

Manual Sistem Jaminan Halal Industri Kecil dan Menengah

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL

[PERUSAHAAN]



Disiapkan oleh

Disahkan oleh

(KAHI)

(Perwakilan Manajemen)

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

DAFTAR ISI

Daftar Isi	1
1. Kendali Dokumen	3
1.1 Halaman Pengesahan	4
1.2 Daftar Distribusi Manual	4
1.3 Daftar Revisi Dokumen	4
2. Pendahuluan	3
2.1 Informasi Umum Perusahaan	4
2.2 Tujuan Utama Penerapan SJH	4
2.3 Ruang Lingkup Penerapan SJH	4
3. Komponen Manual Sistem Jaminan Halal	3
3.1 Kebijakan Halal	5
3.2 Panduan Halal	5
3.3 Tim Manajemen Halal	5
3.4 Pelatihan dan Edukasi	5
3.5 Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis	8
3.6 Kemampuan Telusur (<i>Traceability</i>)	9
3.7 Audit Internal	10
3.8 Kaji Ulang Manajemen	10
Lampiran	15
Lampiran 1. Ketentuan penggunaan bahan baru.....	15
Lampiran 2. Contoh surat pengantar permohonan izin bahan baku.....	16
Lampiran 3. Contoh surat permintaan persetujuan penambahan fasilitas baru.....	17
Lampiran 4. Daftar Bahan yang digunakan untuk seluruh produk yang disertifikasi.	18
Lampiran 5. Contoh Surat ketetapan (SK) Tim Manajemen Halal.	21
Lampiran 6. Diagram Alir Proses Produksi.	22
Lampiran 7. Daftar Pertanyaan untuk Audit Internal Halal.	23
Lampiran 8. Contoh surat pengantar Laporan Berkala ke LPPOM MUI.	24
Lampiran 9. Format Laporan Berkala ke LPPOM MUI.....	25
Lampiran 10. Format Notulen Kaji Ulang Manajemen.	26
Lampiran 11. Contoh Form Administrasi Perusahaan.	28

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

1. Kendali Dokumen

1.1 Halaman Pengesahan

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : _____

Jabatan : _____

Nama Perusahaan : _____

Alamat Kantor : _____

Menyatakan dan mengesahkan dengan sebenarnya bahwa Manual Sistem Jaminan Halal ini disusun sesuai dengan kondisi perusahaan dan dijadikan pedoman dalam proses produksi halal di perusahaan.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya.

Yang menyatakan,

Materai Rp. 6000

(.....)

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

1.2 Daftar Distribusi Manual

[perusahaan harus mendistribusikan Manual SJH ke semua pihak yang bertanggungjawab atas pelaksanaan kegiatan kritis di perusahaan, misalnya: bagian pengembangan produk/formulasi, pembelian/pengadaan bahan, pemeriksaan bahan datang, penyimpanan bahan, produksi, dll]

No.	Divisi / Bagian	Personel	Tandatangan	Tanggal

1.3 Daftar Revisi Dokumen

[perusahaan harus menuliskan daftar revisi dokumen jika Manual SJH mengalami perubahan]

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

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

2. Pendahuluan

2.1 Informasi Umum Perusahaan

[perusahaan harus menjabarkan Informasi dasar perusahaan yang merupakan pernyataan identitas diri atau profil perusahaan berisi : Nama perusahaan, Alamat, Telp/Fax/Email, Nama,Kategori, dan jenis produk, Jumlah produksi,, Jumlah lini produksi, tempat maklon jika ada, jumlah karyawan, Daerah pemasaran, dan lain-lain]

