وفي الأشياء الضارة الحرمة

Pada prinsipnya segala hal yang bermanfaat itu hukumnya boleh (Mubah), sedangkan yang berbahaya hukumnya terlarang (Haram). (Taisir Al Wushul: 6/94)

Dasar hukum:

{... وَيُجِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ...}

“... dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk ...” (QS. Al A’raf: 157)

"لَا ضَرَرَ وَلَا ضِرَارَ"

"Tidak boleh melakukan sesuatu yang membahayakan diri sendiri ataupun orang lain". (HR. Ahmad)

Prinsip Dasar 3:

3. الأصل أن الحلال ما أحلَّ الله في كتابه والحرام ما حرَّم الله في كتابه

Pada prinsipnya Halal itu adalah apa yang telah dihalalkan oleh Allah dalam kitab-Nya, dan Haram itu apa yang telah diharamkan-Nya, maka itulah yang haram.

Dasar Hukum:

{وَلَا تَقُولُوا لِمَا تَصِفُ أَلْسِنَتُكُمُ الْكَذِبَ هَذَا حَلَالٌ وَهَذَا حَرَامٌ لِتَفْتَرُوا عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ ۚ إِنَّ الَّذِينَ يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ لَا يُفْلِحُونَ}

“Dan janganlah kamu mengatakan terhadap apa yang disebut-sebut oleh lidahmu secara dusta "ini halal dan ini haram", untuk mengada-adakan kebohongan terhadap Allah. Sesungguhnya orang-orang yang mengada-adakan kebohongan terhadap Allah tiadalah beruntung” (QS. An Nahl: 116)

«مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ فَهُوَ حَالِلٌ، وَمَا حَرَّمَ فَهُوَ حَرَامٌ، وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ عَافِيَةٌ، فَأَقْبَلُوا مِنَ اللَّهِ الْعَافِيَةَ، فَإِنَّ اللَّهَ لَمْ يَكُنْ نَسِيًّا...»

“Apa yang dihalalkan oleh Allah dalam kitab-Nya, maka itulah yang halal dan apa yang diharamkan-Nya, maka itulah yang haram. Sedangkan apa yang didiamkan-Nya, maka itu adalah yang dima’afkan maka terimalah pema’afan dari Allah. Sesungguhnya Allah tidak pernah lupa” (HR. Al Hakim)

Penyebab Keharaman dalam Syariat Islam

Berpijak dari kaidah pertama dalam ketentuan Halal-Haram diatas, bahwa pada dasarnya segala sesuatu itu halal untuk dikonsumsi, baik berupa makanan, minuman atau kosmetik, selama hal ini semua tidak ada larangan secara spesifik dari Syariat Islam atau mengandung bahan yang terlarang. Maka konsep sederhanya adalah kita hendaknya memahami apa sajakah yang diharamkan oleh Syariat Islam, sehingga apabila ada hasil produk tertentu steril dari hal-hal yang diharamkan maka hasil produk tersebut bisa dihukumi halal atau diperbolehkan untuk dikonsumsi.

Dalam hal ini, ada dua ketentuan umum sehingga sesuatu itu dihukumi haram, sehingga tidak layak mendapatkan sertifikat halal. Dua ketentuan umum tersebut adalah:

1. Masuk kedalam kriteria haram. Diantara kriteria haram adalah:
 - a. Najis (Al Najasah).
 - b. Kotor dan Menjijikkan (Al Istiqdzar).
 - c. Berbahaya (Al Dharar).
 - d. Memabukkan (Al Iskar)
 - e. Binatang Buas (Al Muftaris)

2. Ada dalil yang secara spesifik mengharamkan. Diantara binatang yang diharamkan secara spesifik adalah ular, kalajengking, burung gagak, burung rajawali, dan tikus.

Penyebab keharaman ke- 1: Masuk dalam kriteria haram.

1. Najis.

Najis adalah sesuatu yang dianggap kotor dan mencegah sahnya shalat tanpa ada hal yang meringankan. (Al Qalyubi Ala Al Minhaj: 1/68).

Setiap yang najis hukumnya haram untuk dikonsumsi (Al Fiqh Al Manhaji: 3/73).

Diantara binatang atau benda yang najis adalah daging babi, anjing, bangkai, darah, hewan ternak yang tidak disembelih secara syar'i, dan makanan yang terkena najis (Mutanajjis).

Najis terbagi menjadi tiga jenis:

- a. Najis Mughalladhah (najis berat (yaitu najisnya babi, anjing, dan turunan keduanya atau salah satunya).
- b. Najis Mukhaffafah (najis ringan), yaitu najisnya urine bayi laki-laki yang belum berumur dua tahun dan tidak mengkonsumsi apapun selain air susu ibu (ASI).
- c. Najis Mutawassithah (najis sedang), yaitu najis selain keduanya.

Dasar hukum:

{قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رَجْسٌ أَوْ فِسْقًا أَلْهَلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ}

“Katakanlah: "Tiadalah aku peroleh dalam wahyu yang diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan bagi orang

yang hendak memakannya, kecuali kalau makanan itu bangkai, atau darah yang mengalir atau daging babi -- karena sesungguhnya semua itu kotor -- atau binatang yang disembelih atas nama selain Allah. Barangsiapa yang dalam keadaan terpaksa, sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka sesungguhnya Tuhanmu Maha Pengampun lagi Maha Penyayang“ (QS. Al An’am: 145).

"طُهورُ إناءٍ أحدِكُمْ إذا وَلَغَ فِيهِ الكَلْبُ أَنْ يَغْسِلَهُ سَبْعَ مَرَّاتٍ، أَوْ لَاهُنَّ بِالتُّرَابِ."

“Sucinya bejana kamu yang dijilat anjing adalah dengan cara mencucinya sebanyak tujuh kali dan yang pertama dengan tanah” (HR. Muslim).

عن أبي هريرة قال: سئل رسول الله - صلى الله عليه وسلم - عن فأرة وقعت في سمن، فماتت قال: "إن كان جامدًا، فخذوها وما حولها، ثم كلوا ما بقي، وإن كان مائعًا، فلا تأكلوه."

Dari Abu Hurairah, berkata: Rasulullah SAW ditanya tentang tikus yang terjatuh didalam bubur dan mati. Beliau bersabda: “Jika bubur itu padat, maka buanglah tikus itu dan sekitarnya, kemudian makanlah sisanya, jika bubur itu cair, janganlah kalian memakannya” (HR. Ahmad)

2. Kotor dan menjijikkan (Fiqh Sunah: 3/286)

Diantara sesuatu yang diharamkan karena kotor dan menjijikkan adalah: air liur, air mani, belatung, dan kecoak.

Dasar hukum:

{...وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ...}

"...dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk..." (QS. Al A'raf: 157)

3. Berbahaya bagi kesehatan (Dharar).

Segala jenis makanan yang berbahaya atau mengandung unsur yang berbahaya, haram untuk dikonsumsi.

Misalnya: tumbuhan atau hewan yang beracun.

Dasar hukum:

{...وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ۗ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا}

"... Dan janganlah kamu membunuh dirimu; sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu" (QS. An-Nisa': 29)

"لَا ضَرَرَ وَلَا ضِرَارَ"

"Tidak boleh melakukan sesuatu yang membahayakan diri sendiri ataupun orang lain". (HR. Ahmad).

"وَمَنْ تَحَسَّى سُمًّا فَقَتَلَ نَفْسَهُ، فَسُمُّهُ فِي يَدِهِ يَتَحَسَّاهُ فِي نَارِ جَهَنَّمَ خَالِدًا مَخْلَدًا فِيهَا أَبَدًا" (رواه البجاري)

"Dan barang siapa meminum racun dan membunuh dirinya sendiri, maka racun di tangannya akan diminum dalam api Neraka untuk selama-lamanya. (HR. Bukhari)

Memabukkan (Al Iskar) (Al Fiqh Al Islami Wa Adillatuhu: 4/2624)

Segala hal yang memabukkan atau mengandung unsur yang memabukkan, haram untuk dikonsumsi, baik berupa makanan atau pun minuman. Seperti minuman beralkohol (khamr). Dan ketentuan ini berlaku walaupun dengan kadar yang sedikit.

Dasar hukum:

إِنَّمَا الْذِّبْنَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ. المائدة 90

“Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dg panah, adalah termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan”. (Al-Ma'idah: 90)

عن ابن عمر قال: قال رسول الله -صلى الله عليه وسلم-: «كل مُسْكِرٍ حَمْرٌ، وكل مُسْكِرٍ حرام،
(رواه البخاري و مسلم)

Rasulullah-SAW: "Setiap yang memabukkan adalah khamr, dan setiap yang memabukkan adalah haram" (HR. Bukhari Muslim).

كَانَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يُنْتَبِذُ لَهُ أَوَّلَ اللَّيْلِ، فَيَشْرَبُهُ إِذَا أَصْبَحَ يَوْمَهُ ذَلِكَ، وَاللَّيْلَةَ الَّتِي تَجِيءُ، وَالْعَدَّةَ وَاللَّيْلَةَ الْآخِرَى، وَالْعَدَّةَ إِلَى الْعَصْرِ، فَإِنْ بَقِيَ شَيْءٌ سَقَاهُ الْخَادِمَ، أَوْ أَمَرَ بِهِ فَصَبَّ
(رواه مسلم عن ابن عباس)

“Adalah Rasulullah SAW dibuatkan nabitdz pada malam pertama, beliau lalu meminumnya pada pagi siang dan malamnya, kemudian besoknya dan malamnya, dan besoknya sampai ashar. Jika masih tersisa maka beliau meminumkannya kepada pelayan atau diperintahkan kepadanya lalu dibuang” (HR. Muslim).

"عَنْ جَابِرِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: "مَا أَسْكَرَ كَثِيرُهُ فَقَلِيلُهُ حَرَامٌ"

Dari Jabir bin Abdullah bahwa Rasulullah SAW bersabda: "Sesuatu yang banyaknya memabukkan, maka sedikitnya pun haram" (HR. Ibnu Majah).

Binatang Buas (Fiqh Al Islam Syarh Bulughul Maram: 9/224)

Seluruh jenis binatang buas yang bertaring atau berkuku tajam, haram untuk dikonsumsi. (Matn Abi Syuja': 1/43).

Dasar hukum:

عن ابن عباس -رضي الله عنهما- «أن رسول الله -صلى الله عليه وسلم- نَهَى عَنْ كُلِّ ذِي نَابٍ مِنَ السَّبَاعِ، وَعَنْ كُلِّ ذِي مَخْلَبٍ مِنَ الطَّيْرِ (رواه مسلم)

Dari Ibu Abbas RA, ia berkata: "Rasulullah SAW melarang setiap hewan buas yang bertaring dan unggas bercakar tajam" (HR. Muslim).

Penyebab keharaman ke-2: Terdapat dalil yang secara spesifik mengharamkannya.

Termasuk kategori hal yang diharamkan untuk dikonsumsi adalah apabila ada ketegasan yang jelas dari Syariat Islam yang menjelaskan keharaman hal tersebut. Diantara hewan yang masuk jenis ini adalah ular, gagak, tikus, anjing galak, kalajengking dan elang.

Dasar hukum:

"خَمْسٌ فَوَاسِقٌ ، يُقْتَلَنَّ فِي الْحَلِّ وَالْحَرَمِ: الْحَيَّةُ ، وَالْغُرَابُ الْأَبْعَعُ ، وَالْفَأْرَةُ ، وَالْكَلْبُ الْعَقُورُ ،
والحديا"" (رواه مسلم)

"Lima hewan fasiq yang dianjurkan untuk dibunuh di tanah halal (selain tanah haram) dan di tanah haram: Ular, gagak, tikus, anjing galak, & elang" (HR. Muslim).

"خمس من الدواب كلهن فاسق، يقتلن في الحرم: الغراب، والحدأة، والعقرب، والفأرة، والكلب
العقور"

"Ada lima binatang melata, semuanya berbahaya, yang membunuh hewan tersebut merupakan perbuatan mulia, yaitu burung gagak, burung rajawali, kalajengking, tikus, serta anjing gila" (HR. Bukhari).

Fatwa MUI Tentang Alkohol

Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui fatwanya nomor 4 tahun 2003 tentang Standardisasi Fatwa Halal dan fatwa nomor 10 tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Ethanol, memutuskan dan menjelaskan secara rinci tentang Khamr dan ethanol. Keputusan dan rincian penjelasan tersebut adalah sebagai berikut:

Pertama: tentang **Khamr**.

1. Khamr adalah setiap yang memabukkan, baik berupa minuman, makanan maupun lainnya. Hukumnya adalah haram.
2. Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah minuman yang mengandung ethanol (C_2H_5OH) minimal 1%.
3. Minuman yang termasuk dalam kategori khamr adalah najis.
4. Minuman yang mengandung ethanol di bawah 1% sebagai hasil fermentasi yang direkayasa adalah haram atas dasar سد الذريعة (preventif), tapi tidak najis.
5. Minuman keras yang dibuat dari air perasan tape dengan kandungan ethanol minimal 1% termasuk kategori khamr.
6. Tape dan air tape tidak termasuk khamr, kecuali apabila memabukkan.

Kedua: tentang **Ethanol, Fusel oil, Ragi, dan Cuka**

1. Ethanol yang merupakan senyawa murni yang bukan berasal dari industri khamr adalah suci.
2. Penggunaan ethanol yang merupakan senyawa murni yang bukan berasal dari industri khamr untuk proses produksi industri pangan hukumnya:

- a. Mubah, apabila dalam hasil produk akhirnya tidak terdeteksi.
 - b. Haram, apabila dalam hasil produk akhirnya masih terdeteksi.
3. Penggunaan ethanol yang merupakan senyawa murni yang berasal dari industri khamr untuk proses produksi industri hukumnya haram.
 4. Fusel oil yang bukan berasal dari khamr adalah halal dan suci.
 5. Fusel oil yang berasal dari khamr adalah haram dan najis.
 6. Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fusel oil yang berasal
 7. dari khamr hukumnya haram.
 8. Komponen yang dipisahkan secara fisik dari fusel oil yang berasal dari khamr dan direaksikan secara kimiawi sehingga berubah menjadi senyawa baru hukumnya halal dan suci (استحالة).
 9. Cuka yang berasal dari khamr baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa, hukumnya halal dan suci.
 10. Ragi yang dipisahkan dari proses pembuatan khamr setelah dicuci sehingga hilang rasa, bau dan warna khamr-nya, hukumnya halal dan suci.

Ketiga: tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Ethanol.

Pertama: Ketentuan Terkait Produk Minuman yang Mengandung Alkohol

1. Produk minuman yang mengandung khamr hukumnya haram.
-

2. Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol minimal 0.5%, hukumnya haram.
3. Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5% hukumnya halal jika secara medis tidak membahayakan.
4. Produk minuman non fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5% yang bukan berasal dari khamr hukumnya halal, apabila secara medis tidak membahayakan, seperti minuman ringan yang ditambahkan *flavour* yang mengandung alkohol/etanol.

Kedua: Ketentuan Terkait Produk Makanan yang Mengandung Alkohol/Etanol

1. Produk makanan hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol hukumnya halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan.
 2. Produk makanan hasil fermentasi dengan penambahan alkohol/etanol non khamr hukumnya halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan.
 3. Vinegar/cuka yang berasal dari khamr baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa, hukumnya halal dan suci.
 4. Produk makanan hasil fermentasi susu berbentuk pasta/padat yang mengandung alkohol/etanol adalah halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan.
 5. Produk makanan yang ditambahkan khamr adalah haram.
-

Fatwa MUI Terkait Penyembelihan

Majelis Ulama Indonesia dalam fatwanya nomor 12 tahun 2009, menetapkan standar sertifikasi penyembelihan halal. Ketentuan standar tersebut adalah sebagai berikut:

1. Standar Hewan Yang Disembelih

- a. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
- b. Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.
- c. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.

2. Standar Penyembelih

- a. Beragama Islam dan sudah akil baligh.
- b. Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i.
- c. Memiliki keahlian dalam penyembelihan.

3. Standar Alat Penyembelihan

- a. Alat penyembelihan harus tajam.
- b. Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang

4. Standar Proses Penyembelihan

- a. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.
- b. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'/esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis dan arteri carotids*).

- c. Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
- d. Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*).
- e. Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

Fatwa MUI Tentang Beberapa Bahan Makanan Tertentu

Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah mengeluarkan beberapa fatwa terkait hukum halal-haram dari beberapa jenis bahan makanan tertentu. Diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Fatwa tentang hewan ternak yang diberi pakan dari barang najis (Fatwa no. 52, tahun 2012):
 - a. Hewan ternak yang diberikan pakan barang atau unsur bahan baku yang najis tetapi kadarnya sedikit atau tidak lebih banyak dari bahan baku yang suci, maka hewan tersebut hukumnya **halal dikonsumsi**, baik daging maupun susunya.
 - b. Hewan ternak sebagaimana dalam poin 1 yang diberikan pakan dari hasil rekayasa unsur produk haram dan tidak menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta tidak membahayakan bagi konsumennya maka hukumnya halal. Namun apabila menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta membahayakan bagi konsumennya maka hukumnya haram.
 - c. Produk pakan ternak yang dicampur dengan babi dan turunannya atau hewan najis lain maka hukumnya haram dan tidak boleh diperjualbelikan.

2. Fatwa tentang Kopi Luwak (Fatwa no. 7, tahun 2010):
 - a. Kopi Luwak adalah mutanajjis (barang terkena najis), bukan najis.
 - b. Kopi Luwak adalah halal setelah disucikan.
 - c. Mengonsumsi Kopi Luwak hukumnya boleh.
 - d. Memproduksi dan memperjualbelikan Kopi Luwak hukumnya boleh.
 3. Fatwa tentang sarang burung walet (Fatwa no. 2, tahun 2012):
 - a. Sarang burung walet adalah suci dan halal.
 - b. Dalam hal sarang burung walet bercampur dengan atau terkena barang najis (seperti kotorannya), harus disucikan secara syar'i (*tathhir syar'i*) sebelum dikonsumsi.
 - c. Pembudidayaan sarang burung walet hukumnya boleh.
 4. Fatwa tentang kepiting (Fatwa MUI 15 Juni 2002):

Kepiting adalah halal dikonsumsi sepanjang tidak menimbulkan bahaya bagi kesehatan manusia.
 5. Fatwa tentang bekicot (Fatwa no. 25, tahun 2012):
 - a. Bekicot merupakan salah satu jenis hewan yang masuk kategori *hasyarat*.
 - b. Hukum memakan hasyarat adalah haram menurut jumhur Ulama (Hanafiyah, Syafi'iyah, Hanabilah, Zhahiriyyah), sedangkan Imam Malik menyatakan kehalalannya jika ada manfaat dan tidak membahayakan.
 - c. Hukum memakan bekicot adalah haram, demikian juga membudidayakannya dan memanfaatkannya untuk kepentingan konsumsi.
-

6. Fatwa tentang penggunaan bulu, rambut dan tanduk dari hewan halal yang tidak disembelih secara syar'I untuk bahan pangan, obat-obatan dan kosmetika (Fatwa MUI no. 47, tahun 2012):
- a. Bulu, rambut dan seluruh bagian dari anggota tubuh manusia adalah suci, tetapi **haram** dimanfaatkan untuk kepentingan pangan, obat-obatan dan kosmetika.
 - b. Bulu, rambut dan tanduk dari hewan halal (*ma'kul al-lahm*) yang disembelih secara syar'i hukumnya **halal** untuk kepentingan pangan, obat-obatan dan kosmetika.
 - c. Kulit dari bangkai hewan halal setelah dilakukan penyamakan, statusnya suci dan boleh dimanfaatkan untuk barang guna non pangan, termasuk untuk obat luar dan kosmetika luar.
 - d. Bulu, rambut dan tanduk dari bangkai hewan halal, termasuk yang tidak disembelih secara syar'i statusnya suci dan boleh dimanfaatkan untuk barang guna non pangan, termasuk untuk obat luar dan kosmetika luar, tetapi **haram** untuk dikonsumsi, termasuk untuk bahan pangan.

Prinsip Halal-Haram dalam Syariat Islam:

1. Segala sesuatu itu diperbolehkan (Mubah) sampai ada dalil atau bukti yang menunjukkan keharamannya.
2. Segala hal yang bermanfaat itu hukumnya boleh (Mubah), sedangkan yang berbahaya hukumnya terlarang (Haram).

3. Halal itu adalah apa yang telah dihalalkan oleh Allah dalam kitab-Nya, dan Haram itu apa yang telah diharamkan-Nya, maka itulah yang haram.

Ketentuan umum dalam pengharaman suatu hal:

1. Masuk kedalam kriteria haram. Di antara kriteria haram adalah:
 - a. Najis (Al Najasah).
 - b. Kotor dan Menjijikkan (Al Istiqdzar).
 - c. Berbahaya (Al Dharar).
 - d. Memabukkan (Al Iskar)
 - e. Binatang Buas (Al Muftaris)
2. Ada dalil yang secara spesifik mengharamkan.

MUI telah menetapkan bahwa:

1. Minuman yang mengandung ethanol di bawah 1% sebagai hasil fermentasi yang direkayasa adalah haram atas dasar سد الذريعة (preventif), tapi tidak najis.
2. Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol minimal 0.5%, hukumnya haram.
3. Produk makanan hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol hukumnya halal, selama dalam prosesnya tidak menggunakan bahan haram dan apabila secara medis tidak membahayakan.
4. Dalam proses penyembelihan perlu untuk diperhatikan dan dipenuhi ketentuan standar sertifikasi penyembelihan halal.
5. Hewan ternak yang diberikan pakan barang atau unsur bahan baku yang najis tetapi kadarnya sedikit atau tidak lebih banyak

dari bahan baku yang suci, maka hewan tersebut hukumnya **halal dikonsumsi**.

6. Kopi Luwak adalah halal setelah disucikan.
7. Sarang burung walet adalah suci dan halal.
8. Kepiting adalah halal dikonsumsi sepanjang tidak menimbulkan bahaya bagi kesehatan manusia.
9. Hukum memakan bekicot adalah haram.
10. Bulu, rambut dan seluruh bagian dari anggota tubuh manusia adalah suci, tetapi **haram** dimanfaatkan untuk kepentingan pangan, obat-obatan dan kosmetika.

Daftar Pustaka

- Abdu Al Karim Bin Ali Bin Muhammad Al Namlah, *AL Muhadzab Fi Ilmi Ushul Al fiqh Al Muqaran*, (Riyadh: Maktabah Al Rusyd, 1999, Cet.1).
- Abdu Al Qadir Syaibah Al Hamd, *Fiqh Al Islam*, (Madinah: Al Rusyd, 1982, Cet. 1), 9/224.
- Abu Abdillah Al Hakim Muhammad Bin Abdillah, *AL Mustadrak 'Ala Al Shahihaini*, (Bairut: Dar Al Kutub Al Ilmiyah, 1990, Cet. 1).
- Abu Syuja', *Matn Abi Syuja'*, (Alamul Kutub).
- Ahmad Bin Muhammad Bin Hanbal, *Musnad Al Imam Ahmad Bin Hanbal*, (Muassasah Al Risalah, 2001, Cet. 1).
- Ahmad Salamah Al Qalyubi, *Khasyyah Qalyubi Wa 'Umairah*, (Bairut: Dar Al Fikr, 1995).
- Fatwa MUI 15 Juni 2002, tentang Kepiting.
- Fatwa MUI, No. 47 Tahun 2012, Tentang penggunaan bulu, rambut dan tanduk dari hewan halal yang tidak disembelih secara syar'I untuk bahan pangan, obat-obatan dan kosmetika.
- Fatwa MUI, Nomor 2, Tahun 2012, tentang Sarang Burung Walet.
- Fatwa MUI, Nomor 25 Tahun 2012, tentang Bekicot.
-

Fatwa MUI, Nomor 10 Tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Ethanol.

Fatwa MUI, Nomor 4 Tahun 2003 tentang Standardisasi Fatwa Halal.

Fatwa MUI, Nomor 52 Tahun 2012, Tentang Hewan Ternak yang Diberi Pakan dari Barang Najis.

Fatwa MUI, Nomor 7 Tahun 2010, tentang Kopi Luwak.

Ibn Imam Al Kamiliyyah, *Taisir Al Wushul Ila Minhaji Al Ushul*, (Kairo: Dar

Al Faruq, 2002, Cet. 1).

Ibnu Majah Abu Abdillah Muhammad, *Sunan Ibn Majah*, (Dar Ihya Al Kutub Al Arabiyah).

Muhammad Bin Ismail Abu Abdillah Al Bukhari, *Al Jami' Al Musnad Al Shahih Al Mukhtashar*, (Dar Thuruq Al Najah, 1422, Cet.1).

Mushthafa Al Khin, *Al Fiqh Al Manhaji 'Ala Al Madzhab Al Syafi'i*. (Damaskus: Dar Al Qalam, 1992, Cet. 4).

Muslim Bin Al Hajjaj, *Al Musnad Al Shahih Al Mukhtashar*, (Bairut: Dar Ihya' Al Turats Al 'Arabi).

QS. Al A'raf: 157.

QS. Al An'am: 145

QS. Al A'raf: 157.

QS. Al Jatsiyah: 13.

QS. Al-Ma'idah: 90.

QS. An Nahl: 116

QS. An Nisa': 29

Sayyid Sabiq, *Fiqh Al Sunnah*, (Bairut: Dar Al Kitab Al 'Arabi, 1977, Cet. 3).

Wahbah Bin Mushthafa Al Zuhaili, *Al Fiqh Al Islami Wa Adillatuhu*,

(Damaskus: Dar Al Fikri, Cet. 4).

Fatwa MUI, Nomor 12 Tahun 2009, Tentang Standardisasi Penjualan Halal.

BAB 3

PENDAMPINGAN DAN PENDAMPING PROSES PRODUK HALAL (PPH)

Muhammad Anas, Nina Veronica
Universitas Muhammadiyah Surabaya
muhammadanas@um-surabaya.ac.id,
veronicanina44@gmail.com

Indonesia punya potensi besar untuk menjadi pasar halal. Tidak sekadar menjadi tempat jual beli, tapi juga sebagai pencipta pasarnya. Dengan kata lain, produsen produk-produk halal tersebut. Bukan hanya perusahaan berskala besar, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) pun bisa menjadi pelaku pasar halal (Majelis Ulama Indonesia, 2022). Kondisi tersebut menjadi tantangan bagi para pelaku UMKM. Saat ini jumlah industri kecil rumah tangga pangan mencapai lebih dari 1,6 juta (Anas, Nuraini, et al., 2023a).

Sertifikasi halal berlaku wajib mulai 2024 (Peraturan Pemerintah, 2021). Sertifikasi halal UMKM bisa menggunakan pernyataan dari pelaku usaha yang diatur Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) (BPJPH, 2022). Halal Center UMSurabaya telah diregistrasi oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kemenag Republik Indonesia pada tanggal 25 Januari 2022. Keberadaan Halal Center UMSurabaya agar diketahui oleh khalayak masyarakat, maka diperlukan sosialisasi dan publikasi secara daring maupun luring (Anas, Saputro, et al., 2023).

Pendamping PPH (Proses Produk Halal) diperlukan dalam jumlah yang banyak untuk tercapainya sertifikasi halal produk makanan dan minuman (BPJPH, 2022). Untuk keperluan tersebut perlu diadakan pelatihan kompetensi Pendamping PPH oleh Halal Center UMSurabaya. Dengan berkolaborasi antara Halal Center UMSurabaya dengan pihak lain yang dibutuhkan, diharapkan pelatihan ini dapat dilaksanakan secara optimal untuk meningkatkan kapabilitas para pendamping proses produk halal (P3H) (Anas, Nuraini, et al., 2023b).

Latar belakang dibentuknya UU No 33 Tahun 2014 dan Turunannya

Landasan yang digunakan dalam Menyusun Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, adalah sebagai berikut:

1. Undang-Undang Dasar 1945 mengamanatkan kepada negara untuk menjamin kemerdekaan tiap-tiap penduduk dalam memeluk agamanya masing-masing dan untuk beribadah menurut agama dan kepercayaannya
2. Untuk menjamin setiap pemeluk agama beribadah dan menjalankan ajaran agamanya, negara berkewajiban memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan Produk yang dikonsumsi dan digunakan masyarakat.
3. Oleh karena itu, jaminan penyelenggaraan produk halal bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk, serta

meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Pokok-Pokok Pengaturan UU No 33 Tahun 2014 dan Turunannya

Undang-Undang No 33 Tahun 2014 mengandung poin-poin ketentuan peraturan, sebagai berikut:

1. Menjamin ketersediaan produk halal
2. Mengatur hak dan kewajiban pelaku usaha dalam JPH.
3. Pelaksanaan JPH oleh BPJPH
4. Tata cara memperoleh sertifikat halal
5. Kerjasama BPJPH dengan Kementerian/Lembaga terkait, MUI, dan LPH
6. Pengawasan JPH
7. Sanksi Administratif dan Sanksi Pidana.

Kewajiban HALAL di Indonesia

Sertifikasi halal produk wajib dilakukan oleh para pelaku usaha yang akan memasarkan produknya di wilayah Indonesia. Pernyataan tentang kewajiban tersebut tertuang dalam:

1. Pasal 4 UU No 33 Tahun 2014: “Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal”
 2. Pasal 135 PP No 39 Tahun 2021:
 - a. Produk yang wajib bersertifikat halal:
Makanan, Minuman, Obat, Kosmetik, Produk kimiawi, Produk biologi, Produkrekayasa genetic, dan Barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan.
 - b. Jasa meliputi layanan usaha yang terkait dengan:
-

Penyembelihan, Pengolahan, Penyimpanan, Pengemasan, Pendistribusian, Penjualan, dan Penyajian

Pelaksanaan Penahapan Kewajiban Bersertifikat Halal

Kewajiban sertifikasi halal terhadap produk sudah dimulai sejak tanggal 17 Oktober 2019, dimulai dari produk makanan dan minuman, dan penahapannya berlanjut sebagaimana dalam daftar tersebut di tabel 1.

Tabel 1 Daftar Penahapan Kewajiban Sertifikasi Halal

Tahun	Jenis Produk	
2019 - 2024	Makanan Minuman	1. produk makanan dan minuman;
		2. produk yang kewajiban kehalalannya sudah ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan;
		3. produk sudah bersertifikat halal sebelum UU Nomor 33 Tahun 2014 berlaku;
		4. produk jasa yang terkait dengan produk makanan, minuman, obat, dan kosmetik
2021 - 2026	Selain Makanan Minuman	1. kosmetik, produk kimiawi, dan produk rekayasa genetik
		2. barang gunaan yang dipakai kategori sandang, penutup kepala, dan aksesoris
		3. barang gunaan yang digunakan kategori perbekalan kesehatan rumah tangga, peralatan rumah tangga, perlengkapan peribadatan bagi umat Islam, Kemasan makanan dan minuman, alat tulis dan perlengkapan kantor
		4. barang gunaan yang dimanfaatkan kategori alat kesehatan kelas resiko A sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan
2021 - 2029		5. obat tradisional dan suplemen kesehatan
		1. obat bebas dan obat bebas terbatas
2021 - 2034		2. barang gunaan yang dimanfaatkan kategori alat kesehatan kelas resiko B sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan
		1. obat keras dikecualikan psikotropika
		2. barang gunaan yang dimanfaatkan kategori alat kesehatan kelas resiko C sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan

Tahun	Jenis Produk
Peraturan Presiden	produk biologi dan barang gunaan yang dimanfaatkan kategori alat kesehatan kelas resiko D

Isu Penting JPH Dalam UU CIPTAKER NO 11/2020 dan PP 39/2021 (Pemerintah RI, 2020)

Kewajiban bersertifikasi halal bagi UMK (yang memenuhi syarat tertentu) didasarkan atas pernyataan pelaku UMK (self-declare). BPJPH menetapkan standarnya

Pendampingan PPH dilakukan oleh Ormas/Lembaga Keagamaan Islam, PT, dan K/L/Pemerintah

PERNYATAAN PELAKU USAHA

Pengangkatan Auditor Halal oleh LPH dengan memiliki sertifikat pelatihan dan/atau sertifikat kompetensi yang dilaksanakan BPJPH, PT, dan Lembaga pelatihan terakreditasi Kerjasama BPJPH dengan MUI dalam fatwa penetapan kehalalan produk. Pelaksanaan fatwa halal MUI dilaksanakan di Propinsi maupun Kab/Kota	Auditor Halal	Waktu Pengurusan Sertifikasi Halal	21 hari (sejak pengajuan permohonan ke BPJPH, audit di LPH, penetapan halal di Komisi Fatwa MUI sampai terbit sertifikat halal dari BPJPH)
Pendirian LPH dikeluarkan oleh BPJPH. Langsung keluar status	Wewenang MUI	GRATIS alias Nol Rupiah	Pengurusan sertifikasi Halal bagi pelaku UMK tidak dikenai biaya. Disubsidi oleh negara (melalui APBN/D) atau fasilitasi pihak lain
	Pendirian dan Akreditasi LPH	Peran Serta Masyarakat	UU Citaker memberikan peran serta masyarakat

Kewajiban bersertifikasi halal bagi UMK (yang memenuhi syarat tertentu) didasarkan atas pernyataan pelaku UMK (self-declare). BPJPH menetapkan standarnya

Pendampingan PPH dilakukan oleh Ormas/Lembaga Keagamaan Islam, PT, dan K/L/Pemerintah

PERNYATAAN PELAKU USAHA

akreditasi, dilaksanakan oleh Tim Akreditasi yang ditunjuk Menag

yang luas dalam penyelenggaraan JPH

Pendamping Proses Produk Halal (P3H)

Proses Produk Halal yang disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk (PP No 39 Tahun 2021).

Pendamping PPH (P3H) adalah Tenaga/Seseorang yang melakukan proses verifikasi dan validasi pernyataan kehalalan suatu produk yang dibuat oleh Pelaku Usaha. Pendamping PPH tersebut diregistrasi pada Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H).

Pendampingan PPH

Pendampingan PPH adalah Kegiatan/aktifitas mendampingi Pelaku Usaha mikro dan kecil dalam memenuhi persyaratan pernyataan kehalalan suatu produk. Kegiatan pendampingan proses produk halal dilakukan oleh Lembaga Pendamping Halal, dalam hal ini Lembaga Pendamping Halal Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya yang berkedudukan di Jalan Sutorejo 59 Surabaya.

Dasar Hukum Pendampingan Proses Produk Halal

Ketentuan peraturan perundangan yang mendasari kegiatan pendampingan proses produk halal adalah sebagai berikut:

1. UU No. 33 tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
2. UU No 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja
3. PP No. 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal
4. PMA No. 20 Tahun 2021 Tentang Sertifikasi halal bagi Pelaku Usaha Kecil dan Mikro
 - a. Keputusan Kepala BPJPH, Nomor 135 Tahun 2021, ttg Pedoman Pelatihan Pendamping PPH
 - b. Keputusan Kepala BPJPH, Nomor 136 Tahun 2021 Pedoman Verifikasi dan Validasi Pernyataan Kehalalan Produk oleh Pelaku Usaha Mikro dan Kecil
 - c. Keputusan Kepala BPJPH, Nomor 33 tahun 2022 ttg Juknis Pendamping PPH dlm Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal bagi pelaku UMK yang didasarkan atas Pernyataan Pelaku Usaha

Syarat Lembaga Pendamping Halal

Pendampingan proses produk halal dikelola oleh Lembaga yang diregistrasi oleh BPJPH. Lembaga tersebut bisa dari Perguruan tinggi baik perguruan tinggi negeri maupun perguruan tinggi swasta, organisasi massa atau Lembaga keagamaan islam, ataupun instansi pemerintah yang berkejasama dengan kedua Lembaga tersebut.

Persyaratan yang dibutuhkan oleh masing-masing lembaga tersebut adalah sebagai berikut:

1. Ormas & Lembaga Keagamaan Islam
 - a. Telah berdiri minimal 10 tahun
 - b. Memiliki minimal 5 orang ahli agama yang memahami syariat kehalalan Produk; dan
 - c. Memiliki unit yang menangani Pendampingan PPH
2. PTN/PTS
 - a. Terakreditasi
 - b. Memiliki unit yang menangani Pendampingan PPH
 - c. Menyiapkan tenaga ahli yang memiliki kompetensi relevan dengan tugas Pendampingan PPH
3. Instansi Pemerintah atau Badan Usaha selama bermitra dengan Ormas, Lembaga keagamaan Islam berbadan hukum dan Perguruan Tinggi

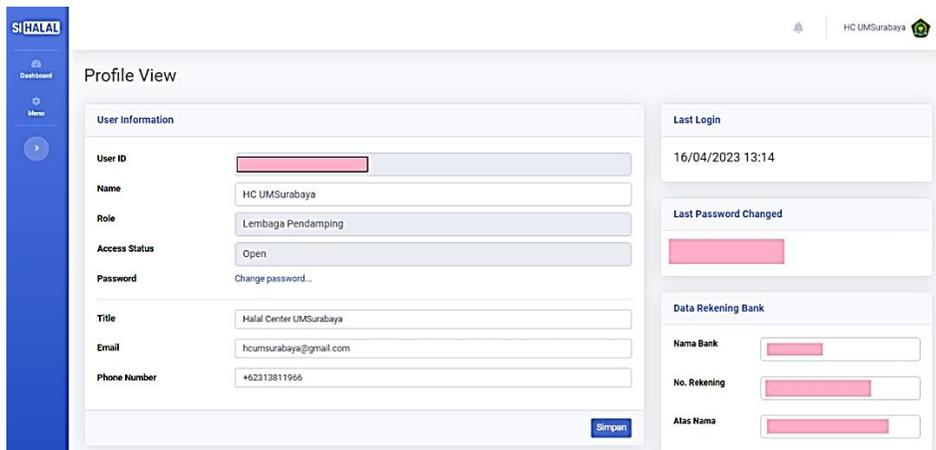
Pendaftaran Lembaga Pendamping Halal

Dokumen yang dibutuhkan untuk registrasi Lembaga Pendamping Halal adalah sebagai berikut:

1. Akta atau dasar hukum pendirian
2. Struktur Organisasi
3. Ijazah atau syahadah sebagai bukti keahlian terhadap syariat kehalalan Produk
4. Data Identitas Ketua Lembaga Pendamping PPH
5. Pernyataan Komitmen Ketua Lembaga Pendamping Halal

6. Permohonan Pendaftaran Lembaga Pendamping Halal

Setelah dokumen yang dibutuhkan telah terpenuhi, kemudian dilanjutkan dengan registrasi sebagai Lembaga Pendamping Halal melalui akun di <https://ptsp.halal.go.id/>, selanjutnya akan diverifikasi oleh BPJPH dan divalidasi bila telah memenuhi persyaratan.



