

APRIL 2022

LAPORAN KEGIATAN SIMULASI AUDITOR HALAL

Laporan disusun oleh :

Mariyamah, M.T.
Dwi Fitri Yani., S.Pd., M.Si.
Novin Teristiandi., S.Pd., M.Sc.



**Lembaga Pemeriksa Halal
UIN Raden Fatah Palembang**

LAPORAN HASIL AUDIT

**KOMPETENSI KERJA
SKKNI No. 266 TH. 2019**

**LAPORAN HASIL PEMERIKSAAN
BAHAN DAN PROSES PRODUK
HALAL**

Unit Kompetensi Kerja : Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses




Produk Halal

Kode Unit : M.74AHI00.004.1

DATA PELAKU USAHA

Nama Perusahaan	Rifky Bakery & Resto
Alamat Perusahaan	Jl. D.I. Panjaitan RT. 18 RW.07 Kecamatan Plaju Palembang
Pimpinan/Pemilik Perusahaan	Puspa Rini, A.Md
Nomor Telepon	0831 44710415 / 0821 70708871
Nama Penyelia Halal	-
Merek Dagang	Rifki Bakery
Jenis Produk	Roti
Status registrasi	Baru








DAFTAR PRODUK

No.	Nama Produk	Tipe Produk	Gambar
1.	Roti Nugget Keju	Roti	
2.	Roti Pisang Coklat	Roti	
3.	Roti Keju Coklat	Roti	

DAFTAR BAHAN

a. Data Bahan

No.	Bahan Baku	Produsen	Negara Produsen	Lembaga Sertifikat Halal	No Sertifikat Halal	Dokumen Lain
1.	Terigu 	PT. Bungasari Flour Mills	Indonesia	LPPOM MUI	000220073480815 21 Juli 2025	-
2.	Gula 	Pt. Sugar Group Companies	Indonesia	LPPOM MUI	00230096370619 15 Juni 2023	-
3.	Pengembang 	Angel Yeast Co, Ltd	Indonesia	LPPOM MUI	00310045240907 15 Maret 2024	-
4.	Pelembut 	PT Rich Products Manufacturing Indonesia	Indonesia	LPPOM MUI	478731021264	-
5.	Garam 	Ud. Tiga Permata	Indonesia	LPPOM MUI	02200013950919 07 Oktober 2025	-

6.	Mentega 	Salim Ivomas Pratama tbk, pt	Indonesia	LPPOM MUI	00080004170399 07 April 2025	-
7.	Keju 	Bangun rasaguna lestari, pt	Indonesia	LPPOM MUI	01031113931114 15 Sept 2022	-
8.	Coklat topping 	Diana Bekery	Indonesia	LPPOM MUI	17070026531116 17 Juli 2022	-
9.	Coklat isi 	Sarifood Mandiri, CV	Indonesia	LPPOM MUI	15210005361211 15 May 2022	-
10.	Nugget 	CV Rafa Global Abadi	Indonesia	LPPOM MUI	15160021640816 9 Agustus 2021	-
11.	Olesan 	F & N Dairies Manufacturing Sdn Bhd	Indonesia	LPPOM MUI	00040087300218 25 Maret 2022	
12.	Saos sambal 	Lasallefood Indonesia, pt	Indonesia	LPPOM MUI	0060006350997 25 Agustus 2022	

13.	Pisang					
14.	Telur					
15.	Air					

b. Matriks Bahan vs produk

No.	Nama Bahan	Nama Produk		
		Roti Nugget Keju	Roti Pisang Coklat	Roti Keju Coklat
1.	Tepung terigu	√	√	√
2.	Gula	√	√	√
3.	Pengembang	√	√	√
4.	Pelembut	√	√	√
5.	Garam	√	√	√
6.	Mentega	√	√	√
7.	Keju	√		√
8.	Coklat topping		√	√
9.	Coklat isi		√	√
10.	Nugget	√		
11.	Olesan roti		√	√
12.	Saus sambal	√		
13.	Pisang		√	√
14.	Telur	√	√	√
15.	Air	√	√	√

Tim Auditor : 1. Mariyamah, M.T.
2. Dwi Fitri Yani, S.Pd., M.Si
3. Novin Teristiandi, S.Pd., M.Si

Tanggal audit : 4 April 2022

LPH : UIN Raden Fatah Palembang

Alamat : Jl.Pangeran Ratu, Kel. 8 Ulu, Kecamatan Jakabaring Kota
Palembang, Sumatera Selatan 30252

SASARAN DAN KRITERIA AUDIT

Sasaran audit: menentukan kesesuaian Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) perusahaan dan melakukan evaluasi penerapan SJH perusahaan.

Kriteria audit : SKKNI No. 266 Tahun 2019 dan Keputusan Kepala BPJPH tentang Penetapan Kriteria SJPH

LAPORAN HASIL AUDIT

Tabel 1. Penilaian Implementasi SJH

No.	Kriteria	Penerapan SJPH	Keterangan (Ada/tidak ada kelemahan)
1	Komitmen dan Tanggung Jawab	a. Kebijakan Halal b. Tim Manajemen halal c. Pelatihan dan Edukasi	Ada kelemahan a. Kebijakan Halal Pimpinan perusahaan sudah memiliki komitmen untuk kehalalan SJPH yang diutarakan secara langsung dengan karyawan dan suplier tetapi belum dibuat secara tertulis sehingga tidak ada bukti dan kebijakan halalnya tidak tersampaikan dengan konsumen b. Tim Manajemen Halal Dalam perusahaan ini, belum ada tim majemen halal / penyelia halal c. Pelatihan dan Edukasi Dalam perusahaan ini, pelaku usaha belum memiliki prosedur tertulis untuk pengembangan karyawan dalam bentuk pelatihan dan edukasi walaupun memang perusahaan sudah memberikan pelatihan dan edukasi sehingga bisa menjadi Lembaga Pelatihan Kerja (LPK) dan memiliki sertifikat higienis bernilai cukup.
2	Bahan	a. kriteria bahan b. validitas dokumen pendukung bahan	Ada kelemahan a. Kriteria bahan Bahan yang digunakan untuk proses pembuatan produk roti sudah berlogo halal dan dapat dicek sertifikat kehalalannya tetapi ada beberapa bahan seperti nuget yang belum bisa dicek

			<p>Bahan yang ada tidak bercampur dengan bahan yang haram dan najis.</p> <p>b. Validitas dokumen pendukung bahan</p> <p>Belum terdapat mekanisme yang menjamin dokumen bahan selalu masih berlaku</p>
3	Produk	a. kriteria produk	<p>Ada kelemahan</p> <p>Pelaku usaha menghasilkan produk dari bahan halal, diproses dengan sesuai syariat islam, menggunakan peralatan, fasilitas produksi, sistem pengemasan, penyimpanan dan distribusi yang tidak terkontaminasi dengan bahan tidak halal</p> <p>Nama produk tidak berasosiasi dengan produk haram dan karakteristik sensori tidak mengarah atau sama pada produk haram.</p> <p>Belum adanya prosedur tertulis untuk menjamin telusur dari produk yang disertifikasi.</p>
4.	PPH	<p>a. Fasilitas</p> <p>b. Prosedur aktivitas kritis</p> <p>c. Kemampuan telusur</p> <p>d. Penanganan produk</p> <p>Tidak memenuhi kriteria</p>	<p>Ada kelemahan</p> <p>Fasilitas dan peralatan produksi yang dilakukan khusus untuk bahan yang halal saja yang sudah berlogo sertifikat halal BPPOM MUI</p> <p>Belum ada prosedur tertulis mengenai pelaksanaan PPH sehingga belum ada evaluasi dan sosialisasi akan hal itu. Walaupun demikian pelaku usaha sudah menangani hal yang haram untuk tidak masuk dalam proses produk halal.</p>
5	Pemantauan dan Evaluasi	<p>a. Audit internal</p> <p>b. Kaji ulang manajemen</p>	<p>Ada kelemahan</p> <p>a. Audit internal</p> <p>Belum ada prosedur tertulis dan belum pernah dilakukan audit internal</p> <p>b. Kaji ulang manajemen</p> <p>Manajemen perusahaan belum pernah melakukan kaji ulang manajemen</p>

DOKUMENTASI PROSES SIMULASI AUDIT DI RIFKY BAKERY DAN RESTO

Opening meeting



Peninjauan lokasi dapur





Toko Penjualan



Closing Meeting



APRIL 2022

LAPORAN KEGIATAN SIMULASI AUDITOR HALAL

Laporan disusun oleh :

Riri Novita Sunarti, M.Si.