Nama Perusahaan : _____

Alamat Perusahaan : _____

Alamat Tempat Produksi (Pabrik) : _____

Telp/Fax : _____

E-mail : _____

Kelompok Produk : _____

Jenis Produk : _____

Nama Produk : _____

: _____

: _____

Jumlah Produksi (rata-rata/minggu): _____

Jumlah Lini Produksi : _____

Tempat Maklon (titip produksi) : _____

Jumlah Karyawan : _____

Daerah Pemasaran : _____

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

2.2 Tujuan Utama Penerapan SJH

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

Tujuan utama penerapan SJH adalah menjamin kehalalan produk agar dapat menyempurnakan kewajiban bagi kaum muslimin untuk mengkonsumsi produk halal. Mengkonsumsi produk halal adalah kewajiban bagi muslim, maka segala hal yang dapat menyempurnakan suatu kewajiban hukum melaksanakannya menjadi wajib. Hal ini didasarkan dari kaidah ushul fiqh “*Maa Laa Yatimmul Wajib Illa bihi Fahuwa Wajib*”. Dengan terpeliharanya suatu kewajiban syar’iy maka hikmahnya muslim akan terpelihara kesucian agama, akal, jiwa, keturunan, dan hartanya.

2.3 Ruang Lingkup Penerapan SJH

[Perusahaan harus menjelaskan jangkauan penerapan sistem jaminan halal perusahaan di lingkungan perusahaan, antara lain pembelian, penerimaan bahan, lini produksi, penyimpanan bahan dan produk, transportasi dan distribusi, serta pemajangan dan penghidangan (untuk restoran) termasuk tempat maklon dan gudang sewa jika ada. Perusahaan juga menjelaskan lingkup penerapan SJH apakah semua produk disertifikasi halal atau hanya sebagian saja]

Ruang Lingkup Penerapan SJH perusahaan [.....] sebagai berikut :

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

3. Komponen Manual Sistem Jaminan Halal

3.1 Kebijakan Halal

[Manajemen Puncak atau Pemimpin Perusahaan harus menetapkan Kebijakan Halal tertulis yang menunjukkan komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten serta menjadi dasar bagi penyusunan dan implementasi Sistem Jaminan Halal. Manajemen Puncak harus mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal kepada seluruh pemangku kepentingan perusahaan]

PERNYATAAN KEBIJAKAN HALAL PERUSAHAAN [.....] “Dengan ini kami menyatakan bahwa perusahaan berkomitmen untuk senantiasa memproduksi produk halal secara konsisten mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta konsistensi dalam proses produksi halal mengikuti aturan berproduksi halal yang ditetapkan LPPOM MUI “ ,200... Pimpinan Perusahaan, (.....)

Bentuk Kegiatan Sosialisasi Kebijakan Halal yang akan Kami lakukan kepada seluruh pemangku kepentingan (*stake holder*) perusahaan diantaranya sebagai berikut :

- a) Spanduk
- b) Slogan
- c) Poster
- d) Leaflet
- e) Stiker atau Tulisan tentang Peduli Halal
- f) Ceramah
- g) Briefing Karyawan, dst

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

3.2 Panduan Halal

3.2.1 Pengertian Halal dan Haram

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

3.2.2 Prinsip-Prinsip tentang Hukum Halal dan Haram

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

3.2.3 Halal dan Haram berdasarkan Al Qur'an

- Al-Baqarah 168 : " Hai sekalian umat manusia makanlah dari apa yang ada di bumi ini secara halal dan baik. Dan janganlah kalian ikuti langkah-langkah syetan. Sesungguhnya ia adalah musuh yang nyata bagi kalian".
- Al-Baqarah 172-173 : "Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepada kalian dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kalian menyembah. Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagi kalian bangkai, darah, daging babi dan binatang yang disembelih atas nama selain Allah. Barang siapa dalam keadaan terpaksa, sedangkan ia tidak berkehendak dan tidak melampaui batas, maka tidaklah berdosa. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Pengasih".
- Al-Anam 145 : "Katakanlah, saya tidak mendapat pada apa yang diwahyukan kepadaku sesuatu yang diharamkan bagi yang memakannya, kecuali bangkai, darah yang tercurah, daging babi karena ia kotor atau binatang yang disembelih dengan

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

atas nama selain Allah. Barangsiapa dalam keadaan terpaksa sedangkan ia tidak menginginkannya dan tidak melampaui batas, maka tidaklah berdosa. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Pengasih”.