The screenshot shows the 'Profile View' page in the SIHALAL system. The page is divided into several sections:

- User Information:** A form with fields for User ID, Name (HC UMSurabaya), Role (Lembaga Pendamping), Access Status (Open), Password (Change password...), Title (Halal Center UMSurabaya), Email (hcumsurabaya@gmail.com), and Phone Number (+62313811966). A 'Simpan' button is at the bottom right.
- Last Login:** 16/04/2023 13:14
- Last Password Changed:** [Redacted]
- Data Rekening Bank:** Fields for Nama Bank, No. Rekening, and Atas Nama, all of which are redacted.

Ganmban 1. Profil Lembaga Pendamping Halal Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya (BPJPH, 2023).

Kewajiban Lembaga Pendamping Halal

Organisasi kemasyarakatan Islam atau lembaga keagamaan Islam yang berbadan hukum dan/atau perguruan tinggi yang telah memiliki nomor registrasi, mempunyai kewajiban:

1. melakukan rekrutmen pendamping PPH;
2. melakukan pembinaan dan evaluasi kinerja pendamping PPH;
3. menyampaikan laporan kinerja Pendampingan PPH kepada BPJPH; dan

4. membuat komitmen menjaga kerahasiaan data dan informasi yang disampaikan Pelaku Usaha mikro dan kecil selama proses Pendampingan PPH berlangsung.

Pendamping Proses Produk Halal

Pendamping PPH (P3H) adalah orang perorangan yang melakukan proses pendampingan PPH. Pendamping PPH harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. warga negara Indonesia;
2. beragama Islam; .
3. memiliki wawasan luas dan memahami syariat mengenai kehalalan Produk; dan
4. memiliki sertifikat pelatihan pendamping
5. berpendidikan paling rendah lulusan MA/SMA sederajat

Persyaratan Peserta Pelatihan Pendamping PPH:

Persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengikuti proses pelatihan sebagai Pendamping Proses Produk Halal adalah sebagai berikut:

1. pas foto 3x4 dengan latar belakang berwarna merah;
2. fotokopi KTP;
3. fotokopi ijazah atau syahadah.
4. Surat tugas/rekomendasi dari lembaga

Pelatihan Pendamping PPH

Pelatihan Pendamping PPH dapat dilaksanakan oleh:

1. BPJPH;

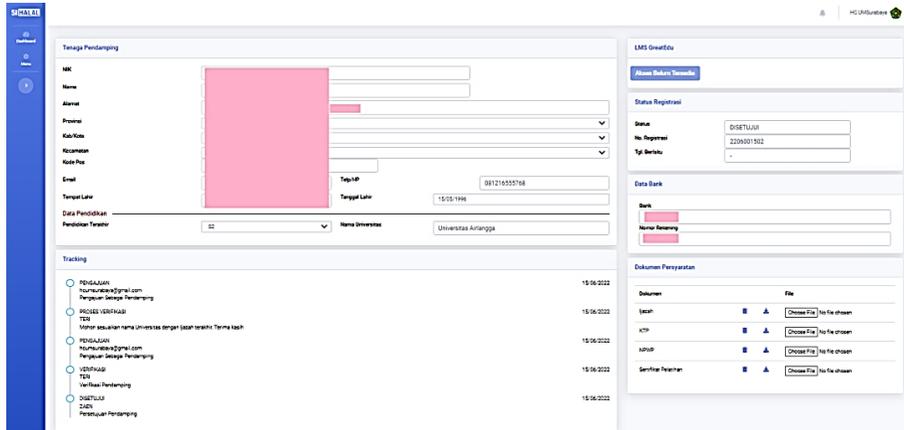
2. Organisasi kemasyarakatan Islam atau lembaga keagamaan Islam yang berbadan hukum dan/atau perguruan tinggi; atau
3. Instansi pemerintah atau badan usaha yang teregistrasi oleh BPJPH

Peserta yang telah lulus pelatihan pendamping PPH diberikan sertifikat tanda lulus pelatihan Pendamping PPH. Yang selanjutnya digunakan untuk registrasi di BPJPH dan akan diberikan akun di aplikasi Sihalal.

Pendataan dan Registrasi Pendamping PPH

Peserta pelatihan Pendamping PPH yang telah dinyatakan lulus dan mendapatkan sertifikat pelatihan Pendamping PPH, bisa registrasi atau diregistrasikan sebagai Pendamping PPH melalui akun Sihalal <https://ptsp.halal.go.id/>.

1. Setelah Lulus dan mendapatkan sertifikat pelatihan BPJPH melakukan registrasi
2. Dalam hal peserta yang lulus pelatihan pendamping PPH dari lembaga yang menyelenggarakan pelatihan (di luar BPJPH) pengajuan permohonan registrasi disampaikan oleh organisasi kemasyarakatan Islam atau lembaga keagamaan Islam yang berbadan hukum dan/atau Perguruan Tinggi kepada BPJPH.
3. Pendamping PPH yang telah diregistrasi memiliki nomor registrasi pendamping.



Gambar 2.

Akun Pendamping Proses Produk Halal (P3H) (BPJPH, 2023)

Dalam melaksanakan tugasnya, Pendamping PPH harus menunjukkan integritasnya dan melaksanakan kode etik Pendamping PPH, diantaranya adalah:

1. Melaksanakan tugas pendamping PPH sebagai ibadah kepada Allah SWT dan Amanah umat yang harus dipertanggungjawabkan di dunia dan akhirat.
2. Jujur dan berani dalam mengungkapkan data dan informasi yang terkait dengan bahan-bahan yang haram, najis, syubhat sesuai dengan ilmu dan pengetahuan yang dimilikinya untuk kepentingan hasil Pendampingan PPH
3. Obyektif, kritis, dan transparan dalam menganalisis dan menyimpulkan temuan-temuan tanpa membuat tekanan kepada pihak Pelaku Usaha
4. Amanah dan dapat menjaga kerahasiaan Pelaku Usaha dan tidak menyampaikan kepada pihak lain.
5. Teliti dan cermat dalam memeriksa data yang diperlukan dalam rangka mencari kebenaran.

6. Tidak menerima suap.
7. Tidak menyalahgunakan hak dan wewenangnya sebagai Pendamping PPH.
8. Senantiasa menampilkan akhlakul karimah.

Komunikasi Pendamping Proses Produk Halal

Pendamping PPH dalam menjalankan tugasnya senantiasa berhubungan dengan banyak Pelaku Usaha, oleh karena diperlukan satu kemampuan komunikasi yang baik, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Membangun Relasi penuh dengan kesopanan dan Keramahan kepada Pelaku Usaha
2. Menyampaikan Maksud dan Tujuan Pendampingan PPH dengan baik
3. Menyampaikan informasi secara lengkap dan benar
4. Mendorong serta memotivasi Pelaku usaha dalam proses pendampingan PPH
5. Menjalin komunikasi secara intens selama proses pendampingan PPH
6. Membantu dan membimbing pelaku usaha dalam melengkapi dokumen persyaratan pernyataan pelaku usaha
7. Berkomunikasi yang sifatnya solutif untuk membantu menyelesaikan permasalahan pelaku usaha dalam proses pendampingan untuk mendapatkan serifikasi halal melalui pernyataan pelaku usaha
8. Senantiasa berkomunikasi yang didasarkan pada akhlakul karimah.

Pencabutan Nomor Registrasi Pendamping PPH

Masa berlaku dari nomor registrasi sebagai Pendamping Proses Produk Halal mempunyai ketentuan sebagai berikut (Peraturan Pemerintah, 2021):

1. Tidak memenuhi persyaratan pendamping PPH;
2. Melakukan pelanggaran tugas sebagai pendamping PPH;
3. Tidak melakukan Pendampingan PPH selama 2 (dua) tahun berturut-turut;
4. Mengundurkan diri; atau
5. Meninggal dunia.

Ketentuan Terkait Pelaku Usaha Mikro dan Kecil pada PP 39/2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang JPH Pasal 79, adalah (Peraturan Pemerintah, 2021):

1. Sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil didasarkan atas pernyataan pelaku usaha mikro dan kecil.
2. Pelaku usaha mikro dan kecil yang merupakan usaha produktif yang memiliki kekayaan bersih atau memiliki hasil penjualan tahunan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
3. Pernyataan pelaku usaha mikro dan kecil dilakukan berdasarkan standar halal yang ditetapkan oleh BPJPH.

Pernyataan pelaku usaha mikro dan kecil berdasarkan Standar Halal yang ditetapkan oleh BPJPH.

Standar Halal

Standar Halal dari produk yang dihasilkan oleh Pelaku Usaha, khususnya Usaha Mikro dan Kecil, paling sedikit terdiri atas komponen berikut:

1. adanya pernyataan Pelaku Usaha yang berupa akad/ikrar yang berisi:
 - a. kehalalan produk dan bahan yang digunakan; dan
 - b. Proses Produk Halal (PPH).
2. adanya Pendampingan PPH oleh Lembaga Pendamping Halal (Kementerian Agama, 2021; Peraturan Pemerintah, 2021).

Pernyataan Pelaku Usaha

Sertifikasi halal dari suatu produk yang dihasilkan oleh Pelaku Usaha, khususnya Pelaku Usaha mikro kecil, bisa dengan Pernyataan Pelaku Usaha atau Self-Declare (Kementerian Agama, 2021).

Kriteria dari produk yang bisa dilakukan self-declare adalah sebagai berikut:

1. Produk tidak beresiko
2. Bahan sudah pasti kehalalannya
3. Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana

Akad/Ikrar Halal Pelaku Usaha setelah LOLOS verifikasi dan validasi oleh Pendamping PPH.

Persyaratan Pelaku Usaha

Pelaku Usaha yang bisa mendapatkan sertifikasi halal melalui pernyataan pelaku usaha atau self-declare adalah pelaku usaha UMK dengan ciri-ciri sebagai berikut (Kementerian Agama, 2021):

1. Persyaratan Umum

- a. Belum pernah mendapatkan fasilitasi sertifikat halal dan tidak sedang/akan menerima fasilitasi sertifikasi halal dari pihak lain.
- b. Memiliki aspek legal yaitu Nomor Induk Berusaha (NIB);
- c. Memiliki modal usaha/aset dibawah Rp2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah) yang dibuktikan dengan data yang tercantum dalam NIB).
- d. Melakukan usaha dan berproduksi secara kontinu minimal 3 (tiga) tahun.

2. Persyaratan Khusus

- a. Memiliki fasilitas produksi dan/atau outlet paling banyak 1 (satu).
- b. Bersedia memberikan foto terbaru saat proses produksi.

PERNYATAAN PELAKU USAHA

Berikut contoh format akad/ikrar pernyataan Pelaku Usaha untuk pengajuan sertifikasi halal (Kementerian Agama, 2021).

PERNYATAAN PELAKU USAHA

Yang bertandatangan di bawah ini sebagai penanggung jawab produk halal:

Nama :

Perusahaan :

Nama/jenis produk :

Alamat Instansi :

Telepon/Email :

Dengan ini kami menyatakan,

1. Menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya;
2. Memproduksi dan mengolah produk sesuai dengan persyaratan kehalalan;
3. Menghasilkan produk yang dipastikan kehalalannya; dan Semua informasi yang disampaikan dalam akad/ikrar ini adalah benar. Apabila diketemukan dan/atau dibuktikan adanya penipuan/ pemalsuan atas informasi yang kami sampaikan, maka kami bersedia dikenakan dan menerima penerapan sanksi. Demikian akad/ikrar pernyataan Pelaku Usaha ini kami buat untuk digunakan secara semestinya.

Tempat, tanggal

Pelaku Usaha

PERNYATAAN PELAKU USAHA

Yang bertandatangan di bawah ini sebagai Pelaku Usaha :

Nama Pemilik Usaha : 

Nama Usaha : 

Alamat Usaha : 

Alamat Tempat Produksi : 

Telepon : 

Email : 

Jenis Produksi : Minuman dengan pengolahan

Dengan ini kami menyatakan,

1. Menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya
2. Memproduksi dan mengolah produk sesuai dengan persyaratan kehalalan; dan
3. Menghasilkan produk yang dipastikan kehalalannya;

Semua Informasi yang disampaikan dalam pernyataan ini adalah benar.
Apabila ditemukan hari data dan informasi dalam pernyataan ini terbukti tidak benar, kami bersedia dikenakan sanksi sesuai dengan ketentuan.

Demikian pernyataan Pelaku Usaha ini kami buat untuk digunakan sebagaimana semestinya.

.....
Widhi Sri Astuti
Pelaku Usaha

Gambar 3. Formulir Pernyataan Pelaku Usaha Ikrar Halal/Self Declare (BPJPH, 2023; Kemenag.go.id, 2021)

REKOMENDASI

HASIL VERIFIKASI DAN VALIDASI PENDAMPING PPH

Nama :.....

Instansi Pendamping :.....

Nomor Registrasi Pendamping :.....

Rekomendasi:

1. Bahan yang digunakan sudah memenuhi persyaratan kehalalan produk
2. Proses produksi yang dilakukan telah memenuhi persyaratan kehalalan produk
3. Produk yang dihasilkan sudah dipastikan memenuhi persyaratan kehalalan produk
4. Pelaku Usaha dapat direkomendasikan untuk diberikan Sertifikat Halal

Tempat, tanggal

Pendamping PPH

**REKOMENDASI HASIL VERIFIKASI DAN VALIDASI
PENDAMPING PPH**

Nama Pendamping :
Nomor Registrasi :
Lembaga Pendamping : *Universitas Muhammadiyah Surabaya*

Merekomendasikan kepada :

Nama Pelaku Usaha :
Nomor Izin Berusaha :
Nama Penanggung Jawab/Penyelia Halal :
Alamat :

Jenis Produk : *Minuman dengan pengolahan*

Rekomendasi didasarkan atas :

1. Bahan yang digunakan sudah memenuhi persyaratan kehalalan produk
2. Proses produksi yang dilakukan telah memenuhi persyaratan kehalalan produk
3. Produk yang dihasilkan sudah dipastikan memenuhi persyaratan kehalalan produk
4. Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) telah dipenuhi sesuai dengan ketentuan perundang-undangan

KOTA SURABAYA, 28-10-2022

Siti Mardiyah, S.Si, M.Kes
Pendamping

Gambar 4. Formulir Rekomendasi Hasil Verval (BPJPH, 2023;
Kemenag.go.id, 2021)

1. Alur Pendampingan Proses Produk Halal

Langkah-langkah pengajuan sertifikasi halal melalui jalur self-declare atau pernyataan pelaku usaha adalah sebagai berikut (Kemenag.go.id, 2021; Kementerian Agama, 2021):

No	Subyek	Aktifitas 1	Aktifitas 2
1	Pelaku Usaha (PU)	Pelaku Usaha membuat skema bahan dan PPH	
	↓		
2	Pendamping	Melakukan Pemeriksaan Kelengkapan dokumen permohonan, bahan dan skema	Dapat dilakukan verifikasi ke lapangan untuk bahan yang dibutuhkan kepastian kehalalannya
	↓		
3	PU dan Pendamping	Melakukan Tindakan koreksi terhadap bahan atau PPH Membuat akad/ikrar pernyataan kehalalan produk	Setelah proses pembuatan akad/ikrar, pendamping menyampaikan seluruh dokumen kepada BPJPH
	↓		
4	BPJPH	Memeriksa dan memverifikasi dokumen permohonan kemudian menyerahkan ke MUI	
	↓		
5	MUI	Sidang Fatwa dan Penetapan Halal	
	↓		
6	BPJPH	Menerbitkan Sertifikat Halal	

Daftar Pustaka

- Anas, M., Nuraini, F., Mardiyah, S., Jamil, A. M., Mulki, T. M., Kundayadi, T. L. I. A. P., Wahyuni, S., & Setiawan, W. (2023a). *Halal Center UM Surabaya Berikan Pelatihan Pendampingan Untuk Pelaku Usaha*. Kumparan.Com. <https://kumparan.com/univmuhammadiyahsurabaya/halal-center-um-surabaya-berikan-pelatihan-pendampingan-untuk-pelaku-usaha-1ztIbtK7yuE>
- Anas, M., Nuraini, F., Mardiyah, S., Jamil, A. M., Mulki, T. M., Kundayadi, T. L. I. A. P., Wahyuni, S., & Setiawan, W. (2023b). *Perkuat Industri Halal, HC UM Surabaya Jalin Koordinasi dengan Lintas Lembaga*. Kumparan.Com. https://kumparan.com/univmuhammadiyahsurabaya/1ztK40RPUZ9/full?utm_source=Desktop&utm_medium=copy-to-clipboard&shareID=boG9Z990LqxT
- Anas, M., Saputro, A. R., & Wahdah, H. (2023). Persepsi Halal dan Pemahaman Sertifikasi Halal: Studi Deskriptif Analitik.

- Misykat Al-Anwar Jurnal Kajian Islam Dan Masyarakat*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.24853/ma.6.1.1-12>
- BPJPH. (2022). *Sekilas Tentang BPJPH*. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Kementerian RI. halal.go.id
- BPJPH. (2023). *Akun SiHalal Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya*. BPJPH. <https://ptsp.halal.go.id/main>
- Kemenag.go.id. (2021). *Keputusan Kepala BPJPH, Nomor 136 Tahun 2021 Pedoman Verifikasi dan Validasi Pernyataan Kehalalan Produk oleh Pelaku Usaha Mikro dan Kecil - Penelusuran Google*. JDIH Kemenag RI. <https://www.google.com/search?q=- Keputusan Kepala BPJPH, Nomor 136 Tahun 2021 Pedoman Verifikasi dan Validasi Pernyataan Kehalalan Produk oleh Pelaku Usaha Mikro dan Kecil&oq=- Keputusan Kepala BPJPH, Nomor 136 Tahun 2021 Pedoman Verifikasi dan Validasi>
- Kementerian Agama. (2021). *Peraturan Menteri Agama No. 20 Tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal Untuk Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil*. Bpk.Go.Id. https://www.google.com/search?q=-%09PMA+No.+20+Tahun+2021+Tentang+Sertifikasi+halal+bagi+Pelaku+Usaha+Kecil+dan+Mikro&sxsrf=APwXEddmnnndeXlEQmEaS38iPF8MlrCRSWQ%3A1681643773263&ei=_dg7ZOjZD5PC4-EPxOKkgAE&ved=0ahUKEwiozPmdo67-AhUT4TgGHUQxCRAQ4dUDCA4&uact=5&o
- Majelis Ulama Indonesia. (2022). *Wapres: Standar Halal MUI Sudah Menjadi Standar Global*. MUI Digital. <https://mui.or.id/berita/35789/wapres-standar-halal-mui-sudah-menjadi-standar-global/>
- Pemerintah RI. (2020). *Uu_Ciptaker_P5Okt_2020*. Bpk.Go.Id. <https://www.google.com/search?q=UU CIPTAKER NO 11/2020&oq=UU CIPTAKER NO 11/2020>
- Peraturan Pemerintah. (2021). *PP No 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal*. JDIH Kemenag RI. https://jdih.setkab.go.id/PUUdoc/176351/PP_Nomor_39_Tahun_2021.pdf
-

BAB 4

PENGENALAN UMK, BENTUK PROSES PERIZINAN PELAKU UMK

Fitri Nuraini, Ali Immaduddin
Universitas Muhammadiyah Surabaya
fitrinuraini@um-surabaya.ac.id,

Pertumbuhan ekonomi di Indonesia yang memiliki peranan dan kontribusi besar, hal ini dibuktikan melalui data kementerian koperasi (Suryani, 2018) menjelaskan bahwa 90% kontribusi dalam peningkatan pertumbuhan ekonomi adalah UMKM dan sisanya oleh usaha skala besar. Dan dari data kementerian koperasi dan UKM (Suryani, 2018) menjelaskan bahwa adanya perkembangan UMKM di Indonesia yang tiap tahunnya meningkat hampir 10% berpengaruh juga terhadap penyerapan tenaga kerja. Oleh karena itu tidak dapat diragukan lagi peranan UMKM dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia sangatlah besar. Ada beberapa alasan mengapa UMKM mengalami perkembangan pesat, antara lain selalu adanya perubahan inovasi dalam pembuatan produk yang dipasarkan, perubahan inovasi juga dalam produk yang dipasarkan, misal tidak hanya dipasarkan disatu area saja tetapi pelaku UMKM mencoba untuk memasarkan diarea lainnya (Halim, 2020).

Tidak bisa dipastikan pertumbuhan ekonomi selalu stabil setiap tahunnya, ada kala mengalami peningkatan dan ada kalanya juga mengalami penurunan, dikarenakan bisa jadi salah satunya

dipengaruhi oleh naik turunnya inflasi dan suku bunga. Dan hal ini terjadi pada akhir tahun 2019, Indonesia mengalami pandemi covid 19 meskipun tidak hanya di Indonesia saja yang mengalami pandemi covid 19 tersebut. Pandemi covid yang terjadi mengakibatkan perekonomian di Indonesia lambat laun menurun, beberapa factor antara lain penurunan konsumsi masyarakat, kondisi ekonomi masyarakat yang dikarenakan ketidak pastian atau hilangnya penghasilan (Zakiah Nur Aziz Br Tarigana, Fadilah Novita Dewib, 2022). Akibat dampak pandemi covid 19 sebagian besar UMKM mengalami gulung tikar, kebangkrutan, memang beberapa UMKM lainnya bisa bertahan, dalam arti kata bertahan untuk tetap mengembangkan usahanya. Tetapi setiap permasalahan tentunya ada suatu solusi, sehingga lambat laun pertumbuhan ekonomi lambat laun juga sudah mulai membaik dan kembali bangkit usahanya. Salah satunya untuk menyelesaikan masalah pandemic adalah adanya kontribusi pemerintah mengenai pembiayaan dengan tingkat bunga rendah (Zakiah Nur Aziz Br Tarigana, Fadilah Novita Dewib, 2022).

Ditengah adanya pandemi covid 19, di tahun 2020 muncul adanya UU No.11 tahun 2020 (Indonesia, 2020) mengenai cipta kerja yang isinya perizinan usaha yang berbasis resiko usaha (Mohamad Mova Al'afghani, 2021). Adanya UU cipta kerja tersebut mau tidak mau pelaku UMKM juga diharuskan untuk melakukan pendaftaran untuk izin usahanya. Perizinan usaha berbasis resiko ini memang diklasifikasikan ada 4 yakni resiko rendah, resiko menengah rendah, resiko menengah tinggi dan resiko tinggi. Dasar adanya 4 klasifikasi resiko tersebut didasarkan rendah tingginya usaha yang dijalankan oleh pelaku UMKM dalam proses pembuatan sampai pemasaran. Usaha dan upaya pemerintah untuk memudahkan pelaku UMKM dalam mendaftarkan usahanya tersebut diwujudkan

melalui pelayanan berbasis elektronik yakni system aplikasi *Online Single Submission – Risk Based Approach* (OSS-RBA). (Purnami, 2021). Tentunya untuk melakukan pendaftaran perizinan usaha OSS-RBA ini ada persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku UMKM, yaitu pelaku UMKM wajib memiliki NPWP, wajib memiliki identitas KTP serta memiliki BPJS Ketenagakerjaan atau BPJS Kesehatan. Kedua BPJS tersebut bersifat pilihan. Hal ini dikarenakan alasan mengapa persyaratan wajibnya selain KTP berupa NPWP, karena pelaku UMKM mau tidak mau harus melaporkan pajak penghasilan usahanya setiap bulan meskipun tidak melakukan pembayaran pajak. Apalagi diterbitkannya PP No.46 tahun 2013 mengenai pengenaan pajak penghasilan bagi UMKM yang sekarang sudah mengalami perubahan tarif pajak UMKM yakni PP No.23 tahun 2018 (Ni Made Heppy Pramandari, Nyoman Putra Yasa, 2018). Dan untuk masa berlaku NIB pelaku UMKM adalah selama pelaku UMKM menjalankan usaha maka NIB masih berlaku kecuali jika pelaku UMKM tidak lagi atau berhenti dalam menjalankan usaha maka masa berlaku NIB sudah tidak berlaku lagi.

UMKM

Menurut UU No.20 tahun 2008 (Indonesia, 2008) usaha mikro merupakan usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro. (Halim, 2020).

Dan usaha kecil ialah suatu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilaksanakan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha

Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi usaha kecil.

Sedang usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilaksanakan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung. Adapun kriteria UMKM sebagai berikut (Permana, 2017):

No	Uraian Kriteria Usaha	Kriteria	
		Aset	Omset
1.	Usaha Mikro	≤Rp 50.000.000,00	≤Rp 300.000.000,00
2.	Usaha Kecil	>Rp 50.000.000,00 – Rp 500.000.000,00	>Rp 300.000.000,00 – Rp 2.500.000.000,00
3.	Usaha Menengah	>Rp 500.000.000,00 – Rp 10.000.000.000,00	>Rp 2.500.000.000,00 – Rp 50.000.000.000,00

Selain kriteria UMKM, berikut permasalahan UMKM antara lain (Suryani, 2018):

1. Permasalahan Modal,
2. Permasalahan Pemasaran,
3. Permasalahan Bahan Baku,
4. Permasalahan Teknologi,
5. Permasalahan Manajemen,
6. Permasalahan Sistem Birokrasi,
7. Ketersediaan Infrastruktur,
8. Pola Kemitraan.

NIB

Dengan berkembangnya UMKM diIndonesia, maka muncul adanya regulasi berbasis risiko, dan perizinan yang mengharuskan pelaku UMKM mendaftarkan usahanya untuk memperoleh NIB (Nomor Izin Berusaha). Perizinan berbasis risiko didasarkan dari UU No.11 tahun 2020 mengenai Cipta Kerja. Alasan mengapa perizinan berbasis risiko diterbitkan, hal ini dikarenakan perizinan berusaha didasarkan pada tingkat risiko kegiatan usaha.

Menurut UU No.11 tahun 2020 (Indonesia, 2020), berdasarkan penilaian tingkat bahaya dan penilaian potensi terjadinya bahaya, tingkat risiko serta peringkat skala usaha kegiatan usaha maka diklasifikasikan sebagai berikut:

1. Kegiatan usaha berisiko rendah,
Perizinan berusaha untuk kegiatan usaha berisiko rendah berupa pemberian Nomor Induk Berusaha (NIB) yang merupakan legalitas pelaksanaan kegiatan berusaha.
2. Kegiatan usaha berisiko menengah,
Kegiatan usaha berisiko menengah terbagi dalam 2 kegiatan yaitu:
 - a. Kegiatan Usaha Berisiko Menengah Rendah,
 - b. Kegiatan Usaha Berisiko Menengah Tinggi.

Pada perizinan berusaha untuk kegiatan usaha berisiko menengah rendah dan menengah tinggi yakni berupa pemberian Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Sertifikat Standar.

3. Kegiatan usaha berisiko tinggi.

Pada perizinan berusaha untuk kegiatan usaha berisiko tinggi berupa pemberian Nomor Induk Berusaha (NIB) dan izin. Dan kegiatan usaha berisiko tinggi juga memerlukan pemenuhan standar usaha dan standard produk dengan berdasarkan hasil verifikasi pemenuhan standar oleh Pemerintah Pusat atau Pemerintah Daerah.

Dengan adanya UU No.11 tahun 2020 diharapkan mayoritas pelaku UMKM kedepannya sudah memiliki NIB. Selanjutnya pasca UU No.11 tahun 2020, pemerintah berusaha dan berupaya menyempurnakan sistem pengurusan perizinan usaha dan industri yaitu melalui aplikasi sistem OSS - RBA (*Online Single Submissio Risk Based Approach*). Aplikasi OSS-RBA memeberikan kemudahan dalam memperoleh Nomor Izin Berusaha (NIB) (Ida Ayu Kade Febriyana Dharmayanti, 2022), tentunya dengan persyaratan wajib memiliki KTP dan NPWP, dan untuk persyaratan kelengkapan lainnya yang tidak wajib dimiliki yakni BPJS ketenagakerjaan dan BPJS kesehatan. Pelaksanaan pelayanan perizinan berusaha melalui aplikasi OSS-RBA oleh pelaku UMKM dan non UMKM dengan mengakses secara online dan situs web OSS-RBA yaitu <https://oss.go.id>. Selanjutnya melakukan prosedur pendaftaran pembuatan user ID dengan menginputkan data seperti NIK (Nomor Induk Kependudukan), tanggal lahir, no. hp (no. whatsapp), alamat email dank ode *captcha*. Kemudian lembaga OSS-RBA akan mengirimkan email konfirmasi berupa username dan password yang digunakan untuk *login/masuk* ke situs web OSS-RBA. Setelahnya akun siap untuk digunakan untuk memperoleh Nomor Induk Berusaha dan Izin Usaha

(Purnami, 2021). Berikut tahapan pengajuan perizinan OSS-RBA secara online sebagai berikut (Eva Safaah, 2022):

1. Menyiapkan persyaratan dan data yang diperlukan untuk pembuatan surat ijin usaha secara online seperti KTP, kartu keluarga, NPWP, BPJS dan data usaha seperti modal usaha, lahan usaha, nama produk usaha, bahan yang diperlukan untuk produksi, jumlah tenaga kerjaa dan lainnya,
2. Memiliki email aktif yang bias digunakan untuk pendaftaran OSS,
3. Membuat akun OSS pada situs web <https://oss.go.id>,
4. Masuk akun OSS dan melengkapi data,
5. Mengunduh Nomor Induk Berusaha (NIB) berbasis risiko.

PP No.23 Tahun 2018

Seperti diketahui bersama, Indonesia merupakan Negara berkembang yang salah satu sumber pendapatannya yakni dari pemungutan pajak, baik bersumber dari Pajak Negara maupun Pajak Daerah. Pajak adalah kontribusi wajib kepada Negara yang terutang oleh orang pribadi atau badan yang bersifat memaksa berdasarkan undang-undang, dengan tidak memperoleh imbalan secara langsung serta digunakan untuk keperluan Negara bagi kemakmuran rakyat.

Demikian juga pengenaan pajak bagi pelaku UMKM (Ety Meikhati, 2019) yakni pajak penghasilan yang aturannya tertuang dalam PP No.23 tahun 2018 dan pemberlakuannya mulai tanggal 1 Juli 2018. Tentunya pajak yang dikenakan kepada pelaku UMKM sebesar 0,5% dengan maksimal

peredaran bruto (omzet) senilai Rp 4,8 milyar dalam 1 tahun pajak (Ni Made Heppy Pramandari, Nyoman Putra Yasa, 2018). Pengenaan pajak penghasilan bagi pelaku UMKM adalah bersifat final, dalam arti kata pajaknya langsung dibayarkan berdasarkan tarif yang ditentukan. Oleh karena itu alasan kenapa persyaratan dalam pendaftaran dan pengajuan NIB adalah pelaku UMKM harus memiliki NPWP, dikarenakan hendaknya pelaku UMKM berkewajiban melaporkan pajak meskipun belum adanya kewajiban membayar pajak. Pelaku UMKM dikatakan belum adanya kewajiban membayar pajak yakni omzet yang dihasilkan setiap bulannya oleh pelaku UMKM dibawah peredaran bruto tidak kena pajak sebesar Rp500.000.000,00. Omzet setiap bulannya adalah keseluruhan penghasilan usaha dari seluruh gerai atau outlet, baik pusat maupun cabang. Dan usaha yang dimaksud yakni usaha dagang, industri, jasa seperti toko, kios, pakaian, elektronik, bengkel, penjahit, warung atau rumah makan, salon serta usaha lainnya (Milyuni Ade Setia Ningrum, 2020).

Penerapan PP No.23 tahun 2018 bertujuan untuk memberikan keringanan bagi pelaku UMKM dalam pembayaran pajak, yang sebelumnya pengenaan tariff pajak UMKM adalah 1% kemudian diturunkan menjadi 0,5%. Hal tersebut sejalan dengan prinsip *equality*, dimana prinsip *equality* menekankan bahwa pajak harus adil dan merata sehingga pengenaannya sama antara orang pribadi dengan kemampuannya dalam membayar pajak. Hal ini sesuai dengan manfaat yang diterimanya (Memmi Pratiwi. AM, Fadliah Nasaruddin, 2021).

UMKM pengklasifikasiannya dibedakan berdasarkan omset penjualan selama satu tahun dan aset yang dimiliki, sehingga bisa membedakan mana usaha berskala mikro, kecil dan menengah. Dengan berjalannya waktu pelaku UMKM diharuskan memiliki NIB untuk memperoleh izin usaha dengan pendaftaran dan pengajuan secara online melalui aplikasi OSS-RBA dengan situs web <https://oss.go.id>. Dan persyaratan yang wajib dimiliki dalam pendaftaran dan pengajuan NIB adalah pelaku UMKM wajib memiliki KTP dan NPWP. Untuk itu dengan salah satu persyaratan yakni pelaku UMKM wajib memiliki NPWP maka keterkaitan dengan adanya pelaporan pajak berdasarkan ketentuan pengenaan pajak penghasilan bagi UMKM yaitu PP No 23 tahun 2018 sebesar 0,5% dari omset peredaran bruto tiap bulan.

Daftar Pustaka

- Ety Meikhati, S. W. K. (2019). PENGARUH PENERAPAN PP 23 TAHUN 2018 TERHADAP TINGKAT KEPATUHAN PEMBAYARAN PAJAK UMKM. *Proceeding Seminar Nasional & Call For Papers*, 50–59.
- Eva Safaah, K. I. D. (2022). PENDAMPINGAN LEGALITAS BERUSAHA BERBASIS RESIKO UNTUK BANTUAN PERMODALAN USAHA MIKRO MASYARAKAT KELURAHAN CIWADUK. *Jurnal Kuat*, 4(2), 135–139.
- Halim, A. (2020). PENGARUH PERTUMBUHAN USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH TERHADAP PERTUMBUHAN EKONOMI KABUPATEN MAMUJU. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(2), 157–172.
- Ida Ayu Kade Febriyana Dharmayanti, P. G. A. S. Y. (2022). PENERAPAN SISTEM PERIZINAN BERUSAHA ONLINE SINGLE SUBMISSION RISKBASED APPROACH (OSS-RBA) DI BIDANG INDUSTRI PASCA UU CIPTA KERJA. *Jurnal Komunikasi Hukum*, 8(1), 509–526.
- Indonesia, P. R. (2008). *Undang-Undang No 20 Tahun 2008*.
- Indonesia, P. R. (2020). *Undang-Undang No 11 Tahun 2020*.
- Memti Pratiwi. AM, Fadliyah Nasaruddin, S. A. (2021). ANALISIS PENERAPAN PP 23 TAHUN 2018 PADA WAJIB PAJAK UMKM

- (STUDI DI KANTOR PELAYANAN PAJAK PRATAMA MAKASSAR UTARA). *Jurnal Ilmu Akuntansi*, 3(1), 44–53.
- Milyuni Ade Setia Ningrum, A. F. P. (2020). *IMPLEMENTASI PERATURAN PEMERINTAH NOMOR 23 TAHUN 2018 PADA PEMILIK BISNIS MEUBEL DI KECAMATAN LECES PROBOLINGGO*.
- Mohamad Mova Al'afghani, B. (2021). Konsep Regulasi Berbasis Risiko: Telaah Kritis dalam Penerapannya pada Undang-Undang Cipta Kerja. *Jurnal Konstitusi*, 18(1). <https://doi.org/10.31078/jk1814>
- Ni Made Heppy Pramandari, Nyoman Putra Yasa, N. T. H. (2018). MENGUNGKAP PERSEPSI PELAKU USAHA MIKRO, KECIL, DAN MENENGAH (UMKM) TENTANG PENERAPAN PERATURAN PEMERINTAH NOMOR 23 TAHUN 2018. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi*, 9(1), 111–120.
- Permana, S. H. (2017). STRATEGI PENINGKATAN USAHA MIKRO, KECIL, DAN MENENGAH (UMKM) DI INDONESIA. *Aspirasi*, 8(1), 93–103.
- Purnami, I. A. (2021). *PELAYANAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO SECARA ONLINE PADA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU PROVINSI NUSA TENGGARA BARAT*.
- Suryani, S. S. S. (2018). Analisis Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Bengkalis-Riau. *Jurnal Ekonomi KIAM*, 29(1), 1–10.
- Zakiah Nur Aziz Br Tarigana, Fadilah Novita Dewib, Y. P. (2022). KEBERLANGSUNGAN USAHA MIKRO, KECIL, DAN MENENGAH DI MASA PANDEMI: DUKUNGAN KEBIJAKAN PEMERINTAH. *Jurnal BPPK*, 15(1), 12–23.

BAB 5

PENGENALAN SJPH (SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL)

Huliyyatul Wahdah, Fauzie Senoaji
Universitas Muhammadiyah Surabaya
huliyyatulwahdah67@gmail.com, fauziesenoaji@um-
surabaya.ac.id

Produk halal merupakan kebutuhan yang wajib bagi setiap konsumen, terutama untuk konsumen muslim. Baik itu berupa produk makanan, minuman, obat-obatan maupun barang-barang konsumsi lainnya. Konsumen muslim di Indonesia yang jumlahnya mencapai 204,8 juta jiwa, membuat pasar Indonesia menjadi pasar konsumen muslim yang sangat besar. Oleh karena itu, adanya jaminan akan produk halal menjadi hal yang penting untuk mendapatkan perhatian dari negara. (May Lim Charity, 2017). Salah satu prinsip utama pengaturan halal di Indonesia adalah perlindungan konsumen. Perlindungan konsumen tersebut dapat dilihat dari dikeluarkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH). (Moh. Kusnadi, 2019).

Dengan adanya UU JPH, kewajiban sertifikat halal mulai diterapkan pada produk-produk yang beredar dan diperdagangkan di Indonesia. Untuk itu banyak pelaku usaha baik dalam negeri maupun luar negeri mulai melakukan pengajuan sertifikasi halal terhadap produknya melalui BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Sertifikasi halal merupakan proses pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh Badan

Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. (Tri Hidayati S.HI., M.H., Erry Fitriya Primadhany, S.HI., M.H., 2020) Salah satu persyaratan dokumen yang harus dimiliki oleh pelaku usaha dalam pengajuan sertifikat halal adalah sistem jaminan produk halal (SJPH). SJPH merupakan sistem manajemen yang terintegrasi yang mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal. Tujuan dari penerapan sistem jaminan produk halal oleh pelaku usaha adalah untuk menjamin kehalalan produk yang disertifikasi secara berkelanjutan Hamidatun Hamidatun, Shanti Pujilestari, 2022).

