

PROSES produk halal (PPH)

Dalam Proses Self Declare Pelaku Usaha Mikro dan Kecil





PROSES PRODUK HALAL

Rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk.




Materi Proses Produk Halal:

- **Alur PPH**
- **Potensi Kontaminasi PPH**
- **Aktifitas kritis PPH**
- **Penelusuran Produk dan Pengendalian Produk Tidak Memenuhi Kriteria**
- **Persyaratan Produk Halal**



Kompetensi Lulusan:

- **Peserta memahami aspek-aspek Proses Produk Halal (PPH), aktifitas kritis, mampu mengidentifikasi potensi kontaminasi dan pengendalikannya**
 - **Peserta mampu melakukan penelusuran produk dan mengendalikan produk yang tidak memenuhi kriteria**
 - **Peserta mampu memahami persyaratan produk halal dan menerapkannya dalam pendampingan PPH**
- 

Proses Produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana memiliki kriteria :

- Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan /atau

1



- Proses produksi tidak mengalami proses iradiasi, rekayasa genetika, *ozonisasi*, dan penggunaan

2



- Lokasi, tempat, dan alat PPH sesuai dengan sistem JPH

3





SISTEM JAMINAN
PRODUK HALAL



PP No. 39 Tahun 2021 Pasal 65

**Sistem Jaminan Produk
Halal (SJPH):**

Suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi halal, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka **menjaga kesinambungan PPH** (Proses Produk Halal)