- d) Al-Maidah 3 : “Diharamkan bagi kalian bangkai, darah, daging babi, hewan yang disembelih dengan atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas kecuali yang kalian sempat menyembelihnya. Dan diharamkan pula bagi kalian binatang yang disembelih di sisi berhala”.
- e) Al-Maidah 90-91 : “Wahai orang-orang yang beriman sesungguhnya meminum khamr, berjudi, berkorban untuk berhala, mengundi nasib dengan panah adalah perbuatan keji termasuk perbuatan syetan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kalian mendapat keberuntungan. Sesungguhnya syetan itu hendak menimbulkan permusuhan dan perbencian di antara kalian lantaran meminum khamr dan berjudi dan menghalangi kalian dari mengingat Allah dan shalat, maka apakah kalian berhenti dari mengerjakan pekerjaan itu.”
- f) Al-Maidah 96 : “Dihalalkan untuk kalian binatang buruan laut dan makanannya”.
- g) Al-A’raf 157 : “Dia menghalalkan kepada mereka segala yang baik dan mengharamkan kepada mereka segala yang kotor”

3.2.4 Contoh Bahan-Bahan dan Proses Produksi Kritis

a) Daging

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

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

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

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

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

- iii. Harus ada kecocokan antara sertifikat halal dengan dokumen lain.
- iv. Harus ada kecocokan antara dokumen dengan fisik (kemasan, label, dan lain-lain)
- v. Harus ada kecocokan lokasi pabrik, nomor lot dan/atau batch, no pabrik (plant number), tanggal penyembelihan, dan sebagainya.

b) Bahan Turunan Hewani

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

- i. Lemak
- ii. Protein
- iii. Gelatin
- iv. Kolagen
- v. Asam lemak dan turunannya (E430-E436)
- vi. Garam atau ester asam lemak (E470-E495)
- vii. Gliserol/gliserin (E422)
- viii. Asam amino (contoh : sistein, fenilalanin, dan sebagainya)
- ix. Edible bone phosphate (E521)
- x. Di/trikalsium fosfat
- xi. Tepung plasma darah
- xii. Konsentrat globulin
- xiii. Fibrinogen
- xiv. Media pertumbuhan mikroba (contoh : blood agar)
- xv. Hormon (contoh : insulin)
- xvi. Enzim dari pankreas babi/sapi (amilase, lipase, pepsin, tripsin)
- xvii. Taurin
- xviii. Plasenta
- xix. Produk susu, turunan susu dan hasil sampingnya yang diproses menggunakan enzim (contoh: keju, whey, laktosa, kasein/kaseinat)
- xx. Beberapa vitamin (contoh: vitamin A, B6, D, E)
- xxi. Arang aktif
- xxii. Kuas

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

c) Bahan Nabati

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

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

d) Produk Hasil Samping Industri Minuman Beralkohol dan Turunannya

Produk/bahan hasil samping industri minuman beralkohol beserta turunannya berstatus haram jika cara memperolehnya hanya melalui pemisahan secara fisik dan produk masih memiliki sifat khamr. Akan tetapi jika bahan/produk tersebut direaksikan secara kimiawi sehingga menghasilkan senyawa baru, maka senyawa baru yang telah mengalami perubahan kimiawi statusnya menjadi halal. Berikut ini disampaikan contoh produk hasil samping industri minuman beralkohol dan turunannya yang merupakan titik kritis :

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

e) Produk Mikrobial

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

- Produk mikrobial yang jelas haram, yaitu produk minuman beralkohol (khamr) beserta produk samping dan turunannya.