Sistem Jaminan Produk Halal

Sistem Jaminan Produk Halal adalah suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal (*Kepkaban No. 57 Tahun 2021 Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal*, n.d.). Adanya Sistem jaminan Produk Halal (SJPH) bertujuan untuk menjaga kesinambungan Proses Produk Halal yang dilakukan oleh pelaku usaha sehingga kehalalan produk yang dihasilkan tetap terjamin. Proses Produk Halal adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup mulai dari penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk. (*Kepkaban No. 57 Tahun 2021 Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal*, n.d.).

SJPH disusun, diterapkan dan dipelihara oleh Pelaku Usaha dengan cara melakukan identifikasi bahan dan kontaminasinya terhadap bahan untuk proses produksi, produk yang dihasilkan,

sumber daya yang digunakan, dan prosedur yang digunakan dalam proses produksi untuk menjaga kesinambungan Proses Produk Halal berjalan sesuai dengan yang dipersyaratkan oleh BPJPH. Penerapan SJPH pada perusahaan merupakan hal yang wajib dilakukan untuk melakukan sertifikasi halal, tujuan dari penerapan SJPH adalah untuk menjaga konsistensi produksi selama masa berlakunya sertifikat halal.

Menurut KepKaBan No 57 Tahun 2021 mengenai Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal, SJPH memiliki tujuan utama dan prinsip-prinsip antara lain:

1. Persyaratan pada setiap tahapan proses produk halal, mulai dari bahan, proses, sampai dengan produk akhir, termasuk jasa penyembelihan, penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk, serta penanganannya sesuai dengan syariat islam.
2. Persyaratan dan prosedur dalam kegiatan proses produk halal meliputi komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi.
3. Berlaku untuk semua kategori produk yang wajib bersertifikat halal meliputi barang dan jasa
4. Diterapkan pada semua kategori pelaku usaha yang dikenakan kewajiban sertifikasi halal sesuai peraturan perundang-undangan baik untuk pelaku usaha mikro, kecil, menengah dan besar

Menurut UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, asas yang digunakan dalam penerapan SJPH antara lain:

1. Perlindungan, penyelenggaraan JPH memiliki tujuan untuk melindungi masyarakat muslim khususnya dari mengonsumsi dan menggunakan produk yang tidak halal
2. Keadilan, penyelenggaraan JPH harus mencerminkan keadilan secara proporsional bagi seluruh warga negara Indonesia
3. Kepastian hukum, penyelenggaraan JPH memiliki tujuan untuk memberikan kepastian hukum akan kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan adanya sertifikat halal
4. Akuntabilitas dan transparansi, semua kegiatan yang dilakukan dan hasil akhir dari kegiatan yang berhubungan dengan penyelenggaraan JPH harus dapat dipertanggungjawabkan kepada masyarakat.
5. Efektivitas dan efisiensi, penyelenggaraan JPH yang dilakukan memiliki orientasi tujuan yang tepat guna dan berdaya guna, serta mengurangi penggunaan sumber daya secara cepat, sederhana, dan biaya terjangkau
6. Profesionalitas, penyelenggaraan JPH mengutamakan keahlian berdasarkan kompetensi dan kode etik
7. Nilai tambah dan daya saing, penyelenggaraan JPH akan menambah nilai bagi produk Indonesia dan meningkatkan daya saing dengan produk luar negeri lainnya.

Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

Sistem jaminan produk halal memiliki kriteria yang menjadi dasar atau acuan dalam penerapannya, yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk serta pemantauan dan evaluasi.

1. Komitmen dan tanggungjawab
-

Berdasarkan kepkaban no 57 tahun 2021, komitmen dan tanggung jawab adalah pernyataan tertulis dari manajemen puncak perusahaan untuk selalu fokus mengembangkan dan menerapkan kriteria SJPH dan bertanggungjawab meminimalkan serta menghilangkan segala sesuatu yang tidak halal, dan menyesuaikan dengan perkembangan peraturan perundang-undangan dan/atau fatwa MUI. Komitmen dan tanggung jawab diberikan oleh manajemen puncak perusahaan dalam bentuk penetapan kebijakan halal dan perbaikan kebijakan halal bila ditemukan adanya ketidaksesuaian dengan persyaratan.

Unsur dari komitmen dan kebijakan halal antara lain:

a. Kebijakan halal

Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis yang berisikan komitmen pelaku usaha atau manajemen tertinggi dalam sebuah perusahaan agar menggunakan bahan-bahan halal, memproses produk secara halal serta menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan umum sertifikasi halal secara berkesinambungan dan konsisten. Adapun kebijakan halal pelaku usaha mencakup:

- 1) Menetapkan kebijakan halal
- 2) Melaksanakan kebijakan halal secara konsisten
- 3) Memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan dipahami dan diterapkan oleh seluruh personel organisasi
- 4) Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak yang terkait (stakeholder)

b. Manajemen puncak

Menejemen puncak atau disebut juga manajemen tertinggi di dalam perusahaan memiliki tanggung jawab, diantaranya adalah:

- 1) Sumber daya yang memadai dijamin ketersediaannya untuk melakukan penyusunan, penerapan dan perbaikan secara terus-menerus terhadap SJPH
- 2) Penyelia Halal yang dimiliki oleh Pelaku Usaha harus ditetapkan dan dilakukan registrasinya ke BPJPH.
- 3) Semua personel PPH, termasuk pemasok dan distributor dipastikan untuk selalu menjaga integritas halal di perusahaan
- 4) Tim manajemen halal ditetapkan, ditentukan tugas dan tanggung jawabnya dengan keterlibatan seluruh pihak terkait, dengan disertai bukti tertulis
- 5) Tim manajemen halal dan penyelia halal ditetapkan untuk pelaku usaha dengan skala mikro dan kecil, dengan difasilitasi oleh pihak lain seperti Organisasi Kemasyarakatan, instansi pemerintah, badan usaha atau perguruan tinggi

c. Pembinaan sumber daya manusia

Pembinaan sumber daya manusia dapat dilakukan oleh perusahaan melalui pelatihan atau peningkatan kompetensi di bidang halal. Pelatihan tersebut dilakukan sesuai dengan kebutuhan pelaku usaha dan disesuaikan dengan kebutuhan penerapan SJPH. Prosedur pelatihan harus dimiliki dan diterapkan pada saat kegiatan

pelatihan, selain itu harus ada bukti tertulis mengenai kegiatan pelatihan tersebut.

2. Bahan

Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH. Adapun bahan yang digunakan mencakup: bahan baku (*raw material*), bahan tambahan (*additive*), bahan penolong (*processing aid*), bahan kemasan, pelumas, *grease*, *sanitizer* yang kontak langsung dengan fasilitas produksi, bahan penolong pencucian (*cleaning agent*) yang kontak langsung dengan fasilitas produksi, media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan/produk.

Bahan yang digunakan dalam SJPH berasal dari hewan, tumbuhan, mikrobia, bahan tambang, bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi maupun proses rekayasa genetik. Terdapat tiga kategori bahan yang digunakan dalam penerapan SJPH, yaitu:

- a. Bahan tidak kritis, merupakan bahan yang berasal dari tumbuhan dan bahan tambang yang tidak mengalami pengolahan, tidak beresiko mengandung bahan yang diharamkan dan merupakan bahan yang tidak berbahaya serta tidak bersinggungan dengan bahan haram.
- b. Bahan kritis, merupakan bahan yang memiliki potensi berasal, mengandung atau bercampur dengan bahan yang haram
- c. Bahan sangat kritis, merupakan bahan yang berasal dari hewan sembelihan dan turunannya, bahan yang

kehalalannya sulit untuk ditelusuri seperti keju, *whey*, laktosa, dan kasein, *flavor/fragrance*, dan bahan yang mengandung bahan yang kompleks.

Penggunaan bahan dalam Proses Produk halal, wajib memiliki sertifikat halal, kecuali bahan yang berasal dari kategori bahan tidak kritis. Selain itu bahan yang digunakan bukan merupakan bahan yang berasal dari babi dan turunannya, darah, bangkai, bagian dari tubuh manusia, *khamr* (minuman beralkohol), hasil samping *khamr* yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, dan bahan tidak lazim digunakan di industri. Bahan yang digunakan tidak merupakan bahan yang dihasilkan dari fasilitas produksi yang sama yang digunakan untuk produksi produk yang berasal dari babi dan turunannya, dan tidak bercampur dengan bahan yang haram. Untuk bahan hewani dan turunannya, bahan harus berasal dari hewan yang halal dan disembelih sesuai dengan syariat islam, kecuali ikan dan belalang.

Bahan yang digunakan dalam penerapan SJPH harus memiliki dokumen pendukung berupa sertifikat halal atau dokumen pendukung pendukung lainnya yang masih valid dan masih berlaku. Jika tidak memiliki sertifikat halal, dokumen pendukung bahan bisa berupa surat pernyataan fasilitas produksi bebas babi (*statement of pork free facility*) yang dikeluarkan oleh produsen bahan tersebut.

3. Proses produk halal

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

a. Lokasi, Tempat dan Bangunan

Pada Proses Produk Halal, untuk lokasi, tempat dan bangunan wajib dijaga kebersihan dan higienitasnya, serta bebas dari najis dan bahan yang tidak halal. Selain itu wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat proses produk tidak halal, hal ini untuk menghindari kontaminasi silang antara produk halal dan produk tidak halal. Untuk lokasi yang wajib dipisahkan hanya lokasi penyembelihan. Tempat dan alat yang wajib dipisahkan meliputi penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian.

Ketentuan PPH untuk penyembelihan adalah pelaku usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan hewan halal dengan hewan tidak halal. Ketentuan PPH untuk tempat pengolahan yaitu memisahkan tempat pengolaha antara yang halal dan tidak halal meliputi penampungan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan bahan, pemanasan produk, dan proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan produk. Sedangkan ketentuan PPH untuk tempat penyimpanan yaitu memisahkan tempat penyimpanan antara yang halal dan tidak halal yang meliputi penerimaan bahan, penerimaan produk setelah proses pengolahan, dan sarana yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk. Ketentuan PPH untuk tempat pengemasan yaitu memisahkan tempat pengemasan antara yang halal dan yang tidak halal meliputi bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan sarana pengemasan produk. Ketentuan PPH untuk tempat pendistribusian yaitu memisahkan tempat

distribusian antara yang halal dan tidak halal meliputi sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk dan alat transportasi untuk distribusi produk. Ketentuan PPH untuk tempat penjualan yaitu memisahkan tempat penjualan antara yang halal dan tidak halal meliputi sarana dan proses penjualan produk. Serta ketentuan PPH untuk tempat penyajian yaitu memisahkan tempat penyajian antara yang halal dan yang tidak halal meliputi sarana dan proses penyajian produk.

b. Peralatan dan perangkat PPH

Pemisahan peralatan dan perangkat PPH wajib dilakukan oleh pelaku usaha antara produk yang halal dan produk yang tidak halal meliputi alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian.

Selain itu kebersihan dan higienitas alat PPH juga wajib untuk dijaga. Serta memastikan alat PPH yang digunakan bebas dari najis dan bahan yang tidak halal.

Bagian dari peralatan, perangkat dan mesin yang bersentuhan langsung dengan PPH harus dijamin tidak terbuat dari bahan yang tidak halal. Bahan pencuci dan perawatan yang digunakan untuk mesin, peralatan dan perangkat PPH juga tidak boleh terbuat dari bahan yang tidak halal.

c. Prosedur PPH

Prosedur PPH harus dimiliki dan diterapkan oleh pelaku usaha secara tertulis dan terdokumentasi. Prosedur tersebut juga harus disosialisasikan ke semua pihak yang

terkait dan ada dokumentasinya. Prosedur PPH juga harus dievaluasi efektifitasnya secara berkala dan hasil evaluasi tersebut disampaikan kepada penanggung jawab PPh dan pihak terkait.

Pelaku usaha harus memiliki prosedur penanganan jika terdapat produk yang tidak memenuhi kriteria halal, seperti produk tidak boleh di down grade atau di rework, produk yang tidak memenuhi kriteria halal harus dimusnahkan.

Prosedur identifikasi, analisis bahaya ketidakhalaan dalam proses produksinya dan penetapan titik kritis serta menetapkan Tindakan pencegahan dan monitoring terhadap titik kritis tersebut harus dimiliki oleh pelaku usaha, selain itu harus ditetapkan juga Tindakan koreksi dan Tindakan pencegahan dari hasil evaluasi tersebut dan batas waktunya.

Selain itu pelaku usaha harus menyiapkan dokumen proses pengolahan produk serta harus mendokumentasikannya.

4. Produk

Yang dimaksud dengan produk adalah barang atau jasa yang berkaitan dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetic, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan produk halal merupakan produk yang sudah dinyatakan halal sesuai dengan syariat islam, salah satunya dengan pembuktian adanya sertifikat halal.

Produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha wajib berasal dari bahan halal, diproses dengan cara yang sesuai dengan syariat islam, menggunakan peralatan, fasilitas produksi, sistem pengemasan, penyimpanan dan distribusi yang tidak terkontaminasi dengan bahan yang tidak halal. Selama persiapan, pemrosesan, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutannya produk harus terjamin dan dipisahkan secara fisik dari produk atau materi lain yang tidak halal sesuai dengan syariat islam. Selain itu pelaku usaha harus menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi.

Produk yang dihasilkan harus menggunakan bahan pengemas yang terbuat dari bahan yang halal dan tidak mengandung bahan yang tidak halal. Produk yang dikemas ulang dapat diajukan sertifikasi halal jika produk awalnya memiliki sertifikat halal atau merupakan positif list. Desain kemasan, tanda, symbol, logo, nama dan gambar yang digunakan tidak menyesatkan atau melanggar prinsip syariat islam.

Pencantuman logo halal pada kemasan harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundangan terkait label halal, label halal yang dicantumkan memuat logo dan nomor sertifikat halal yang sesuai dengan dokumen sertifikat halal produk tersebut.

Identifikasi produk harus ditetapkan oleh pelaku usaha agar memudahkan pada saat dilakukan ketelusuran produk. Salah satu contoh identifikasi produk antara lain tanggal masuk, lokasi penyimpanan, barcode, tanggal produksi, dll. Pelaku usaha juga harus memiliki prosedur yang terdokumentasi untuk menjamin ketelusuran kehalalan produk yang disertifikasi.

5. Pemantauan dan evaluasi

Pelaku usaha harus melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk pemantauan penerapan SJPH, selain itu harus melakukan kaji ulang manajemen juga untuk mengevaluasi penerapan SJPH. Prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen harus dimiliki sebelum oleh pelaku usaha sebelum melakukan proses audit dan kaji ulang manajemen. Setelah pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen, bukti pelaksanaannya harus dipelihara secara baik dan benar.

Laporan dari audit internal dan kaji ulang manajemen harus dilaporkan sesuai dengan ketentuan dari BPJPH.

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) merupakan suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal. Adanya SJPH bertujuan untuk menjaga kesinambungan Proses Produk Halal yang dilakukan oleh pelaku usaha sehingga kehalalan produk yang dihasilkan tetap terjamin. SJPH memiliki kriteria dalam penerapannya yaitu komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk dan pemantauan dan evaluasi. Kelima kriteria tersebut harus diterapkan oleh Pelaku Usaha dan di dokumentasikan secara tertulis agar proses produk halal berjalan sesuai dengan yang dipersyaratkan.

Daftar Pustaka

Hamidatun Hamidatun, Shanti Pujilestari, (2022). PENDAMPINGAN PENERAPAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL DI UMKM SAYAP AYAM KRISPI KOTA BEKASI. *Jurnal Abdi Masyarakat (JAMSI) Vol 2, No 2 Maret 2022 Hal 609 – 616.* <https://jamsi.jurnal-id.com>

- Indonesia, P.R. (2014). *Undang-Undang No 33 tahun 2014*
- Indonesia, P.R. (2021). *Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal*
- May Lim Charity, (2017). JAMINAN PRODUK HALAL DI INDONESIA (HALAL PRODUCTS GUARANTEE IN INDONESIA). *Jurnal Legislasi Indonesia Vol 14 No 01 – Maret 2017: 99 – 108*
- Moh. Kusnadi, (2019). PROBLEMATIKA PENERAPAN UNDANG-UNDANG JAMINAN PRODUK HALAL DI INDONESIA. *Jurnal Keislaman dan Ilmu Pendidikan Vol 1, No 2, Juli 2019 116-132. <https://ejournal.stitpn.ac.id/index.php/islamika>*
- Tri Hidayati S.HI., M.H., Erry Fitrya Primadhany, S.HI., M.H., (2020). SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL SERTIFIKASI HALAL DAN PERAN PEMERINTAH DAERAH DALAM MELINDUNGI UMKM DI KALIMANTAN TENGAH. *LP2M IAIN Palangka Raya Press 2020.*

BAB 6

PENGETAHUAN BAHAN

Baterun Kunsah
Universitas Muhammadiyah Surabaya
Kunsah11@um-surabaya.ac.id

Halal memiliki arti disahkan, dibolehkan dan diizinkan. Makanan atau minuman yang halal artinya adalah makanan yang sah (boleh) dikonsumsi, halal zatnya dan halal cara memperolehnya. Sedangkan haram artinya larangan (dilarang oleh agama). Jadi makanan dan minuman haram artinya dilarang oleh agama untuk dikonsumsi manusia (Zulaekah and Kusumawati 2005). Menurut keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001, pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk konsumsi umat Islam dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam. Anjuran untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan tidak mengkonsumsi makanan yang haram secara jelas tertulis dalam al qur'an dan hadist. Oleh sebab itu kehalalan suatu produk pangan merupakan faktor kritis untuk diperhatikan. Bahkan agama atau kepercayaan menjadi faktor paling penting dalam pemilihan makanan oleh konsumen muslim selain ketersediaan, budaya, nutrisi dan keterbatasan dietetik (Suradi et al. 2015).

Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduknya beragama islam. Indonesia merupakan market muslim terbesar dalam konsumsi pangan yaitu sekitar \$197 US Dollar. Kondisi ini cukup mengkhawatirkan karena market size produk halal lebih

didominasi oleh produk makanan dan minuman olahan, setelah itu baru produk farmasi, kosmetik dan bahan perawatan diri (Septiani and Ridlwan 2020). Produk makanan dan minuman di Indonesia cukup banyak di ekspor dari negara-negara yang mayoritas penduduknya bukan beragama islam. Halal memang sudah menjadi salah satu syarat produk agar dapat menembus pasar global, termasuk di Indonesia. Undang-undang Republik Indonesia No. 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal telah mempersyaratkan di pasal 4 tentang kewajiban sertifikasi halal untuk semua produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia. Sertifikasi halal biasanya akan diperoleh jika sudah dilakukan audit.(Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia 2014)

Dasar penetapan kehalalan menurut fatma MUI meliputi bahan, proses produksi dan Sistem jaminan halal. Kriteria bahan antara lain adalah bahan tidak boleh berasal dari bahan haram/najis (babi dan produk turunannya, seluruh bagian dari anggota tubuh manusia, khamr, hasil samping kmar yang diperoleh dari pemisahan secara fisik, darah, bangkai /hewan yang disembelih tidak sesuai dengan hukum Islam, hewan lain yang diharamkan), bahan yang merupakan produk microbial harus memenuhi persyaratan, persyaratan alcohol/etanol dan hasil sampingnya, bahan untuk peoduk luar, bahan kritis harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang cukup, mekanisme untuk menjamin keberlakuan dokumen pendukung bahan (LPPOM MUI 2014).

Pengelompokan bahan dapat dikategorikan berdasarkan pada:

Asal Bahan

1. Hewani, Halal dan Suci jika berasal dari: Hewan Halal yang disembelih sesuai syariat Islam, Bukan darah, Tidak bercampur dengan bahan haram atau najis
2. Nabati, BAHAN yang berasal dari tumbuh-tumbuhan pada dasarnya Halal, namun jika diproses dengan menggunakan bahan aditif dan atau bahan penolong yang tidak halal maka menjadi tidak halal.
3. Microbial, berdasarkan pada
 - a. Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 1 tahun 2010:
 - 1) Sumber komponen media yang digunakan untuk pembiakan mikroba, mulai dari penyegaran kultur dan perbanyakkan inokulum hingga media fermentasi adalah titik kritis kehalalan.
 - 2) Sumber bahan penolong, seperti antifoam, bahan pemanen spora, pemecah sel, karbon aktif, resin penukar ion adalah titik kritis kehalalan.
 - 3) Bahan tambahan dalam produk akhir, seperti pelapis, pengisi, pengatur pH, adalah titik kritis kehalalan.
 - 4) Produk mikrobial dimana produk akhir diperoleh tanpa pemisahan dari media pertumbuhannya, maka media pertumbuhan mikroba harus bahan halal.
 - 5) Produk mikrobial dimana produk akhir diperoleh dengan pemisahan dari media pertumbuhannya namun pada proses selanjutnya tidak ada pencucian syar'i maka media pertumbuhan harus bahan halal.
 - 6) Produk mikrobial dimana produk akhir diperoleh dengan pemisahan dari media pertumbuhannya dan dalam tahapan selanjutnya ada proses pencucian

syar'i, maka media boleh berasal dari bahan najis/haram selain babi (dengan kata lain, pemakaian bahan yang berasal dari babi dalam media fermentasi tidak diperkenankan meskipun produk akhir dipisahkan dari media dan ada tahap pencucian syar'i di tahap berikutnya).

- 7) Ada dua cara pembersihan produk syar'i (1) Menuangkan / mengalirkan air ke dalam produk. Hal ini bisa dilakukan dengan melewati produk pada air mengalir pada tahap pemurnian produk, atau dengan menyemprotkan air pada produk di dalam drum pengering sebelum tahap pengeringan. (2) Merendam produk dalam air dengan volume diatas 270 liter, atau dengan menambahkan air ke dalam produk hingga air mencapai 270 liter. Contoh: penambahan air dimana media fermentasi dilarutkan, sebanyak lebih dari 270 liter, atau menambahkan air dan karbon aktif dengan total volume lebih dari 270 liter ke dalam produk pada tahap pemurnian produk.
 - 8) Proses pembersihan dilakukan sampai sifat najis (bau dan warna) menghilang, dan langkah verifikasi diperlukan.
- b. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 35 Tahun 2013:
- 1) Produk rekayasa genetika menyebutkan bahwa rekayasa genetika hukumnya mubah selama hewan hasil rekayasa genetika adalah hewan yang halal dan materi genetik yang dighunakan bukan berasal dari yang diharamkan (Jaswir irwandi, rahayu elvina A, yuliana nancy dewi 2020).

4. lain-lain (mineral, sintetik, campuran)

Bahan lain atau kelompok bahan lain yang sering menjadi titik kritis yaitu: aspartam (terbuat dari asam amino fenilalanin dan asam aspartat. Pewarna alami, flavor seasoning, bahan pelapis vitamin, bahan pengemulsi dan penstabil, anti busa, bahan gunaan dan lain-lain.

Kategori Bahan

1. Bahan tidak kritis /positif list

Halal Positive List of Materials terdiri dari bahan-bahan yang tidak kritis (*non-critical materials*) dari aspek kehalalan yang umumnya digunakan pada industri pengolahan. Daftar bahan ini dibuat berdasarkan kajian LPPOM MUI merujuk pada literature, kelimpahan di alam, dan pertimbangan skala komersial penyiapannya. Perusahaan yang menggunakan bahan-bahan yang terdapat dalam *Halal Positive List of Materials* memperoleh kemudahan dalam hal berikut:

- a. Pada proses seleksi bahan baru, bahan yang termasuk dalam *Halal Positive List of Materials* sudah mendapatkan persetujuan penggunaan bahan dari LPPOM MUI secara otomatis sebelum digunakan.
- b. Pada proses penerimaan bahan datang, bahan yang termasuk dalam Halal Positive List of Materials tidak perlu dilakukan pemeriksaan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara asal.
- c. Pada proses registrasi produk, bahan yang termasuk dalam *Halal Positive List of Materials* tidak memerlukan dokumen pendukung. Jika bahan tersebut menggunakan nama

dagang yang tidak sama dengan nama bahan, maka dokumen spesifikasi bahan tetap diperlukan.

Saat proses audit, auditor masih akan memeriksa dokumen pendukung bahan jika diperlukan. Di dalam Halal Positive List of Materials ini terdapat keterangan mengenai bahan yang dilarang digunakan untuk pangan atau kosmetik menurut regulasi yang berlaku di Indonesia PERKA BPOM No. 07/2018 dan PERKA BPOM No. 18/2015 (LPPOM MUI 2020).

2. Bahan kritis

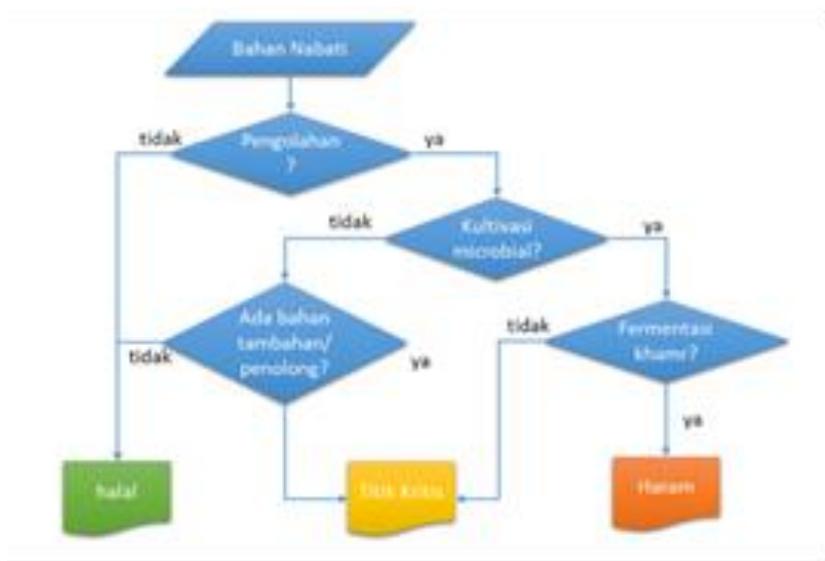
Yang dimaksud titik kritis kehalalan yaitu sebuah proses persertifikatan produk, baik makanan, minuman, obat, dan kosmetik tidak diperbolehkan untuk dilanjutkan karena jelas-jelas terdapat sistem haram didalamnya serta berbahaya bagi konsumen umat Islam atau bisa juga diartikan Suatu tahapan produksi dimana ada kemungkinan suatu produk menjadi haram dan najis (Mashudi, 2015,). Pangan halal merupakan pangan yang tidak mengandung unsur ataupun bahan haram yang dilarang untuk dikonsumsi umat Islam serta pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam. Dalam Al-Quran sudah dijelaskan untuk tidak mengkonsumsi makanan haram, karena itu kehalalan dari produk pangan merupakan faktor kritis untuk diperhatikan (Yoni, Taufik, Hermawan, 2018). Proses untuk menentukan titik kritis ini mengacu pada pedoman halal yang telah dibuat, yang mencakup bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi, serta tahapan-tahapan proses yang mungkin berpengaruh terhadap keharaman produk. Untuk menentukan titik-titik kendali kritis harus dibuat dan diverifikasi bagan alir bahan, yang selanjutnya diikuti dengan analisis terhadap-tahapan

yang berpeluang untuk terkena kontaminasi bahan yang menyebabkan haram (Mashudi, 2015,)

a. titik kritis pada bahan nabati

Bahan nabati pada dasarnya halal, akan tetapi jika proses menggunakan bahan tambahan dan penolong yang tidak halal maka barang tersebut menjadi tidak halal. Oleh karena itu perlu diketahui alur proses produksi beserta bahan tambahan dan penolong yang digunakan dalam memproses suatu bahan nabati. Beberapa contoh bahan nabati yang mungkin menjadi titik kritis antara lain: a) Tepung terigu dapat diperkaya dengan berbagai vitamin antara lain B1, B2, asam folat kemudian; b) Oleoresin (cabe, rempah-rempah, dan lain-lain dapat menggunakan emulsifier (contoh polisorbat atau tween dan gliceril monooleat yang mungkin berasal dari hewan), supaya larut dalam air; c) Lesitin kedelai mungkin menggunakan enzim fosfolipase dalam proses pembuatannya untuk memperbaiki sifat fungsionalnya. Hydrolyzed Vegetable Protein atau HVP perlu diperhatikan jika proses hidrolisisnya menggunakan enzim. Untuk mengidentifikasi titik kritis atau non titik kritis bahan nabati dilakukan beberapa tahapan pertanyaan yang harus dijawab secara jujur dan terbuka oleh produsen. Jika ternyata mengandung titik kritis, bahan dikaji lanjut pada prosedur penetapan status bahan. Namun perlu dipahami bahwa bahan nabati yang diperiksa dalam penetapan titik kritis Ini adalah bahan nabati yang status awalnya halal bukan bahan nabati yang sudah mendapatkan status keharaman terlebih dahulu seperti ganja, kokain, opium, dan lain-lain

(Mashudi, 2015). Titik Kritis Makanan yang Berasal dari Tumbuhan Apabila bahannya berasal dari tumbuh-tumbuhan, maka harus diperiksa lebih lanjut apakah bahan tersebut membahayakan manusia atau tidak. Apabila membahayakan berarti diragukan. Selanjutnya, ditelusuri apakah bahan tersebut terkontaminasi oleh najis atau tidak. Apabila tidak terkontaminasi berarti bahan tersebut suci dan boleh digunakan dalam proses produksi. Sebaliknya, apabila terkontaminasi maka menjadi diragukan dan disarankan untuk diganti dengan bahan lain yang dipastikan kesuciannya. (Sopa, 2013)



Gambar 1 titik kritis pada bahan nabati (Solichah 2022)

Contoh titik kritis bahan nabati dan persyaratan dokumen ditunjukkan pada tabel 1 sebagai berikut

Tabel 1 Titik kritis bahan nabati dan persyaratan dokumen

Bahan	Titik Kritis	Persyaratan Dokumen Bahan
Buah Segar	Kadang disemprot pelapis: Gelatin, Lilin, Wax	Sumber bahan pelapis
Buah/sayuran Kering	Bahan aditif: bahan pengisi (laktosa, maltodextrin), bahan pelapis (minyak)	Sumber bahan aditif
Tepung Terigu	Bahan aditif: Vitamin B1-B2-Asam Folat, Bread improver	Sumber bahan aditif
Oleoresin	<ul style="list-style-type: none"> • Untuk yang Larut Air (WS) ditambah emulsifier • Bahan pelarut 	<ul style="list-style-type: none"> • Sumber Emulsifier (contoh : Polysorbat/ Tween & Glyceril monooleat) • Sumber bahan penolong
Emulsifier Nabati (Soya lecithin)	Kadang ditambah enzim phospholipase	Sumber Enzim
Hydrolyzed Vegetable Protein (HVP)	Penghidrolisa: Asam atau Enzim	Sumber Enzim
Minyak Nabati (Vegetable Oil)	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan aditif, contoh vitamin, lemak hewani (“Vegetable Oil” di LN dapat mengandung minyak hewani s.d 10 %) • Bahan penolong, contoh arang aktif untuk <i>bleaching</i> 	Sumber bahan aditif dan bahan penolong
Shortening, margarin	Bahan aditif: lemak hewani, pengemulsi (mono/digliserida), flavor, vitamin, dll	Sumber bahan aditif
Gula	Bahan penolong pada proses pemurnian (<i>refining</i>) contoh Arang Aktif dan Resin	Sumber bahan penolong
Pewarna (bixin, klorofil, dll)	Bahan aditif: enkapsulasi (bisa gelatin), bahan pengemulsi (turunan lemak), pelarut	Sumber bahan aditif
Manisan buah, jam, jelly	Bahan aditif: gula, pewarna, flavor, asam sitrat dll	Sumber bahan aditif

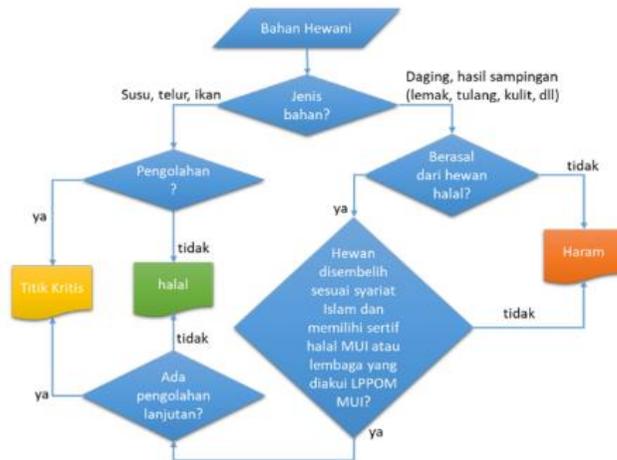
b. Titik Kritis pada bahan hewani

Bahan turunan hewan 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. Pada tahapan tertentu titik kritis menyentuh proses penyembelihan hewan, apakah disembelihkannya wajar sesuai dengan syariat Islam atau justru bangkai (Mashudi, 2015)

Titik Kritis Makanan yang Berasal dari Hewan Apabila bahan tersebut berasal dari hewan, maka penelusuran titik kritis kehalalannya dilakukan melalui tahapan-tahapan berikut. Pertama, menelusuri asal-usul hewan.

Apabila berasal dari hewan yang haram, bahan tersebut menjadi haram. Apabila berasal dari hewan yang halal, maka titik kritis kehalalannya terletak pada tata cara penyembelihannya. Kedua, penanganan daging dan tulang setelah proses penyembelihan apakah dilakukan secara terpisah dari hewan yang tidak halal atau justru tercampur dengannya. Ketiga, penanganan pasca penyembelihan apakah daging dan tulang tersebut terkontaminasi oleh najis seperti oleh kotoran hewan atau darah (Sopa, 2013).

