SERTIFIKASI HALAL: DARI DAPUR KE PASAR GLOBAL

Tim Halal Center Prof. Poppy Arsil, PhD (+62 822-2188-6005) Dr. Altri Mulyani, S.P., M.Sc (081327154193)

DIVISI DI HALAL CENTER UNSOED

- 1. LP3H -->P3H
- 2. LPK --> pelatihan penyelia, pelatihan juleha, pelatihan auditor halal
- 3. LPH --> pelayanan sertifikasi halal jalur reguler
- 4. KANTIN HALAL

Ice breaking: APAKAH INI ADALAH LOGO HALAL INDONESIA SEKARANG



JAWABANNYA

SALAH

INI ADALAH LOGO HALAL INDONESIA SEKARANG





PRODUK

- Masuk
- Beredar
- Diperdagangkan



WILAYAH INDONESIA

Pasal 4 UU 33/2014

WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL

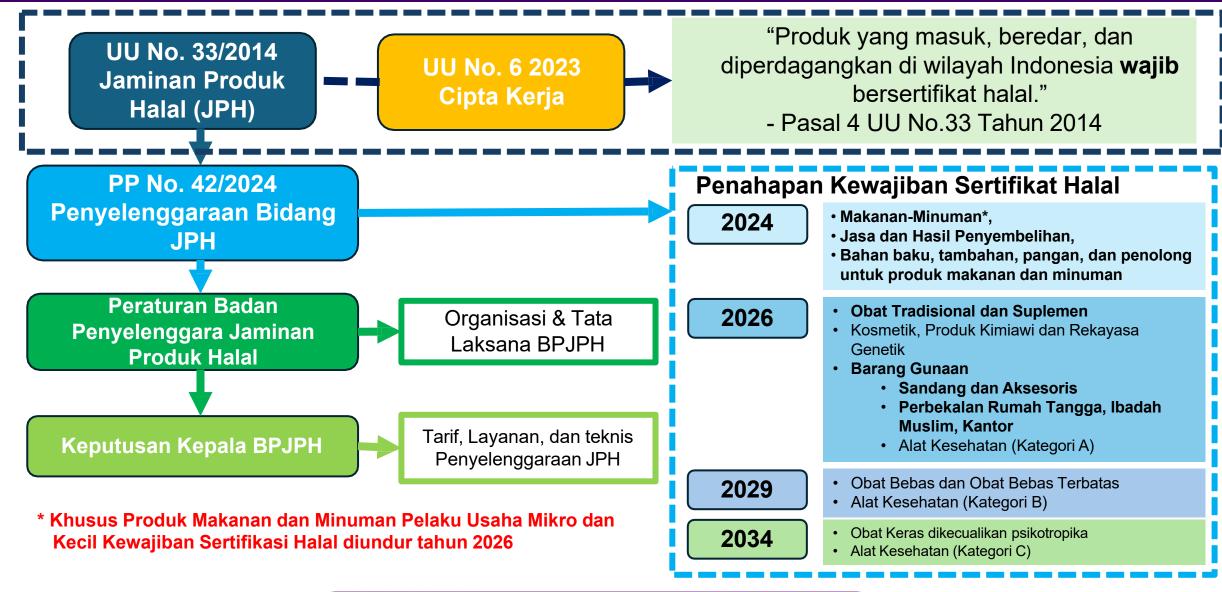
Untuk Pelaku Usaha Mikro dan Kecil, kewajiban bersertifikat halal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 didasarkan atas pernyataan pelaku usaha Mikro dan Kecil.

Pasal 4A UU 11/2020



Sertifikasi Halal Indonesia: from Voluntary to Mandatory





Tidak Semua Produk Wajib Bersertifikat Halal Produk adalah Barang dan Jasa



3 Kategori Produk

Wajib Halal

(KMA 748 Tahun 2021 Produk Yang Wajib Bersertifikat Halal) dan Produk **Luar Negeri**

(Restoran, Kaki Lima, Produk yang melalui Proses pengolahan)

Tidak Wajib Halal

(KMA 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban

(Telur, Sayuran, dll)

Wajib Memberikan **Keterangan Mengandung Bahan Tidak Halal**

(PP 42/2024 tentang Penyelenggaraan JPH)

(Babi, Alkohol, dll)















REGULER

Sertifikasi halal melalui pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk oleh LPH.