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

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

f) Bahan-Bahan Lain

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

- i. Aspartam (terbuat dari asam amino fenilalanin dan asam aspartat)
- ii. Pewarna alami
- iii. Flavor
- iv. Seasoning
- v. Bahan pelapis vitamin
- vi. Bahan pengemulsi dan penstabil
- vii. Anti busa

3.2.5 Daftar Bahan yang Digunakan untuk Produk yang disertifikasi halal

[Perusahaan harus mencantumkan semua bahan, termasuk bahan penolong yang digunakan untuk menghasilkan produk yang disertifikasi. Daftar bahan untuk semua produk yang disertifikasi halal dapat dilihat pada Lampiran 4]

3.2.6 Diagram Alir Proses Produksi

[Perusahaan harus mencantumkan diagram alir proses produksi untuk semua produk yang disertifikasi halal. Uraian tersebut dimulai dari proses pemilihan bahan, pembelian bahan sampai dengan pemasaran produk. Diagram alir proses produksi dapat dilihat pada lampiran 6]

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

3.3 Tim Manajemen Halal

[Manajemen Puncak atau Pemimpin Perusahaan harus menetapkan Tim Manajemen Halal yang melibatkan semua pihak yang bertanggungjawab atas pelaksanaan kegiatan kritis di perusahaan anda, misalnya bagian pengembangan produk /formulasi, pembelian/pengadaan bahan, pemeriksaan bahan datang, penyimpanan bahan, produksi, dll. Contoh Surat Ketetapan Tim Manajemen Halal dapat dilihat pada Lampiran 5]

3.3.1 Persyaratan dari Tim Manajemen Halal adalah sebagai berikut :

- Koordinator Tim Manajemen Halal beragama Islam, kecuali darurat.
- Karyawan tetap perusahaan bersangkutan.
- Diangkat melalui surat keputusan dari manajemen puncak atau bentuk ketetapan lain sesuai dengan kelaziman di perusahaan dan diberi kewenangan untuk melakukan tindakan yang diperlukan dalam melaksanakan proses produksi halal (termasuk tindakan penghentian produksi jika terjadi penyimpangan).
- Memahami titik kritis keharaman produk, ditinjau dari bahan maupun proses produksi secara keseluruhan.

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

- Menyusun, mengelola, dan mengevaluasi Sistem Jaminan Halal.
- Melakukan tindakan yang diperlukan dalam melaksanakan SJH termasuk tindakan perbaikan terhadap kesalahan sampai pada penghentian produksi atau penolakan bahan baku, sesuai dengan aturan yang ditetapkan LPPOM MUI.
- Menyusun dan melaksanakan prosedur tertulis dalam aktivitas kritis untuk memproduksi produk halal secara konsisten.
- Membuat laporan Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal kepada Manajemen Puncak dan LPPOM MUI .
- Melakukan Komunikasi ke LPPOM MUI .

3.3.3 Personal Tim Manajemen Halal :

Untuk menjalankan sistem jaminan halal di perusahaan, dengan ini kami menunjuk personel dibawah ini sebagai Tim Manajemen Halal perusahaan :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

3.4 Pelatihan dan Edukasi

[Perusahaan secara berkala harus melakukan pelatihan untuk semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis, termasuk karyawan baru dan bukti pelaksanaan pelatihan harus dipelihara.]

Tujuan dari pelatihan dan edukasi adalah :

1. Meningkatkan pemahaman staf dan karyawan terhadap hukum-hukum Islam tentang pentingnya kehalalan suatu produk
2. Menjadikan karyawan peduli terhadap proses produksi halal dan mampu menerapkannya di tingkat operasional.

Adapun bentuk pelatihan dan Edukasi yang akan kami laksanakan di Perusahaan diantaranya sebagai berikut :

- a) Mengikuti Pelatihan dan bimbingan atau penyuluhan halal dari LPPOM MUI setidaknya dua tahun satu kali atau lebih sering jika diperlukan.
- b) Berlangganan majalah Jurnal Halal.
- c) Pemasangan slogan, stiker atau tulisan tentang peduli halal.

