



YAYASAN  
PEMBINA  
MASJID  
SALMAN  
ITB

■ PUSAT HALAL  
SALMAN

---

# PENGETAHUAN BAHAN





Tumbuhan/nabati



Hewani



Mikroba



Lain-lain



# Asal Bahan

(UU 33 Tahun 2014 Pasal 17-20)

bahan yang dihasilkan melalui proses **kimiawi** proses **biologi**, atau proses rekayasa genetik, campuran, sintetis, dan mineral

# Bahan Nabati

---

Bahan yang berasal dari tanaman pada dasarnya halal, tapi bila diproses dengan menggunakan aditif dan/atau bahan penolong yang tidak halal, menjadi tidak halal.



# Bahan Turunan Hewani

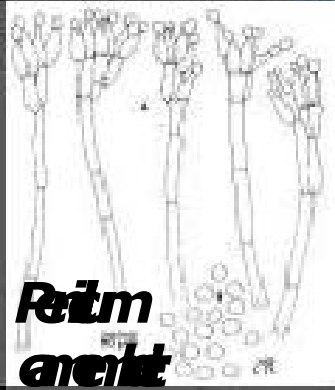
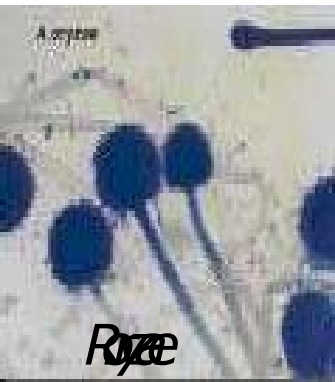
---

HALAL dan SUCI jika berasal dari :

- ❑ hewan halal yg disembelih sesuai dgn syariat Islam
- ❑ bukan **darah**
- ❑ tidak bercampur dengan bahan haram atau najis



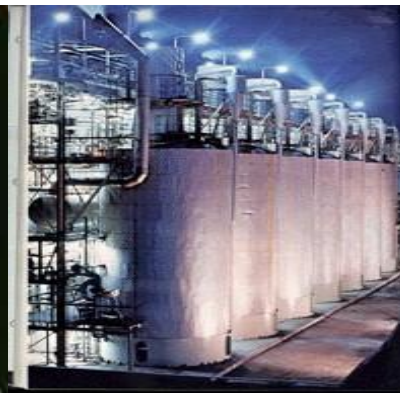
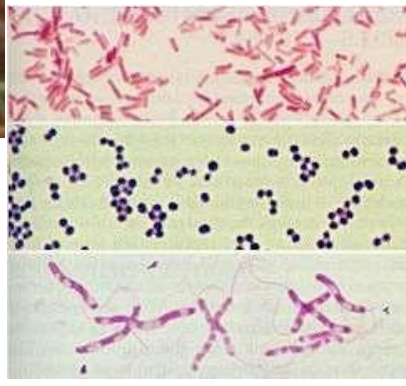
# Produk Mikrobial



Diproduksi oleh **mikroorganisme**, ganggang atau bagian dari mikroorganisme yaitu **enzim**

## MIKROORGANISME?

- Bakteri
- Yeast/Khamir
- Kapang





## KETENTUAN BAHAN



1. Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya; dibuktikan dengan sertifikat halal atau bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal (*positive list*) (KMA No. 1360 Tahun 2021)
2. Tidak menggunakan bahan berbahaya atau menghindari produk yang mengandung bahan berbahaya.
3. Khusus bahan yang berasal dari daging atau hasil sembelihan wajib berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal;



## DOKUMEN BAHAN

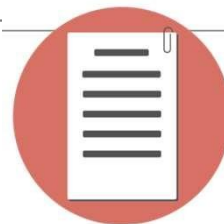
### SYARATNYA :



- ✓ **Bahan positif list** → tidak perlu dokumen
- ✓ Bahan kritis dilengkapi dokumen pendukung yang cukup → dianjurkan menggunakan sertifikat halal
- ✓ Dokumen pendukung bahan yang digunakan harus valid dan masih berlaku.
- ✓ Dokumen yang berupa surat pernyataan fasilitas produksi bebas babi (*statement of pork free facility*) harus dikeluarkan oleh produsen bukan oleh distributor/supplier)
- ✓ Tersedianya mekanisme untuk menjamin dokumen bahan masih berlaku