SELF DECLARE

Sertifikasi halal yang dilakukan berdasarkan pernyataan pelaku usaha (Kepkaban No 22 tahun 2023)



Ini dia Peran Masyarakat dalam Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal



Sumber Pasal 164 PP No. 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal



Alur Sertifikasi Halal Melalui Self Declare





ptsp.halal.go.id



Pelaku Usaha membuat akun SIHALAL Pelaku Usaha melakukan permohonan sertifikat halal

Memilih pendaftaran self declare
 Memasukkan kode fasilitasi







BPJPH menerbitkan Surat Tanda Terima Dokumen (STTD) Verifikasi Dokumen oleh BPJPH Verifikasi & Validasi oleh Pendamping PPH

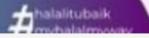






Sidang Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) BPJPH menerbitkan sertifikat halal

Pelaku Usaha mengunduh sertifikat halal dari SIHALAL



Ikhlas Beramai Kerja Profesionai





SYARAT SERTIFIKASI HALAL GRATIS (SEHATI)

- Pelaku Usaha memiliki NIB dan termasuk skala usaha Mikro atau Kecil
- Pelaku Usaha memiliki Akun di SIHALAL
- Produk yang diajukan berupa barang dan tidak berisiko
- Produk yang diajukan tidak menggunakan bahan berbahaya dan hanya menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya
 - Dibuktikan dengan Sertifikat Halal, atau;
 - Termasuk dalam daftar bahan sesuai KMA Nomor 1360 tentang Bahan Yang Dikecualikan Dari Kewajiban Bersertifikat Halal
- Proses Produksi secara sederhana dan dipastikan bebas dari kontaminasi najis dan bahan tidak halal

- Menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana atau dilakukan secara manual dan/atau semi otomatis (usaha rumahan bukan usaha pabrik)
- Telah diverifikasi kehalalannya oleh Pendamping Proses Produk Halal
- Proses pengawetan produk dilakukan secara sederhana dan tidak menggunakan kombinasi metode pengawetan
- Bersedia melengkapi dokumen pengajuan Sertifikasi Halal dengan mekanisme pernyataan mandiri secara online melalui SIHALAL

https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Manual_Self_Declare_43a597d518.pdf

SERTIFIKASI HALAL (REGULER)



Proses Sertifikasi Total 21 hari









DOKUMEN PERSYARATAN SERTIFIKASI HALAL REGULER

	Surat Permohonan	Format dapat diunduh di https://bpjph.halai.go.id/detall/informasi-1. Bagi Pelaku Usaha Luar Negeri (PULN), surat permohonan dibuat oleh importir/perwakilan resmi dan harus melampirkan surat kuasa penunjukan importir/perwakilan resmi dari PULN
2	Formulir pendaftaran	Format dapat diunduh di https://bpjph.halal go.id/detail/informasi-1 Khusus Jasa Penyembelihan wajib memiliki 2 nama Juru Sembelih Halal (Juleha) yang memiliki sertifikat pelatihan berbasis SKKNI dan/atau sertifikat kompetensi sebagai Juleha
3	Aspek Legal	NIB berbasis risiko Pelaku Usaha Luar Negeri: lisensi bisnis dan NIB importir/perwakilan resmi
4	Dokumen penyelia halal	1.5K penetapan penyelia halal dari pimpinan perusahaan. 2.Kartu identitas a. Salinan KTP bagi Penyelia Halal yang berdomisili di Indonesia b. Salinan paspor, izin tinggal tatap, atau kartu identitas lainnya bagi Penyelia Halal yang berasal dari luar negeri. 3. Daftar Riwayat Hidup 4. Sertifikat pelatihan dan/atau sertifikat kompetensi Penyelia Halal a. Sertifikat pelatihan dan/atau sertifikat kompetensi penyelia halal untuk Pelaku Usaha mikro dan kecil. b. Sertifikat pelatihan Penyelia Halal dan Sertifikat kompetensi Penyelia Halal bagi Pelaku Usaha menengah, besar, dan Luar Negeri
	Daftar Norna Produk dan Bahan/Menu/Barang	Format dapat diunduh di https://bpjph.halal.go.id/detail/informasi-1
6	Proses pengolahan produk	Diagram alur atau deskripsi proses produksi
7	Manual SJPH	Format dapat diunduh di https://bpiph.halal.go.id/detail/informasi-1