3.5 Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis

[Perusahaan harus membuat Prosedur tertulis untuk seluruh kegiatan kunci pada proses produksi halal misalnya: seleksi suplier, pengembangan produk baru, pembelian, pemeriksaan bahan datang, penyimpanan bahan, produksi, transportasi/distribusi, dll]

Dalam rangka menjaga kehalalan produk secara konsisten, kami menerapkan aturan/prosedur sebagai berikut adalah :

1. Dalam pembuatan produk baru, Auditor Halal Internal akan memilih bahan yang telah tertulis pada daftar bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI (sesuai Lampiran 3).
2. Jika harus menggunakan bahan diluar daftar bahan tersebut (bahan baru/supplier baru/bahan lama dengan produsen baru), maka Auditor Halal Internal akan meminta persetujuan tertulis dari LPPOM sebelum menggunakan bahan tersebut.
3. Melaksanakan pembelian bahan yang sesuai dengan daftar bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI.
4. Pembelian bahan baru/bahan lama dengan produsen baru dilaksanakan setelah ada bukti tertulis persetujuan dari LPPOM MUI.
5. Mencatat semua transaksi pembelian dan menyimpan bukti-bukti pembelian lengkap dengan merk serta kodenya.
6. Setiap bahan datang diperiksa kesesuaian antara informasi dalam label bahan dengan informasi yang tercantum dalam dokumen pendukung bahan. Informasi yang diperiksa mencakup nama bahan, nama produsen, Negara produsen dan adanya logo halal bila diperlukan.
7. Menjalankan kegiatan produksi sesuai dengan daftar formulasi bahan yang telah disetujui oleh LPPOM MUI.
8. Melakukan proses produksi yang bersih dan bebas dari bahan haram dan najis.
9. Meminta persetujuan tertulis dari LPPOM setiap penambahan fasilitas produksi.

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

10. Melaksanakan penyimpanan bahan dan produk sesuai dengan daftar bahan dan produk yang telah disetujui oleh LPPOM MUI.
11. Melakukan penyimpanan bahan dan produk yang dapat menjamin bebas dari kontaminasi segala sesuatu yang haram dan najis.
12. Memastikan produk halal perusahaan terdistribusi dengan baik yaitu tidak terkontaminasi silang dengan produk lain yang diragukan kehalalannya.
13. Memastikan produk halal perusahaan terpisah dengan tegas jika dalam pemajangan (*display*) produk berdekatan dengan produk yang diragukan kehalalannya.
14. Tidak menjual produk yang terlanjur dibuat dari bahan yang belum mendapatkan persetujuan tertulis dari LPPOM MUI.

3.6 Kemampuan Telusur (*Traceability*)

[Perusahaan dalam mengoptimalkan pelaksanaan SJH harus didukung oleh administrasi pembukuan dan dokumentasi yang rapi, sehingga akan mempermudah penelusuran kembali jika terjadi permasalahan dalam pelaksanaan produksi halal.]

Administrasi pembukuan yang terutama adalah pencatatan pembelian bahan baku, bahan tambahan dan penolong pada buku catatan pembelian bahan.

3.7 Audit Internal Halal

[Perusahaan harus melakukan pemantauan dan evaluasi SJH yang diwujudkan dalam bentuk audit internal yang dilakukan minimal setiap enam bulan sekali atau setiap ada perubahan yang mempengaruhi produksi halal.. Daftar pertanyaan untuk Audit Internal dan Laporan berkala dapat dilihat pada Lampiran 7 dan 9]

Audit Internal Halal bertujuan untuk menilai secara mandiri pelaksanaan Sistem Jaminan Halal di Perusahaan sehingga diharapkan perusahaan dapat mengetahui kekurangan pelaksanaan SJH. Audit Internal Halal dilaksanakan setidaknya setiap enam bulan sekali. Perusahaan melaporkan hasil audit internal halal dalam bentuk laporan berkala kepada LPPOM MUI setiap enam bulan sekali.

3.8 Kaji Ulang Manajemen

[Perusahaan harus melakukan Kaji ulang manajemen terkait dengan pelaksanaan sistem jaminan halal di perusahaan. Kaji ulang manajemen atas SJH secara menyeluruh harus dilakukan dalam kurun waktu tertentu misalnya minimal 1 tahun sekali. Kaji ulang manajemen dilakukan dengan melibatkan seluruh bagian yang terlibat dalam SJH termasuk manajemen puncak/pemilik perusahaan.]

