

SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

ITS SURABAYA

2021

A. Pendahuluan

2

- ❖ seorang muslim wajib terikat dengan hukum syara' seputar produk yang halal.

Firman Allah SWT dalam Surah Al-Baqarah [2]: 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

“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.”

إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ، وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ، لَا يَظُنُّهَا كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِزِّهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ كَالرَّاعِي يَرْعَى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يَرْتَعَ فِيهِ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ رَوَاهِ الْبُخَارِيِّ وَمُسْلِمٍ، وَهَذَا لَفْظُ (مَلِكٍ جَمِيٍّ، أَلَا وَإِنَّ جَمِيَّ اللَّهِ مَحْرَمُهُ، أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ، وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ) مُسْلِمٍ.

Dari Abu 'Abdillah Nu'man bin Basyir Radhiyallahu anhuma berkata: Aku mendengar Rasulullah Shallallahu 'alaihi wa sallam bersabda: “Sesungguhnya yang halal itu telah jelas dan yang haram pun telah jelas pula. Sedangkan di antaranya ada perkara syubhat (samar-samar) yang kebanyakan manusia tidak mengetahui (hukum)-Nya. Barangsiapa yang menghindari perkara syubhat (samar-samar), maka ia telah membersihkan agama dan kehormatannya. Barangsiapa yang jatuh ke dalam perkara yang samar-samar, maka ia telah jatuh ke dalam perkara yang haram.

APA ITU SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)

3

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah suatu sistem yang terintegrasi disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur Bahan, proses produksi, Produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan PPH. (Pasal 65 PP 39/2021 Bab Penjelasan)

KENAPA HARUS ADA SJPH

4

AMANAT DARI

UU NO 33
TAHUN 2014

- Pasal 6
Menetapkan norma, standar, prosedur, kriteria Jaminan Produk Halal
- Pasal 23
Pelaku usaha berhak memperoleh informasi, edukasi dan sosialisasi Sistem JPH

PP NO 31
TAHUN 2019

- Pasal 4 butir 3 huruf b
Menetapkan norma, standar, prosedur, kriteria Jaminan Produk Halal

PMA NO 26
TAHUN 2019

- Pasal 3 huruf b
Menetapkan norma, standar, prosedur dan kriteria JPH
- 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**

UU NO 39
TAHUN 2021

- Pasal 48 huruf a
Pelaku Usaha berhak memperoleh informasi, edukasi, dan sosialisasi mengenai sistem JPH
- Pasal 52 huruf b
Dalam hal melaksanakan tugas sebagaimana dimaksud dalam Pasal 51, Penyelia Halal bertanggung jawab : menerapkan sistem JPH
- Pasal 65
Untuk menjaga kesinambungan PPH, Pelaku Usaha wajib menerapkan sistem JPH.

KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH) MERUPAKAN PANDUAN BAGI :

1. Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (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 (LSH) untuk melakukan proses sertifikasi
5. Lembaga pelatihan untuk melakukan kegiatan pelatihan
6. Penyelia halal dalam menyusun sistem 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

- 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 SISTIM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)



2. ACUAN

9



..... Lanjutan

10



3. ISTILAH DAN DEFINISI

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

4. AZAS

SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)

1. Perlindungan
2. Keadilan
3. Kepastian hukum
4. Akuntabilitas dan transparansi
5. Efektifitas dan efisiensi
6. Profesionalisme
7. Nilai tambah dan daya saing



5. KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

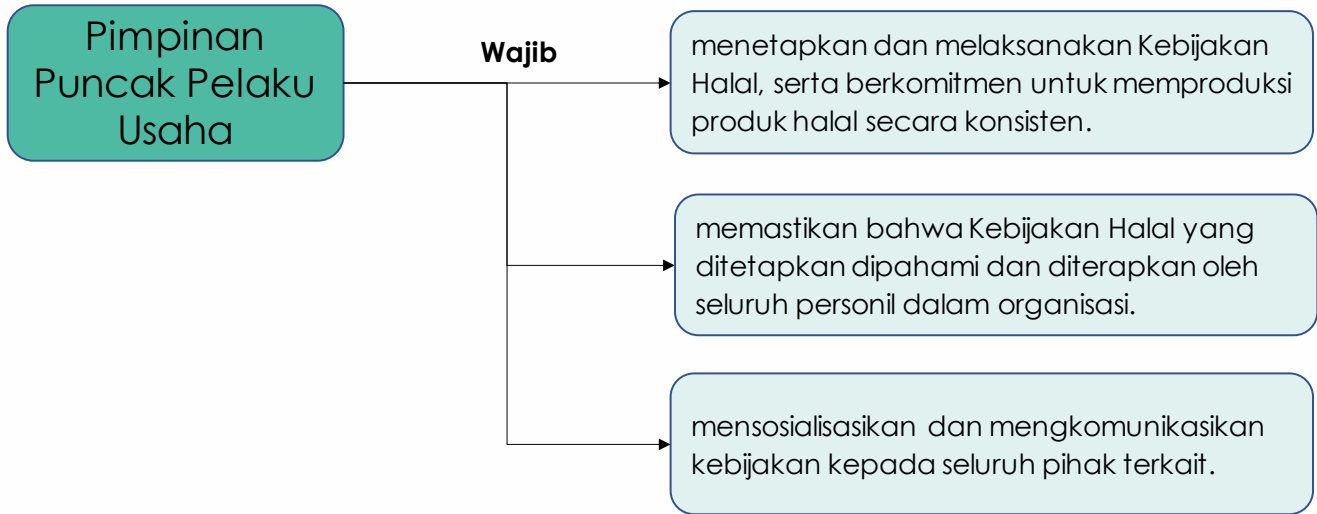


LIMA RUKUN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

Persyaratan

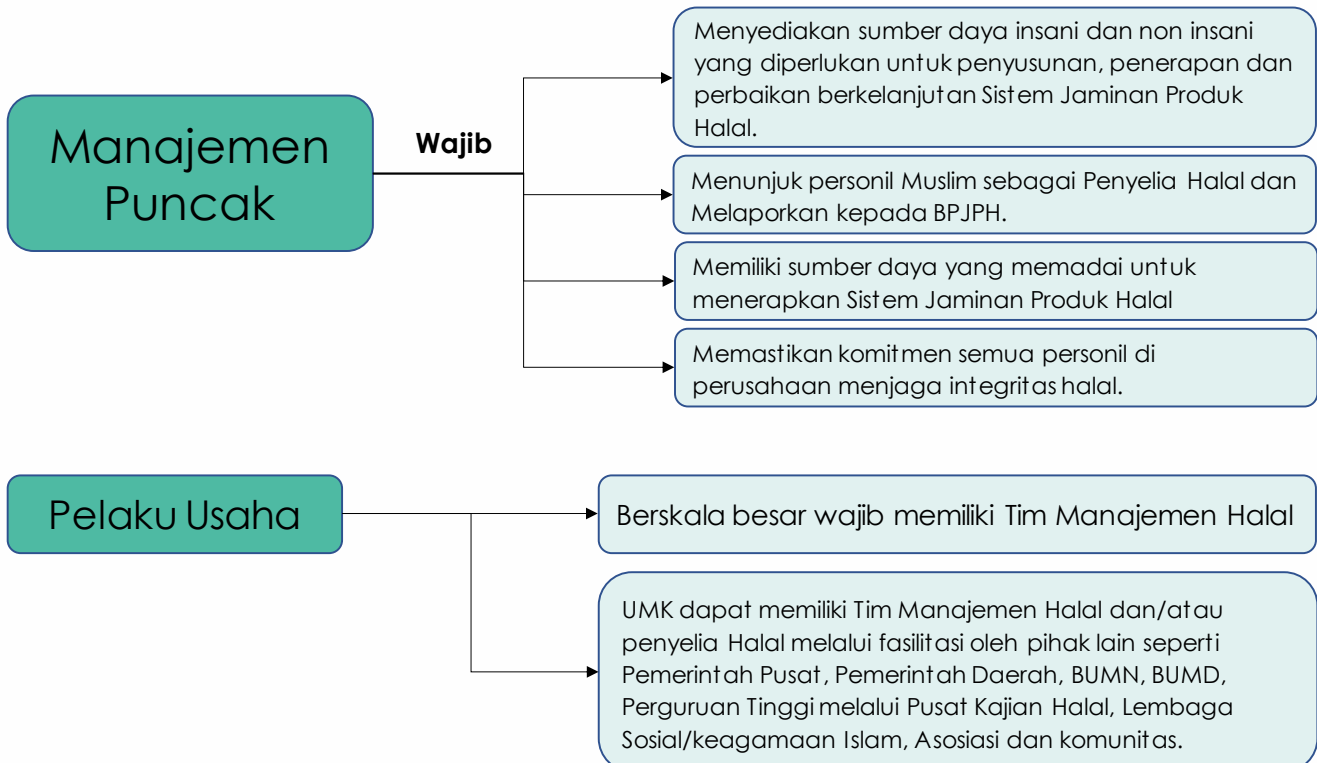
5.1 Komitmen dan Tanggung Jawab

5.1.1 Kebijakan Halal



Persyaratan