No Haram No Najis



Dokumen Cukup



Dokumen Valid

## Cek identitas nama bahan, produsen atau no. SH pada kemasan atau dokumen lain, atau melalui website:

Cara  
pencarian  
bahan halal  
via website



Buka [info.go.halal](http://info.go.halal)

The screenshot shows the SIHALAL website search page. The browser address bar displays 'info.halal.go.id/cari/'. The page title is 'SIHALAL' in blue. Below the title, the main heading is 'Pencarian Sertifikat Halal'. A sub-heading reads: 'Temukan data dan informasi tentang sertifikat halal yang telah diterbitkan BPJPH. Pencarian dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa filter untuk mempersempit pencarian'. Below this, there is a 'Filter' section with five input fields: two dropdown menus for '[Semua Jenis Produk]' and '[Semua Provinsi]', and three text input fields for '[nama pelaku usaha]', '[Semua Skala Usaha]', and '[nama produk]'.





Buka [www.halalmui.org](http://www.halalmui.org) dan lakukan pencarian

Cara  
pencarian  
bahan halal  
via website



 **LPPOM MUI**  
Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika  
Majelis Ulama Indonesia

 **KAN**  
Komite Nasional  
Kelembagaan, Etisitas  
Layanan Syariah 144

Beranda Tentang Kami ▾ Sertifikasi Halal ▾ Layanan Kami ▾ Info ▾ Kontak

### Cek Produk Halal

Nama Produk

Nama Produk : ABC Kecap Asin (ABC Salty Soy Sauce) Nama Prod  
Nomor Sertifikat : 00060010310699 Nomor Sert



# BAHAN

Unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH.

## CAKUPAN BAHAN

1. Bahan Baku
2. Bahan Tambahan
3. Bahan Penolong
4. Kemasan Produk
5. Bahan penolong pencucian





# BAHAN

## Bahan Baku, Bahan Tambah

Digunakan dalam pembuatan produk & menjadi bagian dari komposisi produk (*ingredient*).

## Bahan Penolong

Digunakan untuk membantu proses produksi, tetapi tidak menjadi bagian dari komposisi.  
Contoh: enzim, pelarut, air untuk mencuci peralatan, kuas untuk mengoles.





# KRITERIA BAHAN SELF DECLARE

1

Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya.

- Dibuktikan dengan sertifikat halal.
- Termasuk dalam daftar bahan sesuai KMA Nomor 1360 Tahun 2021.

2

Tidak menggunakan bahan berbahaya.

*Berdasarkan Keputusan Kepala BPJPH Nomor 150 Tahun 2022*





# KATEGORI BAHAN

## Bahan Tidak Diragukan

Bahan yang tidak kritis dari aspek halal sehingga tidak harus dilengkapi dengan Sertifikat Halal. Kategori bahan tidak diragukan diatur dalam KMA Nomor 1360 tahun 2021.

## Bahan Diragukan

1. Berasal dari atau mengandung unsur hewan sembelihan dan turunannya.
2. Sulit ditelusuri kehalalannya.
3. Mengandung bahan kompleks, ditinjau dari sisi kekritisannya dan kerumitan proses pembuatannya.
4. *Flavor dan fragrance.*

- Dibuktikan dengan sertifikat halal.

- Dijelaskan proses produk halal.





## DOKUMEN PENDUKUNG BERDASARKAN KATEGORI BAHAN

Kategori Bahan	Kecukupan Dokumen	Contoh
Bahan Tidak Diragukan	-  (Acuan: KMA 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bahan nabati: Sayuran segar, buah segar, kacang-kacangan segar.</li><li>2. Bahan kimia: Cuka, asam benzoat, asam fosfat, natrium hidroksida, sakarin, dsb.</li><li>3. Air murni: Air sumur, air tanah.</li><li>4. Madu murni: Madu yang tidak ditambahkan bahan tambahan pangan, bebas dari larva dan bangkai (dapat dilihat secara visual).</li><li>5. Royal jelly murni: Royal jelly yang tidak ditambahkan bahan tambahan pangan, bebas dari larva dan bangkai (dapat dilihat secara visual).</li><li>6. Bahan tambang: Garam krosok, bentonite, diatomite, kaolin, batu kapur, tanah liat, batu bata.</li><li>7. Telur segar: telur ayam segar, telur puyuh segar, telur bebek segar.</li><li>8. Ikan segar: ikan/hewan air yang segar (bisa hidup di laut, sungai, danau, tambak).</li></ol>

Catatan: Bahan dapat dipilih pada menu "Cari Bahan Tidak Bersertifikat"





# IDENTIFIKASI PRODUK

## Nama Produk

Identifikasi **nama produk** dalam 1 merek yang diproduksi oleh Pelaku Usaha.