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

LAMPIRAN MANUAL SJH

Lampiran 1. Ketentuan penggunaan bahan baru (berdasarkan Surat Keputusan LPPOM MUI No. SK38/Dir/LPPOM MUI/VIII/11 tentang Ketentuan penggunaan bahan baru/Alternatif)

Ketentuan Penggunaan Bahan Baku Baru/Alternatif sebagai berikut :

1. Bahan yang diajukan ke LPPOM MUI adalah bahan baru atau alternatif yang akan dipergunakan dalam proses produksi/trial pada periode berlakunya sertifikat halal MUI yang telah diperoleh sebelumnya.
2. Surat pengantar permohonan ijin bahan baku tersebut beserta tabel bahan agar dikirimkan melalui email ke pengkajianlppom@halalmui.org. Data-data pendukung kehalalan bahan agar dikirimkan melalui fax apabila kurang dari 8 lembar dan bila lebih dari 8 lembar melalui kurir/pos. (Contoh surat pengantar permohonan ijin bahan baku dapat dilihat pada Lampiran 2)
3. Untuk bahan yang diajukan harus disertai data pendukung.
4. Ketentuan persetujuan :
 - a) Untuk bahan dengan data pendukung berupa sertifikat halal, ijin penggunaan bahan hanya berlaku sampai sertifikat halal pendukung habis masa berlakunya dan informasi pada label kemasan sesuai dengan yang dipersyaratkan dalam sertifikat halal.
 - b) Sedangkan untuk bahan dengan data pendukung berupa informasi spesifikasi, *flow process chart* atau keterangan lain, ijin penggunaan bahan diberikan jika pada label kemasan lengkap tercantum nama produk (kode jika ada), nama produsen dan alamat pabrik sesuai dengan yang dicantumkan pada dokumen yang diajukan untuk mendapatkan surat persetujuan.
 - c) Seluruh bahan yang telah disetujui penggunaannya akan dievaluasi kembali pada saat audit perpanjangan oleh auditor LPPOM MUI.
 - d) Jika terjadi perubahan informasi dari dokumen yang diajukan untuk mendapat surat persetujuan, maka harus diinformasikan kepada LPPOM MUI.
5. Bahan yang telah disetujui penggunaannya harus segera dimasukkan atau diperbaharui pada matrik bahan terhadap produsen/supplier dan matriks bahan terhadap produk internal perusahaan tetapi revisi matriks bahan tersebut yang harus ditandatangani direktur LPPOM MUI diajukan bersamaan dengan laporan berkala 6 bulanan.

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

Lampiran 2. Contoh surat pengantar permohonan ijin bahan baku

[Kop surat perusahaan]

Kepada :

Yth. Kepala Bidang Pengkajian LPPOM MUI
di Bogor

Bersama ini disampaikan permohonan persetujuan LPPOM MUI sehubungan dengan rencana penggunaan bahan baru, yaitu :

Nama bahan :

Nama produsen :

Asal Negara produsen :

Sebagai bahan pertimbangan, kami lampirkan dokumen pendukung dari bahan yang dimaksud (sertifikat halal, spesifikasi bahan, diagram alir)*.

Demikian permohonan ini disampaikan. Atas perhatian dan bantuannya, disampaikan terima kasih.

Pimpinan perusahaan,

(.....)

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

Lampiran 3. Contoh surat permintaan persetujuan penambahan fasilitas baru

[Kop surat perusahaan]

Kepada :

Yth. Kepala Bidang Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI
di Bogor

Bersama ini disampaikan permohonan persetujuan LPPOM MUI sehubungan dengan rencana penambahan fasilitas baru untuk produk yang sudah diserifikasi, yaitu :

Nama pabrik/fasilitas produksi :
Alamat :
Status pabrik/fasilitas produksi : milik sendiri, milik orang lain*

Demikian permohonan ini disampaikan. Atas perhatian dan bantuannya, disampaikan terima kasih.

Pimpinan perusahaan,

(.....)