Ade Oktasari, M.Sc.



**Lembaga Pemeriksa Halal
UIN Raden Fatah Palembang**

Rencana Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal

Tanggal Penerimaan Dokumen : 30 Maret 2022

No STTD : 001

Jenis Pengajuan Sertifikasi Halal : (Baru, ~~Pengembangan, Perpanjangan~~)

*Coret yang tidak perlu

Nama Pelaku Usaha	:	Pempek Mangcik Hasan
Alamat	:	Jalan Musi Raya Perumnas Sako
Tanggal Pemeriksaan	:	5 April 2022
Tujuan Pemeriksaan	:	Memeriksa kesesuaian perencanaan SJPH dengan kriteria SJPH
Standar Acuan	:	SJPH (Keputusan Kepala BPJPH No. 57 tahun 2021) SNI No. 99001 Sistem Manajemen Halal SNI No. 19011 Panduan Audit Sistem Manajemen HAS 23000 Tematik
Ruang Lingkup pemeriksaan	:	Toko dan Dapur
Lokasi	:	Jalan Musi Raya Perumnas Sako
Metode Pemeriksaan	:	Observasi Verifikasi dokumen dan rekaman Simulasi dan pemeriksaan fisik Wawancara

Tim Auditor : 1. Ade Oktasari (Lead auditor)
2. Riri (Auditor)

Sumber Daya : 1. Surat Tugas
2. Form Daftar Hadir
3. Borang Audit Halal
4. Alat Tulis Kantor
5. Berita Acara Pemeriksaan

Agenda Audit

Agenda Audit : Hari Selasa/Tanggal 5 April 2022

Waktu	Kegiatan	Media Komunikasi	PIC
10.00 -10.15	Pembukaan/opening meeting Perkenalan auditor dan auditee	Komunikasi langsung	Pelaku Usaha
10.15 -11.00	Penjelasan usaha mikro/perseorangan milik pelaku usaha	Komunikasi langsung	Pelaku Usaha
11.00 -12.00	Pemeriksaan dokumen; <ul style="list-style-type: none">• Kebijakan halal• Tim Manajemen Halal• Pelatihan Pengecekan dokumen (daftar bahan, produk, matriks)	Komunikasi langsung	Pelaku Usaha
12.00 -13.00	ISHOMA		
13.00-14.00	Pengecekan dokumen pemantauan dan evaluasi kebijakan halal	Komunikasi langsung	Pelaku usaha
14.00-15.30	Kunjungan fasilitas (Dapur, ruang penyimpanan dll)	Komunikasi langsung	Pelaku usaha
15.30-16.30	Pengecekan bukti implementasi SJPH	Komunikasi langsung	Pelaku usaha
16.30-17.00	Closing meeting	Komunikasi langsung	Auditor

Palembang, 31 Maret 2022

Ketua Tim Auditor



(Ade Oktasari)

CEK LIST PEMENUHAN KRITERIA SJPH

Nama Perusahaan	Pempek Mangcik Hasan
Alamat	Jalan Musi Raya Perumnas Sako Palembang
Pimpinan/Pemilik Perusahaan	Muhammad Abdul
Nomor Telepon	082278879648 / 0895329467182
Nama Penyelia Halal	-
Merek Dagang	Pempek Mangcik Hasan
Jenis Produk	Pempek, model, lenggang, rujak mie

No.	Kriteria SJPH	Memenuhi	Tidak Memenuhi	CATATAN AUDITOR
1.	Komitmen dan Tanggung Jawab			
A	Kebijakan Halal			Pelaku usaha belum melaksanakan kebijakan halal tapi sudah ada keinginan untuk menerapkan kebijakan halal dalam usahanya.
	1. Pelaku usaha/manajemen puncak perusahaan harus menetapkan Kebijakan halal		✓	
	2. Pelaku usaha/manajemen puncak perusahaan harus melaksanakan kebijakan halal secara konsisten		✓	
	3. Pelaku usaha/manajemen puncak perusahaan harus memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan dipahami dan diterapkan oleh seluruh personil dalam organisasi		✓	
	4. Pelaku Usaha/manajemen puncak perusahaan harus mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (<i>stakeholder</i>)		✓	
B	Tanggung Jawab Pimpinan Puncak			
	1. Pelaku usaha/pimpinan puncak perusahaan menjamin		✓	Pelaku usaha

	tersedianya sumber daya manusia yang kompeten dan memadai untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan Sistem Jaminan Produk Halal				merupakan usaha mikro/perseorangan.
	2. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan harus menetapkan personil muslim sebagai Penyelia Halal		✓		
	3. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan harus mendaftarkan Penyelia Halal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal		✓		
	4. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan berkomitmen mengizinkan personil muslim untuk melaksanakan kewajiban beribadah		✓		
	5. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan harus memastikan komitmen semua personil di perusahaan termasuk pemasok dan distributor untuk menjaga integritas halal		✓		
	6. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan berskala besar harus menetapkan tim manajemen halal yang melibatkan seluruh pihak terkait dan disertai bukti tertulis		✓		
	7. Pelaku Usaha berskala Mikro dan Kecil (UMK) dapat memiliki tim manajemen halal dan/atau Penyelia Halal melalui fasilitasi oleh pihak lain seperti Pemerintah Pusat, Pemerintah Daerah, BUMN, BUMD, Perguruan Tinggi Negeri melalui Pusat Kajian Halal, dan Lembaga Keagamaan Islam berbadan hukum		✓		Pelaku usaha belum mengetahui proses pengajuan sertifikat halal, tetapi memiliki keinginan untuk mengajukan dan menerapkan kebijakan halal
	<i>Catatan</i> : Persyaratan mengenai penyelia halal belum dipenuhi oleh pelaku usaha sesuai ketentuan yang terdapat pada SJPH dikarenakan usaha yang dikelola merupakan usaha				

	mikro/perseorangan				
C	Pembinaan Sumber Daya Manusia				
	1. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan harus mengikutsertakan Penyelia Halal dalam pelatihan Penyelia Halal yang dilaksanakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan/atau lembaga pendidikan dan pelatihan lain yang bekerja sama dengan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal		✓		Pelaku usaha tidak memiliki penyelia halal
	2. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan harus memfasilitasi pelatihan terhadap personil terkait sesuai kebutuhan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal		✓		
	3. Pelaku Usaha/perusahaan harus memiliki prosedur tertulis pelatihan		✓		
	4. Pelaku Usaha/perusahaan harus memelihara bukti pelaksanaan pelatihan		✓		
2.	Bahan				
2.1	Pelaku usaha wajib menggunakan bahan halal untuk Proses Produk Halal yang terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong	✓			Pelaku usaha belum memiliki dokumen terkait bahan yang digunakan. Namun, setelah dilakukan pengecekan diketahui bahwa semua bahan yang digunakan terverifikasi validasi halal.
2.2	Bahan yang dimaksud pada poin 2.1 adalah berasal dari : hewan, tumbuhan, mikroba atau bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.	✓			
2.3	Dokumen Pendukung Bahan Pelaku Usaha wajib melengkapi Bahan yang digunakan dengan dokumen pendukung kehalalan yang sesuai dan valid, kecuali Bahan-bahan yang sudah ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tidak perlu memiliki dokumen	✓			