Pendistribusian

Penyediaan bahan



Penjualan Produk



ALUR PPH

Pengemas



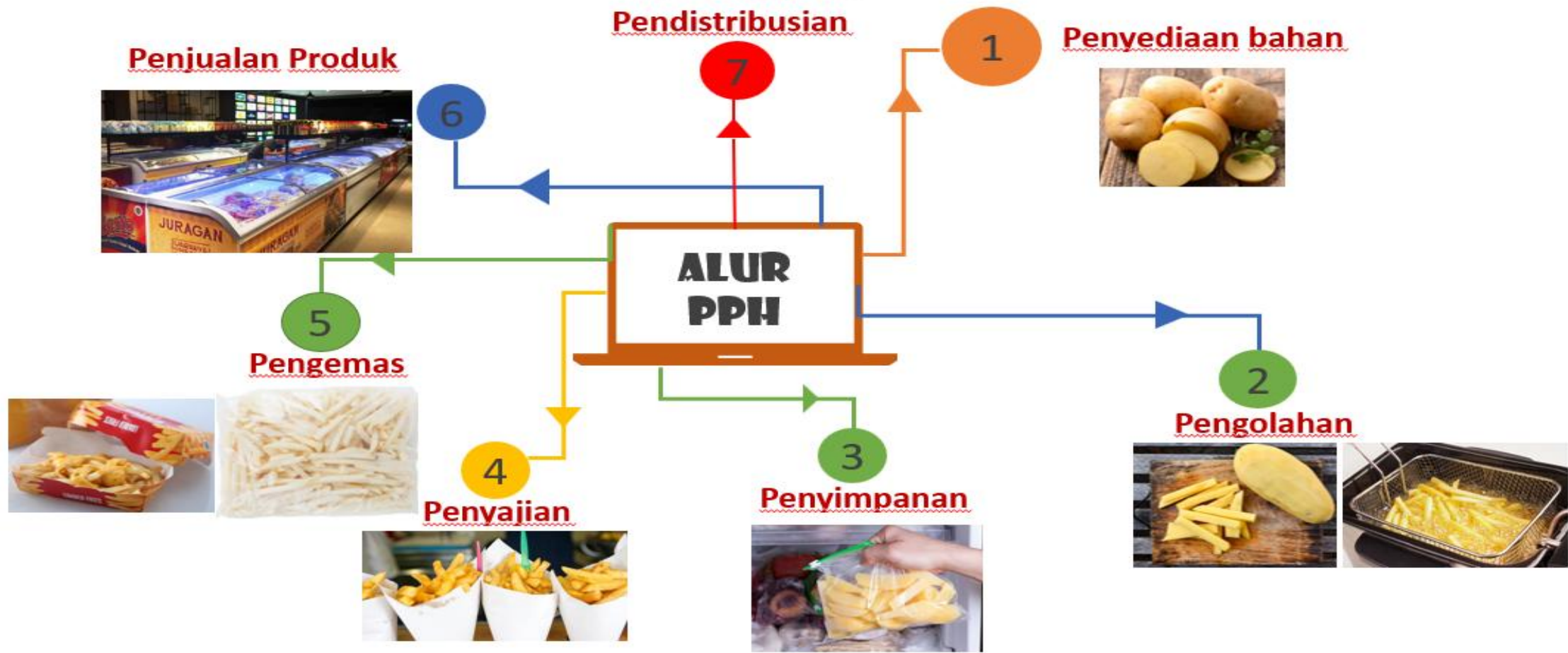
Penyajian



Penyimpanan



Pengolahan





ProseDUR Produksi Produk Halal

01

Pembuatan Rencana Produksi (Worksheet) harus mengacu pada matriks bahan

02

Bahan yang dapat digunakan dalam produksi produk halal hanya yang terdapat dalam daftar bahan

03

Lini produksi dipastikan hanya digunakan untuk bahan yang halal

04

Bahan dipastikan terbebas dari kontaminasi najis dan bahan yang haram

05

Apabila lini produksi juga digunakan untuk bahan yang belum bersertifikasi halal, maka prosedur pembersihan dipastikan dapat menghilangkan/menghindari produk dari kontaminasi silang

06

Bila ada produk yang tidak disertifikasi mengandung turunan babi, alat dan lini produksi dipastikan benar-benar terpisah

07

Harus dipastikan bahwa di area produksi tidak boleh ada bahan-bahan atau barang-barang yang tidak digunakan untuk produksi

08

Catatan produksi disimpan dan didokumentasikan dengan baik

PROSES PRODUK HALAL

- ✓ Wajib dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis dan bahan yang tidak halal
- ✓ Wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk tidak halal

Lokasi



- Lokasi yang wajib dipisahkan hanya lokasi penyembelihan

Tempat



- Tempat dan alat yang wajib dipisahkan meliputi:

- Penyembelihan
- Pengolahan
- Penyimpanan
- Pengemasan
- Pendistribusian
- Penjualan
- Penyajian

Alat



Ketentuan pemisahan tempat

Proses produk halal

Tempat Pengolahan

Memisahkan tempat pengolahan antara yang halal dan tidak halal meliputi:

1. Penampungan bahan
2. Penimbangan bahan
3. Pencampuran bahan
4. Pencetakan produk
5. Pemasakan produk; dan
6. Proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan produk



Tempat Penyimpanan

Memisahkan tempat penyimpanan antara yang halal dan tidak halal meliputi:

1. Penerimaan bahan
2. Penerimaan produk setelah proses pengolahan
3. Sarana yang digunakan untuk penyimpanan bahan dan produk



Tempat Pendistribusian

Memisahkan tempat pendistribusian antara yang halal dan tidak halal meliputi:

1. Sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk
2. Alat transportasi untuk distribusi produk



Tempat Pengemasan

Memisahkan tempat pengemasan antara yang halal dan tidak halal meliputi:

1. Bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk
2. Sarana pengemasan produk



Tempat Penjualan

Memisahkan tempat penjualan antara yang halal dan tidak halal meliputi:

1. Sarana Penjualan Produk
2. Proses Penjualan Produk



Memisahkan tempat penyajian antara yang halal dan tidak halal meliputi:

1. Sarana Penyajian produk
2. Proses penyajian produk



Alat Pengolahan

Alat pengolahan wajib memenuhi persyaratan:



1. Tidak menggunakan alat pengolahan yang bergantian (mengolah bahan halal & tidak halal)
2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk membersihkan alat (halal & tidak halal)
3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk perawatan alat (halal & tidak halal)
4. Tempat penyimpanan yang berbeda (alat pengolahan bahan halal & tidak halal)



Alat PPH dijaga kebersihan, higienitas, bebas dari najis, bebas dari bahan tidak halal



Tidak menggunakan alat penolong dari bahan yang tidak halal misal kuas dari bulu babi (bristles)



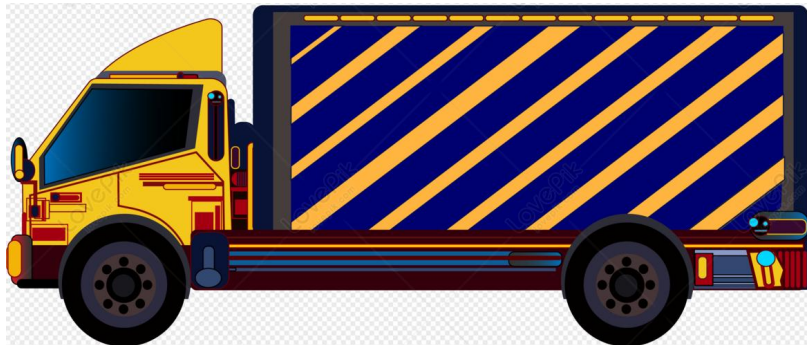
Peralatan, perangkat, mesin yang bersentuhan dengan PPH tidak terbuat dari bahan yang tidak halal



Alat Pendistribusian

Alat pendistribusian (bahan/produk) wajib memenuhi persyaratan:

1. Tidak menggunakan alat pendistribusian yang bergantian (mendistribusikan bahan halal & tidak halal)
2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk membersihkan alat pendistribusi (halal & tidak halal)
3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk perawatan alat pendistribusi (halal & tidak halal)
4. Tempat penyimpanan yang berbeda (alat pendistribusi bahan/produk halal & tidak halal)



Alat Penjualan

Alat penjualan wajib memenuhi persyaratan:

1. Tidak menggunakan alat penjualan yang bergantian (bahan halal & tidak halal)
2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk membersihkan alat penjualan (halal & tidak halal)
3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk perawatan alat penjualan (halal & tidak halal)
4. Tempat penyimpanan yang berbeda (alat penjualan bahan/produk halal & tidak halal)



Alat Penyajian

Alat penyajian wajib memenuhi persyaratan:

1. Tidak menggunakan alat penyajian yang bergantian (bahan halal & tidak halal)
2. Menggunakan sarana yang berbeda untuk membersihkan alat penyajian
3. Menggunakan sarana yang berbeda untuk perawatan alat penyajian (halal & tidak halal)
4. Tempat penyimpanan yang berbeda/terpisah (alat penyajian bahan/produk halal & tidak halal penyajian bahan/produk halal & tidak halal)

Peralatan untuk pengambilan sampel bahan/produk tidak terkontaminasi bahan yang tidak halal



Kewajiban Pelaku Usaha

Memiliki & menerapkan pelaksanaan PPH secara:

1. Pembelian bahan

2. Pemeriksaan bahan yang sudah dibeli

3. Ketertelusuran bahan

4. Proses produksi halal

5. Transportasi bahan dan produk

6. Penyimpanan bahan dan produk

7. Memastikan bahan & fasilitas produksi terbebas dari najis

Tertulis: prosedur aktivitas kritis → aktivitas pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk

Terdokumentasi



MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)

PENGESAHAN		
Revisi 1.0		
Disiapkan/Disetujui	Penyelia Halal	Pemilik Usaha
Tanda Tangan		
Nama		

Manual halal ini memuat kebijakan dan ketentuan yang dilaksanakan dalam rangka pemenuhan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Manual halal ini hanya berlaku apabila telah diisi secara lengkap beserta lampirannya dan ditandatangani oleh pemilik usaha. Manual halal ini tidak boleh diduplikasi/diedit tanpa izin dari pemilik usaha.