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

Lampiran 4. Daftar Bahan yang digunakan untuk seluruh produk yang disertifikasi halal

Nama Perusahaan :

Jenis Produk :

No	Nama/Merk/ Kode Bahan	Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal			Dokumen Lain (Spesifikasi/ Diagram Alir)	Keterangan
				Lembaga Penerbit SH	No. SH	Masa Berlaku SH		
BAHAN BAKU DAN BAHAN TAMBAHAN								
BAHAN PENOLONG								

Dibuat oleh,
Auditor Halal Internal

Disahkan,
Pimpinan Perusahaan

Disetujui,
Direktur LPPOM MUI

()

()

()

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

Penjelasan pengisian Daftar Bahan untuk Seluruh Produk yang Disertifikasi Halal:

1. Nama/Merk/Kode Bahan : cantumkan seluruh bahan, meliputi bahan baku dan bahan tambahan serta bahan penolong (termasuk bahan-bahan alternatif) dalam bentuk nama, merk atau kode bahan (misalnya tepung terigu cap xxx; flavor lychee xxxx, dll).

Pengertian bahan baku dan bahan tambahan serta bahan penolong adalah sebagai berikut :

- a) Bahan baku dan bahan tambahan adalah seluruh bahan yang digunakan dalam proses pembuatan produk.
 - b) Bahan penolong adalah bahan yang digunakan untuk membantu proses produksi, tetapi bahan tersebut tidak menjadi bagian dari komposisi produk (*ingredient*).
2. Nama dan Lokasi Produsen : cantumkan nama pabrik, termasuk kode pabrik (jika ada) dan lokasi tempat memproduksi bahan (misalnya PT ABCDE Indonesia, Shugoi Co. Ltd., Tokyo Jepang, dll).
 3. Pemasok : cantumkan seluruh supplier yang memasok bahan.
 4. Lembaga Penerbit Sertifikat Halal : cantumkan MUI atau lembaga sertifikasi halal lain yang diakui MUI.
 5. Nomor SH : cantumkan nomor sertifikat halal.
 6. Masa berlaku SH : cantumkan waktu berlakunya Sertifikat halal.
 7. Dokumen Lain (Spesifikasi/Diagram Alir) : isikan jenis dokumen yang dilampirkan.
 8. Keterangan : cantumkan nomor surat persetujuan penggunaan bahan dari LPPOM MUI untuk produk pengembangan/perpanjangan (bila ada) atau untuk menjelaskan bahan yang tidak memerlukan SH. (misalnya bahan kimia dari petroleum atau dari tambang, atau bahan murni dari tanaman, dll)

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

MATRIKS BAHAN UNTUK SETIAP PRODUK YANG DISERTIFIKASI HALAL

Nama Bahan	Nama Produk							
	1	2	3	4	5	6	7	dst

- Keterangan :
1. Angka 1, 2, 3 dan seterusnya merupakan nama produk yang disertifikasi dan dapat dituliskan pada lembaran terpisah.
 2. Beri tanda (√) pada kolom yang disediakan jika bahan digunakan pada produk yang bersangkutan.
 3. Bila nama produk yang disertifikasi lebih dari 10 nama produk atau yang mempunyai kode-kode khusus harus menyerahkan matriks bahan dalam bentuk soft copy.
 4. Borang D dapat dibuat dalam bentuk non matriks pada halaman terpisah, dengan tetap dilengkapi pengesahan untuk setiap produk.

.....
Dibuat oleh,
Auditor Halal Internal

Disahkan,
Pimpinan Perusahaan

()

()

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

Lampiran 5. Contoh Surat ketetapan (SK) Tim Manajemen Halal

[Kop Surat perusahaan]

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Jabatan :

Dengan ini menetapkan nama-nama di bawah ini sebagai Tim Manajemen Halal, dengan susunan sebagai berikut :

Ketua :

Anggota :

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

Demikian surat penetapan ini dibuat untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Pimpinan perusahaan,

(.....)

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

Lampiran 6. Diagram Alir Proses Produksi

Tabel 2. Uraian Kegiatan Proses Produksi Halal di Perusahaan [.....]