https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Manual_Book_SIHALAL_ SH_Reguler_f8e1cb4f87.pdf



Ilustrasi. Foto: Medcom.id

Thailand Siap Bangun Jaringan Bisnis Halal di Indonesia

Ade Hapsari Lestarini • 16 August 2024 18:26





Restoran Korea Garap Produk Halal Demi Masuk Pasar Indonesia

Husen Miftahudin - 27 Oktober 2024 11:50 WIB



Ilustrasi makanan-makanan asal Korea Selatan. Foto: Freepik.







lome Ekonomi Bisnis

Finansial

Infrastruktur

detik pagi

a Duduki Puncak Klasemen

China Agresif Garap Produk Halal di Indonesia

- detikFinance

Jumat, 23 Jul 2010 12:32 WIB

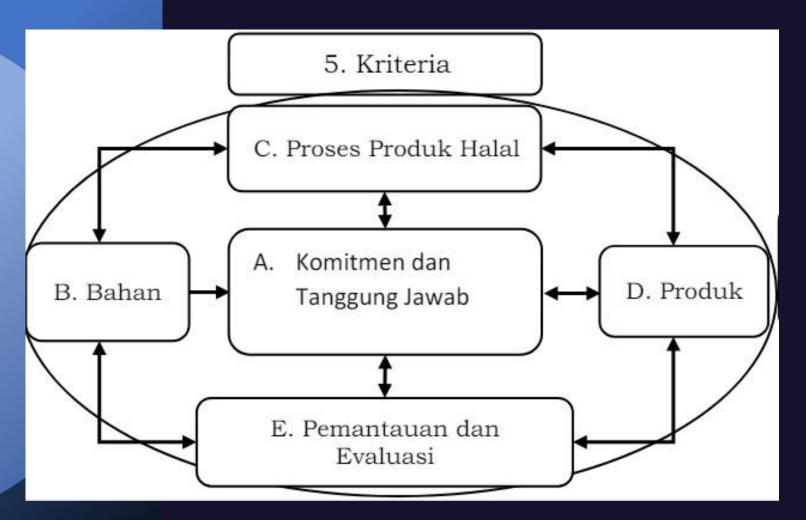
Biaya SH Self declare- Gratis

Self declare- Butuh pendamping

Halal Center Unsoed ada sekitar 500 lebih pendamping

Akan dicari pendamping yang terdekat Mahasiswa pun bisa menjadi pendamping setelah mengikuti pelatihan





Kriteria Sistem Jaminan Halal

- 1. Komitmen dan tanggungjawab
- 2. Bahan
- 3. Proses Produk Halal
- 4. Produk
- 5. Pemantauan dan evaluasi

Kriteria 1: Komitmen dan tanggungjawab

1. Kebijakan Halal

PU berkomitmen menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal secara berkesinambungan dan konsisten.

- Pelaku usaha berkomitmen untuk
 - menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH); --> penyelia halal
 - mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH);
 - menggunakan bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (PPH) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
 - memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh personel dalam organisasi
 - mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (stakeholder)
 - melaksanakan kebijakan halal secara konsisten.