	pendukung			
	<i>Catatan:</i> produk merupakan jenis makanan pempek dengan bahan baku dari ikan giling. Proses penggilingan menggunakan gilingan khusus untuk ikan. Dan bahan-bahan pendukung lainnya yang digunakan sudah tersertifikasi halal.			
3.	Proses Produk Halal (PPH)			
A.	Lokasi, Tempat dan Alat			
	1. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat dan alat PPH yang dimaksud pada butir 1 (satu) meliputi tempat : a. penyembelihan b. pengolahan c. penyimpanan d. pengemasan e. pendistribusian f. penjualan g. penyajian	✓		Tempat dan peralatan digunakan hanya khusus untuk produk halal
	2. Pelaku Usaha wajib : a. Menjaga kebersihan dan higienitas lokasi dan tempat PPH b. Memiliki lokasi dan tempat PPH yang bebas dari Bahan tidak halal c. Memiliki lokasi dan tempat PPH yang bebas dari bahan tidak halal	✓		Pelaku usaha menjaga higienitas lokasi dan tempat PPH
	3. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara yang halal dan tidak halal meliputi : a. penampungan bahan b. penimbangan bahan c. pencampuran bahan d. pencetakan produk e. pemasakan produk dan/atau f. proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	4. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan antara yang halal dan tidak halal meliputi : a. Penerimaan Bahan	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal

	<ul style="list-style-type: none"> b. Penerimaan Produk setelah proses pengolahan c. Sarana yang digunakan untuk penyimpanan Bahan dan Produk 			
	<p>5. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengemasan antara yang halal dan tidak halal meliputi :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk b. Sarana pengemasan produk 	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	<p>6. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian antara produk halal dan tidak halal meliputi :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk b. Alat transportasi untuk distribusi produk 	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	<p>7. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penjualan antara yang halal dan tidak halal meliputi :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sarana penjualan produk b. Proses penjualan produk 	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	<p>8. Pelaku Usaha wajib memisahkan peralatan yang digunakan untuk produk halal dan tidak halal</p>	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	<p>9. Pelaku Usaha wajib menyediakan tempat proses produksi halal yang bebas dari hewan peliharaan dan hewan liar</p>	✓		Tidak terdapat hewan peliharaan dan hewan liar di lokasi PPH
	<p>10. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat/fasilitas pencucian peralatan produksi antara halal dan tidak halal</p>	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	<p>11. Pelaku Usaha wajib menyediakan fasilitas sanitasi dalam jumlah yang memadai dan dipelihara kebersihannya</p>	✓		Pelaku usaha memiliki fasilitas sanitasi dan menjaga kebersihan
	<p>12. Pelaku Usaha wajib memisahkan secara fisik fasilitas display antara Produk Halal dan tidak halal</p>	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	<p>13. Pelaku Usaha wajib memastikan</p>	✓		Pelaku usaha

	tidak terdapat barang-barang dan peralatan yang tidak terkait dengan proses produksi berada di Area pemrosesan			memisahkan peralatan yang tidak terkait dengan proses produksi selama di area pemrosesan
	14. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi dan tempat penyembelihan antara hewan halal dan tidak halal	✓		Tidak ada proses penyembelihan
	15. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara penampungan, penimbangan, dan pencampuran Bahan halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	16. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara pencetakan dan pemasakan Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	17. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan penerimaan Bahan antara halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	18. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan penerimaan Produk setelah proses pengolahan antara halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	19. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan sarana yang digunakan untuk penyimpanan Bahan dan Produk antara halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	20. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengemasan Bahan kemasan yang digunakan untuk pengemasan Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	21. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengemasan sarana pengemasan Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	22. Pelaku Usaha wajib	✓		Pelaku usaha tidak

	memisahkan tempat pendistribusian sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi Produk Halal dan tidak halal			memproduksi produk yang tidak halal
	23. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian alat transportasi untuk distribusi Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	24. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat sarana penjualan Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	25. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat proses penjualan Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	26. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat sarana penyajian Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	27. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat proses penyajian Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	28. Pelaku Usaha tidak boleh menggunakan tempat produksi yang pernah digunakan untuk Produk yang mengandung babi atau turunannya	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	29. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan material Produk Bahan halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	30. Pelaku Usaha wajib menjamin tidak ada kontaminasi pada saat pengambilan sampel Bahan dan Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal
	<i>Catatan</i> : pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal			
b.	Peralatan dan Perangkat Proses Produk Halal			
	1. Pelaku Usaha wajib memisahkan peralatan dan perangkat Proses Produk Halal dengan Produk yang tidak halal meliputi alat penyembelihan,	✓		Tidak ada proses penyembelihan

	pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian			
	2. Pelaku Usaha wajib menjamin kebersihan dan higienitas peralatan dan perangkat Proses Produk Halal	✓		Pelaku usaha menjaga kebersihan dan higienitas peralatan
	3. Pelaku Usaha wajib menjamin peralatan dan perangkat Proses Produk Halal bebas dari Najis	✓		Pelaku usaha menggunakan peralatan yang bebas najis
	4. Pelaku Usaha wajib menjamin peralatan dan perangkat Proses Produk Halal bebas dari Bahan tidak halal	✓		Pelaku usaha menggunakan bahan yang halal
	5. Pelaku Usaha wajib menjamin setiap bagian dari peralatan, perangkat, dan mesin yang bersentuhan langsung dengan Proses Produksi Halal tidak terbuat dari Bahan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	6. Pelaku Usaha wajib menjamin penggunaan Bahan untuk perawatan mesin, peralatan dan perangkat Proses Produk Halal tidak terbuat dari Bahan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	7. Pelaku Usaha dilarang menggunakan peralatan atau sikat dari bulu babi	✓		Pelaku usaha tidak menggunakan sikat dlm produksi produk
	8. Pelaku Usaha wajib tidak menggunakan peralatan penyimpanan secara bergantian antara Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	9. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penyimpanan yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	10. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penyimpanan yang berbeda untuk kegiatan pemeliharaan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	11. Pelaku Usaha wajib memiliki tempat penyimpanan peralatan	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk

	sendiri untuk yang halal dan tidak halal			tidak halal
	12. Pelaku Usaha wajib tidak menggunakan peralatan pengemasan secara bergantian antara Produk halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	13. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan pengemasan yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	14. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan pengemasan yang berbeda untuk kegiatan pemeliharaan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	15. Pelaku Usaha wajib memiliki tempat pengemasan peralatan sendiri untuk yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	16. Pelaku Usaha wajib tidak menggunakan peralatan pendistribusian secara bergantian antara Produk halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	17. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan pendistribusian yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	18. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan pendistribusian yang berbeda untuk kegiatan pemeliharaan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	19. Pelaku Usaha wajib memiliki tempat pendistribusian peralatan sendiri untuk yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	20. Pelaku Usaha wajib tidak menggunakan peralatan penjualan secara bergantian antara Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	21. Pelaku Usaha wajib	✓		Pelaku usaha tidak

	menggunakan sarana peralatan penjualan yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan yang halal dan tidak halal			memproduksi produk tidak halal
	22. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penjualan yang berbeda untuk kegiatan pemeliharaan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	23. Pelaku Usaha wajib tidak menggunakan peralatan penyajian secara bergantian antara Produk Halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	24. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penyajian yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	25. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penyajian yang berbeda untuk kegiatan pemeliharaan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	26. Pelaku Usaha wajib memiliki tempat penyimpanan peralatan penyajian sendiri untuk yang halal dan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	27. Pelaku Usaha tidak boleh menggunakan peralatan dan perangkat yang pernah digunakan dalam proses produksi Produk tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	28. Pelaku Usaha wajib menjamin peralatan dan perangkat yang digunakan dalam proses <i>display</i> Produk Halal wajib bersih, higienis, aman dan tidak digunakan secara bergantian saat menangani Produk yang tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	<i>Catatan</i> : Pelaku usaha tidak memproduksi produk yang tidak halal			
c.	Prosedur Proses Produk Halal (PPH)			