Terdapat tiga titik kritis kehalalan bahan yang berasal dari hewan. Dimana kegiatan auditnya harus dilakukan dengan lebih cermat dan teliti lagi. Oleh karena itu, auditor yang memeriksanya tidak cukup hanya berasal dari LPPOM MUI, tetapi disertai juga oleh ulama dari Komisi Fatwa. Verifikasinya dilapangan dilakukan dengan cara melihat langsung proses penyembelihan berikut penanganan pasca sembelihan dirumah potong hewan (RPH). Titik kritis kehalalan bahan yang berasal dari hewan kelihatannya sederhana. Akan tetapi, dalam prakteknya dilapangan tidak sesederhana itu. Salah satu penyebabnya adalah masalah gelatin yang diharamkan oleh MUI karena tidak termasuk istihalah. Gelatin digunakan hampir dalam semua produksi baik produksi pangan, obat-obatan, maupun kosmetika. Akibatnya titik kritis kehalalan bahan yang berasal dari hewan menjadi kompleks karena keharaman gelatin tersebut (Sopa, 2013)



Gambar 2. Titik Kritis pada bahan Hewani

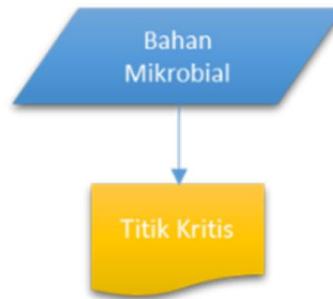
Contoh titik kritis bahan hewani dan persyaratan dokumen ditunjukkan pada tabel 2 sebagai berikut

Bahan	Contoh	Titik kritis	Persyaratan dokumen
Bahan dari hewan sembelihan (sapi, kambing, dll)	Daging dan hasil samping (lemak, tulang, kulit dll)	Proses penyembelihan hewan dan proses pengolahan lanjutan	Sertifikat halal
Gelatin/Kolagen		-Sumber tulang/kulit -Bahan penolong proses (contoh: ion exchange resin untuk pemurnian, enzim untuk hidrolisis kolagen)	Sertifikat halal
Bulu/rambut/tanduk hewan	Lanolin, keratin, kuas asam amino, (systeine, leusin, valin, fenilalanin), ekstrak tanduk rusa.	-Sumber bulu/rambuk/tanduk hewan diambil saat hewan hidup/mati -bahan aditif, (anti kempal, dll) -Bahan penolong proses	-Jika diambil dari hewan saat hidup, perlu pernyataan dari produsen -Jika diambil dari hewan mati, dibutuhkan sertifikat halal.
Garam/ester asam lemak hewani	-Magnesium stearate, Sorbitan monolaurate	-Sumber asam lemak -Bahan aditif (ani kempal, antioksidan, dll)	Sertifikat halal

Bahan turunan susu (dairy)	Susu bubuk, keju, laktosa, whey	<ul style="list-style-type: none"> Susu segar : positif list Susu bubuk : aditif Keju : penggumpal (asam/enzim) Laktosa dan whey : hasil samping pembuatan keju 	<ul style="list-style-type: none"> Susu bubuk: sumber aditif Keju: sumber penggumpal Laktosa dan whey: sumber liquid whey → Sertifikat halal
Telur	Telur segar, tepung telur	<ul style="list-style-type: none"> Telur segar: positif list Tepung telur: ragi atau enzim glukosa oksidase untuk mencegah <i>browning</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Telur segar: tidak perlu dokumen Tepung telur: sumber ragi atau enzim
Produk olahan hewan air	Fish powder, shrimp powder, nugget ikan	<ul style="list-style-type: none"> Hewan air segar: positif list Hewan air olahan: aditif (contoh MSG, seasoning, gelatin) 	Sumber aditif

c. Titik kritis dari bahan mikrobial

Mikroba yang tumbuh dan berasal dari media pertumbuhan yang suci dan halal adalah halal. Dan mikroba yang tumbuh dan berasal dari media pertumbuhan yang najis dan haram adalah haram. Produk mikrobial yang langsung dikonsumsi yang menggunakan bahan-bahan yang haram dan najis dalam media pertumbuhannya baik pada skala penyegeran, skala pilot plant, dan tahap produksi hukumnya haram. Sedangkan produk mikrobial yang digunakan untuk membantu proses produksi produk lain yang langsung dikonsumsi dan menggunakan bahan-bahan haram dan najis dalam media pertumbuhannya hukumnya haram. Produk konsumsi yang menggunakan produk mikrobial harus ditelusuri kehalalannya sampai pada proses penyebaran mikroba. Status produk mikrobial dapat menjadi haram jika termasuk dalam kategori: a) Produk mikrobial yang jelas haram yaitu produk minuman beralkohol (khamr) beserta produk samping dan turunannya; b) Kemudian produk mikrobial yang menggunakan media dari bahan yang haram pada media agar propagasi dan produksi; c) Produk mikrobial yang dalam proses pembuatannya melibatkan enzim dari bahan yang haram; d) Produk mikrobial yang dalam proses pembuatannya menggunakan bahan penolong yang haram; e) Produk rekombinan yang menggunakan gen yang berasal dari bahan yang haram. Semua produk mikrobial merupakan titik kritis dan titik kritis terletak pada media baik media penyebaran hingga media produksi bisa nabati atau hewani (Mashudi, 2015)



Gambar 3 Titik Kritis dari bahan mikrobia

Contoh titik kritis bahan mikrobia dan persyaratan dokumen ditunjukkan pada tabel 3 sebagai berikut

Tabel 3 titik kritis bahan mikrobia dan persyaratan dokumen

	Produk Mikrobia	Persyaratan Media Pertumbuhan	Kecukupan Dokumen Minimum
1	Diperoleh tanpa pemisahan dari media pertumbuhannya.	Harus bahan halal	- komposisi lengkap dan sumber media pertumbuhan* serta bahan lain, - jika mengandung bahan hewani maka perlu Sertifikat halal
2	Diperoleh dengan pemisahan dari media pertumbuhannya namun dalam tahapan proses selanjutnya tidak ada proses pencucian syar'i	Harus bahan halal	
3	Diperoleh dengan pemisahan dari media pertumbuhannya dan dalam tahapan proses selanjutnya ada proses pencucian syar'i	Boleh berasal dari bahan najis/haram selain babi, contoh blood agar	komposisi lengkap dan sumber media pertumbuhan* serta bahan lain, Informasi pencucian/purifikasi produk jika mengandung bahan haram/najis selain babi dibolehkan

(*) Media pertumbuhan mencakup media penyegaran, pengembangan inokulum, media produksi dan bahan penolong dalam media

d. titik kritis pada bahan lain-lain / bahan guna

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, barang guna merupakan salah satu produk yang wajib disertifikasi halal (Kementerian Agama R.I. 2014). Yang dimaksud dengan barang guna adalah suatu produk atau benda yang dipakai dan atau dimanfaatkan masyarakat yang dibuat menggunakan bahan yang berasal dari hewan, seperti tas, dompet, ikat pinggang, tali jam, jok furniture, jok mobil, dan lain-lain yang terbuat dari kulit hewan. Kuas dan sikat

gigi dan jenis sikat lainnya yang terbuat dari bulu hewan; lem, tasbih, kancing baju, aksesoris lainnya, dan peralatan makan yang terbuat dari tulang hewan; plastik biodegradable yang dalam pembuatannya menggunakan gliserol yang merupakan hasil hidrolisis lemak atau minyak menggunakan enzim yang berasal dari hewan. Enzim tersebut diisolasi dari kelenjar endokrin hewan yaitu kelenjar pancreas . Enzim-enzim yang lain yang berasal dari hewan seperti tripsin dan protease lainnya dapat digunakan sebagai bahan penolong proses pembuatan barang gunaannya seperti kertas. bagian dari tubuh hewan yang digunakan dalam pembuatan barang-barang gunaannya itu adalah: kulit, bulu, tulang, lemak dan atau minyak serta enzim (Jaswir irwandi, rahayu elvina A, yuliana nancy dewi 2020)



Gambar 4 Titik kritis pada bahan lain-lain

Titik kritis enzim meliputi:

- 1) sumber: tanaman, hewani, microbial

- 2) enzim microbial: komposisi media fermentasi dan peralatan yang digunakan
- 3) bahan tambahan yang digunakan untuk menstabilkan cairan enzim

Titik kritis pada vitamin ditunjukkan pada tabel 4 sebagai berikut

Tabel 4 titik kritis vitamin

Tanaman	Hewan	Mikrobial	Sintetik Kimia
<ul style="list-style-type: none"> - Bahan Penolong? - Bahan tambahan? <p>Contoh :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karbon Aktif (untuk proses refining) • Stabilizer agent: Gelatin (Vit. C, E, β-carotene) • Coating (gelatin) 	<pre> graph TD A[Hewan] --> B[Hewan Haram] A --> C[Hewan Halal] B --> D[HARAM] C --> E[Penyembelihan nya?] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> • Kehalalan media (mulai dari refreshing sampai ke media produksi)? • Bahan Penolong? • Pemurnian Produk? 	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan Penolong? - Bahan Tambahan? <p>Contoh :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karbon Aktif (untuk proses refining) • Stabilizer agent : Gelatin (Vit. C, E, β-carotene)

Titik kritis pada bahan gunaan ditunjukkan pada tabel 5 sebagai berikut

Tabel 5 titik kritis pada bahan gunaam

No	Jenis Barang Gunaan	Sumber bahan-bahan untuk pembuatan barang gunaam	Status Kehalalan
1	Tas, Dompot, Ikat pinggang, Sepatu, Jaket, Tali jam, Jok furniture, Jok mobil, sampul buku, pembungkus handphone, Pembungkus stir mobil, barang kerajinan dari kulit dan lain-lain	Kulit hewan yang banyak dimanfaatkan untuk membuat barang-barang gunaam ini bersumber dari, kulit sapi, babi, kerbau dan kulit hewan lainnya yang telah disamak	<p>1. Kulit hewan ma'kul al-lahm (dagingnya boleh dimakan) yang disembelih secara syar'i adalah suci.</p> <p>2. Memanfaatkan kulit hewan sebagaimana yang disebut di atas untuk pangan dan baranggunaam hukumnya mubah (boleh)</p> <p>3. Kulit bangkai hewan yang ma'kul al-lahm (dagingnya boleh dimakan) maupun yang ghairma'kul al-lahm (dagingnya tidak boleh dimakan) adalah najis, tetapi dapat menjadi suci setelah disamak, kecuali anjing, babi dan yang terlahir dari kedua atau salah satunya</p> <p>4. Kulit hewan dari anjing, babi, dan yang terlahir dari kedua tau salah satunya hukumnya tetap najis dan haram dimanfaatkan, baik untuk pangan maupun baranggunaam. (LPPOM MUI, 2014)</p>
2	Kuas untuk pembuatan makanan	Bahan baku untuk pembuatan kuas yang berhubungan dengan pembuatan makanan bisa bersumber dari bagian tumbuhan seperti ijuk dan akar tanaman, produk sintetik kimia seperti nylon abrasif (nylon silicon); dan dari bulu hewan, seperti bulu kambing, babi, domba, dan kuda	Bulu, rambut dan tanduk dari hewan halal (<i>ma'kul al-lahm</i>) yang disembelih secara syar'i, hukumnya suci untuk kepentingan pangan, obat-obatan dan kosmetik. (LPPOM MUI, 2014)

Jenis Bahan

1. bahan baku (*raw material*), Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan produk di mana bahan sepenuhnya terlihat dalam produk jadi (atau merupakan bagian terbesar dari bentuk barang) contoh bahan baku yang berasal dari nabati dan hewani
2. bahan tambahan (*additive*), bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam jumlah kecil dengan tujuan untuk memperbaiki penampilan, cita rasa, tekstur, dan memperpanjang daya simpan serta dapat meningkatkan nilai gizi contohnya seperti protein, mineral dan vitamin
3. bahan penolong (*processing aid*), bahan penolong adalah bahan bahan yang diperlukan untuk proses produksi, tetapi hanya dimanfaatkan untuk meningkatkan efisiensi saja,

- contohnya adalah pelarut, katalis, refining/bleaching agent, enzim, , kuas untuk mengoles kue
4. Kemasan, kemasan yang kontak langsung dengan bahan dan produk. Berbagai jenis material kemasan sintetik untuk bahan pangan yang beredar di masyarakat, misalnya kertas, kaca, kaleng dan plastic yang telah memiliki sertifikat halal
 5. Bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi, contohnya adalah air untuk mencuci fasilitas produksi harus dipastikan sumbernya apakah dari sumur, PDAM, AMK yang berlabel halal
 6. Media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk (Jaswir irwandi, rahayu elvina A, yuliana nancy dewi 2020)

Kriteria bahan sesuai dengan LPPOM MUI 2014 antara lain adalah bahan tidak boleh berasal dari bahan haram/najis (babi dan produk turunannya, seluruh bagian dari anggota tubuh manusia, khamr, hasil samping kmar yang diperoleh dari pemisahan secara fisik, darah, bangkai /hewan yang disembelih tidak sesuai dengan hukum Islam, hewan lain yang diharamkan), bahan yang merupakan produk microbial harus memenuhi persyaratan, persyaratan alcohol/etanol dan hasil sampingnya, bahan untuk peoduk luar, bahan kritis harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang cukup, mekanisme untuk menjamin keberlakuan dokumen pendukung bahan. Berdasarkan asal bahan dikelompokkan menjadi bahan yang berasal dari bahan nabati, hewani, microbial dan lain-lain. Berdasarkan kategori bahan dikelompokkan menjadi bahan tidak kritis dan bahan kritis. Berdasarkan jenisnya bahan dikelompokkan menjadi bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, kemasan, Bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi, Media

untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk

Daftar Pustaka

- Jaswir irwandi, rahayu elvina A, yuliana nancy dewi, roswiem anna priangani. 2020. *BUKU REFERENSI BAHAN YG MEMILIKI TITIK KTITIS HALAL*. Vol. 1.
- LPPOM MUI. 2014. *Kompilasi Fatwa MUI Tentang Pangan, Obat-Obatan, Dan Kosmetika*. Vol. 1.
- LPPOM MUI. 2020. "DAFTAR BAHAN TIDAK KRITIS." (August):1–156.
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. 2014. "UU No.33 Tahun 2014 (2014)." *UU No.33 Tahun 2014* (1).
- Septiani, Devi, and Ahmad Ajib Ridlwan. 2020. "The Effects of Halal Certification and Halal Awareness on Purchase Intention of Halal Food Products in Indonesia." *Indonesian Journal of Halal Research* 2(2):55–60. doi: 10.15575/ijhar.v2i2.6657.
- Solichah, Adhatas Solichah. 2022. "Merintis Kafetaria Halal Di Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Penelusuran Bahan Pangan Halal." *Sewagati* 6(5). doi: 10.12962/j26139960.v6i5.274.
- Suradi, Nur Riza Mohd, Nur Atiqah Alias, Zalina Mohd Ali, and Norkisme Zainal Abidin. 2015. "Journal of Quality Measurement and Analysis Jurnal Pengukuran Kualiti Dan Analisis." *Journal of Quality Measurement and Analysis* 11(1):75–88.
- Zulaekah, Siti, and Yuli Kusumawati. 2005. "Halal Dan Haram Makanan Dalam Islam [Halal and Haram Food in Islam]." *Suhuf* XVII:25–35.

BAB 7

PROSES PRODUK HALAL

Muhammad Anas, Ridho Akbar
Universitas Muhammadiyah Surabaya
muhammadanas@um-surabaya.ac.id,

Propinsi Jawa Timur mempunyai 4.569.822 usaha mikro kecil (UMK), Kota Surabaya 361.079 UMK, Kabupaten Gresik 129.438 UMK, Kabupaten Bangkalan 105.889 UMK, Kabupaten Sidoarjo 200.254 UMK, Kabupaten Mojokerto 122.572 UMK, Kota Mojokerto 16.501 UMK, dan Kabupaten Lamongan 129.372 UMK. Sehingga di wilayah Gerbangkertasusila terdapat 1.065.105 UMK. Jumlah UMK di wilayah Gerbangkertasusila tersebut setara dengan target capaian BPJPH Kemenag RI untuk sertifikasi halal UMK di tahun 2023 (Anas, Nuraini, et al., 2023).

Survey online yang melibatkan 48 grup whatsapp dengan 3.240 anggota. Responden yang berpartisipasi sebanyak 104. Empat dari 48 (8,3%) grup whatsapp merupakan grup whatsapp pengusaha, dengan anggota 225. Seluruh responden paham dengan konsep halal, tetapi yang tidak paham dengan istilah syubhat sebanyak 21,2% (Anas, Saputro, et al., 2023).

Produk yang halal berasal dari bahan yang jelas halal, diproduksi dengan peralatan dan fasilitas yang halal atau bebas Najis, serta didistribusikan dan disajikan secara halal pula (Suzery, 2019). Proses produksi produk halal tersebut sesuai dengan Sistem Jaminan Produk Halal (Khanifa et al., 2022).

Materi yang disajikan meliputi alur proses produksi halal (PPH), potensi kontaminasi PPH, aktifitas kritis PPH, persyaratan produk halal, dan penelusuran produk dan pengendalian produk tidak memenuhi kriteria halal. Dengan kompetensi sebagai berikut: a) memahami aspek-aspek PPH, aktifitas kritis, mampu mengidentifikasi potensi kontaminasi, dan mengendalikannya, b) mampu melakukan penelusuran produk dan mengendalikan produk yang tidak memenuhi kriteria, dan c) mampu memahami persyaratan produk halal dan menerapkannya dalam pendampingan PPH.

Dasar Aturan

Peraturan perundangan yang digunakan sebagai dasar dalam penerapan system jaminan produk halal, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Dalam PP 39/2021, mendefinisikan Jaminan Produk Halal (JPH) adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal.
2. Undang-Undang No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
3. PMA No 20 Tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil

Produk yang Wajib Bersertifikat Halal

“Merujuk pada Pasal 1 angka 1 jo Pasal 4 UU no 33/2014, produk yang diwajibkan berseertifikat halal adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetic, serta barrang

gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat” (Kemhan, 2013).

Produk Halal

Produk Halal adalah produk yang diproduksi dari bahan yang halal di fasilitas yang tidak terkontaminasi bahan haram/ najis.” Dalam PP No 39/2021, Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.”



Gambar 1. Alur Proses Produk Halal

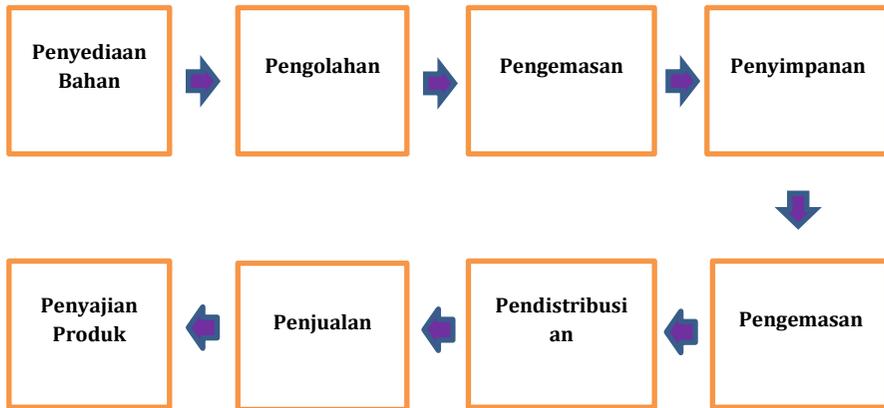
Proses Produk Halal (PPH)

“Proses Produk Halal (PPH) adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dijaga kebersihan dan higienesitasnya, bebas dari Najis, dan bebas dari bahan tidak halal” (Peraturan Pemerintah, 2021).

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

Pembahasan Proses Produk Halal terdiri dari: 1) Lokasi tempat dan

alat, 2) Peralatan dan Perangkat PPH, dan 3) Prosedur PPH.



Gambar 2. Alur Proses Produk Halal

1. Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah suatu system yang terintegrasi disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumberdaya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan PPH (Pasal 65 PP No 39/2021 Bab Penjelasan) (Kementerian Agama, 2021b; Peraturan Pemerintah, 2021).

Kenapa Harus ada SJPH

Pelaksanaan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) merupakan amanat dari:

- a. UU NO 33 Tahun 2014
 - 1) Pasal 6 Menetapkan norma, standar, prosedur, kriteria Jaminan Produk Halal
 - 2) Pasal 23 Pelaku usaha berhak memperoleh informasi, edukasi dan sosialisasi Sistem JPH
- b. PP NO 31 Tahun 2019

- 1) Pasal 4 butir 3 huruf b Menetapkan norma, standar, prosedur, kriteria Jaminan Produk Halal
- c. PMA NO 26 Tahun 2019
- 1) Pasal 3 huruf b Menetapkan norma, standar, prosedur dan kriteria JPH
 - 2) Pasal 91 ayat (2) Permohonan sertifikasi halal dari pelaku usaha harus dilengkapi:
 - a) data pelaku usaha
 - b) nama dan jenis produk
 - c) daftar produk dan bahan yang digunakan
 - d) proses pengolahan produk
 - e) Sistem jaminan Produk Halal
- d. UU NO 39 Tahun 2021
- 1) Pasal 48 huruf a Pelaku Usaha berhak memperoleh informasi, edukasi, dan sosialisasi mengenai sistem JPH
 - 2) Pasal 52 huruf b Dalam hal melaksanakan tugas sebagaimana dimaksud dalam Pasal 51, Penyelia Halal bertanggung jawab: Menerapkan sistem JPH
 - 3) Pasal 65 Untuk menjaga kesinambungan PPH, Pelaku Usaha wajib menerapkan sistem JPH.

Pemangku Kepentingan Sistem Jaminan Produk Halal

Sistem jaminan produk halal ditujukan kepada para pemangku kepentingan dalam mewujudkan produk yang halal. Diantara pemangku kepentingan terhadap produk halal adalah:

1. Komisi Fatwa MUI dalam penetapan fatwa
2. Perusahaan yang akan Menyusun dan menerapkan SJPH
3. Auditor/LPH yang akan melakukan audit terhadap pelaku usaha
4. Lembaga Sertifikasi Halal untuk melakukan proses sertifikasi
5. Lembaga Pelatihan untuk melakukan kegiatan pelatihan
6. Penyelia halal dalam Menyusun system jaminan produk halal
7. Auditor internal perusahaan untuk melakukan pemantauan SJPH
8. Pimpinan puncak perusahaan untuk melakukan evaluasi SJPH
9. Pengawas SJPH untuk melakukan pengawasan SJPH
10. Fasilitator SJPH dalam melakukan fasilitasi SJPH
11. Penegak hukum dalam melakukan penegakan hukum
12. Pemerintah dalam melakukan kegiatan terkait jaminan produk halal

Daftar Isi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

1. Ruang Lingkup
2. Acuan
3. Istilah dan Definisi
4. Azas Sistem Jaminan Produk Halal
5. Persyaratan SJPH
 - 5.1 Komitmen dan Tanggung Jawab
 - 5.1.1 Kebijakan Halal
 - 5.1.2 Tanggung Jawab Manajemen
 - 5.1.3 Pembinaan Sumberdaya Manusia
- 5.2 Bahan**
 - 5.2.1 Sumber Bahan Halal**
 - 5.2.2 Sumber Bahan Tidak Halal**
- 5.3 Proses Produk Halal (PPH)**
 - 5.3.1 Lokasi, Tempat, dan Bangunan**
 - 5.3.2 Alat dan Perangkat**
 - 5.3.3 Prosedur PPH**

- 5.3.4 Validasi dan Verifikasi
- 5.4 Produk**
- 5.4.1 Umum**
- 5.4.2 Pengemasan dan Pelabelan**
- 5.4.3 Penyimpanan, *Display*, Pelayanan, dan Penyajian**
- 5.4.4 Identifikasi dan Mampu Telusur**
- 5.5 Pemantauan dan Evaluasi
- 6. Persyaratan Sistem Manajemen
- 7. Persyaratan Sertifikat Halal
- 8. Persyaratan Label Halal
- 9. Lampiran
- 9.1 Persyaratan Metode Pencucian Menurut Hukum Islam**
- 9.2 Kategori Produk
- 9.3 Prosedur Sertifikasi Halal
- 9.4 Format Pedoman SJPH
- 9.5 Dokumen Persyaratan Sertifikasi Halal
- 9.6 Contoh Sertifikat Halal
- 9.7 Contoh Label Halal
- 10. Bibliografi

1. Ruang Lingkup:

“Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)”

Kategori Barang	Meliputi makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetic, dan barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat
Kategori Jasa	Meliputi jasa penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian

2. Dasar Acuan

Dasar acuan yang digunakan dalam penerapan system jaminan produk halal adalah sebagai berikut:

- a. Al Qur'an, Hadits, Ijma', dan Qiyas
- b. UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
- c. PP No 31 Tahun 2019 tentang Pelaksanaan UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal
- d. PMA No 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal
- e. UU No 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (Bidang

JPH)

- f. PP No 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
- g. SNI 99001:2016 tentang Sistem Manajemen Halal
- h. SNI 99002:2016 tentang Pematangan Halal pada Unggas
- i. SNI 99003:2018 tentang Pematangan Halal pada Hewan Rumansia
- j. OIC/SMIIC 1:2019 Organization of Islamic Cooperation/ standards and Metrology Institute for Islamic Countries tentang General Requirements for Halal Food
- k. MS 1500:2019 tentang Halal Food-General Requirement (Third Revision)
- l. HAS 23000:1 Halal Assurance System tentang Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) Berdasar regulasi SJH tetap diakui dan diwajibkan menyesuaikan diri dengan SJPH tuga tahun setelah terbitnya SJPH (diberi tenggat sampai 2024)

Istilah dan Definisi	Seluruh istilah dan definisi mengacu pada istilah dan definisi yang telah digunakan dalam undang-undang dan peraturan yang berlaku.
-----------------------------	---

3. Azas Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

Azas yang digunakan dalam penerapan SJPH adalah sebagai berikut: 1) Perlindungan, 2) Keadilan, 3) Kepastian Hukum, 4) Akuntabilitas dan transparansi, 5) Efektifitas dan Efisiensi, 6) Profesionalisme, dan 7) Nilai tambah dan daya saing (Kementerian Agama, 2021b).

Pengertian Umum

Surat Keputusan Kepala BPJPH No 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal, pengertian umumnya meliputi (Kementerian Agama, 2021b, 2021a):

1. Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.
2. Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
3. Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk meliputi penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk.
4. Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan Produk.
5. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia.
6. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.
7. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia

8. Pernyataan Pelaku Usaha adalah pernyataan yang dikeluarkan oleh Pelaku Usaha mikro dan kecil atas kehalalan suatu Produk.
2. 9. Pendampingan PPH adalah kegiatan mendampingi Pelaku Usaha mikro dan kecil dalam memenuhi persyaratan pernyataan kehalalan Produk.

Pedoman Pelaksanaan Sertifikasi Halal UMK

Peraturan Menteri Agama Nomor 20 Tahun 2021 Tentang Sertifikasi Halal Pelaku Usaha Mikro dan Kecil, meliputi (Kementerian Agama, 2021a):

1. Kewajiban ber-**Sertifikat Halal** bagi Pelaku Usaha mikro dan kecil sebagaimana dimaksud didasarkan atas Pernyataan Pelaku Usaha mikro dan kecil.
2. Pelaku Usaha mikro dan kecil sebagaimana dimaksud merupakan usaha produktif yang memiliki modal usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan sesuai dengan ketentuan peraturan perundangundangan dengan kriteria:
 - a. Produk tidak berisiko atau menggunakan Bahan yang sudah dipastikan kehalalannya; dan
 - b. Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana.
3. Produk tidak berisiko atau menggunakan Bahan yang sudah dipastikan kehalalannya memiliki kriteria:
 - a. Bersertifikat halal atau termasuk dalam daftar positif;
 - b. Tidak menggunakan Bahan berbahaya; dan/atau
 - c. Telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping PPH.

4. Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan **sederhana** memiliki kriteria:
- a. Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis;
 - b. Proses produksi tidak mengalami proses iradiasi, rekayasa genetika, *ozonisasi*, dan penggunaan teknologi *hurdle*; atau
 - c. Lokasi, tempat, dan alat PPH sesuai dengan sistem JPH.

Pernyataan Pelaku Usaha mikro dan kecil berdasarkan standar halal yang ditetapkan oleh BPJPH. Standar halal sebagaimana dimaksud paling sedikit terdiri dari :

- a. Adanya Pernyataan Pelaku Usaha yang berupa akad/ikrar yang berisi:
 - 1) kehalalan Produk dan Bahan yang digunakan; dan
 - 2) PPH
- b. Adanya Pendampingan PPH.



Penerapan SJPH bagi UMK dalam mengajukan Sertifikasi Halal, terdiri dari:

- 1) Bahan
- 2) PPH
- 3) Produk



Gambar 3. Alur Sertifikasi Halal Self Declare

<p style="text-align: center;">KRAR/PERNYATAAN PELAKU USAHA</p> <p>Yang bertandatangan di bawah ini sebagai Pelaku Usaha :</p> <p>Nama Pemilik Usaha: Satrio Wicaksono</p> <p>Nama Usaha : SATRIO WICAKSONO / INDUSTRI PRODUK ROTI DAN KUE</p> <p>Alamat Usaha : DUKUH MU 1/1452 B RT 75 RW 16 KELURAHAN GEDONGKIWO KECAMATAN MANTRIWERON GEDONGKIWO MANTRIWERON, KOTA YOGYAKARTA, -, INDONESIA</p> <p>Alamat Tempat Produksi : DUKUH MU 1/1452 B RT 75 RW 16 KELURAHAN GEDONGKIWO KECAMATAN MANTRIWERON GEDONGKIWO MANTRIWERON, KOTA YOGYAKARTA, -, INDONESIAProduksi</p> <p>Telpon : +6281256577505</p> <p>Email : satriowicaksono86@gmail.com</p> <p>Jenis Produksi : RICIE</p> <p>Dengan ini kami menyatakan,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya 2. Memproduksi dan mengolah produk sesuai dengan persyaratan kehalalan 3. Menghasilkan produk yang dipastikan kehalalannya, dan <p>Semua informasi yang disampaikan dalam akad/krar ini adalah benar. Apabila ditemukan dan/atau dibuktikan adanya penipuan/pemalsuan atas informasi yang kami sampaikan, maka kami bersedia dikenakan dan menerima penetapan sanksi.</p> <p>Demikian akad/krar pernyataan Pelaku Usaha ini kami buat untuk digunakan secara semestinya</p> <p>..... Satrio Wicaksono Pelaku Usaha</p>	<p style="text-align: center;">REKOMENDASI HASIL VERIFIKASI DAN VALIDASI</p> <p style="text-align: center;">PENDAMPING PPH</p> <p>Nama Pendamping: Zahratun Fitriyah, S.E.I.</p> <p>Nomor Registrasi :</p> <p>Lembaga Pendamping : IJIN Sunan Kalijaga</p> <p>Rekomendasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan yang digunakan sudah memenuhi persyaratan kehalalan produk 2. Proses produksi yang dilakukan telah memenuhi persyaratan kehalalan produk 3. Produk yang dihasilkan sudah dipastikan memenuhi persyaratan kehalalan produk 4. Pelaku Usaha dapat direkomendasikan untuk diberikan Sertifikat Halal <p>KOTA YOGYAKARTA, 11-12-2021</p> <p>Zahratun Fitriyah, S.E.I. Pendamping</p>
---	--

Gambar 4. Surat Pernyataan Halal dan Rekomendasi Verval

Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal



Gambar 5. Komponen Sistem Jaminan Produk Halal

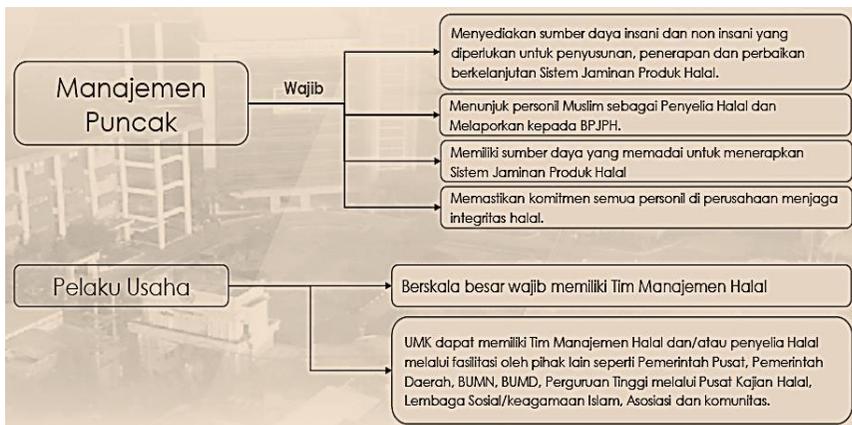
Kriteria I “Komitmen dan Tanggung Jawab”

Persyaratan

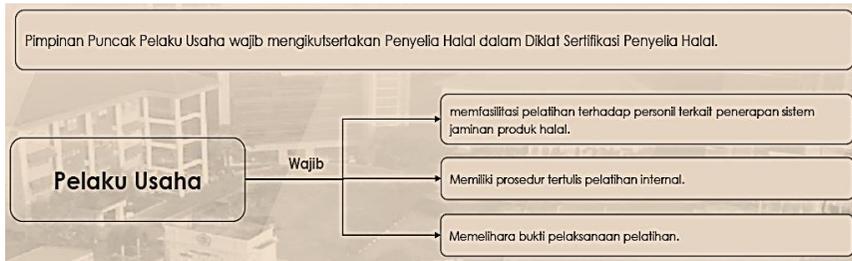
1. Kebijakan Halal



2. Tanggung Jawab Pimpinan Puncak



3. Pembinaan Sumberdaya Manusia



Kriteria II “Proses Produksi Halal/PPH”

A. LOKASI, TEMPAT, DAN BANGUNAN

1. Pelaku usaha wajib:

1. Memisahkan lokasi proses produk halal dengan produk yang tidak halal meliputi penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.
 2. Menjaga kebersihan lokasi proses produk halal.
 3. Menjaga higiene sanitasi lokasi proses produk halal.
 4. Menjamin lokasi proses produk halal bebas dari najis.
 5. Menjamin lokasi proses produk halal bebas dari bahan tidak halal.
2. Bangunan wajib tidak menyebabkan kontaminasi pada alur proses produksi antar produk halal dan tidak halal agar terhindar dari kontaminasi silang .
 3. Tempat produksi wajib dirancang untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat.
 4. Tempat wajib jauh (minimal radius 5 km) dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, untuk mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan.

5. Tempat produksi wajib bebas dari hewan peliharaan dan hewan liar.
6. Tempat/fasilitas pencucian peralatan wajib terpisah dari fasilitas pencucian peralatan produksi tidak halal.
7. Fasilitas sholat wajib disediakan, digunakan secara tepat, dan dipelihara dengan baik.
8. Fasilitas *display* produk halal wajib dipisah secara fisik dari produk yang tidak halal.

LOKASI, TEMPAT, DAN BANGUNAN (LANJUTAN)

Untuk restoran/katering:

1. Tempat penyimpanan material dan produk di gudang atau di gudang antara (*temporary warehouse*) wajib menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan atau produk tidak halal dan/atau najis.
2. Tempat penyajian hanya dikhususkan untuk menyajikan produk halal. Jika ada penggunaan fasilitas/ peralatan penyajian secara bersama untuk produk yang disertifikasi dan produk yang tidak disertifikasi (tetapi bahannya tidak berasal dari babi dan turunannya), misalnya di *foodcourt*, maka harus ada proses pencucian sedemikian rupa sehingga menjamin tidak terjadi kontaminasi silang.
3. Tempat pencucian peralatan tidak boleh digunakan bersama atau bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau turunannya.

Tempat pengambilan sampel (bahan dan produk) wajib :

1. Terjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan/produk yang tidak halal atau najis.
2. Dipisahkan antara produk halal dan tidak halal.

Penyembelihan

Lokasi Proses Produk Halal Penyembelihan

1. Lokasi, tempat, dan alat penyembelihan hewan halal WAJIB TERPISAH dari lokasi penyembelihan hewan tidak halal.
2. Lokasi penyembelihan, wajib memenuhi persyaratan:
 - a. terpisah secara fisik antara lokasi rumah potong hewan halal dengan lokasi rumah potong hewan tidak halal;
 - b. dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan Produk antar rumah potong;
 - c. tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
 - d. memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan tidak halal;
 - e. konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi; dan
 - f. memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan potong dengan keluarnya karkas dan daging.

Tempat Proses Produk Halal Penyembelihan

Tempat penyembelihan, wajib memisahkan antara :

1. penampungan hewan;
-

2. penyembelihan hewan;
3. pengulitan;
4. pengeluaran jeroan;
5. ruang pelayuan;
6. penanganan karkas;
7. ruang pendinginan; dan
8. sarana penanganan limbah,
9. untuk yang halal dan tidak halal.

ALAT DAN PERANGKAT

1. Pelaku usaha wajib :
 1. Memisahkan alat proses produk halal dengan produk yang tidak halal meliputi penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.
 2. Menjaga kebersihan alat proses produk halal.
 3. Menjaga higiene sanitasi alat proses produk halal.
 4. Menjamin alat proses produk halal bebas dari najis.
 5. Menjamin alat proses produk halal bebas dari bahan tidak halal.
2. Setiap bagian dari mesin, tempat, alat produksi yang bersentuhan langsung dengan bahan yang digunakan untuk mengolah produk halal tidak boleh terbuat dari/atau mengandung bahan yang tidak halal sesuai dengan Syariat Islam.
3. Minyak yang digunakan dalam perawatan mesin dan perangkat

- yang bersentuhan langsung dengan bahan dan produk wajib menggunakan minyak yang halal.
4. Dilarang menggunakan peralatan atau sikat dari bulu hewan tidak halal.
 5. Alat penyembelihan wajib memenuhi persyaratan:
 - a. Tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan hewan tidak halal;
 - b. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan dan pemeliharaan alat
 - c. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.
 - d. Tajam.
 - e. Bukan berasal dari kuku, gigi/taring atau tulang.
 - f. Ukuran disesuaikan dengan leher hewan yang akan dipotong.
 - g. Tidak diasah di depan hewan yang akan disembelih.

Alat Proses Produk Halal Penyembelihan

Alat penyembelihan, wajib memenuhi persyaratan:

1. Tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal
 2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat
 3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan
-

4. Memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal

Restoran/Katering

1. Alat penyimpanan material dan produk di gudang atau di gudang antara (*temporary warehouse*) wajib menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan atau produk tidak halal dan/atau najis.
2. Alat penyajian hanya dikhususkan untuk menyajikan produk halal. Jika ada penggunaan fasilitas/peralatan penyajian secara bersama untuk produk yang disertifikasi dan produk yang tidak disertifikasi (tetapi bahannya tidak berasal dari babi dan turunannya), misalnya di *foodcourt*, maka harus ada proses pencucian sedemikian rupa sehingga menjamin tidak terjadi kontaminasi silang.
3. Alat pencucian peralatan tidak boleh digunakan bersama atau bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau turunannya.

Kemasan sampel hasil sampling wajib terhindar dari kontaminasi silang antara produk halal dan tidak halal. Pengujian wajib dilakukan pada laboratorium uji yang sudah terakreditasi KAN dengan ruang lingkup yang sesuai dan bekerja sama dengan LPH. Prosedur pengambilan sampel wajib diikuti sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan oleh BPJPH.

Prosedur PPH

1. Pelaku usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH.

2. Prosedur PPH wajib disosialisasikan ke semua pihak yang terkait.
3. Pelaku usaha wajib memelihara bukti implementasi sosialisasi.
4. Prosedur PPH wajib dievaluasi efektivitasnya secara berkala. Hasil evaluasi disampaikan kepada pihak penanggungjawab PPH.
5. Pelaku usaha wajib menetapkan tindakan koreksi dan tindakan pencegahan yang diperlukan terhadap hasil evaluasi serta batas waktu penyelesaiannya.
6. Prosedur PPH mencakup prosedur:
 - a. Pemastian penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis berat (Mughalazah).
 - b. Pemastian penggunaan bahan dan produk yang diajukan tidak terkontaminasi najis.
 - c. Penyucian fasilitas produksi sesuai Syariat Islam.
 - d. Penggunaan bahan baru yang akan digunakan untuk produk halal.
 - e. Pembelian bahan.
 - f. Pemeriksaan kedatangan bahan.
 - g. Proses produksi.
 - h. Penyimpanan bahan dan produk.
 - i. Transportasi bahan dan produk.
 - j. Ketertelusuran kehalalan.

Tempat Proses Produk Halal Pengolahan

Tempat pengolahan, wajib memisahkan antara:

1. penampungan Bahan;
2. penimbangan Bahan;
3. pencampuran Bahan;
4. pencetakan Produk; dan
5. pemasakan Produk,
untuk produk yang halal dan tidak halal.

Alat Proses Produk Halal Pengolahan

Alat pengolahan, wajib memenuhi persyaratan:

1. tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengolahan Produk tidak halal;
2. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
3. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Tempat Proses Produk Halal Pengemasan

Tempat pengemasan, wajib dipisahkan antara:

1. bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas Produk; dan
2. sarana pengemasan Produk, untuk yang halal dan tidak halal.

Alat Proses Produk Halal Pengemasan

Alat pengemasan, wajib memenuhi persyaratan:

1. tidak menggunakan alat pengemasan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan Produk tidak halal;
 2. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
-

3. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
4. memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Tempat Proses Produk Halal Penyimpanan

Tempat penyimpanan, wajib memisahkan antara:

1. penerimaan Bahan;
2. penerimaan Produk setelah proses pengolahan; dan
3. sarana yang digunakan untuk penyimpanan Bahan dan
4. Produk, untuk yang halal dan tidak halal.

Alat Proses Produk Halal Penyimpanan

Alat penyimpanan, wajib memenuhi persyaratan:

1. tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyimpanan Produk tidak halal;
2. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
3. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
4. memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Tempat Proses Produk Halal Pendistribusian

Tempat pendistribusian, wajib dipisahkan antara:

1. sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi; dan

2. alat transportasi untuk distribusi Produk, untuk yang halal dan tidak halal.

Alat Proses Produk Halal Pendistribusian

Alat pendistribusian, wajib memenuhi persyaratan:

1. tidak menggunakan alat pendistribusian secara bergantian dengan yang digunakan untuk pendistribusian Produk tidak halal;
2. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
3. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
4. memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penjualan

Tempat penjualan, wajib dipisahkan antara:

1. sarana penjualan Produk Halal dan Produk tidak halal;
2. proses penjualan Produk Halal dan Produk tidak halal.