Prosedur PPH



- Penggunaan Bahan & Fasilitas
- Pencucian Fasilitas
- Pemeriksaan Bahan Datang
- Produksi
- Transportasi dan Distribusi
- Ketertelusuran Kehalalan
- Penanganan Produk Yang tidak Memenuhi Kriteria
- Peluncuran/Penjualan Produk
- Formulasi/Pengembangan Produk

PROSEDUR PENGGUNAAN BAHAN/PRODUK :

Tidak
terkontaminasi
bahan
haram/najis
dengan cara

Diperiksa dan disetujui sebelum digunakan serta diperiksa validitasnya secara berkala

Dilakukan pemeriksaan saat kedatangan, penyimpanan dan penggunaannya

Dipelihara buktinya dapat berupa : izin penggunaan bahan, catatan kedatangan, catatan penyimpanan dll



PROSEDUR PENCUCIAN FASILITAS :

Pastikan
pencucian
menghilangkan
najis

Proses pencucian disesuaikan dengan najis → fasilitas yang terkena najis berat setelah dilakukan pencucian tidak boleh digunakan untuk bahan/produk haram kembali

Bahan pencuci harus bebas bahan haram/najis

Dilakukan verifikasi pencucian

Bukti pencucian dipelihara



PROSEDUR PEMERIKSAAN BAHAN DATANG :

MENCAKUP

Pengecekan label meliputi nama bahan, nama dan negara produsen disesuaikan dengan daftar bahan halal → dilakukan setiap bahan datang

Bahan yang sesuai disimpan di tempat penyimpanan yang bebas bahan haram/najis

Bukti dipelihara spt catatan penerimaan, catatan penyimpanan bahan/produk





Contoh Catatan Pemeriksaan Bahan Datang

Lampiran 6. Form Pemeriksaan Bahan

FORM PEMERIKSAAN BAHAN

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

(Tempat), (Tanggal/ Bulan/ Tahun)

Pemilik Usaha

Penyelia Halal

(Nama Pemilik Usaha)

(Nama Penyelia Halal)

PROSEDUR PRODUKSI :