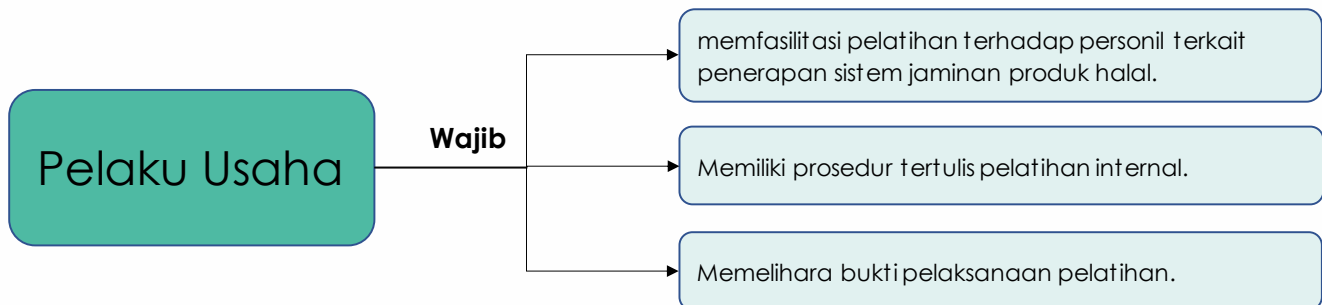
5.1.2 Tanggung Jawab Pimpinan Puncak



Persyaratan (Lanjutan)

5.1.3 Pembinaan Sumberdaya Manusia

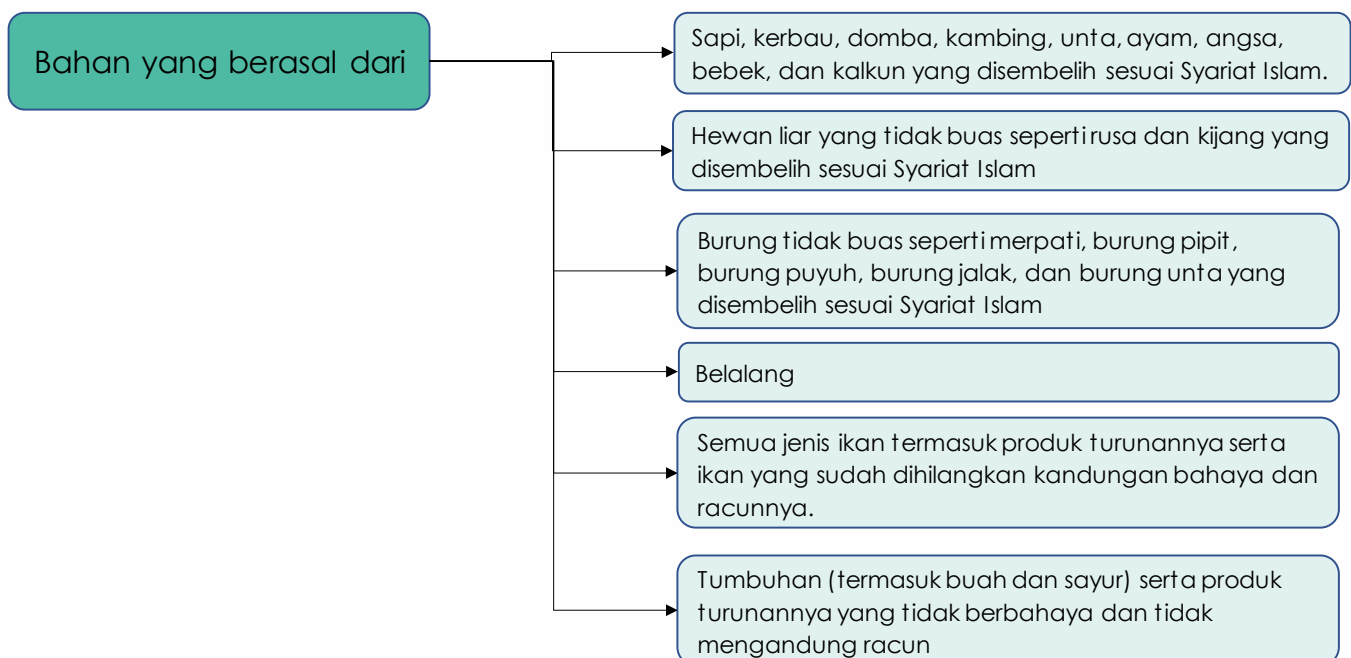
Pimpinan Puncak Pelaku Usaha wajib mengikutsertakan Penyelia Halal dalam Diklat Sertifikasi Penyelia Halal.