Alat Proses Produk Halal Penjualan

Alat penjualan ,wajib memenuhi persyaratan:

1. tidak menggunakan alat penjualan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penjualan Produk tidak halal;
2. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat; dan
3. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.

Tempat Proses Produk Halal Penyajian

Tempat penyajian, wajib memisahkan antara:

1. sarana penyajian Produk Halal dan Produk tidak halal; dan
2. proses penyajian Produk Halal dan Produk tidak halal.

Alat Proses Produk Halal Penyajian

Alat penyajian, wajib memenuhi persyaratan:

1. tidak menggunakan alat penyajian secara bergantian
2. dengan yang digunakan untuk penyajian Produk tidak halal;
3. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
4. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
5. memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

Pendistribusian, Penjualan, dan Penyajian

1. Pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk segar asal hewan tidak halal dipisahkan dari pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk segar asal hewan halal.
2. Pendistribusian Produk olahan asal hewan tidak halal dan Produk olahan asal non hewan tidak halal dapat disatukan dengan pendistribusian Produk olahan asal hewan halal dan Produk olahan non hewan halal sepanjang terjamin tidak terjadi kontaminasi silang dan alat distribusi bukan setelah digunakan untuk mendistribusikan Produk segar asal hewan tidak halal, yang dibuktikan dengan surat pernyataan dari pihak produsen atau distributor.

3. Penjualan dan penyajian Produk segar dan olahan asal hewan dan non hewan tidak halal dipisahkan dari penjualan dan penyajian Produk segar dan olahan asal hewan dan non hewan halal.
4. Pendistribusian, penjualan, dan penyajian, dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Kriteria III Produk

Umum

1. Produk wajib dihasilkan dari bahan halal, diproses dengan cara sesuai Syariat Islam, menggunakan peralatan, fasilitas produksi, sistem pengemasan, penyimpanan, dan distribusi yang tidak terkontaminasi dengan bahan tidak halal.
2. Produk selama persiapan, pemrosesan, pengemasan, penyimpanan, dan pengangkutannya wajib dipisahkan secara fisik dari produk yang tidak halal atau materi lain yang tidak halal sesuai dengan Syariat Islam.
3. Merk/nama produk tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan (contoh: *bacon flavor*, *hot dog*, *root beer*, dll) atau ritual/perayaan yang tidak sesuai dengan syariat Islam (contoh: coklat valentine, dll).
4. Karakteristik/profil sensori produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI.
5. Produk pangan eceran (*retail*) dengan merk sama yang beredar di Indonesia harus didaftarkan seluruhnya untuk sertifikasi, tidak boleh jika hanya didaftarkan sebagian.

6. Produk atau bahan wajib aman untuk dikonsumsi.
7. Produk halal wajib diolah oleh orang yang ditugaskan untuk pengolahan produk halal dan tidak boleh dilakukan bergantian dengan pengolahan produk tidak halal.
8. Produk cair dari hasil samping industri khamr kemudian direaksikan dengan bahan lain atau dilakukan proses bio transformasi (oleh enzim/ mikroorganisme) menghasilkan produk baru seperti isoamil asetat, asam isovalerat, ethyl isovalerat, amil isovalerat merupakan halal.

Pengemasan dan Pelabelan

1. Desain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar tidak boleh menyesatkan dan/atau melanggar prinsip Syariat Islam.
2. Semua produk halal wajib diberi label dengan tepat sehingga bisa diidentifikasi dan dibedakan dari produk yang tidak halal.
3. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada Produk yang telah mendapat Sertifikat Halal. Label Halal dicantumkan pada:
 - a. Kemasan Produk.
 - b. Bagian tertentu dari Produk.
 - c. Tempat tertentu pada Produk.
4. Pencantuman Label Halal wajib mudah dilihat dan dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas, dan dirusak.
5. Ketentuan pelabelan mengacu pada pedoman yang ditetapkan oleh Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Penyimpanan, Display, Pelayanan, dan Penyajian

1. Produk halal yang disimpan wajib diberikan identitas.
-

2. Produk halal wajib disimpan terpisah secara fisik dari produk yang tidak halal.
3. Selama proses penanganan dan penyimpanan produk halal wajib dijamin bebas dari kontaminasi atau tercampur dengan bahan yang tidak halal.
4. Personil penanganan *display*, pelayanan, dan penyajian produk halal tidak boleh bergantian dengan personil yang menangani produk yang tidak halal.
5. Tidak dibolehkan menyajikan makanan dan minuman yang tidak halal termasuk menyajikan minuman beralkohol.
6. Pelaku usaha wajib menerapkan aturan larangan bagi pengunjung dan karyawan membawa dan mengonsumsi makanan dan minuman yang tidak halal atau tidak jelas kehalalannya.

Identifikasi dan Mampu Telusur

1. Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran kehalalan produk.
2. Pelaku Usaha wajib mempunyai prosedur terdokumentasi untuk menjamin ketertelusuran kehalalan produk yang disertifikasi.
3. Bila Pelaku Usaha menerapkan pengkodean bahan, maka Pelaku Usaha wajib menjamin:
 - a. Bahan dengan kode yang sama mempunyai status halal yang sama.
 - b. Ketertelusuran informasi asal bahan di setiap kegiatan.
4. Jika terdapat bahan yang dikemas ulang, maka Pelaku Usaha wajib menjamin tidak ada perubahan informasi (nama produk, nama produsen, negara produsen, dan logo halal).

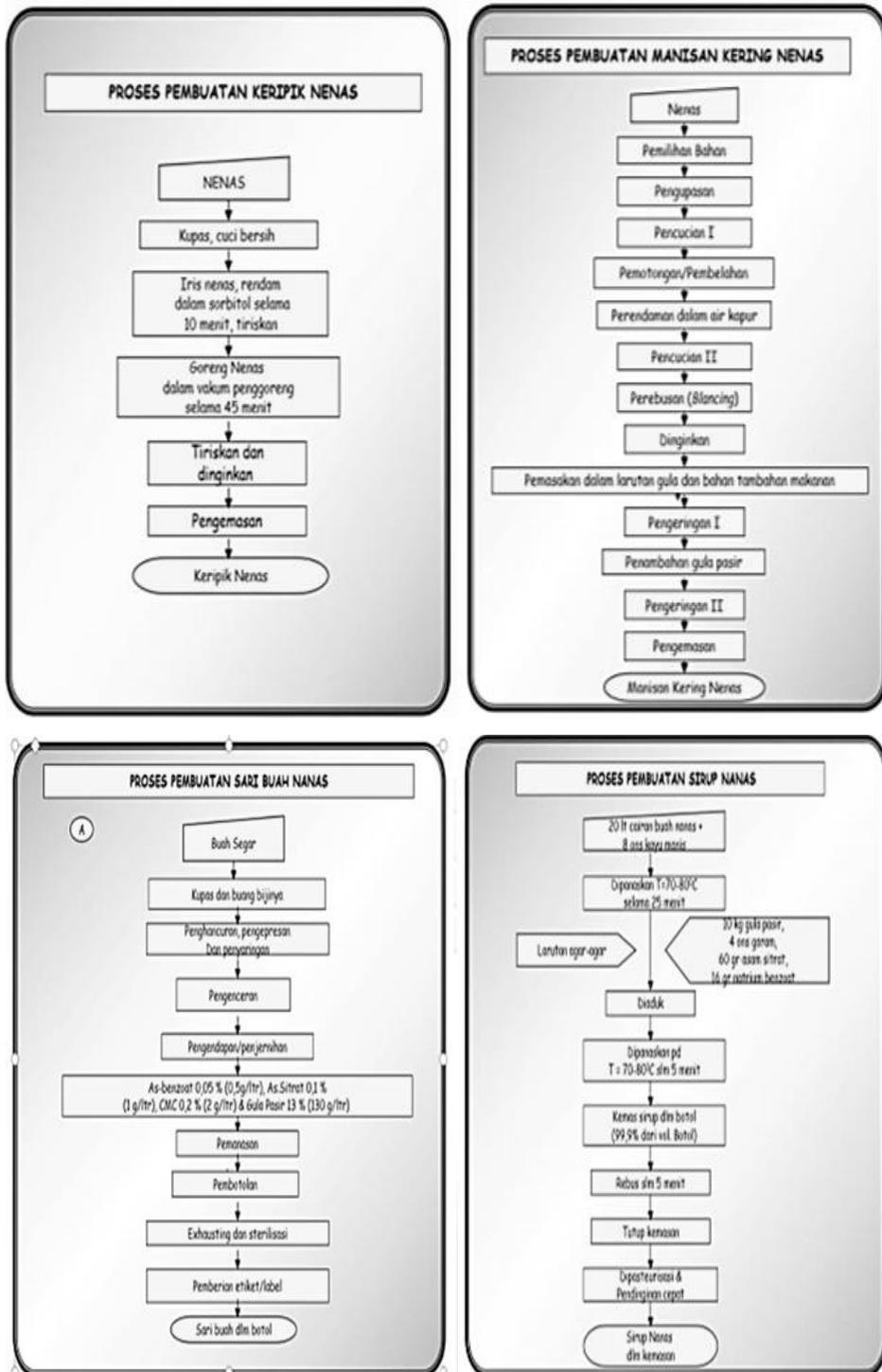
Pemantauan dan Evaluasi

1. Pelaku usaha wajib melakukan pemantauan dan evaluasi melalui audit internal dan kaji ulang manajemen minimal 1 (satu) kali dalam satu tahun.
2. Pelaku usaha wajib memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen.
3. Bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen harus dipelihara.
4. Pelaku usaha wajib melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen kepada BPJPH.



Grafik 1. Alur Proses Pembuatan Nugget

Gambar 6. Alur Proses Produksi Produk



Gambar 7. Alur Proses Produksi Produk

Kewajiban Pelaku Usaha setelah memperoleh Sertifikat Halal



Alur Layanan Registrasi Lembaga Halal Luar Negeri (LHLN)



Alur Layanan Registrasi Sertifikat Halal Luar Negeri (SHLN)



Gambar 8. Proses Produksi Produk



Gambar 9. Tempat Proses Produksi Produk



Gambar 10. Proses Pengemasan dan Penyajian Produk



Gambar 11. Display dan Kemasan Produk



Gambar 12. Kemasan Produk

Daftar Pustaka

- Anas, M., Nuraini, F., Mardiyah, S., Jamil, A. M., Mulki, T. M., Kundayadi, T. L. I. A. P., Wahyuni, S., & Setiawan, W. (2023). *Halal Center UM Surabaya Berikan Pelatihan Pendampingan Untuk Pelaku Usaha*. Kumparan.Com. <https://kumparan.com/univmuhammadiyahsurabaya/halal-center-um-surabaya-berikan-pelatihan-pendampingan-untuk-pelaku-usaha-1ztIbtK7yuE>
- Anas, M., Saputro, A. R., & Wahdah, H. (2023). Persepsi Halal dan Pemahaman Sertifikasi Halal: Studi Deskriptif Analitik. *Misykat Al-Anwar Jurnal Kajian Islam Dan Masyarakat*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.24853/ma.6.1.1-12>
- Kementerian Agama. (2021a). *Peraturan Menteri Agama No. 20 Tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal Untuk Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil*. Bpk.Go.Id. https://www.google.com/search?q=-%09PMA+No.+20+Tahun+2021+Tentang+Sertifikasi+halal+bagi+Pelaku+Usaha+Kecil+dan+Mikro&sxsrf=APwXEddmnndeXIEQmEaS38iPF8MlrCRSWQ%3A1681643773263&ei=_dg7ZOjZD5PC4-EPxOKkgAE&ved=0ahUKEwiozPmdo67-AhUT4TgGHUQxCRAQ4dUDCA4&uact=5&o
- Kementerian Agama. (2021b). *Surat Keputusan Kepala BPJPH No 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal - Penelusuran*. Google. Kemenag.Go.Id. <https://www.google.com/search?q=Surat+Keputusan+Kepala+BPJPH+No+57+Tahun+2021+tentang+Kriteria+Sistem+Jaminan+Produk+Halal&oq=Surat+Keputusan+Kepala+BPJPH+No+57+Tahun+2021+tentang+Kriteria+Sistem+Jaminan+Produk+Halal>
- Kemhan. (2013). *UU No 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal*. *Journal of Chemical Information and Modeling*. <https://www.google.com/search?q=UU+No.+33+Tahun+2014+tentang+Jaminan+Produk+Halal+%5BJDIH+...&sxsrf=APwXEdeGY5hIvdZ1256znwn0rbB5wd343w%3A1681813794704&ei=InE-ZNK7KsmPseMP9Omv8A4&ved=0ahUKEwjS1L7OnLP-AhXJR2wGHfT0C-4Q4dUDCA4&uact=5&oq=UU+No.+33+Tahun+2014+t>
- Khanifa, N. K., Mutmainah, K., Khoiri, A., Affandi, A., & Marwiati, M. (2022). Pendampingan Sertifikasi Halal Kategori Self Declare Pada UMK Carica di Desa Purbo Batang Jawa Tengah.

JEPemas: Jurnal Pengabdian Masyarakat (Bidang Ekonomi),
1(2), 28–40.

Peraturan Pemerintah. (2021). *PP No 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal*. JDIH Kemenag RI.
https://jdih.setkab.go.id/PUUdoc/176351/PP_Nomor_39_Tahun_2021.pdf

Suzery, M. (2019). Proses Perbaikan Produksi dalam Pendampingan Sertifikasi Halal bagi Paguyuban Usaha Kuliner. *Indonesi Journal of Halal*, 2(2), 53–57.

BAB 8

PRAKTEK BAHAN DAN ALUR PROSES PRODUK HALAL

Siti Mardiyah
UniversitasMuahammadiyah Surabaya
Sitimardiyah160776@gmail.com

Permintaan produk halal di Indonesia cukup besar, karena merupakan negara berpenduduk muslim terbesar. Menurut data BPS, pada tahun 2010 jumlah penduduk muslim mencapai 207,17 juta (87,18%). (Septiani & Ridwan, 2020). Maka, wajar jika Gaya hidup halal atau kerap disebut halal lifestyle yang menjadi tren baru di dunia merambah masuk ke Indonesia. kultur atau kebudayaan baru ini sangatlah mempengaruhi kehidupan sehari-hari.(Athief et al., 2022). Halal adalah bahasa Arab untuk "diizinkan", sedangkan haram adalah bahasa Arab untuk "dilarang" atau "ilegal" (Mohamad & Khairuldin, 2018). Makanan halal saat ini lebih dari sekedar persyaratan agama bagi umat Islam; namun telah berkembang menjadi bisnis dan perdagangan. Hal itu menjadi simbol kualitas global dan cara hidup yang tidak diragukan lagi mengarah ke yang lebih baik (Anam et al., 2018)

Berdasarkan Global Islamic State Report 2018/2019 tentang konsumsi makanan dan minuman halal, Indonesia menduduki peringkat pertama dengan total pengeluaran \$170 miliar. Industri makanan dan minuman mengambil tren pertumbuhan produksi yang positif di tahun 2017, baik di industri mikro besar maupun menengah dan kecil, mencapai 9,93%. Industri ini penting untuk

menjadi potensi pasar yang signifikan bagi industri makanan dan minuman halal di Indonesia.(Septiani & Ridlwan, 2020)

Persyaratan makanan halal tidak hanya fokus pada bahan dalam aspek makanan, keamanan, dan kebersihan. (Putri et al., 2021). Beberapa bagian harus diawasi secara ketat oleh perusahaan dan pemerintah untuk semua tahapan proses produksi, termasuk produksi, pemrosesan, pengemasan, penyimpanan, dan transportasi. Seluruh tahapan dalam proses produksi harus dipastikan memenuhi semua persyaratan sesuai standar halal (Sani et al., 2020).

Untuk melindungi konsumen muslim dalam mendapatkan jaminan produk halal, pemerintah telah menetapkan pemberlakuan UU No. 33 Tahun 2014 mengenai jaminan produk halal, yang didalamnya terdapat perubahan sifat sertifikasi halal dari sukarela (voluntary) menjadi wajib (mandatory).Menurut Koeswinarno (2020), pengaturan Jaminan Produk Halal dalam UU No. 33 Tahun 2014 merupakan kekuatan politik yang mengatur faktor kehalalan suatu produk. Konsep perlindungan komprehensif bagi umat Islam mencakup persyaratan agama seperti menghindari alkohol dan babi serta keamanan, kesehatan, dan kebersihan produk (Koeswinarno, 2020).

Penerapan sistem jaminan halal sangat penting untuk menjamin kehalalan produk yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Konsep makanan halal (khususnya pangan) mencakup semua aspek mulai dari bahan baku hingga produk yang dihasilkan.(Yuwana et al., 2021)

Bahan Produk Halal

Dalam hal makanan, sangat penting untuk mempertimbangkan kualitas dan keamanan. Keamanan pangan diperlukan untuk menjamin dan meningkatkan kesehatan masyarakat. Kontaminan makanan dapat memasuki rantai pasokan makanan selama produksi, distribusi, atau konsumsi. Kebersihan dan kemurnian sangat penting dalam mengendalikan makanan untuk meningkatkan kesehatan manusia. Halal adalah salah satunya masalah penting terkait dengan motif religius dan integritas pangan. Halal telah memberikan aturan kebersihan dan kemurnian bahan baku dari produk yang dibuat dan teknologi prosesnya (Mariyam et al., 2022)

Berdasarkan keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001, pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam. Mengenai jaminan produk halal telah tertera dalam Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014. Ketentuan-ketentuan terpenting dalam UU ini diantaranya adalah penjaminan penyediaan produk halal. Bahan produk ditetapkan untuk dinyatakan halal, baik dari segi perolehan bahan baku yang berasal dari hewani, tanaman/tumbuhan, mikroorganisme, ataupun bahan dibuat dengan metode kimia, biologis, atau metode rekayasa genetik. (Habibah & Juwitaningtyas, 2022)

Konsep makanan halal (khususnya pangan) mencakup semua aspek mulai dari bahan baku hingga produk yang dihasilkan beserta proses distribusinya. Makanan halal merupakan makanan bergizi yang tidak mengandung bahan maupun unsur yang dilarang atau haram untuk dikonsumsi baik bahan baku,

bahan tambahan, dan bahan penolong Penentuan halal haram produk makanan dan minuman dapat ditinjau dari dua aspek yaitu yang pertama adalah aspek zatnya yaitu sumber dari bahan pangan itu sendiri. Sedangkan yang kedua adalah aspek diluar zatnya yang bukan merupakan sumber bahan pangan atau faktor eksternal(Perdani et al., 2022).

Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk di mana bahan sepenuhnya terlihat dalam produk jadi (atau merupakan bagian terbesar dari bentuk barang). Bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas a. bahan baku, b. bahan olahan, c, bahan tambahan, dan d. bahan penolong. (*UU No. 33 Tahun 2014*)

Lebih rinci dalam Kepkaban Penyelenggara jaminan Produk Halal no. 57 tentang Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJPH), Bahan produk halal harus mencakup: a. Bahan baku (raw material), b.bahan tambahan (additive), c. Bahan penolong (processing aids), d. kemasan, pelumas, grease, sanitizer, yang kontak langsung dnegan bahan atau produk, e. bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fsilitas produksi untu memproduksi produk halal, f. media untuk vadisadi pencucian yang kontak langsung dengan bahan atau produk. (Kepkaban PJPH No. 57 Tahun 2021)

Beberapa definisi istilah dalam bahan produk halal. Bahan Baku adalah bahan dasar yang dapat berupa pangan segar dan pangan olahan yang dapat digunakan untuk memproduksi pangan. (*Pedoman*, n.d.)Bahan Bahan olahan adalah bahan hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu. Bahan tambahan adalah bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam jumlah kecil dengan tujuan untuk memperbaiki penampakan, cita rasa, tekstur, daya simpan serta dapat

meningkatkan nilai gizi seperti protein, mineral dan vitamin. Daftar bahan tambahan yang memenuhi persyaratan Kesehatan terdapat di Perka BPOM. Bahan penolong adalah bahan-bahan yang diperlukan untuk proses produksi, tetapi hanya dimanfaatkan untuk meningkatkan efisiensi saja. Bahan penolong juga diartikan sebagai bahan, tidak termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi sebagai pangan. (*Kepkaban PJPH No. 57 Tahun 2021*)

Bahan produk halal bisa berasal dari: a. hewan; b. tumbuhan; c. mikroba; atau d. bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik. Bahan yang berasal dari hewan pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat meliputi: a. bangkai; b. darah; c. babi; dan/atau d. hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat. Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain 4 hal tersebut ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI. Hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner. Tuntunan penyembelihan dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Adapun bahan yang berasal dari tumbuhan pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan dan/atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya. Bahan yang berasal dari mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik diharamkan jika proses pertumbuhan dan/atau pembuatannya tercampur, terkandung, dan/atau terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan. (*UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal [JDIH BPK RI], n.d.*)

Bahan produk halal dapat dikategorikan menjadi 3 kategori yaitu (*Kepkaban PJPH No. 57 Tahun 2021*):

1. Bahan tidak Kritis

Bahan kritis adalah bahan yang:

- a. Berasal dari alam berupa tumbuhan dan bahan tambang tanpa melalui proses pengolahan
- b. Dikategorikan tidak mengandung bahan yang diharamkan
- c. Tidak tergolong bahan berbahaya serta tidak bersinggungan dengan bahan haram.

2. Bahan Kritis

Bahan kritis adalah bahan yang berpotensi berasal, mengandung atau bercampur dengan bahan haram

3. Bahan Sangat Kritis

Bahan sangat Kritis adalah

- a. Bahan yang berasal dari hewan sembelihan dan turunannya, atau bahan yang mengandung bahan yang berasal dari hewan semnilan dan turunannya.
- b. Bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya seperti keju, whey, laktosa dan kasein
- c. Bahan yang mengandung bahan kompleks, ditinjau dari sisi kekritisannya bahan dan kerumitan proses pembuatannya seperti premiks vitamin, susu formula, susu kental manis, margarin, shortening, non dairy creamer, tepung bumbu, butter, biscuit, dan coklat olahan, dan
- d. Flavor dan fragrance

Matriks Bahan

Dalam rangka menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi oleh masyarakat, maka penerapan sistem jaminan ahalal merupakan hal yang sangat penting. Menurut LPPOM MUI Sistem Jaminan Halal merupakan sistem manajemen yang disusun oleh sebuah industri/perusahaan untuk menjaga konsistensinya dalam memproduksi produk halal yang sesuai dengan ketentuan. Untuk menjaga konsistensi proses produksinya, LPPOM MUI mengeluarkan ketentuan berupa 11 kriteria yang sesuai dengan HAS 23000 antara lain: 1. Kesebelas kriteria tadi dikelompokkan lagi menjadi 3 macam kriteria yaitu Kriteria Prasyarat (Kebijakan Halal, Tim Manajemen Halal, Pelatihan dan Edukasi), Kriteria Syara (Bahan, Produk, dan Fasilitas Produksi), kemudian Kriteria Prosedur Pendukung Sistem (Prosedur Tertulis Aktivitas Kritis, Kemampuan Telusur (Traceability), dan Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria Halal), yang terakhir yaitu Kriteria Evaluasi Efektivitas Sistem (Audit Internal, dan Kaji Ulang Manajemen). IKM Rezzen Bakery ini sudah menerapkan dan memenuhi ke 11 kriteria tersebut (Tabel 1). Pelaku usaha harus memberikan jaminan halal dengan selalu menjagakonsistensi kehalalan produk. Secara berkala setiap enam bulan sekali harus melaporkan pelaksanaan Sistem Jaminan Halal (SJH) pada perusahaannya.

Namun kriteria SJH pada HAS 23000, diperbaharui melalui keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No.57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Halal disebutkan bahwa yang dimaksud dengan Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJPH) adalah ukuran yang mwnajdi dasar penilaian atau penetapan jaminan produk ahalal, meliputi 4 aspek yaitu 1).

komitmen dan tanggung jawab, 2). bahan, 3). proses produk halal, 4). produk dan 5). pemantauan dan evaluasi.

Dalam penyusunan SJPJH pelaku usaha harus mempunyai prosedur untuk menjamin keberlakuan dokumen pendukung bahan berupa sertifikas halal. Prosedur penjaminan tersebut dapat berupa pemeriksaan secara berkala masa berlaku sertifikat halal bahan dan meminta sertifikat halal baru jika masa berlakunya telah habis. Sertifikat halal bahan yang sudah kadaluarsa masih dapat dianggap sebagai dokumen pendukung jika bahan tersebut diproduksi pada masa berlaku sertifikat.

Implementasi kriteria bahan ini dalam bentuk penyusunan matrik bahan. Matriks bahan merupakan dokumen dalam sistem jaminan produk halal berupa tabel yang memuat seluruh informasi tentang bahan yang digunakan dalam produksi produk halal yang terdiri atas:(BPJPH KMA RI no.39, 2021)

1. Daftar Bahan Halal

Daftar bahan merupakan dokumen yang memuat informasi ter tentang nama bahan dan merek, Jenis bahan (bahan baku/bahan tambahan/bahan penolong, Produsen bahan, Negara, Supplier, Lembaga Oenerbit Sertifikat Halal, Nomor Sertifikat Halal, Masa Berlaku Sertifikat Halal, Dokumen Pendukung (Keterangan Positif list atau dokumen sertifikat halal). Daftar bahan disusun dalam bentuk table seperti dibawah ini:

DAFTAR BAHAN
(NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

No	Nama dan Merek	Jenis Bahan *)	Produsen	Negara	Supplier	Lembaga Penerbit Sertifikat Halal	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Dokumen Pendukung
(Diisi Nomor)	(Diisi Nama Bahan dan Merek)	(Diisi bahan baku/ bahan tambahan / bahan penolong)	(Diisi Nama Produsen)	(Diisi Negara Asal)	(Diisi Supplier)	(Diisi Lembaga Penerbit)	(Diisi Nomor Serifikat Halal)	(Diisi Masa Berlaku)	(Diisi Sertifikat Halal atau keterangan positiflist)
1									
2									
dst									

*) bahan baku/ bahan tambahan / bahan penolong

Ditetapkan di (Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

Ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

2. Daftar Bahan yang Digunakan pada setiap Produk

Daftar ini merupakan dokumen bahan yang digunakan pada setiap produk pelaku usaha. Semua bahan yang digunakan untuk memproduksi produk pelaku usahaditulis pada kolom nama bahan. Satu bahan bisa digunakan pada beberapa Produk. Dafta bahan ini disusun dalam bentuk table seperti tabel 2.

Tabel. 2. Format Tabel Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk

No.	Nama Bahan	Nama Produk								Keterangan
		1	2	3	4	5	6	7	dst	
1	Bahan A	√	√	√						1. Nama Produk X, 2. Nama Produk Y 3. Nama produk Z, dst
2	Bahan B	√			√		√			
3	Bahan C	√	√		√	√				
4	Bahan D			√	√	√	√			
5	Bahan E		√	√		√	√	√		
dst	dst	√	√		√					

Ditetapkan di (Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

Ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

3. Catatan Pembelian bahan

Catatan pembelian bahan merupakan dokumen yang memuat informasi pembelian dan penggunaan bahan dengan nama, merek, dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH.

Dokumen ini bertujuan untuk memelihara Catatan Pembelian Bahan/bukti pembelian bahan (bon/nota/ kuitansi/dll.) dan contoh label kemasan (jika ada) selama masa berlaku sertifikat halal, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli maka disimpan bukti pembelian terakhir. Bahan baru dapat digunakan hanya setelah mendapatkan persetujuan tertulis dari BPJPH dan LPH. Bukti persetujuan penggunaan bahan baru harus disimpan selama masa berlakunya sertifikat halal. Catatan pembelian bahan berupa tabel waktu pembelian semua bahan produk halal pada saat proses produksi seperti tabel 3

No	Nama Bahan - Merk Bahan	Jumlah	Waktu Pembelian	Penanggung Jawab
<i>(Nomor)</i>	<i>(Nama Bahan - Merk Bahan)</i>	<i>(Jumlah yang digunakan)</i>	<i>(Tanggal Pembelian)</i>	<i>(Tanda Tangan Penanggung Jawab Pembelian)</i>
1				
2				
3				
4				
5				
dst.				

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

Penyelia Halal

ttd

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

(Nama Penyelia Halal)

4. Form Pemeriksaan Bahan

Dokumen ini merupakan form pemeriksaan label bahan pada setiap pembelian atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara produsen denganyang tercantum dalam Daftar Bahan Halal. Bahan yang boleh digunakan hanya bahan yang namanya, nama produsen dan negara produsennya sesuai dengan Daftar Bahan Halal

FORM PEMERIKSAAN BAHAN

No.	Tanggal datang/ tanggal beli	Nama/Merk/ Kode Bahan	Nama Lokasi & Produsen	Sesuai/Tidak Sesuai

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

Penyelia Halal

ttd

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

(Nama Penyelia Halal)

Proses Produk Halal

Berdasarkan keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001, pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam. Mengenai jaminan produk halal telah tertera dalam Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014. Ketentuan-ketentuan terpenting dalam UU ini diantaranya adalah penjaminan penyediaan produk halal. (Habibah & Juwitaningtyas, 2022).

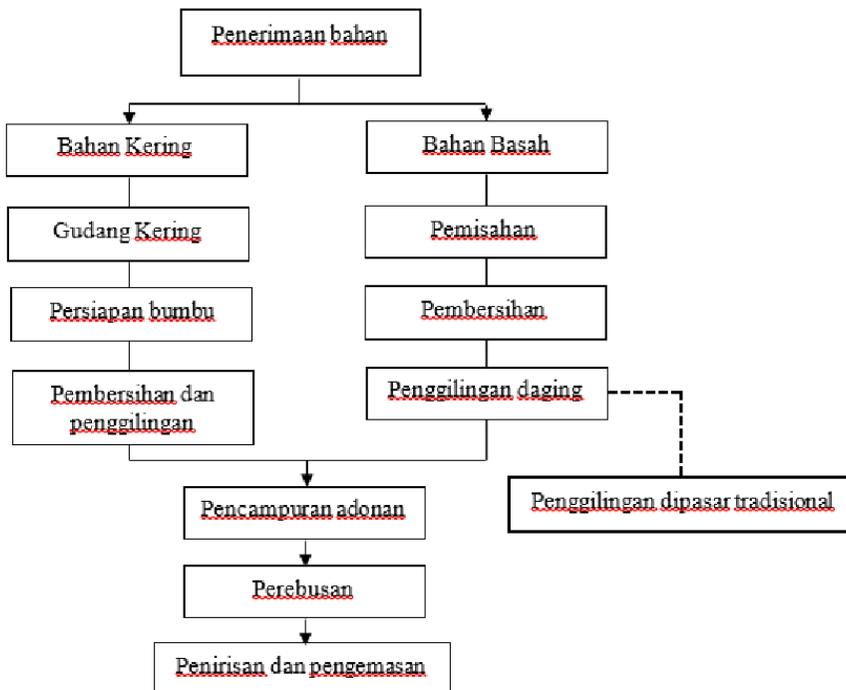
Untuk mengatasi masalah tersebut, sistem pengawasan pangan diperlukan untuk memberikan perlindungan kepada konsumen. Selain itu juga memastikan selama produksi hingga distribusi sesuai dengan syarat mutu pangan. Disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) menjadi harapan bagi umat Islam terkait produk halal. UU JPH merupakan tanggung jawab pemerintah untuk melindungi dan memberikan perlindungan, keadilan, kepastian hukum, transparansi, serta profesionalitas suatu produk. Ketentuan lain dari UU JPH Pasal 4 menjelaskan produk yang masuk, beredar, dan di perdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. (Suzery et al., 2020)

Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. (*UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal [JDIH BPK RI]*, n.d.). Konteks produk makanan atau minuman yang halal, diartikan sebagai produk yang bebas dari najis atau kontaminasi, sehingga terpenuhinya produk yang halalan thoyyiban, serta produk yang mengimplementasikan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Good Hygiene Practice (GHP). Produk halal yang diproduksi harus memenuhi syariat Islam, yaitu produk yang halal secara kebersihan, serta kualitas dan keamanan proses produksi harus dibawah sistem manajemen mutu halal. (Suzery et al., 2020)

Proses Produk Halal yang merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk (Habibah & Juwitaningtyas, 2022)

Proses produk halal harus didokumentasikan oleh pelaku usaha sebagai bagian dari sistem jaminan produk halal. Pelaku usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan mendokumentasikan. Dengan adanya penerapan dan dokumen prosedur produk halal akan memberikan kepastian kehalalan dari fasilitas, bahan, pencucian alat yang digunakan dalam proses produksi, penerimaan dan pemeriksaan bahan, proses produksi, penyimpanan bahan dan produk, transportasi, ketertelusuran kehalalan, dan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal serta penarikan produk.

Dokumentasi proses produk dapat digambarkan dalam bentuk diagram alir sebagaimana gambar berikut ini:



Gambar 1 Diagram proses produksi

Adapun Proses produksi produk halal dapat dinarasikan yang dapat meruapakan penjelasan tahap-tahap proses produksi mulai dari bahan mentah hingga pengemasan produk jadi.

Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk di mana bahan sepenuhnya terlihat dalam produk jadi (atau merupakan bagian terbesar dari bentuk barang). Bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas a. bahan baku, b. bahan olahan, c. bahan tambahan, dan d. bahan penolong

Bahan produk halal bisa berasal dari: a. hewan; b. tumbuhan; c. mikroba; atau d. bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.

Bahan terdiri atas 3 kategori yaitu: 1) Bahan tidak kritis, 2). Bahan Kritis dan 3). Bahan super kritis.