MENCAKUP

Memastikan bahan yang digunakan sesuai dengan daftar bahan halal

Membuat diagram alir produksi

Menjaga fasilitas produksi bebas bahan haram/najis

Bukti dipelihara spt catatan produksi harian dll

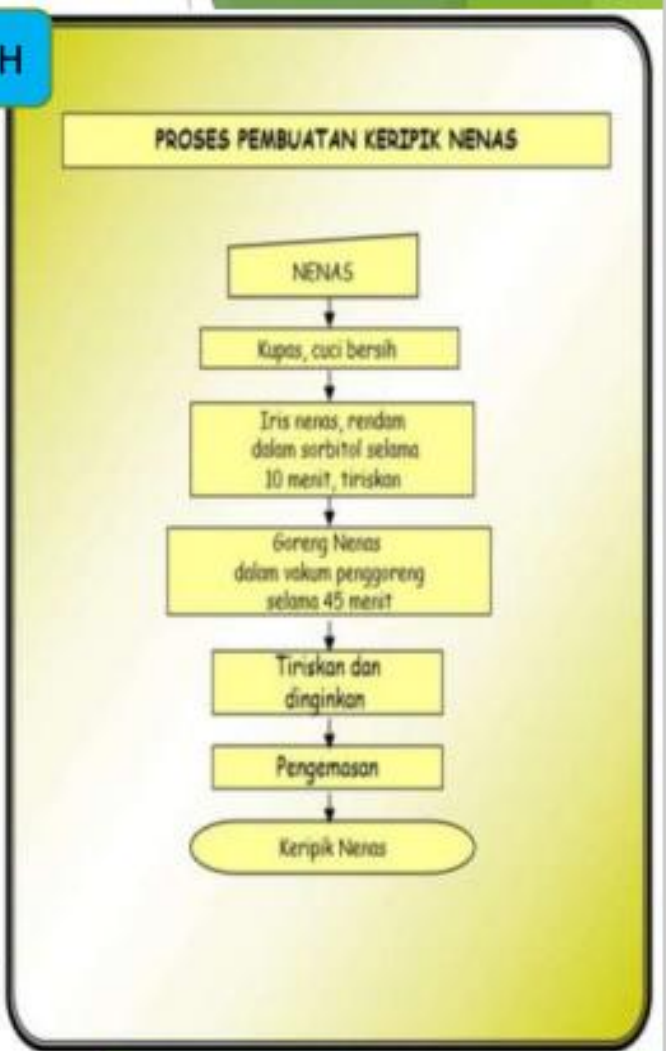


CONTOH DIAGRAM ALIR PRODUKSI

Proses Pembuatan Keripik Nanas



Manual SJPH



Aplikasi sihalal

Nanas – kupas, cuci bersih – iris nanas, rendam nanas dalam sorbitol selama 10 menit, tiriskan – goreng nanas dalam vakum penggoreng selama 45 menit – tiriskan dan dinginkan – pengemasan – keripik nanas

Contoh Catatan Hasil Produksi

CATATAN HASIL PRODUKSI				
No	Tanggal	Nama Produk/Varian /Merek	Jumlah	Keterangan
1	tgl/bln/thn	nama/varian/merek	kuantitas	Kode Produksi / Expired date
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

PROSEDUR TRANSPORTASI & DISTRIBUSI BAHAN/PRODUK :

MENCAKUP

Pengecekan berkala untuk memastikan bebas dari kontaminasi bahan haram/najis selama proses

Bukti dipelihara spt catatan transportasi, catatan penyimpanan, pengiriman

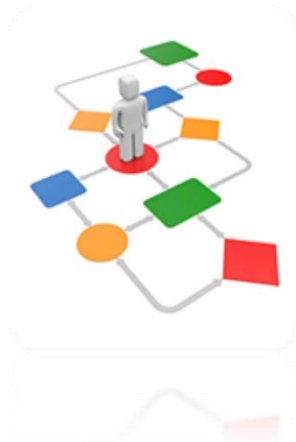


PROSEDUR KETERTELUKURAN KEHALALAN :

Mencakup :

Pembuktian bahwa produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang disetujui dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria

Bukti dipelihara spt catatan penjualan, catatan produksi, catatan pembelian, catatan stok



PROSEDUR PENANGANAN PRODUK TIDAK MEMENUHI KRITERIA :



Produk Tidak Memenuhi Kriteria :

- (i) Produk yang sudah disertifikasi namun **terlanjur diproduksi** dari **bahan yang tidak disetujui** dan/atau diproduksi di **fasilitas yang tidak bebas dari bahan haram/najis**
- (ii) Produk yang **terkontaminasi oleh unsur haram dan/atau najis** pada lingkup penyimpanan dan pendistribusian produk



Cara penanganan dan antisipasinya



- ✓ Dibuatkan prosedur jika terlanjur memproduksi menggunakan bahan diluar daftar bahan atau fasilitas yang tidak bebas babi/najis maka produk akan langsung dimusnahkan
- ✓ Membuat catatan/berita acara pemusnahan

LAPORAN PEMUSNAHAN BARANG/PRODUK						
No	Nama Produk	Kode/Tgl Produksi	Jumlah	Penyebab	Tgl Pemusnahan	Penanggungjawab

PROSEDUR PELUNCURAN/PENJUALAN PRODUK :

Mencakup :

Harus dipastikan bahwa peluncuran/penjualan produk berlogo halal dilakukan setelah terbit ketetapan halal dan/atau sertifikat halal

Bukti dipelihara spt SK peluncuran produk, ketetapan halal dan/atau sertifikat halal produk



PROSEDUR FORMULASI/PENGEMBANGAN PRODUK :