Persyaratan (Lanjutan)

5.2 Bahan

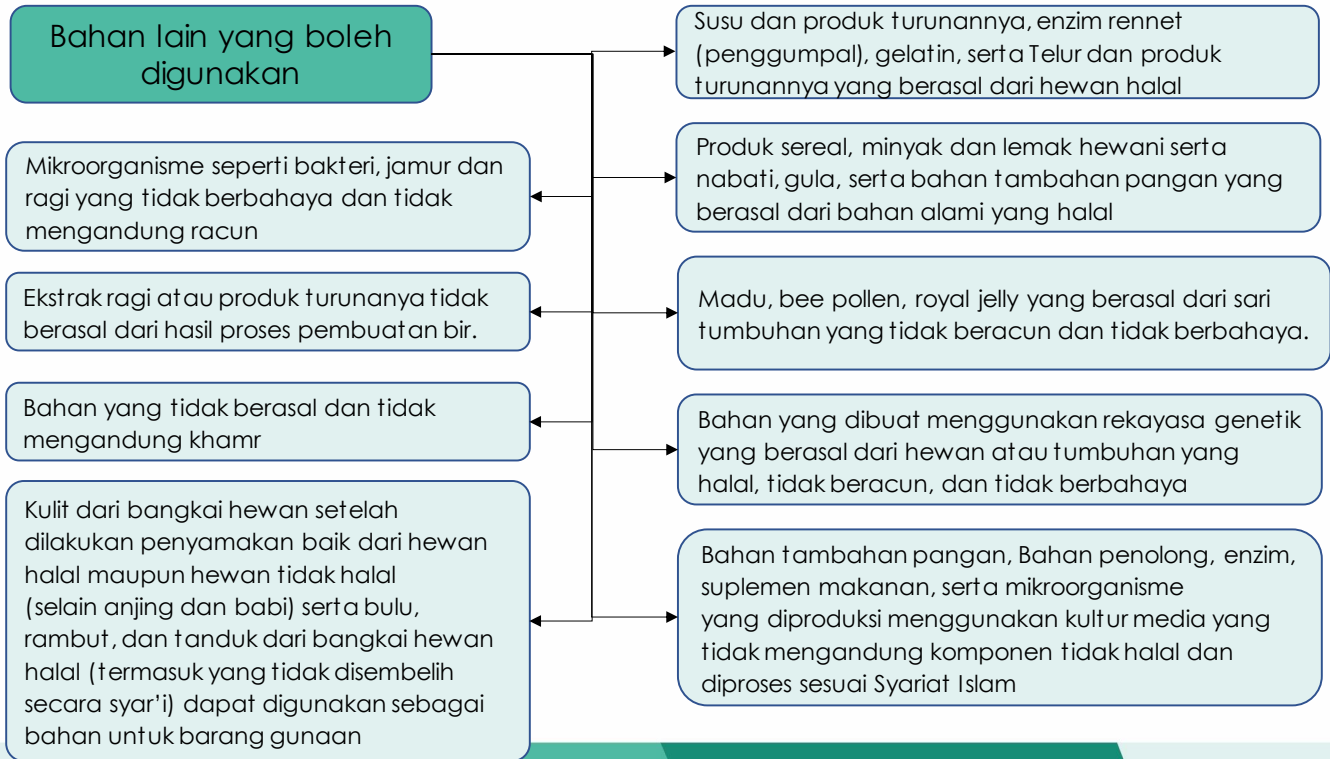
5.2.1 Sumber Bahan Halal



Persyaratan (Lanjutan)