Your Logo or Name Here



2. Pelaku Usaha bertanggung jawab:

a. menjamin tersedianya sumber daya yang memadai untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan SJPH; b. menetapkan dan melaporkan Penyelia Halal sesuai persyaratan yang ditetapkan dalam peraturan perundang undangan, yaitu:

- 1) penyelia halal bagi pelaku usaha dapat berasal dari Pelaku Usaha yang bersangkutan atau melakukan kerjasama dengan pihak lain;
- 2) dalam hal pelaku usaha mikro dan kecil, penyelia halal dapat berasal dari pelaku usaha yang bersangkutan atau berasal dari pihak lain seperti organisasi kemasyarakatan keagamaan Islam, instansi pemerintah, badan usaha, atau perguruan tinggi; dan
- 3) pelaku usaha dapat menetapkan tim manajemen halal, dengan melibatkan seluruh pihak terkait penerapan Sistem Jaminan Produk Halal dan memastikan semua personel menjaga integritas Jaminan Produk Halal di Pelaku Usaha termasuk pemasok, mitra dan distributor.

3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

Pelaku Usaha melakukan pembinaan melalui pelatihan dan/atau peningkatan kompetensi di bidang halal.

- a) mengikutsertakan penyelia halal pada pelatihan yang diselenggarakan oleh BPJPH, Perguruan Tinggi dan/atau Lembaga Pelatihan lain yang ditetapkan oleh BPJPH.
- b) melatih personil yang terlibat dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal baik secara Internal dan/atau Eksternal sesuai dengan kebutuhan.
- c) b memiliki dan menyimpan bukti pelaksanaan pelatihan, baik dilakukan secara Internal maupun Eksternal.



Kriteria Bahan



Bahan

Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH mencakup:

(a) Bahan baku (raw material);

- (b) Bahan tambahan (additive);
- (c) Bahan penolong (processing aid);
- (d) kemasan, pelumas, grease, sanitizer yang kontak langsung dengan bahan atau produk;
- (e) Bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk;
- (f) media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk.

Bahan Baku. Tambahan dan Penolong



BAHAN BAKU

Bahan Baku adalah semua bahan utama yang digunakan dalam pembuatan produk dan ikut dalam proses produksi. Penggunaan bahan baku memiliki persentase terbesar dibandingkan dengan bahan-bahan lainnya



BAHAN TAMBAHAN

Bahan tambahan adalah bahan yang digunakan untuk mempermudah proses dan meningkatkan kualitas dari produk yang dihasilkan.

Bahan tambahan dibutuhkan guna menyelesaikan suatu produk, dan ikut dalam proses produksinya tetapi pemakaiannya relatif sedikit, atau begitu kompleks sehingga tidak dapat dikatakan sebagai bahan baku digolongkan sebagai bahan.

Contoh: bahan pewarna, flavor, enzim, penguat rasa, pengawet



BAHAN PENOLONG

Bahan penolong merupakan bahan yang digunakan dalam pembuatan suatu produk, tetapi tidak ikut dalam proses produksi, bersifat sebagai pelengkap saja.

Bahan penolong merupakan bahan yang membantu dalam proses produksi agar diperoleh hasil yang lebih baik

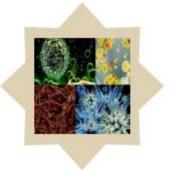
Contoh: es

Asal Ballall



Tumbuhan/Nabati

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



Mikroba

Diproduksi oleh Mikroorganisme, ganggang, atau bagian dari mikrooragnisme yaitu enzim. Contoh mikroorganisme: Bakteri, khamir/ragi/yeast dan kapang



Hewani

 Tidak bercampur dengan bahan haram dan najis

Halal dan suci jika berasal dari:

- Hewan halal yang disembelih sesuai syariat Islam
- Bukan darah



Lain - lain

Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, proses rekayasa genetik, campuran sintetik dan mineral

Ada 2 kategori bahan, yaitu:

a. bahan yang wajibbersertifikat halal;dan

b. bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal



KEPUTUSAN MENTERI AGAMA REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1360 TAHUN 2021 TENTANG BAHAN YANG DIKECUALIKAN DARI KEWAJIBAN BERSERTIFIKAT HALAL