	<p>1. Pelaku Usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan Proses Produk Halal sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Pemastian penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan Bahan dan/atau Produk antara/akhir bersifat bebas dari Najis berat (<i>Mughalazah</i>) 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 k. Penanganan Produk yang tidak memenuhi kriteria halal l. Penarikan Produk m. Peluncuran/penjualan Produk n. Formulasi produk/pengembangan Produk baru o. Display Produk p. Ketentuan pengunjung q. Penentuan menu r. Pemingsanan hewan s. Penyembelihan hewan 	✓		<p>Pelaku usaha belum memiliki prosedur pelaksanaan PPH. Namun, PPH telah terlaksana dengan baik saat pengecekan ke lokasi</p> <p>Tidak ada produk yang tidak halal</p> <p>Pembeli tidak makan di lokasi penjualan produk</p>
	<p>2. Pelaku Usaha wajib mensosialisasikan prosedur</p>	✓		<p>Pelaku usaha belum memiliki prosedur PPH</p>

	Proses Produk Halal ke semua pihak yang terkait			tapi berkeinginan menerapkannya
	3. Pelaku Usaha wajib memelihara bukti sosialisasi		✓	Pelaku usaha belum memiliki prosedur PPH tapi berkeinginan menerapkannya
	4. Pelaku Usaha wajib melakukan evaluasi efektifitas prosedur Proses Produk Halal secara berkala		✓	Pelaku usaha belum memiliki prosedur PPH tapi berkeinginan menerapkannya
	5. Pelaku Usaha wajib menyampaikan hasil evaluasi kepada penanggung jawab Proses Produk Halal dan pihak terkait		✓	Usaha tergolong usaha mikro/perseorangan
	6. Pelaku Usaha wajib menangani Produk yang tidak memenuhi kriteria halal dengan melakukan penarikan untuk mencegah Produk masuk kedalam rantai Proses Produk Halal serta melakukan pengendalian termasuk melakukan pengamanan dan pengawasan		✓	Tidak terindikasi adanya produk tidak halal yang diproduksi oleh pelaku usaha
	7. Pelaku Usaha wajib memiliki prosedur identifikasi, analisis bahaya ketidakhalaan dalam proses produksinya dan penetapan titik kritis serta menetapkan tindakan pencegahan dan monitoring terhadap titik kritis tersebut		✓	Pelaku usaha belum menerapkan prosedur identifikasi
	8. Pelaku Usaha wajib menetapkan tindakan koreksi dan tindakan pencegahan yang diperlukan terhadap hasil evaluasi serta batas waktu penyelesaiannya		✓	Pelaku usaha belum memiliki tindakan koreksi dan tindakan pencegahan
	9. Pelaku Usaha wajib menjamin prosedur pencucian Najis <i>mughallazah</i> yang masuk ke dalam jalur produksi halal		✓	Tidak terindikasi adanya najis <i>mughallazah</i> yang masuk ke dalam jalur

	sesuai dengan ketentuan syariat Islam sebagai berikut : mencuci dengan air 6 kali dan 1 kalinya dengan tanah			produksi halal
	10. Pelaku Usaha wajib harus menyiapkan diagram alir untuk Produk atau proses yang dicakup dalam Sistem Jaminan Produk Halal		✓	Pelaku usaha belum memiliki dokumen SJPH
	<i>Catatan:</i> pelaku usaha belum memiliki dokumen SJPH namun telah menerapkan beberapa proses yang terdapat pada SJPH			
4.	Produk			
a.	Umum			
	1. Pelaku Usaha wajib menghasilkan Produk 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		✓	Pelaku usaha menggunakan semua bahan yang terverifikasi validasi halal
	2. Pelaku Usaha wajib menjamin Produk selama persiapan, pemrosesan, pengemasan, penyimpanan, dan pengangkutannya dipisahkan secara fisik dari Produk atau materi lain yang tidak halal sesuai dengan syariat Islam		✓	Pelaku usaha tidak menggunakan produk tidak halal
	3. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal terhadap Produk dengan : a. Nama Produk yang mengandung nama minuman keras b. Nama Produk yang mengandung nama babi dan anjing serta turunannya, c. Nama Produk yang mengandung nama setan d. Nama Produk yang mengarah kepada hal-hal		✓	Pelaku usaha menggunakan nama dan gambar pada produk sesuai dengan ketentuan kebijakan halal

	yang menimbulkan kekufuran dan kebatilan e. Nama Produk yang mengandung kata-kata yang berkonotasi erotis, <i>vulgar</i> dan/atau porno	✓		
	4. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal Produk dengan bentuk Produk hewan babi dan anjing. Bentuk Produk atau label kemasan yang sifatnya erotis, vulgar dan/atau porno	✓		Bentuk produk dan kemasan sesuai dengan kebijakan halal
	5. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal terhadap karakteristik/profil sensori Produk yang memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada Produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan ketetapan fatwa	✓		Pelaku usaha tidak memiliki produk tidak halal
	6. Pelaku Usaha wajib menghasilkan Produk atau Bahan yang aman untuk dikonsumsi	✓		Pelaku usaha memproduksi produk dengan bahan yang aman untuk dikonsumsi manusia
	<i>Catatan</i> : Semua bahan yang digunakan dalam produksi menggunakan bahan halal dan aman dikonsumsi oleh manusia			
b.	Pengemasan dan Pelabelan			
	1. Pelaku Usaha wajib menggunakan Bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung Bahan yang tidak halal	✓		Pelaku usaha menggunakan kemasan yang terbuat dari plastik dan kardus
	2. Pelaku Usaha wajib memastikan proses produksi Bahan pengemas menggunakan peralatan yang tidak terkontaminasi dengan Najis dan Bahan tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak menggunakan bahan kemasan yang terkontaminasi najis
	3. Pelaku Usaha wajib memastikan Bahan pengemas tidak	✓		Pelaku usaha menggunakan

	berbahaya bagi kesehatan manusia			kemasan yang aman untuk konsumen
	4. Pelaku Usaha wajib memisahkan Bahan pengemas selama persiapan, proses, penyimpanan, dan transportasi dari Produk atau materi lain yang tidak memenuhi persyaratan kehalalan	✓		Pelaku usaha telah memenuhi persyaratan kehalalan
	5. Pelaku Usaha wajib mengemas Produk Halal sesuai dengan isinya	✓		Pelaku usaha melakukan pengemasan sesuai isi produk
	6. Pelaku Usaha wajib mengemas dengan menggunakan peralatan yang tidak terkontaminasi Najis dan sesuai persyaratan kebersihan, higienitas, keamanan, dan kualitas Produk	✓		Pelaku usaha memastikan pengemasan terhindar dari najis
	7. Pelaku Usaha wajib mengemas Produk karkas dengan menggunakan kemasan yang bersih, sehat, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan daging	✓		Pelaku usaha melakukan pengemasan dengan kemasan yang bersih
	8. Pelaku Usaha wajib mendesain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar yang tidak menyesatkan dan/atau melanggar prinsip syariat Islam	✓		Pelaku usaha mendesain kemasan sesuai ketentuan kebijakan halal
	9. Pelaku Usaha wajib memberi Label Halal dengan tepat sehingga bisa diidentifikasi dan dibedakan dari Produk yang tidak halal		✓	Pelaku usaha belum mengajukan sertifikasi halal
	10. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada Produk yang telah mendapat Sertifikat Halal pada : kemasan produk; bagian tertentu dari Produk; Tempat tertentu pada Produk.		✓	Pelaku usaha belum mengajukan sertifikasi halal
	11. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada tempat yang mudah dilihat dan dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas, dan dirusak		✓	Pelaku usaha belum mengajukan sertifikasi halal
	12. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal		✓	Pelaku usaha belum mengajukan sertifikasi