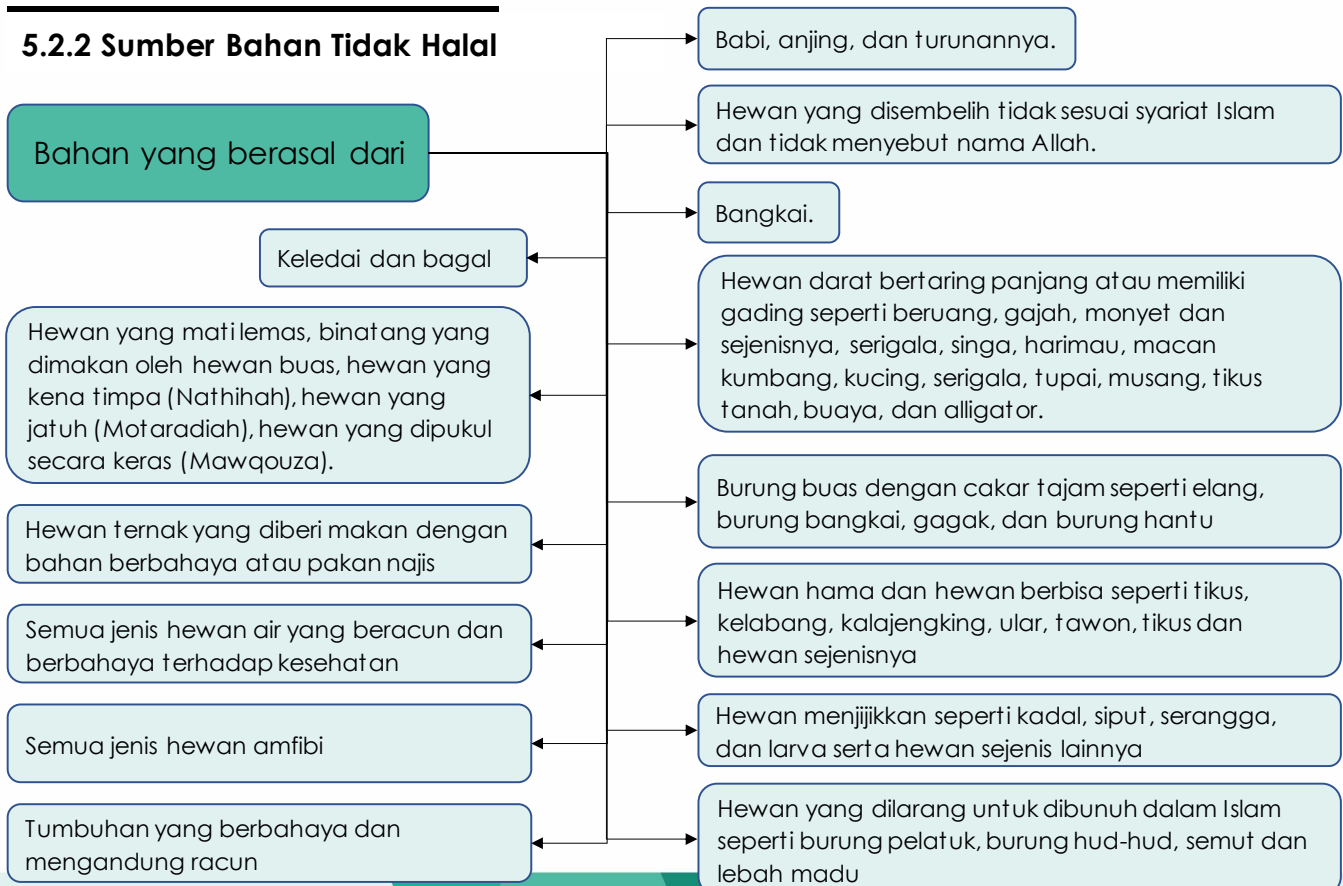
5.2 Bahan

5.2.1 Sumber Bahan Halal



Persyaratan (Lanjutan)

5.2.2 Sumber Bahan Tidak Halal



Persyaratan (Lanjutan)

5.3 Proses Produk Halal (PPH)

5.3.1 Lokasi, Tempat, dan Bangunan

1. Pelaku usaha wajib:
 - a) Memisahkan lokasi proses produk halal dengan produk yang tidak halal meliputi penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.
 - b) Menjaga kebersihan lokasi proses produk halal.
 - c) Menjaga higiene sanitasi lokasi proses produk halal.
 - d) Menjamin lokasi proses produk halal bebas dari najis.
 - e) 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.

Persyaratan (Lanjutan)

5.3.1 Lokasi, Tempat, dan Bangunan (Lanjutan)

19. Untuk restoran/katering:
 - a) 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.
 - b) 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.
 - c) Tempat pencucian peralatan tidak boleh digunakan bersama atau bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau turunannya.
20. Tempat pengambilan sampel (bahan dan produk) wajib:
 - a) Terjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan/produk yang tidak halal atau najis.
 - b) Dipisahkan antara produk halal dan tidak halal.

Persyaratan (Lanjutan)

5.3.2 Alat dan Perangkat

1. Pelaku usaha wajib:
 - a) Memisahkan alat proses produk halal dengan produk yang tidak halal meliputi penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.
 - b) Menjaga kebersihan alat proses produk halal.
 - c) Menjaga higiene sanitasi alat proses produk halal.
 - d) Menjamin alat proses produk halal bebas dari najis.
 - e) 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.

Persyaratan (Lanjutan)

5.3.2 Alat dan Perangkat (Lanjutan)

13. Untuk restoran/katering:
 - a) 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.
 - b) 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.