Mencakup :

Harus dipastikan bahwa formulasi/pengembangan produk baru menggunakan bahan yang telah disetujui

Jika menggunakan bahan baru di luar positif list, diajukan persetujuan penggunaan bahan baru ke BPJPH

Bukti dipelihara spt formula baru, ijin penggunaan bahan baru



C PRODUK

KETENTUAN PRODUK YANG DAPAT DISERTIFIKASI HALAL

NAMA, SIMBOL & BENTUK PRODUK

- ✓ Tidak menggunakan nama minuman keras (khamr)
- ✓ Tidak menggunakan nama babi atau anjing
- ✓ Tidak menggunakan nama setan
- ✓ Tidak mengarah pada hal yang menimbulkan kekufuran atau kebatilan
- ✓ Tidak menggunakan kata yang berkonotasi vulgar, porno, erotis termasuk kemasan/label kecuali yang menjelaskan kegunaan produk seperti pembalut wanita
- ✓ Tidak menggunakan bentuk produk menyerupai anjing & babi termasuk kemasannya

**Kecuali Nama produk yang telah dikenal luas dan tidak mengandung bahan haram →
Contoh: bir pletok, bakpia, bakso, bakmi, bakpao, mie gong xi fa cai, mie cap go meh**

KARATERISTIK/PROFIL SENSORI

Tidak memiliki rasa/bau yang mengarah pada produk haram/beralkohol

KADAR ETANOL

- ✓ Produk minuman : Kadar akhir kurang dari 0.5%
- ✓ Produk selain minuman : Kadar akhir tidak dibatasi selama tidak membahayakan



Jenis Produk yang dapat diajukan saat permohonan self declear

Makanan		
No	JENIS PRODUK	KLASIFIKASI PRODUK
1	SUSU DAN ANALOGNYA	MAKANAN PENCUCI MULUT BERBAHAN DASAR SUSU
2	LEMAK, MINYAK DAN EMULSI MINYAK	MINYAK (EDIBLE)
3	ES UNTUK DIMAKAN (EDIBLE ICE) TERMASUK SHERBET DAN SORBET	ES UNTUK DIMAKAN (EDIBLE ICE)
4	BUAH DAN SAYUR DENGAN PENGOLAHAN DAN PENAMBAHAN BTP	BUAH OLAHAN
		SAYUR, RUMPUT LAUT, DAN BIJI-BIJAN SEGAR YANG DILAKUKAN PENGOLAHAN DAN DIBERIKAN BTP
5	KEMBANG GULA/PERMEN DAN COKELAT	PRODUK KAKO DAN COKELAT TERMASUK PRODUK PENGGANTI COKELAT
		KEMBANG GULA/PERMEN MELIPUTI KEMBANG GULA KERAS DAN LUNAK/PERMEN KERAS DAN LUNAK, NOUGATS, DAN LAIN-LAIN

Jenis Produk yang dapat diajukan saat permohonan self

Makanan		
NO	JENIS PRODUK	KLASIFIKASI PRODUK
		GULA DEKORASI
6	SERIALIA DAN PRODUK SERIALIA YANG MERUPAKAN PRODUK TURUNAN DARI BIJI SERIALIA, AKAR DAN UMBI, KACANG-KACANGAN DAN EMPULUR DENGAN PENGOLAHAN DAN PENAMBAHAN BTP	BIJI-BIJIAN OLAHAN
		TEPUNG DAN PATI DENGAN PENAMBAHAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN
		SERIALIA UNTUK SARAPAN, TERMASUK ROLLED OATS
		PASTA DAN MIE SERTA PRODUK SEJENISNYA (MISALNYA RICE PAPER, VERMISELI BERAS/BIHUN, PASTA KEDELAI DAN MI KEDELAI)
		MAKANAN PENCUCI MULUT BERBASIS SERIALIA DAN PATI (MISALNYA TEPUNG PUDING NASI, TEPUNG PUDING TAPIOKA)
		TEPUNG UNTUK ADONAN (MISALNYA UNTUK MELAPISI PERMUKAAN IKAN ATAU DAGING AYAM)