Matriks bahan merupakan dokumen dalam sistem jaminan produk halal berupa tabel yang memuat seluruh informasi tentang bahan yang digunakan dalam produksi produk halal yang terdiri atas: 10. Daftar Bahan Halal ; 2).Daftar bahan yang digunakan dalam setiap produk; 3). catatan pembelian bahan ; 4). form pemeriksaan bahan

Daftar Pustaka

- Athief, F. H. N., Rizki, D., & Muslimah, A. A. B. (2022). Analisa Program Dinas Koperasi Dan Usaha Kecil Menengah Dalam Memfasilitasi Sertifikat Halal Bagi Umkm di Surakarta. *Indonesia Journal of Halal*, 5(2), 96–105. <https://doi.org/10.14710/halal.v5i2.14921>
- Habibah, M., & Juwitaningtyas, T. (2022). IDENTIFIKASI TITIK KRITIS KEHALALAN BAHAN PANGAN PRODUK DODOL SALAK DI SARISA MERAPI KECAMATAN PAKEM, KABUPATEN SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA. *Indonesia Journal of Halal*, 5(2), 106–111. <https://doi.org/10.14710/halal.v5i2.15454>
- Mariyam, S., Bilgic, H., Rietjens, I. M. C. M., & Susanti, D. Y. (2022). Safety Assessment of Questionable Food Additives in the Halal Food Certification: A Review. *Indonesian Journal of Halal Research*, 4(1), Article 1. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v4i1.12097>
- Mohamad, N. S., & Khairuldin, W. M. K. F. W. (2018). The Concept of Halalan Tayyiba in Food According to Mufassir. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 8(11), Pages 902-909. <https://doi.org/10.6007/IJARBS/v8-i11/4967>
- Pedoman*. (n.d.). Retrieved March 13, 2023, from <https://standarpangan.pom.go.id/produk-standardisasi/pedoman>
- Perdani, C., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. (2022). Prinsip-Prinsip Bahan Tambahan Pangan Yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap Rasa Untuk Industri Makanan Halal. *Halal Research Journal*, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i2.419>

- Putri, A. R., Putri, N. T., Hasan, A., Arief, I., & Talib, H. H. A. (2021). Halal Assessment Model Design in Bakery Industry. *Indonesian Journal of Halal Research*, 3(2), Article 2. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v3i2.13000>
- Sani, M. S. A., Jamaludin, M. A., Al-Saari, N., Azid, A., & Azri, N. S. N. (2020). Halal antimicrobials in food: A review on prospects and challenges of antimicrobials from animal sources. *JOURNAL OF HALAL INDUSTRY & SERVICES*, 3(1), Article 1. <https://doi.org/10.36877/jhis.a0000113>
- Septiani, D., & Ridlwan, A. A. (2020). The Effects of Halal Certification and Halal Awareness on Purchase Intention of Halal Food Products in Indonesia. *Indonesian Journal of Halal Research*, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v2i2.6657>
- Suzery, M., Widayat, W., Cahyono, B., & Al-Baarri, A. N. (2020). PROSES PERBAIKAN PRODUKSI DALAM PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL BAGI PAGUYUBAN USAHA KULINER. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 53–57.
- Yuwana, A. M. P., Novia, V., Octarina, A. D., Eureksa, R. M., Ramadhani, F. D., Wulandari, A., & Putri, D. N. (2021). Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 7(2), Article 2.
- Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021. (2022, April 16). <https://peraturanpedia.id/keputusan-kepala-badan-penyelenggara-jaminan-produk-halal-nomor-57-tahun-2021/>
- BPJPH KMA RI, (2021), Surat Edaran No B - 5952 / BD.II/ P.II.I.2/ HM.00/09/ 2021 tentang Penggunaan Template Manual Sistem Jaminan Produk Halal
- UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal [JDIH BPK RI]. (n.d.). Retrieved March 5, 2023, from <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>
-

Lampiran 1. Daftar Bahan

DAFTAR BAHAN

(DOUBLE A)

No	Nama dan Merek	Jenis bahan	Produsen	Negara	Supplier	Lembaga penerbit sertifikat	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Ket.
<i>(Diisi Nomor)</i>	<i>(Diisi Nama Bahan dan Merek)</i>	<i>Bahan baku/bahan tambahan/bahan penolong</i>	<i>(Diisi Nama Produsen)</i>		<i>Diisi took penjualnya</i>		<i>(Diisi Nomor Serifikat Halal)</i>	<i>(Diisi Masa Berlaku)</i>	
1	PROCHIZ Spready Keju Cheddar Olahan (Non retail/customize product)	Bahan baku	PT. Mulia Boga Raya, Tbk.				ID00310000086671119	10/08/2025	
2	Susu Kental Manis Lemak Nabati Plain - Indomilk Al foil	Bahan baku	PT. Indolakto				ID0041000000880120	19/05/2024	
3	Minuman Susu UHT Cokelat - Indomilk Karton Laminat (190 ml)	Bahan baku	PT. Indolakto				ID0041000000880120	19/05/2024	

No	Nama dan Merek	Jenis bahan	Produsen	Negara	Supplier	Lembaga penerbit sertifikat	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Ket.
4	Susu Kental Manis Lemak Nabati Cokelat Indomilk Al foil	Bahan baku	PT. Indolakto				ID0041000000880120	19/05/2024	
5	Susu UHT Plain - Indomilk Karton Laminat (1000 ml)	Bahan baku	PT. Indolakto				ID0041000000880120	19/05/2024	
6	Mc. Lewis - Sweet Mayonnaise/Mayonaise Manis	Bahan tambahan	PT. Indopangan Sentosa				ID00310000120290721	20/08/2025	
7	Segitiga Biru	Bahan baku	PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari				ID00410000088291120	25/03/2025	
8	Coklat Bubuk	Bahan baku	PT. PONDASI INTI SEJAHTERA				ID00210000468851221	31/12/2025	
9	Mercolade Premium Dark Chocolate Compound	Bahan baku	PT. MERCOLADE INDONESIA				ID00310000194470821	09/09/2025	
10	Blueband Margarine	Bahan Baku	PT. BUMINDO GLOBAL RAYA				ID31120000225491121	07/04/2026	
11	Gula Kristal Putih Rose Brand	Bahan Baku	PT Adikarya Gemilang				ID00410000080820320	30/09/2025	
12	SP Koepoe Koepoe	Bahan	GUNACIPTA				ID00410000230741221	03/03/2026	

No	Nama dan Merek	Jenis bahan	Produsen	Negara	Supplier	Lembaga penerbit sertifikat	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Ket.
		Tambahan	MULTIRASA						
13	Baking Powder Koepoe Koepoe	Bahan Tambahan	GUNACIPTA MULTIRASA				ID00410000230741221	03/03/2026	
14	ISTANA SWALLOW TEPUNG AGAR-AGAR PUTIH (7 GRAM)	Bahan Baku	PT. BOLA DUNIA WALET				ID00110000282790422	25/08/2026	
15	Tepung Maizena	Bahan Baku	PT. EGA MULTI CIPTA				ID00210000256160322	16/06/2026	
16	Roti Tawar Assalam	Bahan Baku	Assalam Bakery				ID18110000025481120	19/11/2024	
17	Telur	Bahan Baku							
18	Meises Cres Hagelslag Coklat Melek Tulip	Bahan tambahan	Mawar Bakery				ID12310000066431219	30/04/2025	
19	Colatta Cokelat Chip Compound (Chocolate Chips Compound)	Bahan tambahan	GANDUM MAS KENCANA				ID00310000095620721	30/07/2025	
20	Oreo Chocolate Cream-Chocolate Sandwich Cookies With Chocolate	Bahan Tambahan	PT. Mondelez Indonesia Manufacturing				ID00410000115520121	06/05/2025	

No	Nama dan Merek	Jenis bahan	Produsen	Negara	Supplier	Lembaga penerbit sertifikat	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Ket.
	Cream								
21	Melon								Bahan nabati
22	Nanas								Bahan Nabati
23	Kiwi								Bahan nabati
27	NUTRIJELL Jeli Serbuk Instan Plain	Bahan Tambahan	PT. Forisa Nusapersada				ID36410000115940521	23/09/2025	
28	Aluminium foil	Bahan penolong							
29	Plastik Bowl	Bahan Penolong						Bahan Kimia	

**) bahan baku/ bahan tambahan / bahan penolong*

Ditetapkan di (Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

Ttd
(Wiwik Trisiana)

Penyelia Halal

ttd
(Dr. Muhammad Anas)

Lampiran 2. Daftar Nama Produk

Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk

No	NAMA BAHAN	NAMA PRODUK								KETERANGAN
		1	2	3	4	5	6	7	8	
1	PROCHIZ Spready Keju Cheddar Olahan (Non retail/customize product)	√				√	√	√		1. STUP ROTI TAWAR TOPPING KEJU 2. STUP ROTI TAWAR CHOCOCHIP 3. STUP ROTI TAWAR OREO 4. STUP ROTI TAWAR MESES 5. BROWNIES LUMER 6. BROWNIES PANGGANG 7. SALAD 8. PUDING STRAWBERRY
2	Susu Kental Manis Lemak Nabati Plain - Indomilk Al foil							√		
3	Minuman Susu UHT Cokelat - Indomilk Karton Laminat (190 ml)	√	√	√	√				√	
4	Susu Kental Manis Lemak Nabati Cokelat Indomilk Al foil									
5	Susu UHT Plain - Indomilk Karton Laminat (1000 ml)	√	√	√	√				√	
6	Mc. Lewis - Sweet Mayonnaise/Mayonaise Manis							√		
7	Segitiga Biru					√	√			

No	NAMA BAHAN	NAMA PRODUK								KETERANGAN
		1	2	3	4	5	6	7	8	
8	Coklat Bubuk					√	√			
9	Mercolade Premium Dark Chocolate Compound					√	√			
10	Blueband Margarine					√	√			
11	Gula Kristal Putih Rose Brand	√	√	√	√	√	√	√	√	
12	SP Koepoe Koepoe					√	√			
13	Baking Powder Koepoe Koepoe					√	√			
14	ISTANA SWALLOW TEPUNG AGAR-AGAR PUTIH (7 GRAM)									√
15	Tepung Maizena	√	√	√	√					
16	Roti Tawar Assalam	√	√	√	√					
17	Telur					√	√			
18	Meises Cres Hagelslag Coklat Melek Tulip				√					

No	NAMA BAHAN	NAMA PRODUK								KETERANGAN
		1	2	3	4	5	6	7	8	
19	Colatta Cokelat Chip Compound (Chocolate Chips Compound)		√			√				
20	Oreo Chocolate Cream-			√						
21	Melon							√		
22	Nanas							√		
23	Kiwi							√		
24	NUTRIJELL Jeli Serbuk Instan Plain								√	
25	Aluminium foil					√	√			
26	Bowl Plastik							√		

Ditetapkan di Surabaya, 1 Nopember 2022

Pemilik Usaha
 ttd
 (Wiwik Trisiana)

Penyelia Halal
 ttd
 (Dr. Muhammad Anas)

Lampiran 3. Bukti / Catatan Pembelian Bahan

BUKTI / CATATAN PEMBELIAN BAHAN

No	Nama Bahan – Merk Bahan	Jumlah	Waktu Pembelian	Penanggung Jawab
<i>(Nomor)</i>	<i>(Nama Bahan – Merk Bahan)</i>	<i>(Jumlah yang digunakan)</i>	<i>(Tanggal Pembelian)</i>	<i>(Tanda Tangan Penanggung Jawab Pembelian)</i>
1	PROCHIZ Spready Keju Cheddar Olahan (Non retail/customize product)	10 Blok	25 Oktober 2022	
2	Susu Kental Manis Lemak Nabati Plain - Indomilk Al foil	5	25 Oktober 2022	
3	Minuman Susu UHT Cokelat - Indomilk Karton Laminat (190 ml)	5	25 Oktober 2022	
4	Susu Kental Manis Lemak Nabati Cokelat Indomilk Al foil	5	25 Oktober 2022	
5	Susu UHT Plain - Indomilk Karton Laminat (1000 ml)	5	25 Oktober 2022	
6	Mc. Lewis - Sweet Mayonnaise/Mayonaisse Manis	5 pack	25 Oktober 2022	
7	Segitiga Biru	5 Kg	25 Oktober 2022	
8	Coklat Bubuk	1 Kg	25 Oktober 2022	
9	Mercolade Premium Dark Chocolate Compound	1 Kg	25 Oktober 2022	
10	Blueband Margarine	2 kg	25 Oktober 2022	
11	Gula Kristal Putih Rose Brand	5 Kg	25 Oktober 2022	
12	SP Koepoe Koepoe	5	25 Oktober 2022	
13	Baking Powder Koepoe Koepoe	5	25 Oktober 2022	
14	ISTANA SWALLOW TEPUNG AGAR-AGAR PUTIH (7 GRAM)	5	25 Oktober 2022	
15	Tepung Maizena	2	25 Oktober 2022	

No	Nama Bahan – Merk Bahan	Jumlah	Waktu Pembelian	Penanggung Jawab
16	Roti Tawar Assalam	10 Bungkus	25 Oktober 2022	
17	Telur	10 kg	25 Oktober 2022	
18	Meises Cres Hagelslag Coklat Melek Tulip	1 kg	25 Oktober 2022	
19	Colatta Cokelat Chip Compound (Chocolate Chips Compound)	1kg	25 Oktober 2022	
20	Oreo Chocolate Cream-	1kg	25 Oktober 2022	
21	Melon	5 kg	2 Nopember 2022	
22	Nanas	3 kg	2 Nopember 2022	
23	Kiwi	3 kg	2 Nopember 2022	
24	Pir	3 kg	1 Nopember 2022	
25	Apel	3 kg	1 Nopember 2022	
26	Strowbery	3 kg	2 Nopember 2022	
27	NUTRIJELL Jeli Serbuk Instan Plain	5	25 Oktober 2022	
28	Tray PET Thermoforming (Logo Gajah)	1 pack	25 Oktober 2022	
29	WASSER-O CUP PLASTIK PET 240 mL	1 pack	1 Oktober 2022	
30	Almunium foil	1 pack	16 September 2022	

Surabaya, 01 Nopember 2022

Pemilik Usaha

Ttd

(Wiwik Trisiana)

Penyelia Halal

Ttd

(Dr. Muhammad Anas)

Lampiran 4. Contoh Narasi Proses Produksi Produk Halal

1. Brownies Panggang

Cara Pembuatan:

Tim coklat dan margarin sampai lumer sisihkan. Kocok telur dan gula dengan wisk sampai larut. Masukkan tepung, coklat yg sudah di ayak ke dalam adonan, aduk searah, dan terakhir masukan coklat yg sudah meleleh dan aduk lagi setelah merata di cetak di cetakan aluminum foil dan dipanggang.

2. Stup Roti Tawar Meses:

Roti tawar di potong persegi, lalu sisihkan buat vla coklat atau putih dari susu UHT diberi gula lalu di masak sampai mendidih, lalu siapkan tepung maisena yg sudah cair, kemudian di tuangkan hingga mendidih dan agak mengental, lalu susun roti tawar dalam tepak dan di siram vla hingga dingin baru di beri topping Meses

3. Stup Roti Tawar Oreo:

Roti tawar di potong persegi, lalu sisihkan. Buat vla coklat atau putih dari susu UHT diberi gula lalu di masak sampai mendidih, lalu siapkan tepung maisena yg sudah cair, lalu di tuang hingga mendidih dan agak mengental. Susun roti tawar dalam tepak dan di siram vla hingga dingin baru di beri topping biskuit Oreo yang sudah dihaluskan

4. Brownies Lumer

Tim margarin, coklat sampai lumer sisihkan kocok gula, telur dan sp sampai putih tak berjejak, masukan tepung, coklat bubuk, baking powder yg sudah di ayak ke dalam adonan, aduk sampai merata dan terakhir campur coklat lumer kedalam

adonan aduk lagi sampai merata, setelah itu di cetak dan di kukus

Untuk coklat siramnya:

Lelehkan coklat batang dgn margarin diaduk cepat lalu di siram ke atas brownis

5. Salad:

Cuci bersih buah melon, apel, nanas, pir kiwi, dan starbery, lalu potong dadu sisihkan, ambil mayones campur dengan susu kental manis di aduk jadi satu, parut keju sesuai selera, di paking di bowel 300 ml. Campur buah dan mayones beri hiasan keju diatas dan buah potong

6. Puding Stawbery

Cara Pembuatan:

campur semua bahan pudding yaitu jelly/agar 1 sachset, 800ml susu putih, gula 150 grm di masak hingga mendidih angkat, tuang dalm cup menunggu sampai set. masak stroberi 500grm potong dadu di tambah gula 150 gm di masak sampai mengental lalu angkat dan dinginkan setelah dingin dan puding sudah set, taruh selai di atas puding lalu masukkan dalam kulkas.

7. Stup Roti Tawar Keju

Cara pembuatan:

Roti tawar dipotong persegi, lalu sisihkan buat vla coklat atu putih dari susu UHT diberi gula, lalu di masak sampai mendidih, Tuangkan tepung maisena yg sudah cair hingga mendidih dan agak mengental. Susun roti tawar dalam tepak dan di siram vla hingga dingin baru di beri toping keju.

8. Stup Roti tawar Chocochips.

Cara buat stup roti tawar: Roti tawar di potong persegi, lalu sisihkan buat vla coklat atau putih dari susu UHT diberi gula lalu di masak sampai mendidih, lalu siapkan tepung maisena yg sudah cair, lalu di tuang hingga mendidih dan agak mengental, lalu susun roti tawar dalam tepak dan di siram vla hingga dingin baru di beri topping choco chips.

BAB 9

VERIFIKASI DAN VALIDASI

YETI EKA SISPITA SARI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA,
yetyikas.s@um-surabaya.ac.id.

Pelaksanaan verifikasi dan validasi pernyataan produk oleh Pelaku Usaha ini dilakukan oleh Pendamping PPH yang berasal dari organisasi kemasyarakatan Islam atau lembaga keagamaan Islam yang berbadan hukum dan/atau perguruan tinggi atau instansi pemerintah atau badan usaha sepanjang bermitra dengan organisasi kemasyarakatan Islam atau lembaga keagamaan Islam yang berbadan hukum dan/atau perguruan tinggi dalam pendampingan PPH usaha mikro kecil. Dalam rangka mempermudah pendamping PPH dalam melaksanakan verifikasi dan validasi pernyataan produk oleh Pelaku Usaha Mikro dan Kecil maka perlu adanya pedoman verifikasi dan validasi pernyataan produk oleh Pelaku Usaha Mikro dan Kecil.

Pedoman verifikasi dan validasi pernyataan produk oleh Pelaku Usaha Mikro dan Kecil ini dimaksudkan dan bertujuan untuk menjadi acuan Pendamping PPH dalam pelaksanaan kegiatan verifikasi dan validasi pernyataan kehalalan produk untuk Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK).

Pelaksanaan Verifikasi dan Validasi

Yang dimaksud meliputi

1. Komitmen dan Tanggung Jawab

2. Bahan
3. Produk
4. Proses Produk Halal
5. Monitoring dan Evaluasi

Ketentuan Pelaksanaan

Persyaratan yang harus dipenuhi dalam pelaksanaan verifikasi dan validasi pernyataan kehalalan produk oleh UMK.

Persyaratan UMUM	Persyaratan Khusus
Pernyataan PU	PRODUK
Dokumen Produk	BAHAN

Persyaratan Khusus

Produk tidak berisiko atau bahan yang sudah dipastikan kehalalannya memiliki kriteria:

1. bersertifikat halal atau termasuk dalam daftar positif
2. tidak menggunakan bahan berbahaya; dan/atau
3. telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping PPH

Bahan yang digunakan dalam PPH dipastikan kehalalannya. Bahan dikelompokkan menjadi bahan haram, bahan kritis dan bahan tidak kritis (daftar positif).

1. bahan haram tidak boleh digunakan;
2. bahan kritis harus dilengkapi dengan dokumen pendukung berupa sertifikat halal;
3. bahan tidak kritis dapat digunakan tanpa dokumen pendukung kehalalan bahan dan/atau bahan tidak kritis ditetapkan oleh

BPJPH berdasarkan fatwa MUI dan hasil kesepakatan dengan kementerian/lembaga serta stakeholder terkait.

Persyaratan Umum

Pelaksanaan Verifikasi dan Validasi dilakukan terhadap:

1. Pernyataan Pelaku Usaha yang berupa akad/ikrar yang berisi: kehalalan produk dan bahan yang digunakan; dan proses produk halal (PPH).
2. Dokumen atau informasi produk paling sedikit meliputi: merek atau nama produk; jenis produk; dan daftar bahan.

Daftar Persyaratan Sertifikasi Halal Gratis bagi Pelaku Usaha Kecil Kategori *Self-Declare*.

1. Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya;
2. Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana;
3. Memiliki hasil penjualan tahunan (omset) maksimal Rp 500 juta yang dibuktikan dengan pernyataan mandiri dan memiliki modal usaha sampai dengan paling banyak Rp 2 miliar rupiah;
4. Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB);
5. Memiliki lokasi, tempat, dan alat proses produk halal (PPH) yang terpisah dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk tidak halal;
6. Memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (PIRT/MD/UMOT/UKOT), Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) untuk produk makanan/minuman dengan daya simpan kurang dari tujuh hari atau izin industri lainnya atas produk yang dihasilkan dari dinas/instansi terkait.

7. Memiliki outlet dan/atau fasilitas produksi paling banyak 1 (satu) lokasi;
8. Secara aktif telah berproduksi satu tahun sebelum permohonan sertifikasi halal;
9. Produk yang dihasilkan berupa barang (bukan jasa atau usaha restoran, kantin, catering, dan kedai/rumah/warung makan);
10. Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya. Dibuktikan dengan sertifikat halal, atau termasuk dalam daftar bahan sesuai Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal;
11. Tidak menggunakan bahan yang berbahaya;
12. Telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping proses produk halal;
13. Jenis produk/kelompok produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikasi halal;
14. Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis (usaha rumahan bukan usaha pabrik);
15. Proses pengawetan produk yang dihasilkan tidak menggunakan teknik radiasi, rekayasa genetika, penggunaan ozon (ozonisasi), dan kombinasi beberapa metode pengawetan (teknologi hurdle);
16. Melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan pelaku usaha secara online melalui SIHALAL.

Prosedur Pendampingan dan Verval oleh Pendamping

1. Kepala BPJPH menugaskan Lembaga Pendampingan PPH untuk menunjuk Pendamping PPH, setelah registrasi lembaga pendamping dan pendamping diterima dan disahkan oleh BPJPH
2. Pimpinan Lembaga Pendampingan PPH menugaskan Pendamping PPH untuk melakukan Verifikasi dan Validasi terhadap Pernyataan Pelaku Usaha yang meliputi kehalalan produk dan bahan dan/atau PPH.
3. Pimpinan Lembaga Pendampingan PPH menugaskan Pendamping PPH untuk melakukan Verifikasi dan Validasi terhadap Pernyataan Pelaku Usaha yang meliputi kehalalan produk dan bahan dan/atau PPH.
4. Dalam hal hasil verifikasi dan validasi telah memenuhi standar kehalalan produk, Pendamping PPH memberikan rekomendasi kepada BPJPH.
5. Penyusunan rekomendasi hasil verifikasi dan validasi .

Persiapan UMK Sebelum Verval

Pelaku usaha mempersiapkan proses produk halal yang memenuhi ketentuan jaminan produk halal, antara lain:

1. Memiliki Penyelia Halal
2. Menyiapkan Bahan
3. Menyiapkan PPH
4. Menyiapkan Produk yang memenuhi standar

Setelah semua persiapan dirasa sudah memenuhi persyaratan, Pelaku UMK menyepakati jadwal kunjungan Pendamping PPH untuk melakukan verifikasi dan validasi.

Produk tidak berisiko atau bahan yang sudah dipastikan kehalalannya memiliki kriteria antara lain bersertifikat halal atau termasuk dalam daftar positif, tidak menggunakan bahan berbahaya; dan/atau telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping PPH. Selain itu juga sebelum pelaksanaan verifikasi validasi pelaku UMK mempersiapkan proses produk halal yang memenuhi ketentuan jaminan produk halal yaitu memiliki penyelia halal, menyiapkan bahan, menyiapkan proses produk halal dan menyiapkan produk memenuhi standar.

Daftar Pustaka

- Ahmad Fikri Noor.2023. Makin Cepat, BPJPH: Proses Sertifikasi Halal UMK Jadi 12 Hari Kerja. Kamis 12 Jan 2023 <https://www.republika.co.id/berita/roc0x2490/makin-cepat-bpjph-proses-sertifikasi-halal-umk-jadi-12-hari-kerja>
- BPJPH. 2022. PENETAPAN INSTRUMEN VRFIKASI DAN VALIDASI OLEH PENDAMPING PROSES PRODUK HALAL. <https://sehati.halal.go.id/docs/produk hukum/2022.58.%20Kepkaban%2058%20Th%202022%20ttg%20Penetapan%20Instrumen%20Verval%20Pendamping%20PPH.pdf>
- Ferdian Ananda Majni.2022. Sertifikasi Penetapan Produk Halal Hasil Sinergi Berbagai Pihak. Sabtu 19 Maret 2022. <https://mediaindonesia.com/humaniora/479215/sertifikasi-penetapan-produk-halal-hasil-sinergi-berbagai-pihak>
- Idris Rusadi Putra.2023. Perppu Cipta Kerja: Pengurusan Sertifikat Halal Dipangkas dari 21 Hari Jadi 12 Hari. Rabu, 11 Januari 2023 <https://www.merdeka.com/uang/perppu-cipta-kerja-pengurusan-sertifikat-halal-dipangkas-dari-21-hari-jadi-12-hari.html>
- Indah.2022.Ini Syarat daftar Sertifikasi Halal Gratis Kategori “Self Declare”. Sabtu 11 Juni 2022. KEMENAG RI. <https://kemenag.go.id/read/ini-syarat-daftar-sertifikasi-halal-gratis-kategori-self-declare-kvlva>

PANRB. No. SK: 510/07/KEP/DISPERINDAG/2021
<https://sippn.menpan.go.id/pelayanan-publik/sumatera-selatan/kabupaten-empat-lawang/dinas-perindustrian-dan-perdagangan/pembuatan-sertifikat-halal>

PROSEDUR PELAKSANAAN LAYANAN SERIFIKSSI HALAL BPJH DAN SATUAN TUGAS LAYANAN SERTIFIKAT HALAL DAERAH.2020.

https://jdih.kemenag.go.id/assets/uploads/regulation/12._Prosedut_Pelaksanaan_Layanan_Sertifikasi_Halal_BPJPH_dan_Satuan_Tugas_Layanan_Sertifikasi_Halal_Daerah_.pdf

PP RI NOMOR 39 TAHUN 2021 TENTANG PENYELENGGARAAN BIDANG JAMINAN PRODUK HALAL.
https://jdih.setkab.go.id/PUUdoc/176351/PP_Nomor_39_Tahun_2021.pdf

BAB 10

PRAKTEK VERIFIKASI DAN VALIDASI

Meirna Dewita Sari
Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya
meirnadewitasari@um-surabaya.ac.id

Kemudahan dalam pengajuan sertifikasi halal melalui pernyataan kehalalan produk oleh Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di Indonesia, perlu dilakukan secara akurat, tepat dan dapat dipertanggungjawabkan. Pendamping Proses Produk Halal (Pendamping PPH) memiliki peran penting dalam melakukan hal tersebut dengan melakukan verifikasi dan validasi setiap pengajuan proses produk halal oleh Pelaku Usaha.

Verifikasi dan validasi pernyataan kehalalan produk yang dilakukan Pendamping PPH harus mengacu pada pedoman verifikasi dan validasi yang ditetapkan oleh Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Dalam praktiknya, pelaksanaan verifikasi dan validasi pernyataan kehalalan produk dijelaskan dalam bab ini.

Program Sehati dan SiHalal

Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) adalah pemberian sertifikat halal tanpa dipungut biaya bagi UMK yang memenuhi persyaratan melalui mekanisme pernyataan pelaku usaha (*self declare*) dengan melakukan verifikasi dan validasi pernyataan kehalalan oleh pelaku Usaha dari pendamping Proses Produk Halal (PPH). Program Sehati pemerintah yang dilakukan sebagai upaya

percepatan kewajiban sertifikasi halal yang dimulai sejak 17 Oktober 2019 (Kusnadi, 2019).

Untuk memberikan kemudahan akses bagi Pelaku UMK yang akan mendapatkan sertifikat halal secara gratis melalui pernyataan kehalalan produk (*halal self declare*), BPJPH telah mengembangkan aplikasi layanan Sertifikasi Halal berbasis web yang dikenal dengan SiHalal. Aplikasi tersebut merupakan wujud komitmen BPJPH untuk memberikan pelayanan berbasis elektronik yang terintegrasi bagi seluruh stakeholder yang berperan dalam pelayanan sertifikasi halal.

Alur Pengajuan Program Sehati

Pelaku UMK yang akan mengajukan Sehati terlebih wajib mendapatkan Nomor Induk Berusaha (NIB) sebagai identitas bagi pelaku usaha yang diterbitkan oleh lembaga Online Single Submission (OSS) dengan mengakses laman oss.go.id. Setelah memiliki NIB, Pelaku UMK perlu membuat akun pada aplikasi SiHalal dengan mengakses laman ptsp.halal.go.id. (BPKM, 2023).

Untuk memenuhi persyaratan umum dan persyaratan khusus dalam pengajuan Program Sehati melalui akun SiHalal, selanjutnya Pelaku UMK harus melengkapi data-data diantaranya:

1. Data Pelaku Usaha, meliputi nama perusahaan, alamat lengkap, nomor telepon, alamat email, jenis badan usaha, skala usaha, alamat pabrik dan status pabrik.
2. Pimpinan Perusahaan, meliputi nama, jabatan, nomor kontak, dan alamat email.
3. Penanggung Jawab, meliputi nama, jabatan, nomor kontak, dan alamat email.

4. Aspek Legal, meliputi jenis surat izin usaha (jika sudah memiliki NIB, Maka dokumen lainnya tidak diperlukan), nomor surat, tanggal surat, masa berlaku dan instansi penerbit.
5. Penyelia Halal, meliputi nama penyelia halal yang tercantum dalam surat keputusan penetapan penyelia halal, nomor KTP, nomor sertifikat penyelia halal, Nomor dan Tanggal SK, dan nomor kontak.
6. Kelompok Usaha, meliputi kelompok usaha, merk dagang, area pemasaran, dan izin edar.
7. Daftar produk, meliputi nama produk yang diajukan permohonan sertifikat halalnya.
8. Matriks Penggunaan Bahan Dalam Produk (bisa dalam bentuk lampiran), meliputi nama bahan yang digunakan dalam produksi dan nama produk yang diajukan permohonan sertifikat halalnya.
9. Daftar Nama Bahan (bisa dalam bentuk lampiran), meliputi nama, jenis, produsen, negara, supplier, lembaga penerbit sertifikat halal, nomor sertifikat halal, masa berlaku sertifikat halal, dan dokumen pendukung (jika diperlukan).

Persyaratan Verifikasi dan Validasi

Verifikasi dan validasi pernyataan kehalalan produk dapat dilakukan apabila pengajuan Pelaku UMK telah memenuhi persyaratan umum dan persyaratan khusus melalui mekanisme pernyataan pelaku usaha (*self declare*) sebagai berikut:

1. Persyaratan Umum
 - a. Pernyataan Pelaku Usaha dimaksud berupa akad/ikrar berisi tentang kehalalan produk dan bahan yang digunakan dan proses produk halal (PPH).

- b. Dokumen/informasi produk paling sedikit meliputi merek atau nama produk, jenis produk, dan daftar bahan.
2. Persyaratan Khusus

a. Produk

Produk tidak berisiko atau bahan yang sudah dipastikan kehalalannya memiliki kriteria:

- 1) bersertifikat halal atau termasuk dalam daftar positif
- 2) tidak menggunakan bahan berbahaya; dan/atau
- 3) telah diverifikasi kehalalannya oleh Pendamping PPH.

b. Bahan

Bahan yang digunakan dalam PPH dipastikan kehalalannya. Bahan dikelompokkan menjadi bahan haram, bahan kritis dan bahan tidak kritis (daftar positif). Adapun ketentuan penggunaan bahan yaitu:

- 1) bahan haram tidak boleh digunakan;
- 2) bahan kritis harus dilengkapi dengan dokumen pendukung berupa sertifikat halal;
- 3) bahan tidak kritis dapat digunakan tanpa dokumen pendukung kehalalan bahan dan/atau bahan tidak kritis ditetapkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa MUI dan hasil kesepakatan dengan kementerian/lembaga serta stakeholder terkait (BPJPH, 2022).

Praktik Pelaksanaan Verifikasi dan Validasi

Dalam praktiknya, proses verifikasi dan validasi pengajuan Program Sehati dapat dilakukan melalui 2 (dua) tahapan, yaitu verifikasi validasi lapangan dan verifikasi validasi dokumen.

Tahapan pertama, pendamping perlu melakukan verifikasi dan

validasi ke lapangan, yaitu pendamping mengunjungi lokasi yang menjadi tempat Pelaku UMK melakukan proses produksi (Sahabudin, dkk, 2023). Hal ini sangat penting untuk memastikan bahan dan proses produksi yang berjalan telah sesuai atau tidak dengan ketentuan proses produk halal.

Saat melakukan verifikasi dan validasi bahan yang digunakan perlu memastikan mulai dari jenis bahan, merek bahan, produsen bahan, tanggal berlaku sertifikat halal bahan dan sertifikat halal bahan yang digunakan sesuai dengan yang diajukan. Selain itu, pada proses produksi juga perlu dipastikan apakah dilakukan secara higienis dan aman dari risiko tercemar bahan yang tidak halal, serta memperhatikan ketahanan dan keamanan pangan produk (Kemenag, 2023).

Adapun dalam melakukan verifikasi dan validasi lapangan, Pendamping PPH dapat berpedoman pada Instrumen Daftar Periksa Persyaratan Sarana Sesuai dengan Kebutuhan Produk yang Diajukan (BPJPH, 2022).

Sebagai contoh penggunaan daftar periksa tersebut secara ringkas disajikan sebagai berikut:

1. Ketentuan Umum Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi mencakup bangunan, ruangan, mesin dan peralatan utama serta peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik sendiri atau disewa dari pihak lain.

2. Lokasi, Tempat, dan Alat PPH

Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk tidak halal. Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib diperiksa kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis dan bahan tidak halal.

3. Tempat dan Alat PPH

Tempat dan Alat PPH yang wajib diperiksa meliputi tempat dan alat yang digunakan untuk pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.

a. Pengolahan

Tempat pengolahan wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada penampungan, penimbangan bahan, pencampuran, pencetakan, pemasakan dan/atau proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan produk.

Alat pengolahan wajib memenuhi persyaratan: (1) tidak menggunakan alat pengolahan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengolahan produk tidak halal, (2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan dan pemeliharaan alat, serta (3) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

b. Penyimpanan

Tempat penyimpanan wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada penerimaan bahan, penerimaan produk setelah proses pengolahan, dan sarana yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk.

Alat penyimpanan wajib memenuhi persyaratan: (1) tidak menggunakan alat penyimpanan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyimpanan produk tidak halal, (2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan dan pemeliharaan alat, serta (3) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

c. Pengemasan

Tempat pengemasan wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk dan sarana pengemasan produk.

Alat pengemasan wajib memenuhi persyaratan: (1) tidak menggunakan alat pengemasan secara bergantian dengan yang digunakan untuk pengemasan produk tidak halal, (2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, (3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan (4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

d. Pendistribusian

Tempat pendistribusian sebagaimana dimaksud dalam wajib dipisahkan antara produk halal dan tidak halal pada sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk dan alat transportasi untuk distribusi produk.

Alat pendistribusian wajib memenuhi persyaratan: (1) tidak menggunakan alat pendistribusian secara bergantian dengan yang digunakan untuk pendistribusian produk tidak halal, (2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, (3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan (4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

e. Penjualan

Tempat penjualan wajib dipisahkan antara yang halal dan

tidak halal pada sarana penjualan produk dan proses penjualan produk.

Alat penjualan wajib memenuhi persyaratan: (1) tidak menggunakan alat penjualan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penjualan produk tidak halal, (2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, dan (3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat.

f. Penyajian

Tempat penyajian wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada sarana dan proses penyajian produk.

Alat penyajian wajib memenuhi persyaratan: (1) tidak menggunakan alat penyajian secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyajian produk tidak halal, (2) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat, (3) menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat, dan (4) memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

4. Fasilitas produksi

Pabrik yang menghasilkan produk segar dan produk olahan asal hewan tidak boleh menangani produk berasal dari babi. Jika UMK juga menghasilkan produk berasal dari babi maka fasilitas produksinya tidak boleh berada di area yang sama dengan fasilitas produksi yang menghasilkan produk segar dan produk olahan asal hewan.

5. Fasilitas pendingin

Fasilitas pendingin (chiller/refrigerator dan freezer) yang digunakan untuk menyimpan produk segar dan olahan asal hewan harus menggunakan Fasilitas Khusus Produk Halal (*halal dedicated facility*).

6. Pendistribusian

Pendistribusian produk olahan asal hewan tidak halal dan produk olahan asal non hewan tidak halal dapat disatukan dengan pendistribusian produk olahan asal hewan halal dan produk olahan non hewan halal sepanjang terjamin tidak terjadi kontaminasi silang dan alat distribusi yang digunakan bukan setelah digunakan untuk mendistribusikan produk segar asal hewan tidak halal, yang dibuktikan dengan surat pernyataan dari pihak produsen atau distributor.

7. Fasilitas lain

Selain menggunakan fasilitas khusus produk halal, pelaku UMK dapat menggunakan Fasilitas Bersama (*sharing facility*), dengan ketentuan:

- a. Semua fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk harus bersifat bebas babi (*pork free*). Persyaratan sifat bebas babi (*pork free*) pada Fasilitas Bersama (*sharing facility*) dapat dipenuhi dengan menunjukkan sertifikat halal dari bahan yang digunakan, kecuali bahan tidak kritis, dan menunjukkan surat pernyataan bebas babi dari Pelaku Usaha.
- b. *Sharing facility* adalah fasilitas yang digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk yang disertifikasi halal dan produk yang tidak diajukan sertifikasi halalnya dan tidak mengandung babi serta bahan yang diharamkan.

8. Pensucian

Sebelum digunakan untuk produksi yang menggunakan fasilitas bersama antara produk yang disertifikasi halal dengan produk yang tidak disertifikasi halal namun tidak mengandung babi atau bahan yang diharamkan, semua fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk yang tidak disertifikasi halal harus bebas najis yang dibuktikan dengan pensucian sesuai dengan tata cara pensucian fasilitas produksi yang disetujui komisi fatwa MUI.

9. Fasilitas yang tidak kontak langsung dengan bahan atau produk

Fasilitas yang tidak kontak langsung dengan bahan atau produk dapat digunakan secara bersama untuk bahan atau produk halal dan bahan atau produk yang tidak disertifikasi dengan syarat bahan atau produk halal tidak terkontaminasi najis.

Contoh fasilitas yang tidak kontak langsung dengan bahan atau produk adalah gudang. Gudang bahan atau produk dapat digunakan untuk menyimpan bahan atau produk halal dan bahan atau produk yang tidak disertifikasi sepanjang dapat dijamin bahwa bahan atau produk halal tidak terkontaminasi najis dan bukan berasal dari babi atau bahan yang diharamkan.

10. Fasilitas pencucian

Fasilitas pencucian tidak boleh digunakan bersama atau bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau bahan yang diharamkan.

11. Peralatan pengambilan sampel dan wadah, beserta pencuciannya

Peralatan pengambilan sampel dan wadah sampel harus bersifat bebas babi atau bahan yang diharamkan. Pencucian peralatan tersebut tidak boleh dilakukan di fasilitas pencucian yang

digunakan bersama atau bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau bahan yang diharamkan.

12. Sterilisasi dengan autoklaf

Jika karena alasan tertentu, peralatan sampling atau wadah sampel harus disterilisasi dengan autoklaf, maka autoklaf tersebut tidak boleh digunakan bersama atau bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau bahan yang diharamkan.

13. Peralatan pembantu

Peralatan pembantu seperti kuas yang digunakan dalam produksi dan berpeluang kontak langsung dengan produk tidak boleh berasal dari babi atau bahan yang diharamkan.

Selanjutnya, apabila dari hasil verifikasi validasi lapangan telah dinyatakan sesuai, maka Pendamping PPH dapat melakukan verifikasi dan validasi dokumen di SiHalal. Dalam proses pendampingan sertifikasi halal, Pendamping PPH juga harus memiliki akun pada SiHalal untuk dapat melakukan verifikasi dan validasi.

Setelah melakukan verifikasi dan validasi lapangan, selanjutnya Pendamping PPH melakukan verifikasi dan validasi dokumen di SiHalal dengan prosedur sebagai berikut:

- a. Pendamping PPH membuka akun Pendamping
- b. Klik “Menu”
- c. Pilih “Proses Verval”
- d. Klik akun Pelaku Usaha yang tersedia pada akun Pendamping (klik “View”) dan mulai melakukan proses verifikasi dan

validasi.

- e. Lakukan pengisian verifikasi dan validasi pada kolom jawaban yang tersedia sesuai dengan PPH di lapangan.
- f. Jika data Pelaku Usaha ada yang kurang/perlu diperbaiki klik “Dikembalikan”, maka data akan kembali ke akun Pelaku Usaha agar bisa diperbaiki.
- g. Setelah Pelaku Usaha memperbaiki, klik “Kirim” kembali, maka Pengajuan Pelaku Usaha masuk ke akun Pendamping dapat dilakukan verifikasi dan validasi kembali (Adiwinarto, dkk., 2022).

Dalam melakukan verifikasi dan validasi di SiHalal, Pendamping PPH berpedoman pada Instrumen Daftar Periksa (Check List) Verifikasi dan Validasi Kehalalan Produk berikut:

1. Pernyataan Pelaku Usaha

Dokumen akad/ikrar perlu diperiksa kesesuaian dan kelengkapan dokumen akad/ikrar.

2. Merek atau Nama Produk

Foto produk diperiksa sesuai dengan ketentuan kriteria SJPH. Satu pendaftaran berlaku untuk 1 jenis produk dengan output 1 sertifikat. Merek dan nama produk dilarang menggunakan nama produk yang tidak sesuai syariah, atau tidak pantas; Nama produk sudah termasuk varian.

3. Daftar Bahan

Dokumen daftar bahan dan Sertifikat Halal perlu diperiksa kebenaran sertifikat halal pada bahan yang digunakan. Sertifikat halal dikecualikan bagi bahan yang termasuk dalam kategori bahan tidak kritis. Jika tidak ada dokumen bahan,

maka pendamping membantu pelaku usaha untuk memenuhi dokumen daftar bahan.

4. Proses Produk Halal (PPH)

Skema PPH yang dituangkan dalam bentuk Narasi perlu diperiksa langkah-langkah proses Proses Produk Halal (PPH). Jika tidak ada Skema PPH dalam bentuk Narasi, maka Pendamping PPH dapat membantu Pelaku UMK untuk memenuhi dokumen Skema PPH dalam bentuk Narasi.