	sesuai ketentuan yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan tetap memperhatikan peraturan perundangan yang terkait Label sesuai dengan komoditinya			halal
	<i>Catatan:</i> pelaku usaha belum mengajukan sertifikasi halal sehingga belum ada label halal dalam kemasan. Kemasan yang digunakan aman untuk manusia dan terhidar dari kontaminasi najis			
c.	Penyimpanan, <i>Display</i> , Pelayanan, dan Penyajian			
	1. Pelaku Usaha wajib memberi identifikasi Produk yang disimpan seperti diantaranya tanggal masuk, lokasi penyimpanan, kode tempat penyimpanan, barcode, tanggal produksi, dan lainnya sesuai ketentuan yang ditetapkan	✓		Pelaku usaha belum memiliki catatan khusus tapi telah menerapkan memberi identifikasi produk yang disimpan
	2. Pelaku Usaha wajib menyimpan Produk Halal terpisah secara fisik dari Produk yang tidak halal	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	3. Pelaku Usaha wajib menjamin Produk Halal bebas dari kontaminasi atau tercampur dengan Bahan yang tidak halal, selama proses penanganan dan penyimpanan	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	4. Pelaku Usaha tidak diperbolehkan menyajikan makanan dan minuman yang tidak halal termasuk menyajikan minuman beralkohol (Khusus Katering dan Restoran)	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal
	5. Pelaku Usaha wajib menerapkan aturan larangan bagi pengunjung dan karyawan membawa dan mengonsumsi makanan dan minuman yang tidak halal atau tidak jelas	✓		Pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal

	kehalalannya (Khusus Restoran).			
	<i>Catatan:</i> pelaku usaha tidak memproduksi produk tidak halal			
d.	Identifikasi dan Mampu Telusur			
	1. Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran kehalalan Produk	✓		Pelaku usaha dapat menjelaskan secara detail terkait ketelusuran bahan yang digunakan
	2. Pelaku Usaha wajib mempunyai prosedur terdokumentasi untuk menjamin ketertelusuran kehalalan Produk yang disertifikasi	✓		Pelaku usaha belum memiliki prosedur terdokumentasi namun pada pengecekan dapat dipastikan semua bahan halal
	3. Pelaku Usaha wajib menjamin Bahan dengan kode yang sama mempunyai status halal yang sama bila menerapkan pengkodean Bahan	✓		Pelaku usaha tidak memiliki kode dalam penyimpanan bahan
	4. Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran informasi asal Bahan di setiap kegiatan		✓	Pelaku usaha dapat menjelaskan secara detail terkait ketelusuran bahan yang digunakan
	5. Pelaku Usaha wajib menjamin tidak ada perubahan informasi Bahan (nama Produk, nama produsen, nama Bahan, negara produsen, dan Label Halal) pada saat melakukan pengemasan ulang	✓		Pelaku usaha dapat menjelaskan secara detail terkait ketelusuran bahan yang digunakan
	<i>Catatan:</i> pelaku usaha mampu menjelaskan secara jelas terkait penelusuran semua bahan yang digunakan dalam produksi			
5.	Pemantuan dan Evaluasi			
a.	Pelaku Usaha wajib melakukan audit internal setiap enam bulan untuk memantau penerapan Sistem Jaminan Produk Halal		✓	Usaha yang diwajibkan merupakan jenis usaha mikro/perorangan
b.	Pelaku Usaha wajib melakukan kaji ulang manajemen untuk		✓	

	mengevaluasi penerapan Sistem Jaminan Produk Halal			
c.	Pelaku Usaha wajib memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen		✓	
d.	Pelaku Usaha wajib memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen harus dipelihara		✓	
e.	Pelaku Usaha wajib melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen sesuai ketentuan dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal		✓	
	<i>Catatan:</i> usaha yang dikerjakan pelaku usaha merupakan usaha tergolong perseorangan /mikro sehingga tidak memiliki Tim Manajemen Halal.			

Kesimpulan:

Pelaku usaha belum mengetahui terkait kebijakan halal dan belum memiliki dokumen SJPH. Namun beberapa bagian dari kebijakan halal telah diterapkan seperti bahan, produk dan PPH telah sesuai dengan peraturan dari kebijakan halal.

Palembang, 5 April 2022

Auditor Halal



Ade Oktasari

LAPORAN HASIL AUDIT HALAL

Nama Perusahaan	Pempek Mangcik Hasan
Nomor Registrasi	001
Nama Auditor	Ade Oktasari
Tanggal Audit	5 April 2022

UIN Raden Fatah Palembang





Alamat : Jalan Pangeran Ratu Sebrang Ulu 5
Jakabaring, Palembang

LAPORAN HASIL AUDIT





Tabel . Penilaian Implementasi SJH

No.	Kriteria	Penerapan SJPH	Keterangan (Ada/tidak ada kelemahan)
1	Komitmen dan Tanggung Jawab	a. Kebijakan Halal b. Tim Manajemen halal c. Pelatihan dan Edukasi	Pelaku Usaha tergolong dalam usaha mikro/perorangan dan belum menjalankan kebijakan halal. Namun, pelaku usaha memiliki keinginan untuk menerapkan kebijakan halal
2	Bahan	a. kriteria bahan b. validitas dokumen pendukung bahan	Pelaku Usaha belum memiliki dokumen terkait bahan yang digunakan. Namun, pelaku usaha terbukti menggunakan bahan-bahan halal dalam proses produksi yang dilakukan dan tidak tercampur/terkontaminasi dengan bahan haram.
3	Produk	a. kriteria produk	Tidak Ada Kelemahan
4.	PPH	a. Fasilitas b. Prosedur aktivitas kritis c. Kemampuan telusur d. Penanganan produk Tidak memenuhi kriteria	Tidak Ada Kelemahan
5	Pemantauan dan Evaluasi	e. Audit internal f. Kaji ulang manajemen	Pelaku Usaha tergolong dalam usaha mikro/perorangan yang tidak memiliki Tim Manajemen Halal.

Dokumentasi Audit






No	Foto Simulasi Audit	Keterangan
1		Opening meeting bersama pelaku usaha
2		
3		
4		Bahan baku yang digunakan dalam memproduksi pempek, model, lenggang dan rujak mie

5		
6		Bahan tambahan yang digunakan untuk membuat produk
7		
8		

9		Bahan baku dalam pembuatan rujak mie
10		Bahan tambahan dalam pembuatan rujak mie
11		Bahan olahan yang digunakan dalam produksi produk
12		Bahan yang digunakan dalam pembuatan cuko pempek

17		Produk yang dijual pelaku usaha
18		
19		

20		Kemasan yang digunakan pelaku usaha
21		Proses pembuatan produk
22		
23		Proses penggorengan produk

24		Proses pemanggangan produk
25		Tempat penyimpanan bahan baku
26		
27		Closing meeting
28		





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA

BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL

Jl. Raya Pd.gede, Pinang Ranti No. 13 Makasar, Kota Jakarta Timur 13560

Telp. (021) 80877955 email : bpjph@kemenag.go.id

Website : www.halal.go.id

SURAT TUGAS

Nomor: B.949/BD.II/P.II.II/HM.00/03/2022

Berdasarkan Surat Kepala Pusat Pembinaan dan Pengawasan Jaminan Produk Halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Kementerian Agama RI Nomor: B.889/BD.II/P.II.II/HM.00/03/2022 perihal Pemanggilan Peserta Pelatihan Auditor Halal tahun 2022, Dengan ini memberikan tugas kepada nama-nama peserta Pelatihan Auditor Halal tahun 2022 terlampir:

Untuk: Melaksanakan Tugas Praktik Audit Mandiri pada pelaku usaha sebagai rangkaian Pelatihan Auditor Halal tahun 2022

Waktu: Senin-Minggu, 28 Maret 2022 s.d 10 April 2022

Informasi lebih lanjut dapat menghubungi Sdr. Faiz (0878-8574-8512) atau Rauf (0811-97000-60). Demikian Surat tugas ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

a.n. Kepala Badan,
Kepala Pusat Pembinaan dan
Pengawasan Jaminan Produk Halal



H. A. Umar

Tembusan Yth:

1. Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal
2. Dirjen Pendidikan Islam Kementerian Agama RI
3. Ketua Forum Rektor PTKIN

26	Dr. Sumiyati Sa'adah, M.Si	LPH UIN Sunan Gunung Djati Bandung
27	Dr. Evi Roviati, S.Si. M.Pd.	LPH IAIN Syekh Nurjati Cirebon
28	Dr. Yuyun Maryuningsih, M.Pd.	LPH IAIN Syekh Nurjati Cirebon
29	Muhammatul Umami, S.Si., M.Si	LPH IAIN Syekh Nurjati Cirebon
30	Novianti Muspiroh	LPH IAIN Syekh Nurjati Cirebon
31	Dr. Ria Yulia Gloria, S.P., M.Pd.	LPH IAIN Syekh Nurjati Cirebon

Palembang, 5 April 2022

PEMPERIK
MANGCIK KASIH
HP.0821 7808 05
JL. JAKSA AGUNG R. SILA
BUKIT BESAR PALEMBANG

Pelaku Usaha

Bella Azmaria, S.Si.