*Tips: Identifikasi dari media promosi penjualan produk sehingga diketahui varian produk yang dijual.*

## Jenis Produk

Identifikasi kesesuaian nama produk dengan **jenis produk** sesuai ketentuan yang telah ditetapkan.

Pemilihan **KBLI** yang sesuai dengan jenis produk.

## Daftar Bahan

Identifikasi penggunaan **bahan** yang digunakan pada proses produksi, termasuk bahan pengganti.

*Tips: Identifikasi awal*

- komposisi bahan;
- resep; atau
- pengamatan langsung pada proses produksi saat verval.





# CONTOH IDENTIFIKASI PRODUK

## Promosi penjualan produk:

Kentang mustofa yang dibumbui dengan bumbu balado pedas manis segar dengan level kepedasan yang berbeda.

Tersedia juga teri kacang original atau pedas.



Kentang Mustofa Teri Kacang  
Jukri / Kentang Kering Teri ...



Jukri Kentang Mustofa /  
Kering Kentang 250gram



kentang mustofa / Kering  
Kentang ukuran 1 kg

Photo credit by Jukri





# CONTOH IDENTIFIKASI PRODUK

## *Promosi penjualan produk:*

Kentang mustofa yang dibumbui dengan bumbu balado pedas manis segar dengan level kepedasan yang berbeda.

Tersedia juga teri kacang original atau pedas.

## Nama Produk

1. Kentang mustofa tidak pedas Jukri
2. Kentang mustofa pedas manis Jukri
3. Kentang mustofa pedas Jukri
4. Teri kacang tidak pedas Jukri
5. Teri kacang pedas manis Jukri
6. Teri kacang pedas Jukri

## Jenis Produk

Makanan ringan siap santap

KBLI: 10399 Industri pengolahan dan pengawetan lainnya buah-buahan dan sayuran bukan kacang-kacangan

## Komposisi Bahan

- Kentang
- Cabe
- Bawang Putih
- Gula
- Garam
- Kaldu

*\*tertera dalam kemasan*

*Catatan:*

1. Nama produk dengan spesifik meliputi varian rasa dan merk produk.
2. Dilengkapi foto masing-masing produk dalam kemasan per varian rasa

## Identifikasi Bahan yang Digunakan

Jenis Bahan	Daftar Bahan	Kelompok Bahan	Kecukupan Dokumen
Bahan	Kentang (tertera dalam kemasan)	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
	Teri kering	Tidak Diragukan (Ikan segar)	SH / Proses Produk Halal (contoh PPH: teri diproses secara fisik tanpa adanya bahan tambahan pangan)
	Kacang tanah	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
	Bawang putih	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
	Cabe merah keriting	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
	Cabe merah	Tidak Diragukan (Bahan Nabati)	-
	Garam merek "A"	Diragukan	Sertifikat Halal
	Garam merek "B"	Diragukan	Sertifikat Halal
	Penyedap makanan rasa ayam merek "C"	Diragukan	Sertifikat Halal
	Minyak goreng merek "D"	Diragukan	Sertifikat Halal
	Minyak goreng merek "E"	Diragukan	Sertifikat Halal
	Air sumur	Tidak Diragukan (Air Murni)	-
Cleaning Agent	Sabun cuci merek "XYZ"	Diragukan	Sertifikat Halal
Kemasan	Kemasan plastik standing pouch	Diragukan	SH / Proses Produk Halal (contoh: Berasal dari polimerisasi bahan kimia)

---

## **Referensi:**

Materi Pelatihan Pendamping PPH BPJPH

Materi TOT LPPOM MUI

Materi Pelatihan Pendamping PPH LP3H Salman



TERIMAKASIH

---

**HALAL IS MY LIFE**

---