5. Kehalalan Bahan Kritis

Kehalalan bahan kritis dapat diperiksa dari ketersediaan Nomor Sertifikat Halal. Kecukupan dokumen dinilai berdasarkan ada tidaknya sertifikat halal pada bahan yang digunakan.

6. Bahan Tidak Kritis

Penggunaan bahan tidak kritis dapat diperiksa dari Daftar Bahan Tidak Kritis. Pemeriksaan kesesuaian daftar bahan tidak kritis (*positive list*) dengan bahan yang digunakan.

Proses verifikasi dan validasi pada setiap pengajuan sertifikasi halal dari Pelaku UMK, harus dilakukan secara teliti dengan memperhatikan pedoman yang telah ditetapkan. Setiap kegiatan verifikasi dan validasi yang telah dilakukan menjadi sarana edukasi yang efektif bagi Pelaku UMK untuk menjamin produk yang dihasilkan benar-benar halal dan thoyyib.

Daftar Pustaka

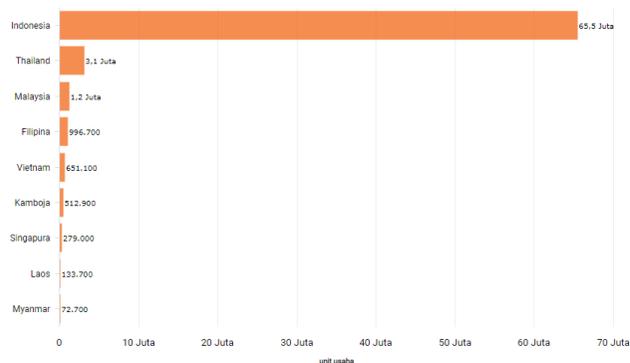
- Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal 2022 Nomor 58, Penetapan Instrumen Verifikasi dan Validasi oleh Pendamping Proses Produk Halal.
- Peraturan Menteri Agama RI 2021 Nomor 20, Sertifikasi Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil.
- Kusnadi, Moh. (2019). Problematika Penerapan Undang-Undang Jaminan Produk Halal di Indonesia. Dalam *Islamika*, Volume 1, Nomor 2, hlm. 116–132.
- BPKM (24/03/2023). *Cara Mendaftar dan Mendapatkan NIB Di OSS*. Retrieved 24 March, 2023, from <https://www.bkpm.go.id/id/publikasi/detail/berita/cara-mendaftar-dan-mendapatkan-nib-dioss#:~:text=NIB>
- Kemenag (26/06/2022). Waspada Penipuan, Ini Situs Resmi Pendaftaran Sertifikasi Halal. Retrieved 30 March, 2023, from <https://www.kemenag.go.id/read/waspada-penipuan-ini-situs-resmi-pendaftaran-sertifikasi-halal>
- Adiwinarto, S., Pawestri, A.Y., Chamdani, M.Y., (2022). Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal Produk Kopi Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Jubung Jember Jurnal Terapan Ekonomi dan Bisnis, Volume 2, Nomor 2, September 2022.

BAB 11

DIGITALISASI PRODUK HALAL PADA PERKEMBANGAN UMKM

Tyasha Ayu Melynda Sari
Universitas Muhammadiyah Surabaya,
tyasha.ayu.ms@um-surabaya.ac.id

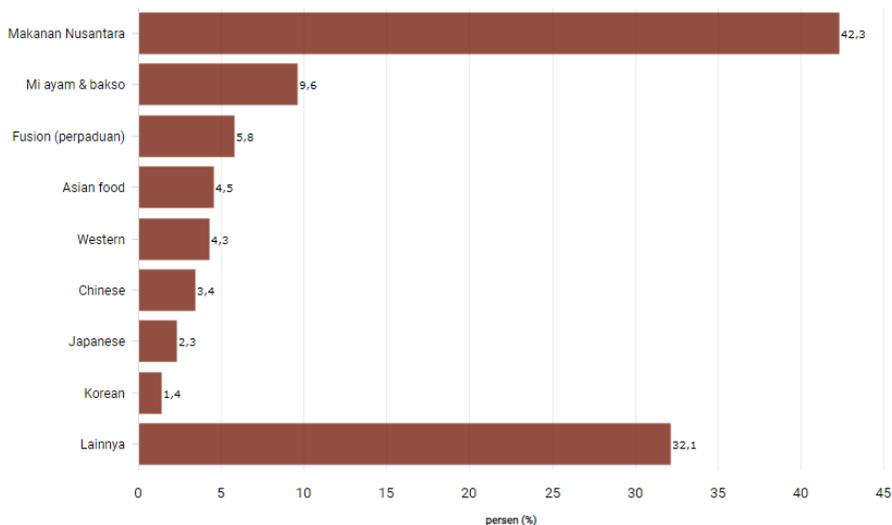
Indonesia memiliki usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) terbanyak di kawasan ASEAN. Pada 2021 UMKM Indonesia tercatat mampu menyerap 97% tenaga kerja, menyumbang 60,3% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), serta berkontribusi 14,4% terhadap ekspor nasional. Proporsi serapan tenaga kerja UMKM Indonesia itu merupakan yang paling besar di ASEAN. Di negara-negara tetangga, UMKM hanya menyerap tenaga kerja di kisaran 35%-85%.



Gambar 1: usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Kawasan ASEAN

Sumber: *ASEAN Investment Report, 2022*

Indonesia mempunyai Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang memiliki peranan penting menjadi salah satu penggerak perekonomian negara (Irawan and Prilianti, 2020). Kondisi pandemic Covid-19 saat ini ternyata berdampak pada unit usaha ini. Pandemi Corona ini telah menurunkan tingkat penjualan dan kurangnya pendapatan, karena UMKM mengalami kesulitan dalam menjalankan usahanya, terutama untuk produk-produk yang dijual secara offline (Suprayogi and Razak, 2019). Perkembangan teknologi informasi di era 4.0 memberikan solusi kemudahan bagi UMKM untuk melakukan perubahan strategi penjualan melalui system online (Febriandirza, 2020). Strategi tersebut terbukti bisa menambah jangkauan pemasaran dan menambah jumlah pembeli dalam lingkup yang lebih luas (Zulpahmi et al., 2018).

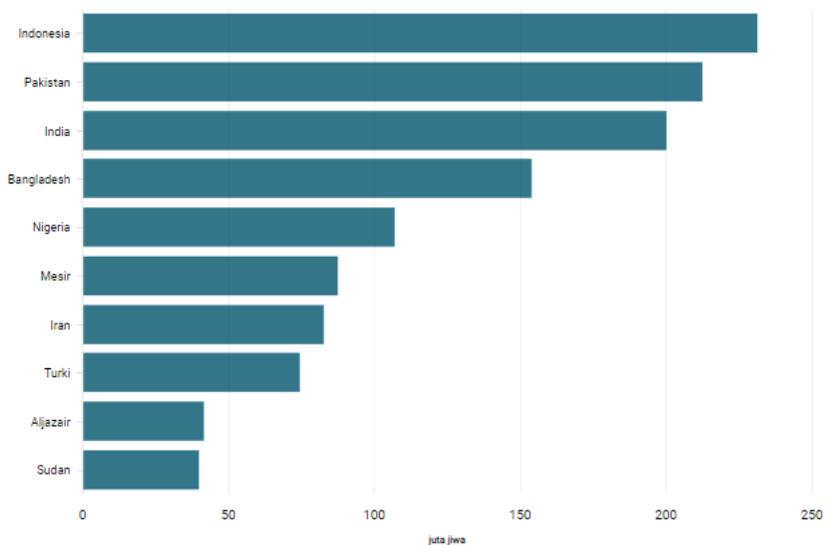


Gambar 2: Kategori Penjualan UMKM Indonesia Tahun 2022

Sumber: Lembaga RAlvara Research Center, 2022

Tingginya kebutuhan konsumen terhadap pangan menjadikan pelaku usaha yang bergerak dalam bidang kuliner berperan penting dalam penyediaan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen (Fahira and Yasin, 2022). Makanan nusantara atau makanan daerah jadi kategori makanan yang paling banyak dijual oleh pengusaha Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Indonesia. Pada Gambar 2, menunjukkan proporsi jenis makanan menyentuh 42,3%.

Islam di Indonesia dan Produk Halal



Gambar 3: Populasi Muslim Indonesia Terbesar di Dunia

Sumber: *The Royal Islamic Strategic Studies Centre (RISSC), 2022*

Indonesia menjadi negara dengan populasi muslim terbesar di dunia. Berdasarkan laporan MABDA bertajuk *The Muslim 500* edisi 2022, ada 231,06 juta penduduk Indonesia yang beragama Islam. Jumlah itu setara dengan 86,7% dari total penduduk Indonesia. Proporsi penduduk muslim di Indonesia pun mencapai 11,92% dari total populasinya di dunia.

Mayoritas penduduk muslim menyebabkan permintaan produk halal semakin meningkat. Namun, hal tersebut menyebabkan terciptanya anggapan bahwa setiap produk makanan yang diproduksi adalah halal sehingga tidak diperlukan sertifikasi halal (Gillani et al., 2016). Salah satu komponen yang wajib diperhatikan oleh Pemerintah yaitu adanya sertifikasi halal untuk berkompetisi di industri halal. Selain itu, masih adanya pro dan kontra sertifikasi halal antara pemerintah dengan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) menyebabkan proses sertifikasi halal saat ini belum optimal (Yazid et al., 2022).

Izin kehalalan diwajibkan Pemerintah bagi para pelaku usaha untuk menyertakan sertifikasi halal bagi setiap produknya. Peran Pemerintah melalui Kementerian Agama telah membentuk badan penyelenggara produk halal yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Setiap usaha terutama bagi produk konsumsi dan digunakan setiap hari memiliki sertifikat halal untuk dilakukan pengujian mendapatkan logo halal.

Berdasarkan Undang – undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yaitu Registrasi Halal, Sertifikasi Halal, Verifikasi Halal, melakukan pembinaan serta melakukan pengawasan kehalalan produk setiap produk melalui tugas dan fungsi dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yang beredar di Indonesia terjamin kehalalannya (Sukri, 2021).

Target Indonesia yang menjadi poros produsen halal pada tahun 2024, Pemerintah melalui UMKM yang menjadi penguatan program pemulihan ekonomi nasional. Pasar global juga memberikan syarat sertifikasi halal untuk diterima negara mayoritas islam. Salah satu

upaya yang telah dilakukan Pemerintah yaitu melalui pembiayaan gratis terhadap UMKM untuk mendapatkan sertifikasi halal.

Adanya Pandemi yang berlangsung selama hampir dua tahun, berdampak serius di berbagai sektor kehidupan termasuk ekonomi. Hal ini menjadi tantangan setiap pihak terkait untuk mendorong kebangkitan dan pertumbuhan ekonomi. Sertifikat halal saat ini telah ditransformasikan dari yang sebelumnya sukarela menjadi wajib dilaksanakan oleh setiap pelaku usaha. Transformasi ini merupakan bentuk penguatan dan penyempurnaan sertifikasi halal, dari sisi regulasi mau pun proses bisnis.

Proses administratif JPH akan dijalankan melalui BPJPH. Adapun pengujiannya dijalankan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), sedangkan fatwa halal produk menjadi kewenangan MUI. Kemudahan regulasi dengan adanya berbagai kemudahan yang ditawarkan antara lain yaitu terkait kemudahan pembiayaan dan perizinan usaha bagi UMKM.

Salah satu hal yang diminati oleh masyarakat terkait regulasi tersebut yaitu permohonan sertifikasi halal melalui *self declare* dengan pembiayaan permohonan sertifikasi halal tidak dikenai biaya (gratis). Adanya kemudahan ini diharapkan dapat memberikan keuntungan jaminan keamanan, kehalalan produk dan dapat meningkatkan *branding* pada produk yang dihasilkan (Aslikhah and Syu'aibi, 2023).

Digitalisasi UMKM dan Produk Halal

Upaya pengembangan UMKM digital, salah satu alternatif yang dilakukan Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (Kemendag UKM) adalah mengajak para inovator muda untuk

mendukung program digitalisasi UMKM melalui program Pahlawan Digital UMKM. Program ini bertujuan agar selama masa pandemi Covid-19 ini, para pelaku UMKM tetap dapat bertahan dengan peningkatan penjualan dengan dukungan ekosistem digital. Sebab, hingga saat ini hanya sekitar 10-11 juta UMKM yang terhubung dengan ekosistem digital. Lebih lanjut, Kemenkop UKM memiliki strategi pengembangan digitalisasi UMKM melalui empat tahap yaitu (Yazid et al., 2022):

Pertama, peningkatan sumber daya manusia. Kualitas sumber daya manusia menjadi faktor terpenting dalam perubahan zaman pada era digitalisasi. Sumber daya pada UMKM masih terkendala dalam pemahaman digitalisasi dan perkembangan media sosial (Purwana et al., 2017). Pelaku UMKM dapat memanfaatkan media sosial dan marketplace untuk proses pemasaran produk.

Kedua, perbaikan proses bisnis pelaku UMKM. Pemasaran menjadi bagian terpenting dalam proses penjualan produk, tetapi pengetahuan terkait literasi keuangan juga bagian penting dalam keberlanjutan produk. Literasi keuangan menjadikan sistematika dalam keuangan yang lebih teratur dan terkoordinasi dengan baik. Pencatatan akuntansi bagi UMKM di Indonesia sudah diatur sesuai dengan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik (SAKETAP) (Mubiroh and Ruscitasari, 2019).

Ketiga, akses pasar. Pemerintah mendukung pelaku UMKM dalam proses penjualannya. Melalui Kementerian Koperasi dan UKM dengan Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah (LKPP) sudah menjadi pelaku utama pengadaan barang dan jasa.

Keempat, sebagai pahlawan pelaku UMKM. Pelaku UMKM untuk terus membangun jaringan dengan berbagai pihak. Peningkatan

pemasaran dapat dicapai dengan bergabung dengan berbagai digital misalkan marketplace dan pasar internasional.

Transformasi digital diakui sebagai solusi untuk meningkatkan industri halal di Indonesia (Karyani et al., 2021; Yazid et al., 2022). Kemajuan teknologi dan perkembangan pengetahuan dalam usaha industri menyebabkan penggunaan bahan baik berasal dari bahan halal dan haram, baik disengaja maupun tidak disengaja. Hal tersebut menyebabkan pentingnya pengetahuan terkait kehalalan bahan dalam proses produksi yang sesuai dengan syariat (Warto and Samsuri, 2020). Platform digital menjadi salah satu perkembangan teknologi yang dapat memperkuat tujuan utama yang dicapai para pelaku UMKM antara lain yaitu capaian jumlah produksi (Yazid et al., 2022).

Sistem Informasi Halal (SIHALAL)

SiHalal Kemenag merupakan aplikasi yang dikembangkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Sistem Informasi berbasis web ini dapat diakses melalui aplikasi digital yang memberikan kemudahan dalam mengoperasikannya. Pada proses implementasi harus diimbangi dengan kualitas layanan yang baik sehingga mampu meningkatkan pelayanan yang diberikan bagi para pelaku usaha atau masyarakat.

Adanya digitalisasi proses sertifikasi halal membuat data saling terintegrasi sehingga pengelolaan sistem dapat berjalan dengan baik. Saat ini SIHALAL juga sudah terintegrasi dengan OSS sehingga untuk pendaftaran sertifikasi halal sudah diwajibkan memiliki Nomor Induk Berusaha atau NIB dan terintegrasi dengan marketplace. Upaya ini dilakukan dengan tujuan agar pelaku

usaha semakin mudah dalam mengakses layanan sertifikasi halal, namun sekaligus juga mendukung jaringan pasar yang lebih luas.

Program SEHATI

Syarat UMK Bisa Ikut Program Sehati

Berdasarkan web pada laman Kemenag RI, pelaku UMKM harus memenuhi persyaratan wajib untuk mengikuti program sertifikat halal secara gratis yaitu:

1. Belum pernah mendapatkan Fasilitas Sertifikasi Halal dan tidak sedang/akan menerima Fasilitas Sertifikasi Halal dari pihak lain;
2. Memiliki aspek legal yaitu Nomor Induk Berusaha (NIB);
3. Memiliki modal usaha/aset di bawah Rp2 miliar, dibuktikan dengan data dalam NIB;
4. Melakukan usaha dan memproduksi secara kontinu minimal 3 tahun;
5. Mendaftarkan 1 jenis produk, dengan nama produk paling banyak 20. Produk berupa barang (bukan penjual/reseller).

Pengajuan Permohonan Sertifikasi Halal Gratis (Program SEHATI)

Berdasarkan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama RI ada beberapa tahapan untuk melakukan pengajuan Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) yaitu:

1. Pelaku Usaha UMKM

Pelaku usaha yang telah mendapatkan kode daftar mengajukan permohonan sertifikat halal:

- a. Membentuk Akun pada SIHALAL melalui ptsp.halal.go.id

- b. Update Data Lengkap
- c. Memilih LPH
2. BPJPH
 - a. Memeriksa kelengkapan dokumen
 - b. Menerbitkan STTD
3. LPH

Memeriksa dan/atau melakukan pengujian kehalalan produk
4. MUI

Menetapkan kehalalan produk melalui siding fatwa halal
5. BPJPH

Menerbitkan Sertifikat Halal

Manfaat Sertifikasi Halal

Kepemilikan sertifikasi halal yang dimiliki dapat memberikan manfaat bagi seluruh pihak diantaranya yaitu bagi produsen, konsumen, maupun pemerintah. Manfaat tersebut antara lain yaitu (Warto and Samsuri, 2020):

1. Sertifikat Halal Menjamin Keamanan Produk yang Dikonsumsi

Syarat dan prosedur pemberian sertifikasi halal yang ketat membuat produk atau barang terjamin kehalalannya dan untuk dikonsumsi atau dipakai. Sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh lembaga yang terpercaya, tentunya meningkatkan keamanan dan kepercayaan masyarakat akan produk tersebut.
2. Sertifikat Halal Memiliki Unique Selling Point (USP)

Sertifikasi halal menjadikan produk dapat berkompetitif dengan produk lainnya sehingga akan memiliki *Unique Selling Point* yang tinggi ditandai dengan adanya logo halal yang menjadikan strategi penjualan yang unik dan memiliki citra positif di mata para konsumen.

3. Sertifikat Halal Memberikan Ketenteraman Batin Bagi Masyarakat

Masyarakat pada saat ini sudah memahami akan pentingnya produk halal untuk dikonsumsi atau digunakan dalam kehidupan keseharian. Adanya logo halal yang tertera dalam kemasan membuat para konsumen merasa aman akan kandungan dalam proses produksi.

4. Sertifikat Halal Memberi Keunggulan Kompetitif

Adanya logo halal memberikan manfaat yaitu untuk membantu konsumen memilih produk tanpa keraguan. Jaminan produk halal membuat pangsa pasar tidak hanya terbatas pada konsumen muslim lokal saja tetapi sampai ke luar negeri. Hal tersebut menunjukkan bahwa produk dapat bersaing di pasar bebas sehingga digunakan sebagai alat dan strategi pemasaran.

5. Sertifikat Halal Memberikan Perlindungan Terhadap Produk Dalam Negeri dari Persaingan Global

Pasar bebas yang saat ini sedang berkembang, Indonesia menjadi salah satu negara dengan jumlah penduduk yang tinggi didukung dengan wilayah yang strategis menyebabkan kebutuhan konsumsi meningkat. Pasar tersebut membuat produk lokal menjadi salah satu kekuatan persaingan dengan produk luar didukung jaminan kualitas produk yang baik.

6. Sertifikat Halal Menghadirkan Sistem Dokumentasi dan Administrasi Perusahaan Yang Lebih Baik

Kelemahan produk pada industri Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) salah satunya terkait pencatatan administrasi dan manajemen usaha. Banyak industri yang tidak mencatat dengan rapi dan memahami bagaimana pencatatan keuangan yang ditentukan. Adanya sistem jaminan halal yang memberikan syarat penerapan sistem dokumentasi, membuat para pelaku usaha dapat terbantu meningkatkan pengelolaan usaha dengan penerapan prinsip-prinsip manajemen yang modern.

7. Sertifikasi Halal Menjadi Tiket Untuk Mendapat Akses Pasar Global

Selain bersaing dengan produk dalam negeri, produk-produk halal Indonesia juga dapat bersaing dengan produk luar negeri dengan keistimewaan memiliki logo halal yang tertera pada kemasan produknya. Hal tersebut menunjukkan bahwa produk tidak terindikasi memiliki kandungan yang tidak sesuai dengan syariat.

Sertifikat halal sangat dibutuhkan oleh produsen agar produknya mampu menembus pasar global. Produk halal Indonesia memiliki peluang besar, untuk dapat bersaing dengan negara lain. Para pelaku usaha, baik produsen maupun eksportir Indonesia, yang telah mengantongi sertifikat halal maka produk-produk mereka akan lebih mudah diterima oleh konsumen produk halal di negara lain hanya dengan melihat label halal yang tercantum pada produk.

Target Indonesia yang menjadi poros produsen halal pada tahun 2024, Pemerintah melalui peraturan Undang – undang No. 33

Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yaitu Registrasi Halal, Sertifikasi Halal, Verifikasi Halal. Kemudahan pendaftaran sertifikat halal ditandai dengan adanya digitalisasi dalam prosesnya. Sistem Informasi Halal (**SiHalal**) **Kemenag** merupakan aplikasi yang dikembangkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) melalui program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI).

Daftar Pustaka

- Aslikhah, and Syu'aibi, M. M. (2023). Fenomenologi Self Declare Sertifikasi Halal Bagi Pelaku UMKM Produk Makanan dan Minuman Untuk Peningkatan Awareness Sertifikasi Halal Di Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Mu'allim*, 5(1), 68–83.
- Fahira, K. T., and Yasin, R. M. (2022). Peningkatan Nilai Produk Melalui Perijinan PIRT, Sertifikasi Halal dan Digital Marketing Pada UMKM Sirup Parijoto. *SEMAR: Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat*, 11(2), 173–180.
- Febriandirza, A. (2020). Perancangan Aplikasi Absensi Online Dengan Menggunakan Bahasa Pemrograman Kotlin. *Pseudocode*, 7(2), 123–133.
- Gillani, S. Khan, M. M. S. (2016). Role of Islamic Financial Institutions in Promotion of Pakistan Halal Food Industry. *Islamic Banking and Finance Review*, 3(1), 29–49.
- Irawan, P. L. T., and Prilianti, K. R. (2020). Pemberdayaan Usaha Kecil Menengah (UKM) Melalui Implementasi E-Commerce Di Kelurahan Tlogomas. *Jurnal Solma*, 9(1), 33–44.
- Karyani, E. Haque, M. G. (2021). Transformasi Digital Industri Halal Besar & UMKM. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 139–148.
- Mubiroh, S., and Ruscitasari, Z. (2019). Implementation of SAK EMKM and its Effect on MSME Credit Acceptance. *Indonesian Accounting and Finance Periodic*, 4(2), 1–15.
- Purwana, D. Aditya, S. (2017). Pemanfaatan digital marketing bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kelurahan Malaka Sari, Duren Sawit. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(1), 1–17.
- Sukri, I. F. (2021). Implementasi Undang-Undang Cipta Kerja terhadap Penyelenggaraan Sertifikasi Halal dan Produk Halal di Indonesia. *Majalah Hukum Nasional*, 51(1), 73–94.
- Suprayogi, B., and Razak, A. (2019). Implementasi Pemasaran Digital dalam Meningkatkan Pendapatan Pelaku UMKM Pamokolan Ciamis. *Produktif: Jurnal Ilmiah Pendidikan Teknologi Informasi*, 3(2), 16–24.
- Warto, W., and Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98–112.
- Yazid, A. A. Ismail, M. (2022). Transformasi Digital Dan Industri
-

Halal Pada UMKM Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Istiqro*, 8(2), 215–224.

Zulpahmi, Z. Setiawan, E. (2018). Pembekalan Bisnis Digital Bagi Angkatan Muda Muhammadiyah Kabupaten Bogor. *Syukur (Jurnal Inovasi Sosial Dan Pengabdian Masyarakat)*, 1(1), 90–97.

BAB 12

DIGITALISASI DAN DOKUMENTASI PENDAMPINGAN PRODUK HALAL

Luluk Latifah
Universitas Muhammadiyah Surabaya
luluklatifah@um-surabaya.ac.id

Penerapan teknologi digitalisasi saat ini di dalam memasarkan produk sangatlah penting, terutama produk halal. Penerapan teknologi ini bisa membantu untuk mengembangkan produk yang dihasilkan oleh para pelaku usaha terutama para pelaku usaha mikro dan kecil (UMK). Pelaku usaha mikro dan kecil selama ini mengalami kesulitan dalam pengurusan sertifikasi halal untuk produknya. Kesulitan yang dialami oleh para pelaku usaha itu diantaranya adalah masalah biaya tinggi, lamanya waktu pengurusan dan banyaknya dokumen persyaratan yang harus dipenuhi, sehingga menyebabkan keengganan para pelaku usaha dalam pengurusan sertifikasi halal, terutama pelaku usaha mikro dan kecil (Nursansiwi & Wardah, 2022).

Terbitnya sertifikasi halal bagi pelaku usaha yang bergerak dibidang makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat sangatlah penting dan merupakan suatu keharusan, untuk menjamin kehalalannya. Sertifikat halal adalah sebuah jaminan dari otoritas yang berwenang menguji halal tidaknya sebuah produk makanan, minuman, dan produk terkait (Murtius et al., 2021).

Jaminan yang didapatkan dari otoritas yang terkait ini tidak hanya sebatas label halal namun juga halalan thoyiban atau halal dan baik. Sehingga dengan adanya jaminan tersebut maka akan semakin memperlancar pengembangan pemasaran produk untuk industri dan masyarakat luas. Sehingga sertifikat halal ini menjadi suatu kewajiban dan keharusan sejak Undang-undang jaminan produk halal (UU JPH) dikeluarkan (Perpres, 2014). Secara bertahap pemerintah dalam hal ini Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) selama 5 tahun mulai 17 Oktober 2019 – 17 Oktober 2021 memberikan tenggang waktu bagi para pelaku usaha makanan dan minuman untuk mengajukan sertifikasi halal.

Jenis produk yang wajib bersertifikasi halal terdapat dalam keputusan Menteri Agama no.748 tahun 2021(RI, 2021). Jenis produk tersebut diklasifikasikan berdasarkan ciri tertentu dari setiap jenis produk berdasarkan komposisi bahan penyusunannya dan atau proses produksinya yang meliputi:

1. Makanan
2. Minuman
3. Obat
4. Kosmetik
5. Produk kimiawi
6. Produk Biologi
7. Produk rekayasa genetic
8. Barang gunaan
9. Jasa penyembelihan
10. Jasa pengolahan

11. Jasa penyimpanan
12. Jasa pengemasan
13. Jasa pendistribusian
14. Jasa penjualan
15. Jasa penyajian

Aplikasi Sihalal

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) telah mengembangkan aplikasi digital sistem informasi halal. Sistem informasi halal yang dikembangkan oleh BPJPH ini dinamakan dengan “Sihalal” (E. Dkk, 2022). Sihalal adalah aplikasi layanan sertifikasi halal berbasis web yang dapat diakses secara online melalui perangkat komputer atau smartphone dengan akses internet. Aplikasi Sihalal dapat diunduh oleh para pelaku usaha untuk pengajuan sertifikasi halal tanpa harus ribet, terutama untuk pelaku usaha mikro dan kecil, bisa menggunakan aplikasi Sihalal untuk pengurusan sertifikasi halal gratis (sehati) dengan pernyataan *self declare* (pernyataan kehalalan dari pelaku usaha) (Sekarwati & Hidayah, 2022). Pernyataan *self declare* kehalalan ini meliputi produk, proses produksi, pengemasan, penyimpanan dan pendistribusian. Pernyataan ini kemudian harus ditanda tangani oleh pelaku usaha diatas materai Rp 10.000,’. Sistem ini diharapkan akan memudahkan akses pelaku usaha dalam pengajuan sertifikat halal dan akses publik terhadap produk halal UMK, sekaligus dapat memberi kepastian tentang kehalalan sebuah produk (P. Dkk, 2022).

Pencarian Aplikasi Sihalal ini ada di <http://info.halal.go.id/cari/> situs ini juga dipadukan dengan website milik Majelis Ulama

Indonesia (MUI) tentang pencarian produk halal yaitu: <https://www.halalmui.org/mui14/searchproduk/searcg/groupkategori/?page=2> (Maesyaroh, Martiana Andri, 2022). Aplikasi lainnya yang dikembangkan oleh BPJPH adalah aplikasi untuk registrasi dan pendampingan proses produk halal (PPH) yaitu: <https://ptsp.halal.go.id/>

Akun Aplikasi Sihalal

Beberapa akun yang ada di dalam aplikasi Sihalal adalah (BPJPH, 2022):

1. Akun Lembaga Pendamping: yaitu Lembaga pendamping produk halal yang telah ditetapkan oleh BPJPH yang terdiri dari Lembaga perguruan tinggi baik negeri maupun swasta, Organisasi Massa (Ormas) dan Lembaga keagamaan Islam lainnya.
2. Akun Pendamping Proses Produk Halal (PPH) merupakan *verifikator* untuk proses sertifikasi jalur *self declare*. Tugas pendamping PPH adalah:
 - a. Mendampingi pelaku usaha dan memastikan bahwa semua proses, bahan, yang digunakan dalam menghasilkan produk itu halal dan suci.
 - b. Kurang lebih tugasnya sama dengan auditor halal, bedanya pendamping PPH menangani jalur *self declare* pada UKM yang memenuhi persyaratan yang lingkup prosesnya lebih sederhana.
3. Akun Pelaku Usaha (PU) adalah setiap orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan

berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian penyelenggaraan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi. (UU No.8 Th 1999) .

Beberapa hal yang perlu dipersiapkan oleh Lembaga Pendamping sebelum registrasi di aplikasi Sihalal adalah (Dan, 2022):

1. Email Lembaga pendamping beserta passwordnya
2. Dokumen-dokumen pendukung seperti:
 - a. Akta dasar hukum pendirian
 - b. Pernyataan komitmen sebagai Lembaga pendamping
 - c. Struktur organisasi
 - d. Keputusan akreditasi

Sedangkan untuk UMK sebagai pelaku usaha bila ingin mengurus sertifikasi halal melalui jalur self declare juga sangat mudah sekali tinggal membuka akun sihalal dan mengisinya secara on line dengan memenuhi beberapa persyaratan yaitu (Salsabilah dkk, 2022):

1. Foto KTP
2. No. KK
3. HP Android
4. Membuat akun Si-halal: <https://ptsp.halal.go.id/>

Pembuatan akun sihalal pelaku usaha ini bisa dilakukan secara mandiri, tetapi tidak menutup kemungkinan pendamping membantu dalam mendampingi pembuatan akun pelaku usaha. Langkah-langkah registrasi untuk akun pelaku usaha di aplikasi sihalal (sertifikasi halal) tergambar seperti dibawah ini:

1. Pelaku usaha membuat permohonan sertifikasis halal lewat akun si-halal: <https://ptsp.halal.go.id/>
2. Pelaku usaha akan mendapatkan notifikasi in box di emalnya.
3. Pelaku usaha melakukan longin dengan username dan password yang telah didaftarkan sebelumnya.
4. Maka tampillah dashboard milik pelaku usaha, kemudian tekan tombol Sertifikasi dan pilih pengajuan self declare.
5. Kemudian pelaku usaha memasukkan kode fasilitasi sehati.
6. Langkah berikutnya pelaku usaha mengisi pengajuan sertifikasi yang di dalamnya terdapat No. surat, jenis layanan, jenis produk, merk dagang, area pemasaran, lembaga pendamping dan nama pendamping.
7. Pelaku usaha mengisi penanggung jawab, aspek legalitasnya dan nama penyelia lengkap dengan sertifikat penyelia dan KTP-nya penyelia.
8. Pelaku usaha memasukkan daftar bahan yang digunakan untuk produksinya, yang terdiri dari: Nama bahan, merek produk, produsen bahan tersebut, nomor sertifikat halalnya dan masa berlaku sertifikat bahan tersebut.
9. Kemudian meng-inpit semua bahan yang telah dimasukkan.
10. Lagkah berikutnya adalah mengisi proses produksi dari semua produk yang dihasilkannya.
11. Submit (tekan kirim)

Kemudahan-kemudahan yang ditawarkan oleh BPJPH dan Halal-MUI di dalam mengurus sertifikasi halal untuk para pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) ini adalah sebagai realisasi dari amanah peraturan pemerintah RI No.39 tahun 2021 tentang

Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Dengan adanya kemudahan tersebut diharapkan produk-produk yang dihasilkan oleh para pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) bisa memperoleh sertifikat halal dengan cepat dan mudah melalui jalur self declare (pernyataan pribadi), sehingga kedepan semua produk UKM akan tersertifikasi semua.

Daftar Pustaka

- BPJPH. (2022). *Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2022 Tentang Petunjuk Teknis Pendampign Proses Produk Halal Dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Yang Didasarkan Atas Pernyataan Pelaku Usa.*
- Dan, P. (2022). *Pendampingan dan pendamping proses produk halal (pph). April, 23–25.*
- Dkk, E. (2022). Sosialisasi Dan Pendampingan Sertifikasi Halal Menggunakan Aplikasi SiHalal Pada UMKM Di Desa Salo Palai. *JPkMN, 3(2), 1106–1114.*
- Dkk, P. (2022). Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) Dengan Skema Self-Declare Bagi Pelaku Usaha Mikro di Desa Domas. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia, 1(2), 101–110.*
- Maesyaroh, Martiana Andri, A. P. (2022). Pendampingan Sertifikasi Halal Umkm Melalui “Halal Self-Declare”: Studi Di Aflaha Mart, Pleret Pondok Pesantren Muhammadiyah, Yogyakarta. *Martabe, 5, 2309–2318.*
- Murtius, W. S., Fithri, P., & Refdi, C. W. (2021). Pendampingan Sertifikasi Halal Meningkatkan Daya Saing. *To Maega, 28(2), 137–144.* <https://wartaandalas.lppm.unand.ac.id/>
- Nursansiwi, D. A., & Wardah, S. (2022). *Legalitas Usaha dan Digitalisasi Menjadi Faktor Keberlanjutan UMKM pada Masa New Normal. 1(2), 145–154.*
- Perpres. (2014). Undang-Undang Jaminan Produk Halal. *Undang-Undang, 1, 1–27.* <https://jdih.bsn.go.id/produk/detail/?id=15&jns=2>
- RI, K. (2021). *Keputusan Menteri Agama RI No 748 tahun 2021: Jenis Produk Yang Wajib Bersertifikasi Halal.*

<https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>

- Salsabilah dkk. (2022). Pendampingan Sistem Jaminan Produk Halal Mekanisme Self Declare Dan Pembuatan Label Kemasan Pada UMKM Kanara (Karipik Singkong Ibu Nara). *Qordul Hasan*, 8, 248–253.
- Sekarwati, E., & Hidayah, M. (2022). Pendampingan Dan Sosialisasi Pendaftaran Sertifikasi Halal Menggunakan Aplikasi Sihalal Bagi Pelaku Umkm Kabupaten Purworejo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Intimas (Jurnal INTIMAS): Inovasi Teknologi Informasi Dan Komputer Untuk Masyarakat*, 2(2), 84–89. <https://doi.org/10.35315/intimas.v2i2.9010>

BAB 13

PENUGASAN PENDAMPINGAN PPH (PROSES PRODUK HALAL)

Huliyyatul Wahdah
Universitas Muhammadiyah Surabaya
huliyyatulwahdah67@gmail.com

Menurut kepala BPJPH Kemenag Muhammad Aqil Irham, untuk mempercepat pelaksanaan sertifikasi halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) melalui skema Pernyataan Pelaku Usaha atau dikenal dengan istilah Self Declare, perlu dilaksanakan pelatihan Pendamping Proses Produk Halal (PPH). (BPJPH, 2021)

Self declare atau pernyataan mandiri adalah pernyataan independen tentang status kehalalan suatu produk usaha mikro dan kecil (UMK). Pelaku usaha atau sebagai operator ekonomi dapat mendeklarasikan sendiri apakah mereka memenuhi persyaratan tertentu, dari pendamping Proses Produk Halal (PPH) yang terdaftar atau sudah mengikuti pelatihan. (Dewi, 2022). Program sertifikasi halal *self declare* oleh UMKM harus memenuhi kriteria yaitu menggunakan bahan positif list atau yang sudah pasti kehalalannya yang dibuktikan dengan adanya sertifikat halal pada bahan tersebut. Selain itu, proses produksi yang sederhana yang dijalankan oleh pelaku usaha UMK juga harus memenuhi aspek kehalalan. (Ilham, 2022)

Pendamping Proses Produk Halal (PPH) adalah Tenaga/Seseorang yang melakukan proses verifikasi dan validasi pernyataan kehalalan oleh pelaku usaha terhadap bahan dan PPH. Untuk

menjadi seorang pendamping PPH yang profesional, harus mengikuti Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal (PPH). Pelatihan pendamping PPH diselenggarakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, organisasi kemasyarakatan islam atau Lembaga keagamaan islam yang berbadan hukum dan/atau perguruan tinggi atau instansi pemerintah atau badan usaha yang telah diakui oleh BPJPH. Pelatihan pendamping PPH harus sesuai dengan standar kurikulum, materi, dan tenaga pengajar yang telah dimiliki oleh BPJPH yang telah ditetapkan pada Keputusan Kepala BPJPH no 135 tahun 2021.

Salah satu kurikulum dan materi dalam pelatihan pendamping PPH adalah proses produk halal yang meliputi alur PPH, potensi kontaminasi PPH, aktifitas kritis PPH, penelusuran produk dan pengendalian produk tidak memenuhi kriteria, dan persyaratan produk halal. Dengan adanya kurikulum dan materi tersebut diharapkan agar pendamping memahami aspek-aspek PPH, aktifitas kritis, mampu mengidentifikasi potensi kontaminasi dan mengendalikannya, pendamping PPH juga diharapkan mampu melakukan penelusuran produk dan mengendalikan produk yang tidak memenuhi kriteria, dan yang terakhir pendamping diharapkan mampu memahami persyaratan produk halal dan menerapkannya dalam pendampingan. Untuk itu perlu adanya praktek langsung ke pelaku usaha agar para pendamping PPH dapat lebih memahami Proses Produk Halal yang ada di pelaku usaha dan dapat membantu pelaku usaha untuk dapat memahami alur pendampingan kepada UMK.