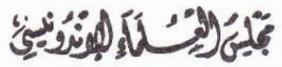
DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI AGAMA REPUBLIK INDONESIA,

a. Bahan Berasal dari Alam Tanpa Proses Pengolahan atau Diolah Secara Fisik dan Tanpa Adanya Penambahan Bahan Penolong, Bahan Tambahan, atau Bahan Lain

1.	Bahan Berasal dari Tumbuhan atau Tanaman Tanpa Proses Pengolahan atau Diolah Secara Fisik dan Tanpa Adanya Penambahan Bahan Penolong, Bahan Tambahan, atau Bahan Lain		
No	Jenis Bahan		
1	Buah segar (fresh fruits)		
2	Sayuran segar (fresh vegetables)		
3	Sayuran kering (dried vegetables)		
4	Serealia (cereals)		





LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MAJELIS ULAMA INDONESIA

Gedung Majelis Ulama Indonesia Jl. Proklamasi No. 51, Lt. III, Menteng, Jakarta Pusat Telp.: 021-3918917, 021-3918890, Fax: 021-3924667 Kampus IPB Baranangsiang Jl. Raya Pajajaran Bogor 16144 Telp.: 0251 - 8358748 (Hunting); Fax. 0251 - 8358747 Website: www.halalmui.org

SURAT KEPUTUSAN

LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA

MAJELIS ULAMA INDONESIA

Tentang

DAFTAR BAHAN TIDAK KRITIS

(Halal Positive List of Materials)

Nomor: SK07/Dir/LPPOM MUI/I/13

Dewan Pelaksana LPPOM MUI, setelah:

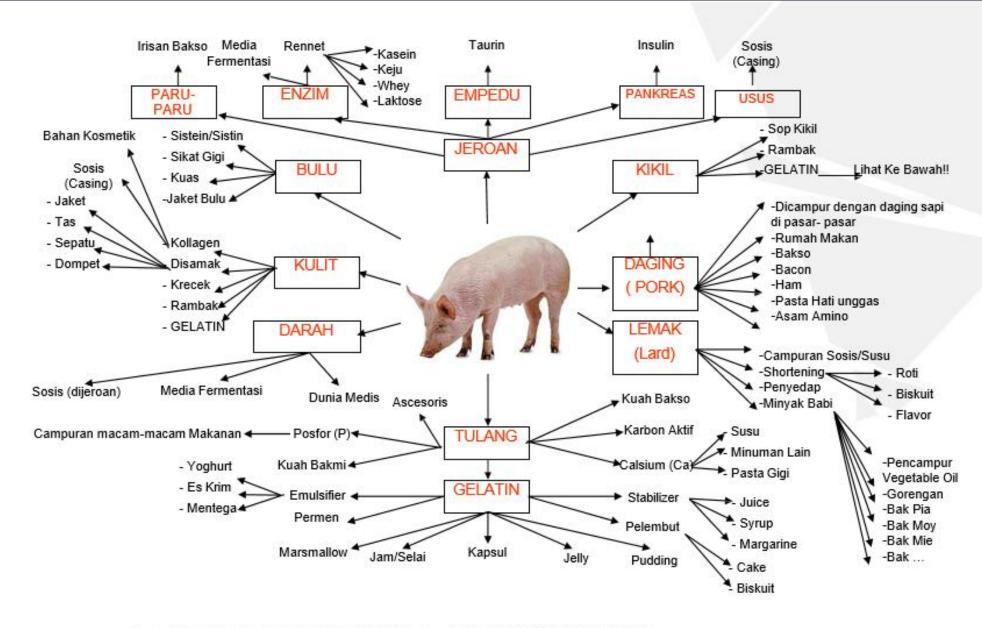
Bahan yang digunakan untuk proses produk halal

 1. Bersertifikat halal, kecuali bahan tersebut termasuk dalam kategori bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal



2. Bahan tidak boleh berasal dari a. babi dan turunannya;

- darah;
- bangkai;
- bagian dari tubuh manusia;
- khamr (minuman beralkohol);
- hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik;
- bahan tidak lazim digunakan di industri, seperti bahan dari hewan bertaring g. dan berkuku tajam (anjing, tikus, buaya, dan lainnya);
- hewan yang dilindungi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan



1 L.Cystein terbuat dari rambut manusia untuk pengambang roti/ bread improver dan obat batuk Bangkai hewan ternak/unggas Organ Manusia 2 Penyubur ASI yang terbuat dari plasenta (ari-ari) Bangkai bisa di gunakan untuk 3 Kosmetik plasenta berbagai masakan, dendeng, kering dll 4 E.W.E (Essence of Whole Embryo) obat Awet muda, gairah sex dll yang terbuat dari ekstrak bayi yang digugurkan Disembelih dengan menyebut nama selain Allah SWT 2 Mati sendiri (Tanpa disembelih) **Binatang Buas** 2 Mati karena tercekik, dipukul, jatuh, ditanduk, diterkam, binatang buas (kecuali sempat disembelih) 1 Serigala Bahan-Bahan Haram 2 Harimau 3 Singa Di Luar Babi 4 dll Darah (Apa Saja) Untuk membuat marus, pencampur makanan dll Khamar 2 Media fermentasi, campuran sosis Minuman yang difermentasi/ 3 Pembuat vaccin minuman mengandung alkohol/ etanol meski sedikit kadarnya. Untuk minuman keras, Alcoholic, Larangan memakan bahan2 Haram selain Babi Darah, Bangkai (QS L-Baqarah 173 dan QS Al-Maidah 3) Untuk mencampur minuman/ Khamar (QS. Al-Maidah) Masakan Organ manusia (QS Bani Israil 70) Binatang Buas (Hadist) 3 Yang mempunyai sifat Khamr/ kecanduan meski bukan cair (Ganja,narkoba rokok dan yang sejenisnya)

3. Bahan tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang berasal dari babi atau bahan yang diharamkan (halal dedicated).

4. Bahan tidak bercampur dengan bahan haram atau najis.

5. Bahan yang berasal dari he wan dan produk turunan harus halal

a. semua hewan air (yang hanya hidup di air) halal;

b. bangkai hewan yang halal adalah bangkai ikan dan belalang; dan

c. hewan darat wajib disembelih sesuai syariat Islam dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner



6. Bahan harus memenuhi persyaratan keamanan dan kesehatan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.



7. Penggunaan mikroba dan produk mikrobial harus sesuai dengan ketentuan



mikroba pada dasarnya halal selama tidak membahayakan dan tidak terkena barang najis;



8. Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5%, hukumnya halal jika secara medis tidak membahayakan;



9. Pelaku Usaha harus memiliki dokumen pendukung berupa Sertifikat Halal terhadap bahan yang diwajibkan sesuai ketentuan peraturan perundangundangan.



10. Pelaku Usaha harus memiliki dokumen pendukung berupa alur Proses Produksi, komposisi produk, certificate of analysis, dan dokumen pendukung lainnya terhadap bahan yang belum ada dalam ketentuan bahan yang wajib bersertifikat halal atau bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.



11. Untuk Dokumen sertifikat halal yang sudah teregistrasi di BPJPH dan sudah habis masa berlaku sertifikat halal luar negerinya masih dapat digunakan sebagai dokumen pendukung yang sah bila bahan diproduksi pada masa berlaku sertifikat.

JENIS DOKUMEN PENDUKUNG BAHAN



Kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang ditetapkan berdasarkan fatwa MUI



Spesifikasi

Informasi produk yang menyatakan deskripsi produk / proses, komposisi, kandungan atau sumber suatu bahan yang dikeluarkan oleh produsen



Dokumen tentang kandungan fisika, kimia, dan mikrobial yang dikeluarkan oleh pihak ke-3 (Lembaga / Rumah Sakit yang terakreditasi dalam melakukan Analisa produk)

05

Diagram Alur Proses Produksi (FPC)

Tahapan proses produksi yang menyebutkan seluruh bahan yang digunakan, termasuk bahan tambahan dan bahan penolong yang dikeluarkan oleh produsen