Jenis Produk yang dapat diajukan saat permohonan self

Makanan		
NO	JENIS PRODUK	KLASIFIKASI PRODUK
		PRODUK-PRODUK KEDELAI
7	PRODUK BAKERI	ROTI DAN PRODUK BAKERI TAWAR
		PRODUK BAKERI ISTIMEWA (MANIS, ASIN, GURIH)
		KUE BASAH/SEMI BASAH BERBAHAN DASAR BERAS DAN LAINNYA
		KUE KERING
		PUDING SIAP SANTAP
		PRODUK BAKERI LAINNYA
8	IKAN DAN PRODUK PERIKANAN, TERMASUK MOLUSKA, KRUSTASE, DAN EKINODERMATA DENGAN PENGOLAHAN DAN PENAMBAHAN BTP	IKAN DAN PRODUK PERIKANAN LAINNYA TERMASUK MOLUSKA, KRUSTASE, DAN EKINODERMATA, YANG TELAH MENGALAMI PENGOLAHAN
		IKAN DAN PRODUK PERIKANAN TERMASUK MOLUSKA, KRUSTASE DAN EKINODERMATA YANG SEMI AWET

Jenis Produk yang dapat diajukan saat permohonan self

Makanan		
NO	JENIS PRODUK	KLASIFIKASI PRODUK
9	TELUR OLAHAN DAN PRODUK- PRODUK TELUR HASIL OLAHAN	PRODUK TELUR OLAHAN
		TELUR YANG DIAWETKAN, TERMASUK PRODUK TRADISIONAL TELUR YANG DIAWETKAN, TERMASUK DENGAN CARA DIBASAKAN, DIASINKAN DAN DIKALENGKAN
10	GULA DAN PEMANIS TERMASUK MADU	GULA PALMA
		GULA DAN SIRUP LAINNYA (MISAL XILOSA, SIRUP MAPLE, GULA HIAS)
		MADU
11	GARAM, REMPAH, SUP, SAUS, SALAD, SERTA PRODUK PROTEIN	GARAM DENGAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN
		BUMBU
		SAUS DAN PRODUK SEJENIS

Jenis Produk yang dapat diajukan saat permohonan self

Makanan		
NO	JENIS PRODUK	KLASIFIKASI PRODUK
12	MAKANAN RINGAN SIAP SANTAP	MAKANAN OLAHAN BERBAHAN DASAR KENTANG, UMBI, SEREALIA, TEPUNG ATAU PATI
		OLAHAN KACANG, TERMASUK KACANG TERLAPISI DAN CAMPURAN KACANG (CONTOH DENGAN BUAH KERING)
		MAKANAN RINGAN BERBASIS IKAN
13	KELOMPOK BAHAN LAINNYA	BAKERY INGREDIENT

Jenis Produk yang dapat diajukan saat permohonan self

MINUMAN		
NO	JENIS PRODUK	KLASIFIKASI PRODUK
1	MINUMAN DENGAN PENGOLAHAN	SARI BUAH DAN SARI SAYURAN
		KONSENTRAT SARI BUAH DAN SARI SAYUR
		MINUMAN BERBASIS AIR, BERPERISA, DAN PARTICULATED DRINKS
		KOPI, KOPI SUBSTITUSI, TEH, SEDUHAN HERBAL, DAN MINUMAN BIJI- BIJIAN DAN SEREAL PANAS, KECUALI COKELAT
		MINUMAN BERBASIS SUSU
		MINUMAN TRADISIONAL

Jenis Produk yang dapat diajukan saat permohonan self

OBAT

NO	JENIS PRODUK	KLASIFIKASI PRODUK
1	OBAT TRADISIONAL	JAMU
		OBAT HERBAK TERSTANDAR
		EKSTRAK BAHAN ALAM



THANK YOU