No.	Nama Kegiatan	Uraian Proses Kegiatan

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

Lampiran 7. Daftar Pertanyaan untuk Audit Internal Halal

No.	PERTANYAAN	Hasil Audit		
		YA	TIDAK	KETERANGAN
1.	Apakah kebijakan halal telah ditetapkan ?			
2.	Apakah kebijakan halal telah disosialisasikan ?			
3.	Apakah ada bukti sosialisasi kebijakan halal ?			
4.	Apakah ada kegiatan pelatihan yang terjadwal/setidaknya dua tahun sekali ?			
5.	Apakah ada bukti pelaksanaan pelatihan ?			
6.	Apakah setiap bahan baru/supplier baru/bahan lama dengan produsen baru sebelum digunakan selalu dimintakan persetujuan dari LPPOM MUI ?			
7.	Apakah pembelian bahan baru dilaksanakan setelah ada bukti tertulis persetujuan dari LPPOM MUI ?			
8.	Apakah setiap bahan datang diperiksa kesesuaian antara informasi dalam label bahan dengan informasi yang tercantum dalam dokumen pendukung bahan ?			
9.	Apakah ada persetujuan tertulis dari LPPOM setiap penambahan fasilitas produksi ?			
10.	Apakah setiap produk baru yang mempunyai merk yang sama dengan produk yang sudah disertifikasi sudah didaftarkan untuk sertifikasi ?			
11.	Apakah ada formula/resep tertulis ?			
12.	Apakah formula/resep yang digunakan dalam kegiatan produksi mengikuti formula/resep tertulis ?			
13.	Apakah produk yang dihasilkan disimpan di gudang yang bersih dan terhindar dari najis ?			
14.	Dalam hal terlanjur dibuat produk dari bahan yang belum mendapatkan persetujuan tertulis dari LPPOM MUI, apakah produk tersebut dijual ?			
15.	Apakah hasil audit internal telah disampaikan ke LPPOM MUI ?			
Catatan khusus Auditor :				

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

Lampiran 8. Contoh Surat pengantar Laporan Berkala ke LPPOM MUI

[Kop surat perusahaan]

Kepada

Yth. Kepala Bidang Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI

Di Bogor

Bersama ini disampaikan laporan berkala yang disusun berdasarkan hasil audit internal yang dilaksanakan pada tanggal..... (hasil audit internal secara lengkap terlampir).

Demikian laporan ini disampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya, disampaikan terima kasih.

Pimpinan perusahaan,

(.....)

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

Lampiran 9. Format Laporan Berkala ke LPPOM MUI

1. Laporan tentang perubahan-perubahan yang terjadi selama 6 bulan terakhir yang mencakup :

- a. Perubahan Nama Perusahaan : 1. Ada 2. Tidak
Keterangan :
- b. Perubahan Pemilik Perusahaan : 1. Ada 2. Tidak
Keterangan :
- c. Perubahan Alamat Perusahaan : 1. Ada 2. Tidak
Keterangan :
- d. Perubahan AHI Perusahaan : 1. Ada 2. Tidak
Keterangan :
- e. Perubahan Bahan : 1. Ada 2. Tidak
Keterangan :
- f. Perubahan Produk : 1. Ada 2. Tidak
Keterangan :
- g. Perubahan Resep produk: 1. Ada 2. Tidak
Keterangan :
- h. Perubahan Cara Produksi :1. Ada 2. Tidak
Keterangan :
- i. Perubahan Sistem Jaminan Halal :1. Ada 2. Tidak
Keterangan :

2. Hal-hal lain yang perlu dilaporkan :

.....

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

Lampiran 10. Format Notulen Kaji Ulang Manajemen

No.	Kehadiran	Hasil pembahasan

	[Nama PERUSAHAAN]	No. Dok. :	
	PEDOMAN HALAL	Revisi :	
		Tanggal :	
	MANUAL SISTEM JAMINAN HALAL (Industri Kecil dan Menengah)	Halaman :	

b. Buku catatan pembelian bahan

No	Nama Bahan	Merk Bahan	Produsen/Pabrik	Tgl Pembelian