06

Pork Free Facility Statement

Pernyataan fasilitas bebas kandungan babi, penting untuk beberapa produk impor seperti yang dienkapsulasi, minyak sayur, *shortening*, dll, yang dikeluarkan oleh produsen



Lembar petunjuk yang berisi informasi tentang komposisi / raw material dari bahan kimia yang dikeluarkan oleh produsen



Kuisioner

Kuisioner pada bahan yang diisi oleh pihak berwenang dari produsen

Kriteria 3. Proses Produksi Halal (PPH)

1. Lokasi, Tempat dan Alat Proses Produk Halal

- a. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi, tempat dan alat proses produk halal dengan lokasi, tempat dan alat proses produk tidak halal.
- b. Pelaku Usaha wajib menjaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari bahan tidak halal.
- c. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan hewan halal dengan hewan tidak halal.
- d. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat dan alat untuk produk halal dan tidak halal



- 2. Lokasi, Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyembelihan
- 3. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pengolahan Industri Pengolahan
 - a. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara produk halal dan tidak halal
 - b. Pelaku usaha wajib memisahkan alat pengolahan untuk produk halal dan tidak halal

4. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyimpanan
5. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pengemasan
6. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Pendistibusian
7. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penjualan
8. Tempat dan Alat Proses Produk Halal Penyajian
9. Pendistribusian, Penjualan, dan Penyajian Produk yang Berasal dari Hewan dan non Hewan

KRITERIA 4: PRODUK

a. Pelaku Usaha tidak dapat mengajukan pendaftaran sertifikasi halal terhadap produk dengan nama produk yang bertentangan dengan syariat Islam atau bertentangan dengan etika dan kepatutan yang berlaku dan berkembang di masyarakat

1.

Umum

b. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal produk dengan bentuk produk hewan babi dan anjing, atau bentuk produk atau label kemasan yang sifatnya erotis, vulgar dan/atau pornografi;

c. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal terhadap produk dengan karakteristik/profil sensori yang memiliki kecenderungan bau/rasa/aroma yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan ketetapan fatwa; dan

d. Pelaku Usaha harus menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi.

2. Pengemasan dan Pelabelan Produk

- a. Pelaku Usaha wajib menggunakan bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung bahan yang tidak halal;
- b. Pelaku Usaha harus mengemas produk halal sesuai dengan isinya. Produk yang dikemas ulang (repacked) atau diberi label ulang (relabeled) dapat diajukan untuk disertifikasi dengan syarat produk tersebut memiliki Sertifikat Halal BPJPH atau produk yang termasuk dalam produk yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.
- c. Pelaku Usaha harus mengemas produk karkas dengan menggunakan kemasan yang bersih, sehat, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan daging;
- d. Pelaku Usaha harus mendesain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar yang tidak bertentangan dengan syariat Islam atau bertentangan dengan etika dan kepatutan yang berlaku dan berkembang di masyarakat.
- e. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada produk yang telah mendapat Sertifikat Halal
- f. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada tempat yang mudah dilihat dan dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas, dan dirusak;
- g. Pencantuman Label Halal dikecualikan untuk: 1) Produk yang kemasannya terlalu kecil sehingga tidak mungkin dicantumkan seluruh keterangan; 2) Produk yang dijual dan dikemas secara langsung dihadapan pembeli dalam jumlah kecil; dan 3) Produk yang dijual dalam bentuk curah.
- h. Pemberlakuan pencantuman Label Halal dibuktikan dengan dokumen Sertifikat Halal;





Contoh Bentuk Yang Tidak Bisa Disertifikasi













KRITERIA 5. PEMANTAUAN DAN EVALUASI

- 1. Melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH;
- 2. Mmelakukan kaji ulang manajemen untuk mengevaluasi penerapan SJPH;
- 3. Harus memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen;
- 4. Pelaku Usaha harus memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen;
- 5. Pelaku Usaha harus melaporkan hasil audit internal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.
- 6. Pelaku Usaha harus melaporkan daftar komposisi bahan dan PPH setiap 6 (enam) bulan sekali kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Manfaatnya apa?