2022

Laporan Kegiatan Simulasi Auditor Halal

LPH UIN RADEN FATAH

AUDITOR 1: ELFIRA ROSA PANE

AUDITOR 2: IRHAM FALAHUDIN

LPH UIN RADEN FATAH | Jl. Pangeran Ratu Jakabaring Palembang

**LATIHAN PRAKTEK
KOMPETENSI KERJA
SKKNI No. 266 TH. 2019**

**PERSIAPAN PEMERIKSAAN
BAHAN DAN PPH**

Nama Peserta

Auditor 1: Elfira Rosa Pane, M.Si

Auditor 2: DR. Irham Falahudin, M.Si

LEMBAR KERJA EVALUASI 001

A. Unit Kompetensi Kerja : Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses
Produk Halal

B. Kode Unit : M.74AHI00.001.1

Rencana Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal

Tanggal Penerimaan Dokumen : 1 April 2022

No STTD : 256-22

Jenis Pengajuan Sertifikasi Halal : (Baru, ~~Pengembangan, Perpanjangan~~)

*Coret yang tidak perlu

Nama Pelaku Usaha	:	Dapoer Marsya
Alamat	:	Komplek Taman Sari 2 Blok Q22 Kenten Laut Banyuasin Sumatera Selatan
Tanggal Pemeriksaan	:	7 April 2022
Tujuan Pemeriksaan	:	Memeriksa kesesuaian perencanaan SJPH dengan kriteria SJPH
Standar Acuan	:	SJPH (Keputusan Kepala BPJPH No. 57 th 2021) SNI No. 99001, Sistem Jaminan Halal HAS 23000 Tematik SNI No.19011, Panduan Audit Sistem Manajemen SNI No. 0428, Petunjuk pengambilan contoh padatan SNI No. 0429, Petunjuk pengambilan contoh cair dan semipadatan.
Ruang Lingkup pemeriksaan	:	Kantor Pusat, Dapur pusat dan Rumah makan
Lokasi Kantor Pusat		1. Komplek Taman Sari 2 Blok Q22 Kenten Laut Banyuasin Sumatera Selatan
Lokasi Dapur	:	2. Komplek Taman Sari 2 Blok Q22 Kenten Laut Banyuasin Sumatera Selatan
Lokasi Rumah Makan		3. Komplek Taman Sari 2 Blok Q22 Kenten Laut Banyuasin Sumatera Selatan
Metode Pemeriksaan	:	Observasi Verifikasi dokumen dan rekaman Simulasi dan pemeriksaan fisik

	Wawancara,
--	------------

Tim Auditor : 1. DR. Irham Falahudin, M.Si (Auditor 1)
2. Elfira Rosa Pane, M.Si (Auditor 2)

Sumber Daya

1. Surat Tugas
2. ATK
3. Form Sampling
4. Form Daftar Hadir
5. Berita Acara Pemeriksaan
6. Borang Audit Halal

Agenda Audit

Agenda Audit : Hari Kamis/ 7 April 2022,

Lokasi Kantor Pusat dan Dapur

Waktu	Kegiatan	Media Komunikasi	PIC
9.00 -9.05	Pembukaan/ opening meeting Perkenalan auditor dan auditee	Komunikasi langsung	Penyelia Halal/Pelaku usaha
9.05 -9.15	Penjelasan company profile pelaku usaha	Komunikasi langsung, LCD, Video profile.	Manajer
9.15 -9.40	Pemeriksaan Kriteria 1 (Kebijakan halal, TMH, Pelatihan)	Komunikasi langsung	QA/Penyelia Halal/HRD
9.40 -10.00	Pemeriksaan Kriteria 2 (Bahan), Matriks bahan dan produk	Komunikasi langsung	QA/Penyelia Halal HRD
10.00-10.15	Pemeriksaan Kriteria 3 (Proses Produk Halal) flowchart proses produksi	Komunikasi Langsung	QA/Penyelia Halal/HRD

10.15-10.30	Pemeriksaan Kriteria 4 (Produk)	Komunikasi Langsung	QA/Penyelia Halal/HRD
10.30-10.50	Pemeriksaan Kriteria 5 (kecukupan bukti implementasi sjph) bukti sosialisasi, bukti pembinaan sdm, bukti materi training, evaluasi, bukti audit internal, kaji ulang manajemen.	Komunikasi Langsung	QA/Penyelia Halal/HRD
10.50-10.55	Rapat internal auditor	Komunikasi Langsung	Auditor LPH
10.55-11.05	Kesimpulan hasil audit dan Closing Meeting	Komunikasi langsung	QA/Penyelia Halal/HRD

Palembang, 7 April 2022

Ketua Tim Auditor



(Elfira Rosa Pane)

PERNYATAAN KESEDIAAN PELAKU USAHA

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama pemilik Usaha : Gusmelia Testiana
Nama Usaha : Dapoer Marsya
Alamat Usaha : Komplek Taman Sari 2 Blok Q 22 Kenten
Alamat tempat Produksi: Komplek Taman Sari 2 Blok Q 22 Kenten
Telepon : 08117823333
Email : Gusmelia.testiana@gmail.com
Jenis produk : Pempek

Dengan ini kami menyatakan,

1. Bersedia untuk diaudit
2. Menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya;
3. Memproduksi dan mengolah produk sesuai dengan persyaratan kehalalan; dan
4. Menghasilkan produk yang dipastikan kehalalannya.

Semua informasi yang disampaikan dalam akad/ikrar ini adalah benar. Apabila dikemudian hari data dan informasi dalam akad/ikrar ini terbukti tidak benar, kami bersedia dikenakan sanksi sesuai dengan ketentuan.

Demikian akad/ikrar pernyataan Pelaku Usaha ini kami buat untuk digunakan sebagaimana semestinya.