 - c) Alat pencucian peralatan tidak boleh digunakan bersama atau bergantian dengan peralatan yang kontak dengan bahan yang berasal dari babi atau turunannya.
14. Kemasan sampel hasil sampling wajib terhindar dari kontaminasi silang antara produk halal dan tidak halal.
15. Pengujian wajib dilakukan pada laboratorium uji yang sudah terakreditasi KAN dengan ruang lingkup yang sesuai dan bekerja sama dengan LPH.
16. Prosedur pengambilan sampel wajib diikuti sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan oleh BPJPH.

Persyaratan (Lanjutan)

5.3.3 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.

Persyaratan (Lanjutan)

5.4 Produk

5.4.1 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 sensoris 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 biotransformasi (oleh enzim/mikroorganisme) menghasilkan produk baru seperti isoamil asetat, asam isovalerat, ethyl isovalerat, amil isovalerat merupakan halal.

Persyaratan (Lanjutan)

5.4.2 Pengemasan dan Pelabelan (Lanjutan)

5. Desain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar tidak boleh menyesatkan dan/atau melanggar prinsip Syariat Islam.
6. Semua produk halal wajib diberi label dengan tepat sehingga bisa diidentifikasi dan dibedakan dari produk yang tidak halal.
7. 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.
9. Pencantuman Label Halal wajib mudah dilihat dan dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas, dan dirusak.
10. Ketentuan pelabelan mengacu pada pedoman yang ditetapkan oleh Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Persyaratan (Lanjutan)

5.4.3 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.

Persyaratan (Lanjutan)

5.4.4 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).

5.5 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.



Thank you!