Manfaat Sertifikat Halal

- 1 Jaminan kualitas dan kehalalan produk
- Meningkatkan kepercayaan konsumen
- 3 Memperluas jaringan distribusi produk
- Produk akan memiliki Unique Selling Point
- Meningkatkan daya saing di pasar global (internasional)
- 6 Kepatuhan terhadap regulasi



Manfaat Sertifikat Halal

Buat Produkmu!

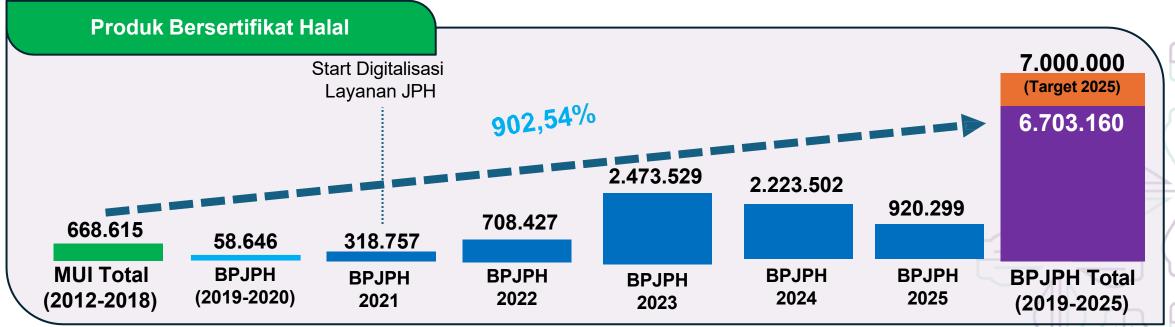
- Meningkatkan kepercayaan konsumen
- Memberikan jaminan dan kepastian
- Memperluas jaringan distribusi produk
- Memberi nilai tambah

- Produk akan memiliki Unique Selling Point
- Meningkatkan kemampuan dalam pemasaran
- Memiliki kesempatan meraih pasar halal global



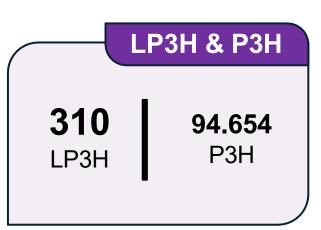
Performa dan Kondisi Ekosistem Halal Indonesia Digitalisasi Sebagai Katalis Peningkatan Kinerja Sertifikasi Halal

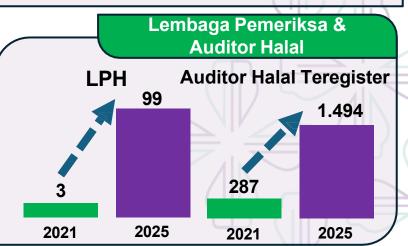




*Update SIHALAL 14 Juli 2025, 18:30 WIB

Dalam 6 Tahun terakhir, BPJPH telah menerbitkan sertifikat halal untuk 6,7 Juta Produk (66% merupakan produk Self-Declare) dengan meningkatkan jumlah LPH dan Auditor Halal serta terobosan LP3H dan Pendamping PPH











SERTIFIKAT HALAL

- BPJPH menerbitkan sertifikat halal berdasarkan fatwa halal tertulis atau penetapan kehalalan preduk oleh MUI atau Komite Fatwa Produk Halal
- Sertifikat halal berlaku sejak diterbitkan oleh BPJPH dan tetap berlaku sepanjang tidak terdapat perubahan komposisi bahan dan/atau PPH.
- Sertifikat haiai berbentuk digital dan ditandatangani secara elektronik, dapat diunduh melalui aplikasi SIHalal.
- Sertifikat halal yang diterbitkan berlaku untuk 1 jenis produk.
- Jenis produk sesuai ketentuan KMA Nomor 748
 Tahun 2021 (selain kategori makanan dan minuman) atau KMA 944 Tahun 2024 (untuk kategori makanan dan minuman).







TERIMA KASIH