Palembang, 7 April 2022



Gusmelia Testiana

Pelaku Usaha

DOKUMEN PENDUKUNG


PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA


NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)
0220203742774

Berdasarkan ketentuan Pasal 24 ayat (1) Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, Lembaga OSS menerbitkan NIB kepada :

Nama Pemilik Usaha	: GUSMELIA TESTIANA
Nomor KTP	: 1607104108750002
NPWP Pemilik Usaha	: 680716628314000
Nama Usaha	: Dapoer Marsya
NPWP Usaha	: -
Alamat	: KOMP. TAMAN SARI II BLOK Q NO 22, Kel. Kenten, Kec. Talang Kelapa, Kab. Banyuasin, Prov. Sumatera Selatan
Kode dan Nama KBLI	: 10750 - INDUSTRI MAKANAN DAN MASAKAN OLAHAN
Akses Kepabeanaan	: -
Kekayaan Bersih	: Rp 10.000.000 (<i>Sepuluh Juta Rupiah</i>)

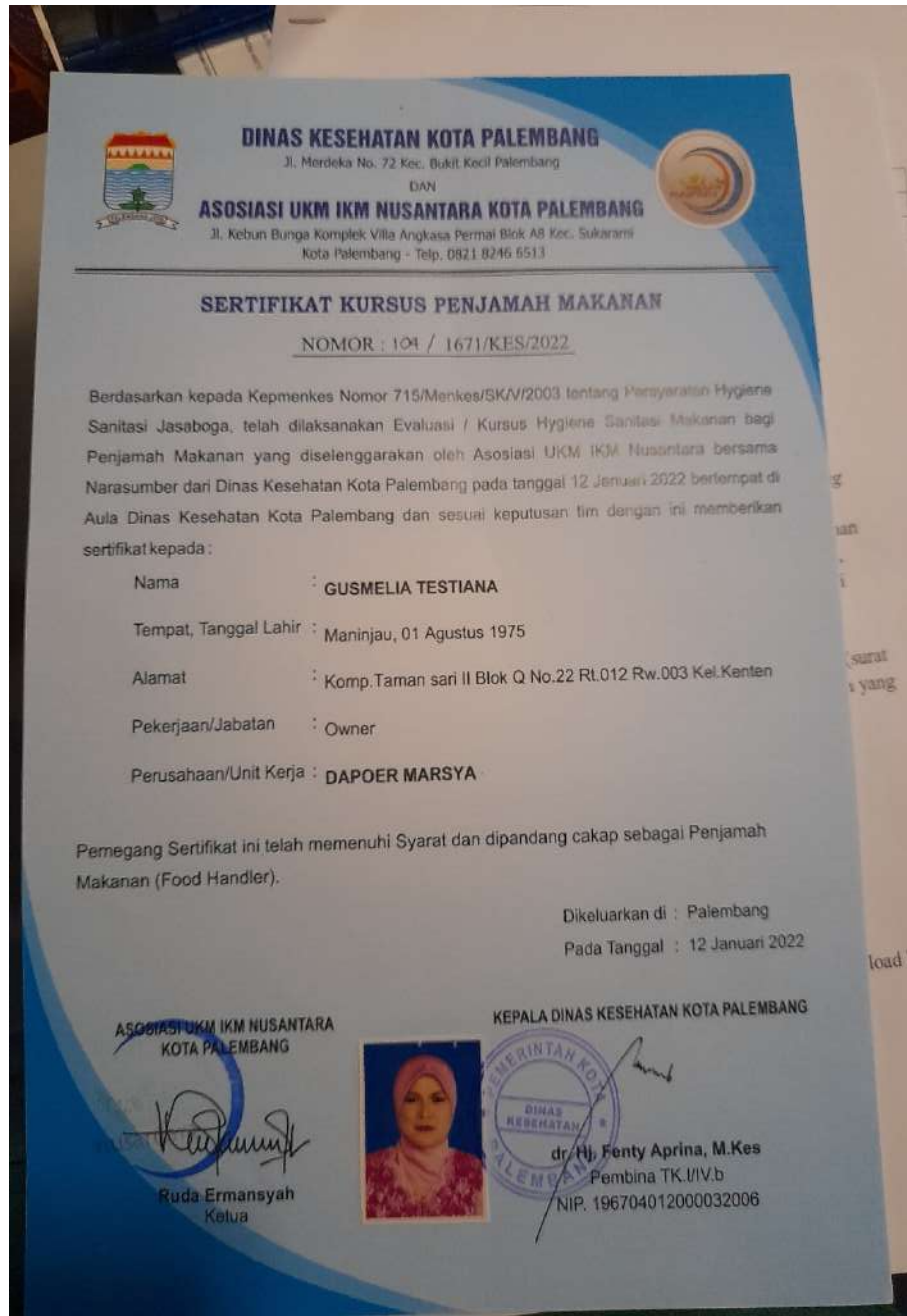
1. NIB merupakan identitas Pelaku Usaha dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha dan berlaku selama menjalankan kegiatan usaha sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. NIB adalah bukti Pendaftaran Penanaman Modal/Berusaha yang sekaligus merupakan pengesahan Tanda Daftar Perusahaan dan hak akses kepabeanaan.
3. Lembaga OSS berwenang untuk melakukan evaluasi dan/atau perubahan atas izin usaha (izin komersial/operasional) sesuai ketentuan perundang-undangan.
4. Seluruh data yang tercantum dalam NIB dapat berubah sesuai dengan perkembangan kegiatan berusaha.
5. Apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini, maka akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.

Diterbitkan tanggal	: 27 Juli 2020	Oleh: Badan Koordinasi Penanaman Modal
Perubahan ke-1 Tanggal	: 27 Juli 2020	



Dokumen ini diterbitkan melalui Sistem OSS atas dasar data dari pelaku usaha. Kebenaran dan keabsahan atas data yang ditampilkan dalam dokumen ini dan data yang tertera dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelaku usaha sepenuhnya.

Gambar 1. Dokumen NIB



Gambar 2. Dokumen Diklat (SDM)



PEMERINTAH KOTA PALEMBANG

SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 378 /1671/2021

Diberikan kepada :

Nama : Gusmelia Testiana
Tempat Tanggal Lahir : Manjau, 01 Agustus 1975
Alamat : Komp. Taman Sari II Blok Q No. 22 Rt. 012 Rw. 003 Kel. Kenten Kec.
Talang Kelapa Palembang

Telah Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga (PKP-IRT) yang diselenggarakan oleh Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Palembang dengan Narasumber dari Dinas Kesehatan Kota Palembang sesuai dengan Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) No. 22 tanggal 13 Agustus Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga di :

Kota : Palembang
Provinsi : Sumatera Selatan
Pada Tanggal : 21 Juni 2021

Pemegang sertifikat ini telah memenuhi syarat dan dipandang cakap untuk menyelenggarakan Industri Rumah Tangga Pangan.