Aplikasi Si Halal

Aplikasi SIHALAL merupakan aplikasi layanan Sertifikasi Halal berbasis web yang dikembangkan oleh BPJPH untuk mendukung

layanan sertifikasi halal. SIHALAL dapat diakses secara online melalui perangkat *computer* atau *smartphone* dengan akses internet.(Pardiansyah et al., 2022). Aplikasi SIHALAL bisa diakses melalui web ptsp.halal.go.id atau melalui aplikasi Pusaka Kemenag Super Apps yang bisa diunduh melalui Playstore untuk pengguna android atau di Appstore untuk pengguna Iphone (BPJPH, 2023)

Penggunaan Aplikasi SIHALAL membantu mewujudkan kemudahan bagi pelaku usaha atau masyarakat dalam mengakses layanan sertifikasi halal yang diberikan BPJPH. Komitmen BPJPH untuk melakukan layanan sertifikasi halal yang diajukan pelaku usaha secara digital melalui sistem informasi ini merupakan pelaksanaan amanat Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021 Pasal 148, bahwa sistem layanan penyelenggaraan JPH menggunakan layanan berbasis elektronik yang terintegrasi. (Khanifa et al., 2022.).

Aplikasi SIHALAL selain digunakan untuk pelaku usaha untuk melakukan pendaftaran sertifikasi halal, juga digunakan oleh Pendamping PPH dalam melakukan pengecekan data Pelaku Usaha dan proses verifikasi dan validasi terhadap pelaku usaha yang didampingi.

Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal

Pedoman pelaksanaan pelatihan pendamping proses produk halal sudah ditetapkan oleh BPJPH dalam Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No 135 Tahun 2021 tentang Pedoman Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal.

Pelatihan pendamping PPH dilaksanakan oleh BPJPH, organisasi kemasyarakatan islam atau Lembaga keagamaan islam yang

berbadan hukum dan/atau perguruan tinggi, dan instansi pemerintah atau badan usaha. (Indonesia, 2021)

Pedoman pelatihan pendamping PPH bertujuan untuk menjadi acuan dalam penyelenggaraan pelatihan pendamping PPH secara tertib dan akuntabel. Sehingga pelatihan pendamping PPH yang dilaksanakan oleh berbagai pihak tersebut dapat berjalan seragam dan materi yang diterima oleh para pendamping sama sesuai dengan standart sehingga menghasilkan pendamping PPH yang professional.

Di dalam pelatihan pendamping proses produk halal memiliki kurikulum dan materi pelatihan yang sudah ditetapkan dan wajib disampaikan kepada para calon pendamping PPH di dalam pelatihan. Adanya materi tambahan dalam pelatihan diperbolehkan sesuai dengan kebutuhan.

Pelatihan pendamping PPH dapat dilakukan secara tatap muka (luring) atau non tatap muka (daring). Pelaksanaan pelatihan pendamping PPH dapat ditambahkan dengan media pembelajaran seperti video tutorial, e-book, atau media penunjang lainnya.

Tenaga pengajar dalam pelatihan pendamping PPH harus memiliki kemampuan sesuai dengan kurikulum dan materi pelatihan pendampingan PPH, diutamakan pengajar yang memiliki pengalaman dalam proses JPH maupun pendamping PPH yang sudah berpengalaman.

Kurikulum dan materi pelatihan pendamping PPH sebagai berikut:

1. Kebijakan dan Regulasi JPH.

Materi terkait kebijakan dan regulasi JPH (Jaminan Produk Halal) meliputi UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, UU No 6 tahun 2023 tentang penetapan peraturan

pemerintah pengganti UU No 22 tahun 2022 tentang cipta kerja, PP No 39 tahun 2021 tentang penyelenggaraan bidang Jaminan Produk Halal, PMA no 26 tahun 2019 tentang penyelenggaraan jaminan produk halal, PMA no 20 tahun 2021 tentang sertifikasi halal bagi pelaku UMK, KMA no 748 tahun 2021 tentang jenis produk yang wajib bersertifikat halal, Keputusan kepala BPJPH No 20 tahun 2023 tentang perubahan SJPH, dan Keputusan Kepala BPJPH No 23 tahun 2023 tentang perubahan juknis pendamping PPH self declare.

Materi diberikan secara teori dalam waktu 60 menit oleh narasumber kepada peserta.

2. Ketentuan Syariat Islam terkait JPH

Materi terkait ketentuan syariat islam terkait JPH meliputi prinsip Halal-Haram sesuai syariat islam, fatwa MUI terkait produk halal, fatwa MUI terkait penyembelihan, fatwa MUI terkait alkohol, fatwa MUI terkait makanan/minuman, dan format pengajuan ketetapan fatwa halal MUI.

Materi diberikan secara teori dalam waktu 120 menit oleh narasumber kepada peserta.

3. Pendampingan dan Pendamping

Materi terkait pendampingan dan pendamping meliputi maksud dan tujuan serta proses pendampingan PPH, kode etik pendampingan PPH dan pendamping PPH, tugas dan tanggungjawab pendampingan PPH dan pendamping PPH, dan komunikasi dasar pendamping PPH dan Teknik presentasi laporan.

Materi diberikan secara teori dalam waktu 60 menit oleh narasumber kepada peserta.

4. Pengetahuan Bahan

Materi terkait pengetahuan bahan meliputi sumber bahan halal kritis, sumber bahan halal non kritis, sumber bahan non halal/haram, dan dokumen pendukung bahan

Materi diberikan secara teori dalam waktu 120 menit dan berupa praktek dalam waktu 120 menit. Teknis praktek menyesuaikan dengan narasumber dengan tetap mencantumkan materi terkait pengetahuan bahan.

5. Proses Produk Halal (PPH)

Materi terkait proses produk halal (PPH) meliputi alur PPH, potensi kontaminasi PPH, aktifitas kritis PPH, penelusuran produk dan pengendalian produk tidak memnuhi kriteria, dan persyaratan produk halal.

Materi diberikan secara teori dalam waktu 120 menit dan berupa praktek dalam waktu 180 menit. Teknis praktek menyesuaikan dengan narasumber dengan tetap mencantumkan materi terkait proses produk halal (PPH)

6. Verifikasi dan Validasi

Materi terkait verifikasi dan validasi meliputi prosedur verifikasi dan validasi, informasi terdokumentasi, dan pernyataan kehalalan produk.

Materi diberikan secara teori dalam waktu 60 menit dan berupa praktek dalam waktu 180 menit. Teknis praktek menyesuaikan dengan narasumber dengan tetap mencantumkan materi terkait verifikasi dan validasi.

7. Digitalisasi dan Dokumentasi Pendampingan

Materi terkait digitalisasi dan dokumentasi pendampingan meliputi prosedur digitalisasi SiHalal, dan prosedur pelaporan pernyataan kehalalan produk.

Materi diberikan secara teori dalam waktu 60 menit dan berupa praktek dalam waktu 120 menit. Teknis praktek menyesuaikan dengan narasumber dengan tetap mencantumkan materi terkait digitalisasi dan dokumentasi pendampingan.

8. Pretest/Posttest/Uji Akhir

Pretest/posttest/uji akhir diberikan kepada para peserta pendamping PPH untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terkait materi yang disampaikan dalam pelatihan pendamping PPH. Tes tersebut bisa diberikan kepada peserta secara keseluruhan maupun diberikan salah satu saja sesuai dengan target dari pelatihan. Nilai dari tes tersebut akan menentukan kelulusan dari peserta.

Sistem Penugasan Pendamping Proses Produk Halal ke Pelaku Usaha

Penugasan pendamping proses produk halal ke pelaku usaha merupakan salah satu contoh praktek dari materi Proses Produk Halal.

Tujuan dari penugasan pendamping PPH ke pelaku usaha adalah untuk memberikan gambaran bagaimana pelaksanaan pendampingan ke pelaku usaha kepada para peserta pelatihan pendamping PPH. Dengan adanya praktek langsung ke pelaku usaha yang dilakukan oleh peserta pelatihan diharapkan pendamping PPH yang lulus nantinya sudah memiliki kemampuan dan pengalaman dalam mendampingi pelaku usaha dalam

pengajuan sertifikasi halal, sehingga pendamping PPH dapat menjalankan tugasnya secara baik dan profesional.

Langkah pengerjaan tugas pendampingan PPH ke pelaku usaha antara lain:

1. Memilih Pelaku Usaha yang sesuai

Pelaku usaha yang akan digunakan dalam pengerjaan tugas pendampingan PPH merupakan pelaku usaha yang memiliki produk yang sesuai dengan ketentuan self declare, ketentuan produk self declare dapat dilihat pada Keputusan Kepala BPJPH No 23 tahun 2023 tentang perubahan juknis pendamping PPH self declare. Didalam kepkaban tersebut telah dicantumkan kriteria produk apa saja yang dapat digunakan untuk pengajuan sertifikat halal self declare dan jenis KBLI yang dapat digunakan.

Selain memiliki produk yang memenuhi kriteria self declare, pelaku usaha juga harus sudah memiliki NIB untuk usahanya. Jika belum memiliki NIB, peserta pelatihan pendamping PPH dapat membantu untuk pembuatan NIB usaha tersebut. NIB yang dimiliki pelaku usaha akan digunakan untuk mendaftarkan akun pelaku usaha ke Si Halal.

2. Melakukan pendampingan kepada pelaku usaha

Pendampingan kepada pelaku usaha dapat dilakukan dengan sosialisasi tentang kewajiban sertifikasi halal di tahun 2024 dan sosialisasi proses produk halal. Adanya pendampingan di awal ini akan membantu pelaku usaha untuk memahami akan pentingnya sertifikasi halal dan proses produk halal untuk usaha mereka. Selain itu akan membantu pelaku usaha untuk

mempersiapkan kebutuhan yang digunakan dalam pengajuan sertifikasi halal.

Pemahaman terkait proses produk halal kepada pelaku usaha akan membuat pelaku usaha menyadari apakah semua bahan yang digunakan untuk pembuatan produk mereka saat ini telah memiliki sertifikat halal atau merupakan produk positif list yang tidak memerlukan sertifikat halal.

Jika pada saat pendampingan ditemukan beberapa bahan yang digunakan belum memiliki sertifikat halal, bisa diganti dengan bahan yang telah memiliki sertifikat halal agar dapat mengajukan sertifikasi halal. Penggantian bahan ini harus disepakati oleh pelaku usaha, karena bahan tersebut nantinya akan digunakan seterusnya oleh pelaku usaha. Untuk itu penggantian bahan ini dapat disesuaikan dengan ketersediaan bahan di lingkungan sekitar, kemampuan pelaku usaha untuk pembelinya dan kemungkinan adanya perubahan dari produknya.

3. Mendampingi pelaku usaha untuk mempersiapkan dokumen yang diperlukan dalam pengajuan sertifikat halal

Dokumen yang harus dipersiapkan untuk pengajuan sertifikat halal secara self declare antara lain daftar produk, daftar bahan, matriks bahan dan proses, alur proses pembuatan produk dan foto produk. Selain itu dokumen wajib yang harus ada adalah dokumen SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal), akan tetapi dalam pengajuan self declare, dokumen SJPH akan tergenerate by system, sehingga tidak diperlukan lagi untuk pembuatannya secara manual.

a. Daftar produk

Satu pelaku usaha biasanya memiliki beberapa produk maupun varian, untuk itu perlu dituliskan secara rinci semua produk dan varian yang akan diajukan dalam sertifikasi halal. Untuk produk makanan dan produk minuman, pengajuannya dipisah. Sehingga jika pelaku usaha memiliki produk makanan dan minuman, pengajuan sertifikat halal bisa dilakukan dua kali yaitu pengajuan sertifikat halal untuk produk makanan dan pengajuan sertifikat halal untuk produk minuman.

b. Daftar bahan

Bahan – bahan yang digunakan oleh pelaku usaha dalam pembuatan semua produknya harus dituliskan secara lengkap, mulai dari nama bahan, merek, produsen dan sertifikat halal bahan tersebut. Untuk produk nabati dan bahan positif list lainnya, tidak perlu ada sertifikat halal. Selain bahan yang digunakan untuk pembuatan produk, wajib dicantumkan juga bahan pengemas produk, air dan cleaning agent yang digunakan dalam proses pembersihan peralatan produksi.

c. Matriks bahan dan produk

Matriks bahan dan produk adalah daftar bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing produk. Satu bahan bisa digunakan untuk beberapa produk, dengan adanya matriks bahan dan produk ini akan mempermudah pelaku usaha untuk menentukan bahan apa saja yang digunakan dalam masing-masing produk secara lengkap.

d. Alur proses pembuatan produk

Dalam pengajuan sertifikat halal, proses produk halal dapat dilihat dari alur proses pembuatan produk, untuk itu masing-masing produk harus dituliskan proses pembuatannya secara lengkap. Mulai dari bahan yang digunakan, proses yang dilakukan, sampai proses pengemasan produk tersebut. Jika terdapat beberapa varian produk, maka alur proses pembuatan produk dituliskan masing-masing varian produk tersebut.

e. Foto produk

Semua produk yang akan disertifikasi halal harus memiliki foto produknya masing-masing. Foto produk tersebut harus menggambarkan isi produk dan kemasan yang digunakan untuk produk tersebut. Masing-masing varian dan jenis produk juga harus dibedakan foto produknya dan tidak boleh difoto bersamaan.

4. Mendampingi pelaku usaha dalam pengisian aplikasi SIHALAL

Setelah pelaku usaha memiliki akun SIHALAL, peserta pelatihan pendamping PPH akan mendampingi pelaku usaha untuk melengkapi isian pengajuan sertifikat halal yaitu data pelaku usaha dan data pengajuan.

Data pelaku usaha meliputi nama penanggung jawab, alamat pabrik, alamat outlet dan penyelia halal. Penanggung jawab merupakan orang yang memiliki usaha tersebut atau yang bertanggung jawab atas usaha tersebut. Alamat pabrik yang dicantumkan merupakan alamat dimana produk tersebut dibuat, jika produk merupakan usaha rumahan, maka alamat yang dicantumkan adalah alamat rumah. Alamat outlet yang dicantumkan merupakan alamat produk dipasarkan, jika

produk dijual dari rumah, maka alamat yang dicantumkan adalah alamat rumah. Dan untuk penyelia halal merupakan penyelia halal yang dimiliki oleh usaha tersebut, bisa merupakan salah satu karyawan dari usaha tersebut yang beragama islam dan bertanggung jawab atas berjalannya proses produksi halal.

Data pengajuan meliputi data pelaku usaha, data pendamping PPH, bahan, produk dan proses produk halal. Data-data yang sebelumnya sudah dikumpulkan, akan dimasukkan kedalam data pengajuan self declare. Untuk data pendamping PPH merupakan data pendamping PPH yang dipilih untuk mendampingi pelaku usaha dalam pengajuan sertifikat halal, meliputi nama dan Lembaga Pendamping PPH yang dipilih. Daftar bahan yang telah dibuat akan dimasukkan kedalam data pengajuan dibagian bahan. Sedangkan daftar produk, foto produk dan matriks bahan yang telah dibuat akan dimasukkan kedalam data pengajuan dibagian produk. Dan alur proses pembuatan produk yang telah dibuat akan dimasukkan kedalam data pengajuan di bagian proses produk halal.

Jika semua data telah dimasukkan kedalam SIHALAL, pendamping PPH yang telah dipilih oleh pelaku usaha akan melakukan pengecekan terhadap bahan, produk dan PPH di akun pendamping PPH. Akan tetapi untuk pengerjaan tugas pendampingan PPH, pengecekan bahan, produk dan PPH dilakukan secara langsung dari data yang sebelumnya telah dibuat oleh pelaku usaha.

5. Melakukan verifikasi dan validasi terhadap pelaku usaha

Verifikasi dan validasi dilakukan setelah semua data pengajuan sertifikat halal yang diajukan oleh pelaku usaha

telah lengkap dan proses pengecekan bahan, produk dan PPH telah dilakukan oleh pendamping PPH.

Proses verifikasi dan validasi yang dilakukan oleh peserta pelatihan pendamping PPH dilakukan secara manual melalui form yang dibuat berdasarkan form verifikasi dan validasi yang ada di akun SIHALAL. Hal ini dilakukan karena peserta pelatihan pendamping PPH belum memiliki akun pendamping PPH sehingga belum bisa mengakses akun SIHALAL.

Verifikasi dan validasi dilakukan secara langsung ke pelaku usaha, dengan mengecek dan memperhatikan kesesuaian persyaratan produk halal yang dicantumkan dalam SJPH dengan keadaan di lapangan. Dalam proses verifikasi dan validasi, peserta pelatihan pendamping PPH diharapkan melakukan dokumentasi terhadap area proses produksi, penyajian dan distribusi produk untuk membuktikan bahwa proses verifikasi dan validasi telah dilakukan secara benar dan sesuai.

Penugasan pendamping proses produk halal ke pelaku usaha merupakan salah satu contoh praktek dari materi Proses Produk Halal. Tujuan dari penugasan pendamping PPH ke pelaku usaha adalah untuk memberikan gambaran bagaimana pelaksanaan pendampingan ke pelaku usaha kepada para peserta pelatihan pendamping PPH. Langkah penugasan pendamping PPH ke pelaku usaha antara lain memilih pelaku usaha yang sesuai dengan kriteria self declare, melakukan pendampingan ke pelaku usaha, mendampingi pelaku usaha untuk mempersiapkan dokumen yang diperlukan dalam pengurusan sertifikat halal, Mendampingi pelaku usaha dalam pengisian aplikasi SIHALAL, dan Melakukan verifikasi dan validasi terhadap pelaku usaha.

Daftar Pustaka

- BPJPH. (2021). BPJPH Latih Pendamping Proses Produk Halal UMK untuk Self Declare. <https://kemenag.go.id/nasional/bpjph-latih-pendamping-proses-produk-halal-umk-untuk-self-declare-ne0rv5>
- BPJPH. (2023). Sertifikasi Halal Gratis 2023 Dibuka Ada 1 Juta Kuota. <https://kemenag.go.id/pers-rilis/sertifikasi-halal-gratis-2023-dibuka-ada-1-juta-kuota-69hqib>
- Dewi, G. (2022). *Analisis Masalah pada Konsep Halal Self-Declare Sebelum dan Pasca enactment Undang-Undang Cipta Kerja*. <https://kemenkopukm.go.id/read/seskemenkopukm->
- Ilham, B. (2022). Pendampingan Sertifikasi Halal Self Declare Pada Usaha Mikro dan Kecil Binaan Pusat Layanan Usaha Terpadu Sulawesi Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia* (2022) 5(1) 20.
- Indonesia (2021). Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No 135 Tahun 2021 tentang Pedoman Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal. <https://jurnal.uai.ac.id/index.php/JPM/article/view/1753/pdf>
- Khanifa N., Mutmainah K., Khoiri A., Affandi A., & Marwiati M. (2022). Pendampingan Sertifikasi Halal Kategori Self Declare Pada UMK Carica di Desa Purbo Batang Jawa Tengah. *JEPEmas: Jurnal Pengabdian Masyarakat (Bidang Ekonomi)*, 1(2), 28-40. Retrieved from <https://ojs.unsiq.ac.id/index.php/jepemas/article/view/4165>
- Pardiansyah, E., Abduh, M., & Najmudin. (2022). Sosialisasi dan Pendampingan Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) Dengan Skema Self-Declare Bagi Pelaku Usaha Mikro di Desa Domas. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 101–110. <https://doi.org/10.56303/jppmi.v1i2.39>

Tim Penulis



Dr. dr. Muhammad Anas, S.Ked., Sp. OG. Lahir di Glagah Lamongan, Jawa Timur dan menempuh pendidikan S1 Pendidikan Kedokteran Umum di Universitas Airlangga Surabaya (1992). Spesialisasi Obstetri Ginekologi di Universitas Airlangga (2002). Diploma Imunologi di Universitas Gajah Mada Yogyakarta (2012). Pendidikan Doktoral S3 Biomedik di Universitas Brawijaya Malang (2017). Setelah menyelesaikan pendidikan spesialis, mengabdikan diri di RSI Hasanah Muhammadiyah Mojokerto (2003). Sejak tahun 2000 menjadi dosen part time pada beberapa Akademi dan Sekolah Tinggi (Akademi Kebidanan YARSI Surabaya, Poltekas Majapahit Mojokerto, Stikes Majapahit Mojokerto, Akademi Keperawatan PPNI Mojokerto, Akademi Keperawatan Dian Husada Mojokerto, Akademi Kebidanan Siti Khadijah Wonoayu Sidoarjo). Tahun 2014 berpindah homebase ke program studi S1 Keperawatan Ners Universitas Muhammadiyah Surabaya dan kemudian tahun 2016 bergeser ke program studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surabaya. Tahun 2022 diminta sebagai Ketua Lembaga Pendamping Halal (LPH) Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya.



Agus Purwanto, Lc., M.Hum.. Lahir di Nganjuk, Jawa Timur dan menempuh pendidikan S1 Syariah di LIPIA Jakarta. S2 Dirasat Islamiyah (Syariah) di UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Sebelum berkarir didunia pendidikan, sejak tahun 2014 penulis tergabung menjadi anggota Dewan Syariah di Yayasan Mitra Wakaf Indonesia Depok. Saat ini penulis adalah dosen tetap Asisten Ahli di FAI UMSurabaya. Adapun bidang ilmu yang ditekuninya tentang Fiqh, Ushul Fiqh, Kaidah Fiqh, Hukum Kewarisan Islam. Beberapa karya yang telah ditulisnya adalah: *Thuruq Daf'i Al Ta'arudh 'inda Al Ushuliyin*, *Al Ta'widh Al Mâli 'An Dharar Al Mumâthalah Fî Bay' Al Taqsih*, Toleransi Antar Umat Islam; Konsep Toleransi dan Metode Pendidikan Karakter Toleransi Antar Umat Islam Dalam Al Qur'an.



Fitri Nuraini, M.Ak., CTA., ACPA. Lahir di Surabaya, Jawa Timur dan menempuh pendidikan S1 Akuntansi di UPN Veteran Jawa Timur. S2 Magister Akuntansi di UPN Veteran Jawa Timur. Lulus Ujian Sertifikasi Kompetensi CTA dan ACPA. Saat ini penulis adalah dosen tetap prodi Akuntansi, Lektor di FEB UMSurabaya. Adapun bidang ilmu yang ditekuninya tentang Akuntansi Keuangan. Beberapa buku yang telah dipublish dan ditulisnya adalah Akuntansi Keuangan Menengah I (Berdasarkan SAK ETAP), Modul Pratikum Pengantar Akuntansi I, dan Kewirausahaan dan Pembukuan (Sebuah Kajian Pengabdian Masyarakat). Beberapa karya yang telah ditulisnya adalah: Motivasi Belajar Mahasiswa

Akuntansi Sebelum dan Sesudah Menjadi Perguruan Tinggi Negeri (Studi Kasus Pada Mahasiswa Prodi Akuntansi Angkatan 2012 UPN "Veteran" Jawa Timur), Pencatatan Akuntansi Pada Usaha Peternakan Ayam Petelur (Studi Kasus Usaha Peternakan Ayam Petelur di Kecamatan Sugio Lamongan), Analisis Perbedaan Persepsi Akademisi Akuntansi Terhadap Penerapan Mata Kuliah Akuntansi Syariah (Studi Kasus pada Universitas Muhammadiyah Surabaya), Kecerdasan Emosional, Kecerdasan Intelektual dan Kecerdasan Spiritual Terhadap Pemahaman Akuntansi Dasar Dengan Motivasi sebagai Variabel Moderating, Persepsi Mahasiswa Akuntansi Terhadap Pentingnya Akuntansi Forensik sebagai Pengajaran Akuntansi di Universitas (Studi Kasus pada Universitas Muhammadiyah Surabaya), Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM dan Koperasi Dalam Menghadapi AEC (Asean Economic Community) -Studi Telaah Kepustakaan, Pengaruh Kebijakan Perusahaan Terhadap Etos Kerja Karyawan Dengan Kompensasi Sebagai variabel Intervening (Studi Kasus Karyawan KAP Drs.Chandra Dwiyanto di Surabaya), Variabel Berpengaruh Terhadap Kualitas Laporan Keuangan Pemerintah Kota Surabaya, The Effect of Academic Service Quality on Student Satisfaction Faculty of Economics and Business, Univeristy Muhammadiyah Surabaya, Pengaruh Kecerdasan Intelektual, Perilaku Belajar Dan Ketersediaan Sarana Pendidikan Terhadap Pemahaman Akuntansi Keuangan Menengah Dengan Motivasi Sebagai Variabel Moderating, Analysis of Accounting Information System for Raw Material in PT Jadimas Gresik , Motivation And Its Effect On Women's Lecturer Performance In University of Muhammadiyah Surabaya, Social Accounting and Tax Accountability: An Interpretive Study of the Majapahit Empire, dan Analisis Hubungan Laba Akuntansi dan Komponen Arus Kas Dengan Harga Saham.



Ali Imaduddin Futuwah, S.Sos., M.SM. CMA, Lahir di Surabaya 29 November 1993, menempuh pendidikan S1 Manajemen Dakwah Sekolah Tinggi Al Hadid Surabaya. S2 Magister Sains Manajemen (Konsentrasi Manajemen Pemasaran) di Universitas Airlangga Surabaya. Sebelum berkarir didunia pendidikan, sejak tahun 2018 penulis bekerja sebagai asisten riset dosen saat berkuliah di S2 dan sebagai tim konsultan manajemen di EDP UNAIR. Saat ini penulis adalah dosen tetap di Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Surabaya serta Editor in Chief di Jurnal Improvement. Penulis juga merupakan Pendamping Proses Produk Halal (PPH) dan memiliki sertifikasi Penyelia Halal. Adapun bidang ilmu yang ditekuni tentang Manajemen Pemasaran, Perilaku Konsumen, Digital Marketing, dan Komunikasi Pemasaran. Penulis juga aktif sebagai pembicara di berbagai kegiatan yang membahas manajemen pemasaran. Beberapa karya yang telah ditulisnya adalah: Fenomena Komunitas Merek Online Berbasis Grup Chat Terkait *Perceived Benefit*, *Brand Community Commitment* dan *Brand Loyalty*, Pengaruh Praktik *Social Networking*, Kepercayaan Merek Dan Loyalitas Merek Pada Komunitas Merek Online. Pengaruh Tipe Endorser Dan Kecocokan Endorser-Merk Pada Sikap Terhadap Endorser, Merk, Iklan dan Niat Beli Fashion Hijab Muslimah di Instagram.



Fauzie Senoaji, S. E., M. SEI. Lahir di Surabaya, Jawa Timur dan menempuh pendidikan S1 Manajemen di Universitas Airlangga. S2 Magister Ekonomi Islam di Universitas Airlangga. Sebelum berkarir didunia pendidikan, penulis bekerja sebagai tenaga konsultan manajemen, dunia perbankan. Saat ini penulis adalah dosen tetap di FEB UMSurabaya. Adapun bidang ilmu yang ditekuninya tentang Manajemen SDM, Manajemen Keuangan dan Perbankan, Bank dan Lembaga Keuangan Syariah. Penulis juga aktif menjadi pembicara baik di seminar atau confrence. Penulis juga seorang polyglot yang menguasai beberapa bahasa asing .



Huliyyatul Wahdah, S.T.P. Lahir di Lamongan, Jawa Timur dan menempuh pendidikan S1 Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian di Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Sebelum berkarir didunia pendidikan, sejak tahun 2017 penulis bekerja sebagai tenaga Administrasi Produksi di PT. Ciomas Adisatwa Yogyakarta. Saat ini penulis adalah Staf Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya, sekaligus menjadi Penyelia Halal dan Pendamping Proses Produk Halal di Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya. Adapun bidang yang ditekuninya tentang Regulasi Halal, Pangan Halal dan Industri Halal.



Baterun Kunsah, S. T., M. Si. Lahir di Malang Jawa Timur dan menempuh pendidikan S1 Teknik Kimia di ITN Malang. S2 Magister Kimia-Biokimia di Universitas Airlangga. Penulis memiliki kompetensi sebagai Auditor Halal. Saat ini penulis adalah dosen tetap Lektor di FIK UMSurabaya. Adapun bidang ilmu yang ditekuninya tentang Biokimia, Biologi mutu Laboratorium. Beberapa karya yang telah dituliskannya dalam 5 tahun terakhir adalah: The Effect Of Pacitan's Sweet Orange's (Citrus Sinensis (L.) Osbeck) Peel Powder On The Lipid Profile Of Male Dyslipidemia Rats (Rattus Novergicus)", Analisa Kadar Protein Pada Teripang (Holothuria Argus) Terhadap Lama Perebusan, Analisa Kadar Protein Pada Teripang (Holothuria Argus) Terhadap Lama Perebusan, Bioaktivitas Kulit Kentang (Solanum Tuberosum L.) Terhadap Peningkatan Kadar Haemoglobin Secara In Vivo, "Uji Toksisitas Akut Kulit Kentang (Solanum tuberosum L.) Terhadap Larva Artemia salina Leach Dengan Metode BSLT (Brine Shrimp Lethality Test), "Pengaruh Ekstrak Lidah Buaya Dalam Mengurangi Kadar Formalin Ikan Tongkol Sebagai Makanan Halal Dan Thoyyib, Potensi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut Nelayan Kenjeran Surabaya)", Analisa Cemaran Logam Berat (Pb, Cd, Zn) Pada Makanan Dan Minuman Kemasan Kaleng Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA)", Efektivitas Lama Perendaman Serbuk Kulit Jeruk Manis (Citrus sinensis) Terhadap Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah', Analysis of Borax in Yellow Wet Noodles using Butterfly Pea Flower Extract (Clitoria ternatea)',

Histopathological Description Of The Lungs Of Mice (*Mus musculus*) That Was Given Ascorbic Acid, Aktivitas Antioksidan Kulit Jeruk Pacitan (*Citrus Sinensis* L.) Terhadap Kadar SGOT Dan SGPT Rattus Norvegicus Dengan Paparan Logam Berat Timbal (Pb), Effect Of Peel Extract And Crown Of Pineapple (*Ananas Comosus* L.Merr) On The Growth Of *Trichophyton rubrum*fungus", Perbandingan Kadar Kreatinin Pada Pengonsumsi Air Sumur Yang Tidak Dimasak Dan Dimasak Di Desa Palengaan Kabupaten Pamekasan Madura, The Effect Of Painage Peel And Crown Leaves Of Pineapple (*Ananas Comosus*) On Decreasing Formalin Levels In Salted Anchovy, Edukasi Bahaya Cemaran Logam Berat (Pb, Cd, Zn) Pada Makanan Dan Minuman Kemasan Kaleng, Analisa Cemaran Tembaga (Cu) Pada Makanan Dan Minuman Kemasan Kaleng, The Potential Of Banana Kepok (*Musa Acuminata* Balbisiana Colla) Skin On Free Fatty Acid Levels In Oil.



Siti Mardiyah, S.Si.,M.Kes. Lahir di Sampang, Jawa Timur dan menempuh pendidikan S1 Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya. S2 Magister Kedokteran Keluarga di Universitas Sebelas Maret Surakarta. Berkarir didunia pendidikan, sejak tahun 2001 Saat ini penulis adalah dosen tetap Asisten Ahli di FIK UMSurabaya. Adapun bidang ilmu yang ditekuninya tentang Kimia Kesehatan, Biokimia, Kimia Analitik, Kimia Makanan, Toksikologi. Beberapa karya yang telah ditulisnya adalah: Modul Praktikum Biokimia, Modul Praktikum Kimia Analitik Kuaitatif. Monograf Potensi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut Nelayan Kenjeran Surabaya.



Yeti Eka Sispita Sari, S.Si, M.Si. Lahir di Sidoarjo, Jawa Timur dan menempuh pendidikan STR Teknologi Laboratorium Medis di Universitas Muhammadiyah Semarang, S1 Ilmu Biologi di Universitas ADI BUANA Surabaya. S2 Ilmu Forensik di Pascasarjana Universitas Airlangga. Sebelum berkarir didunia pendidikan, sejak tahun 2005 penulis bekerja sebagai Quality control di PKIS Sekartanjung, tahun 2006-2016 sebagai Analis di RSUD DR SOETOMO Surabaya. Saat ini penulis adalah Dosen tetap Asisten Ahli di FIK UMSurabaya. Adapun bidang ilmu dan kompetensi di bidang, Mikrobiologi, Sitohistoteknologi dan Kendali mutu laboratorium. Banyak penelitian yang telah dilakukan dan publikasi tiga karya sudah di HAKI kan dan yang terbaru pada tahun 2023 berjudul "EFFECT OF *Lactobacillus Acidophilus* ON NUTRIGENOMICS IN NEW NORMAL ERA".



Meirna Dewita Sari, S.KM., M.Kes. Lahir di Surabaya, Jawa Timur dan menempuh pendidikan S1 Ilmu Kesehatan Masyarakat dan S2 Ilmu Kesehatan Masyarakat dengan Peminatan Gizi Kesehatan di Universitas Airlangga. Saat ini penulis adalah Staf Sekretariat Rektorat Universitas Muhammadiyah Surabaya, sekaligus menjadi Penyelia Halal dan Anggota di Halal Center Universitas Muhammadiyah Surabaya. Adapun bidang ilmu yang ditekuninya tentang Gizi, Kesehatan, dan Pangan Halal.



Dr. Luluk Latifah, SE, ME Lahir di Nganjuk, Jawa Timur dan menempuh pendidikan S1 Manajemen Universitas Airlangga. S2 dan S3 Ekonomi Syariah di UIN Sunan Ampel Surabaya. Sebelum berkarir didunia pendidikan. Saat ini penulis adalah dosen tetap di Pascasarjana UMSurabaya. Adapun bidang ilmu yang ditekuninya tentang Ekonomi Syariah, Manajemen Keuangan Syariah, Manajemen Keuangan rumah tangga, Hukum ekonomi Syariah. Beberapa buku dan book chapter yang telah ditulisnya adalah: Model Bisnis Syariah, penerbit Pustaka Amma Alamia, Halal Development: Trends, Opportunities And Challenges (Book Chapter) penerbit CRC Press Taylor & Francis Group, Investasi Aman Amanah dan Berkah Dunia Akherat (Book Chapter) penerbit OJK. Jurnal baik bereputasi Nasional maupun Internasional adalah: Difference of Divorce Determination in Indonesia: A Study Systematic Literature Review, Peran Wakaf Tunai Saat Pandemi Covid-19 di Indonesia, Pendampingan Legalitas Usaha Perlindungan Hukum Bagi UMKM di Mitra PCM Gunung Anyar Surabaya Hingga Penerbitan Nomor Induk Berusaha (NIB), Sejarah Embrio Bank Islam, The Influence Of Demographic, Socio-Economic And Environmental On The Preference And Behavior Of Middle Class Muslims In Forming The Potential Of Halal Hospital (Research In Middle Class Muslim Surabaya), Preferensi Masyarakat Terhadap Rumah Sakit Syariah (Studi kasus terhadap Masyarakat Surabaya), Maqashid Sharia Indicators on Muslim Middle-Class Preference in Establishing Halal Hospital, Systematic Literature Review (SLR): Kompetensi Sumber Daya Insani Bagi Perkembangan Perbankan Syariah Di Indonesia, Amanah's Philosophical Value In Sharia Banking, Relationship of Revenue, Expenditure, Capital, Grand, and Tax's with Financial Performance of Nangroe Aceh Darussalam Province.



Tyasha Ayu Melynda Sari, SE., MA Lahir di Sidoarjo, Jawa Timur dan menempuh pendidikan Strata 1 Akuntansi di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Surabaya (STIESIA), Magister Akuntansi di Universitas Airlangga. Saat ini penulis adalah dosen tetap di FEB UMSurabaya. Adapun bidang ilmu yang ditekuninya tentang Akuntansi Manajemen, Akuntansi Biaya, Studi Kelayakan Bisnis, Akuntansi Asuransi, Pegadaian, dan Pesantren. Beberapa karya yang telah ditulisnya adalah:

Tourism industry bankruptcy analysis of impact COVID-19 pandemic,
Financial Resources And Corporate Performance, Pemberdayaan
Masyarakat Guna Menambah Nilai Ekonomi Warga Desa Pernajuh
Bangkalan, Beburughen Becce'dalam Saloka Madura Sebagai Nasehat
bagi Auditor, Characteristic Board Of Directors And Investment Opportunity
Set On Firm Value, Tantangan Pemulihan Ekonomi, Bisnis, dan Keuangan
Era Next Normal, Bahan ajar yaitu Buku Ajar Akuntansi Manajemen:
Teori dan Praktik.

Berdasarkan UU Nomor 33 tahun 2014 mengenai penyelenggaraan produk halal pada pasal 4 menjelaskan bahwa produk masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Oleh karena itu BPJPH menginstruksikan kepada pelaku UMK (Usaha Mikro dan Kecil) untuk memiliki sertifikat halal melalui program self declare dengan tidak berbayar. Tetapi untuk memperoleh sertifikat halal self declare dengan memulai tahapan pelaku UMK (Usaha Mikro Kecil) harus memiliki NPWP dan NIB. Kedua persyaratan tersebut harus dimiliki oleh pelaku UMK (Usaha Mikro Kecil) dalam mengajukan dan memperoleh sertifikat hala self declare melalui aplikasi halal. Persyaratan pengajuan sertifikat halal self declare bagi pelaku UMK (Usaha Mikro Kecil) harus bahan yang digunakan dalam pembuatan produk merupakan bahan yang masuk kategori positive list dan atau bahan yang sudah dipastikan kehalalannya, serta proses produksinya sederhana. Tentunya bahan yang digunakan merupakan bahan nabati, serta bahan yang sudah memiliki sertifikasi halal / kode halal.

Tim Penulis

- Muhammad Anas
- Agus Purwanto
- Fitri Nuraini
- Ali Imaduddin Futuwwah
- Fauzie Senoaji
- Huliyyatul Wahdah
- Baterun Kunsah
- Siti Mardiyah
- Yeti Eka Sispita Sari
- Meirna Dewita Sari
- Luluk Latifa
- Tyasha Ayu Melynda Sari

Untuk akses **Buku Digital**,
Scan **QR CODE**



Media Sains Indonesia
Melong Asih Regency B.40, Cijerah
Kota Bandung - Jawa Barat
Email : penerbit@medsan.co.id
Website : www.medsan.co.id