Dikeluarkan di : Palembang
Pada tanggal : 21 Juni 2021

Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu



Dr. H. Akhmad Mustain, S.STP., M.Si
Pembina Tingkat I
NIP. 198106281999121001



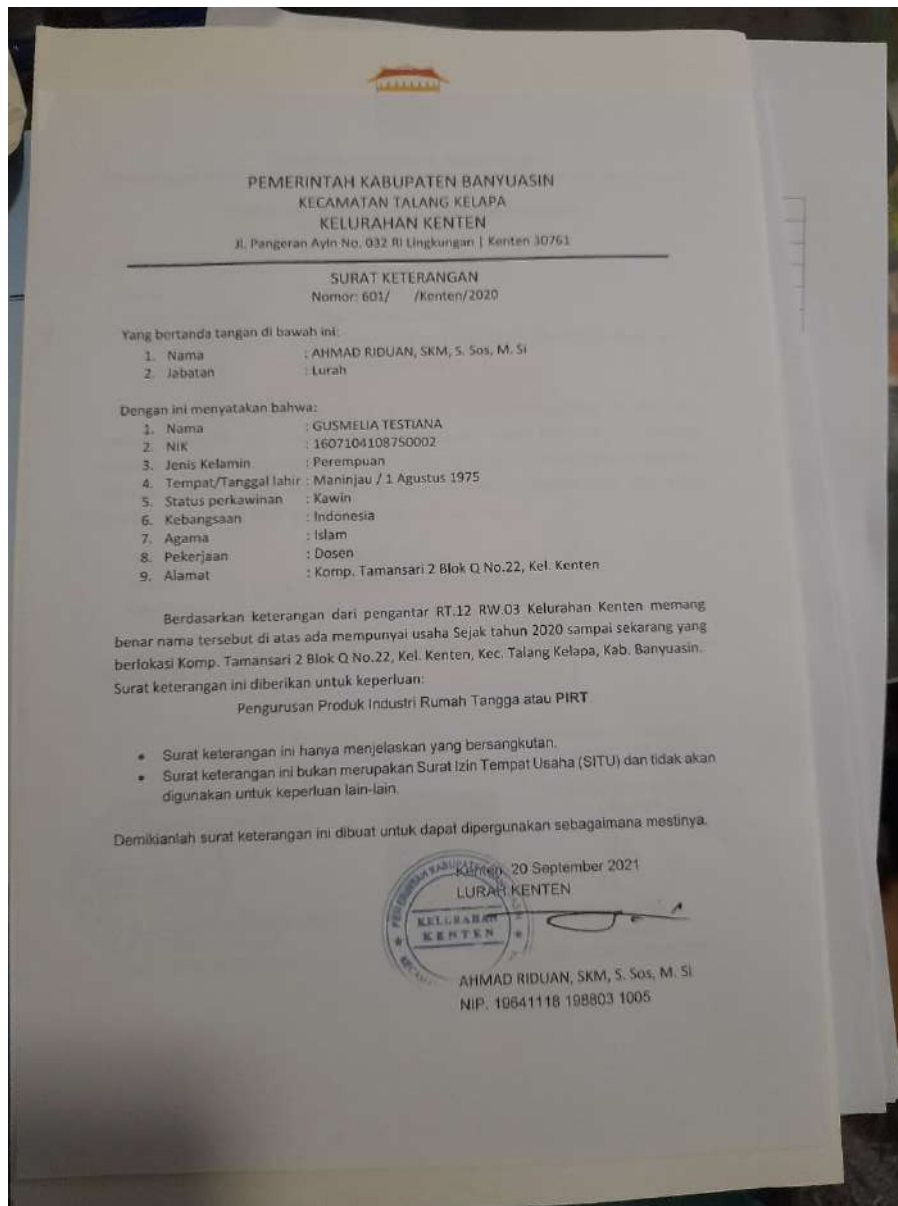
Plt. Kepala Dinas Kesehatan
Kabid P2P

dr. Fabzia M. Kes
Rembina

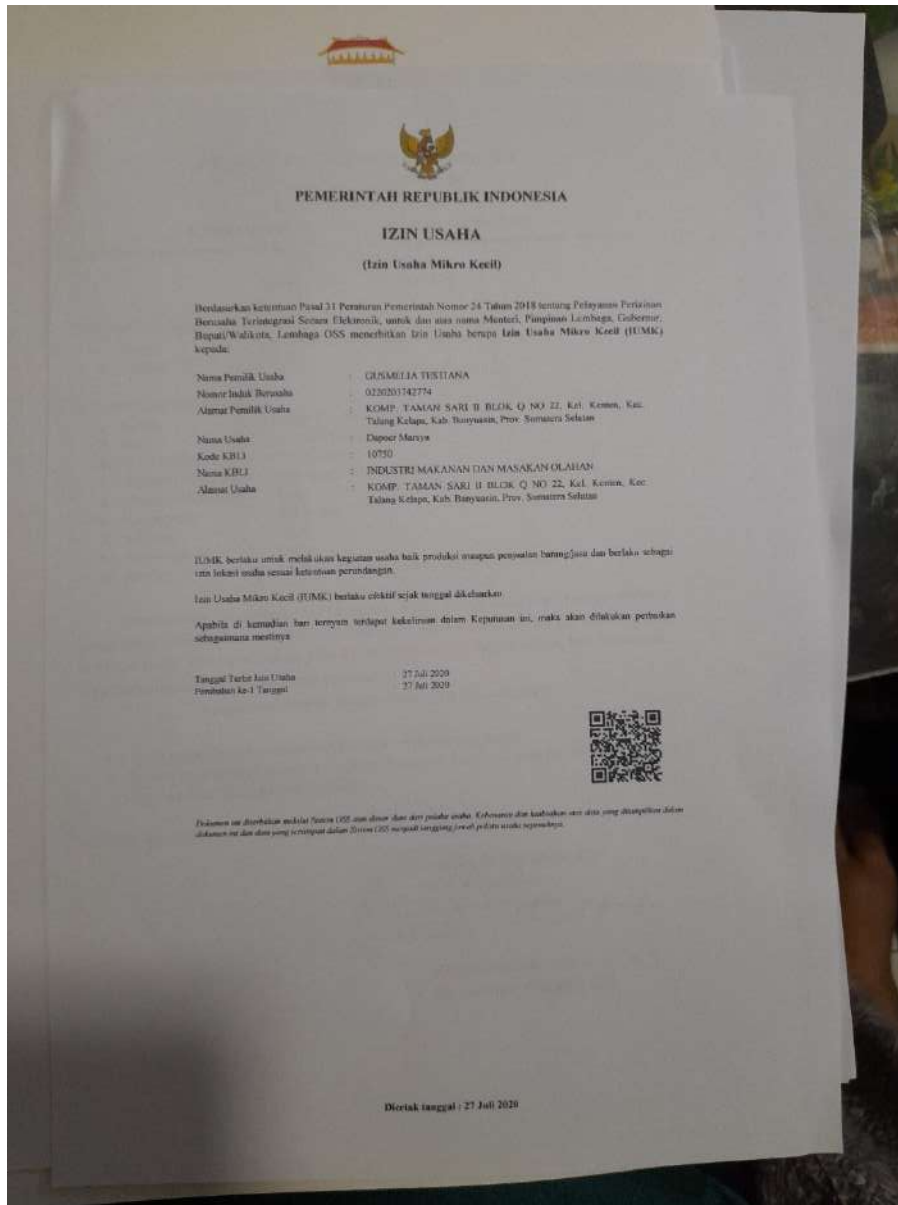
NIP. 197401302002122001

DPM-PTSP

Gambar 3. SDM Penyuluhan Keamanan Pangan



Gambar 4. Proses SITU



Gambar 5. Dokumen Pendukung Izin Usaha

Dokumen Pelaksanaan

Opening meeting



Gambar 6. Pembukaan dengan perkenalan dan Menyerahkan surat tugas auditor



Gambar 7. Proses Wawancara Pelaksanaan Auditor kepada Pelaku Usaha



Gambar 8. Proses verifikasi dan validasi



Gambar 9. Merk Dagang



Gambar 10. Display produk



Gambar 11. Lokasi Tempat memasak



Gambar 12. Peninjauan ke Dapoer arsyia



Gambar 13. Tempat mencuci

PROSES PENGGIKINGAN DAGING IKAN



Gambar 14. Proses Pengambilan Ikan dan Penggilingan (a. pedagang ikan, b. Pemisahan ikan, c. Blender ikan, d. Hasil Penggilingan ikan dan e. Ikan yang di frozen)

PRODUK PEMPEK



Gambar 15. Produk Pempek yang sudah jadi (a. Pempek yang sudah dimasak dan b. Pempek yang di vacuum siap di distribusikan)

PROSES PENGEMASAN



Gambar 16. Proses Pengemasan Produk Pempek (a. Botol Cuka b. Pempek di vacuum dan c. Pengemasan dengan box Karton)



Gambar 17. Penyimpanan Produk Pempek di Freezer

DAFTAR NAMA BAHAN

Daftar Nama Bahan (bisa dalam bentuk lampiran)

No	Nama Bahan	Jenis Bahan *)	Produsen	Negara	Sertifikat/Label Halal		Lampiran Foto Sertifikat/Label Halal	Termasuk Bahan Tidak Kritis (√)	Izin Edar Bahan	
					Ada (√)	Tidak (√)			Ada (√)	Tidak (√)
1	Ikan	Bahan Baku	Pasar Tradisional	Indonesia		√		√		√
2	Tepung Sagu	Bahan Baku	Tani Gunung	Indonesia	√				√	
3	Gula	Bahan Tambahan	Gulaku	Indonesia	√				√	
4	Garam	Bahan tambahan	Sungai Intan	Indonesia	√				√	
5	Telur	Bahan Penolong	Pasar Tradisional	Indonesia		√				√
6	Air	Bahan Tambahan	Air PDAM	Indonesia		√		√	√	√
7	Minyak	Bahan Penolong	Bimoli	Indonesia	√				√	
8	Bawang Putih	Bahan Penolong	Pasar Tradisional	Indonesia		√		√		√

MATRIKS BAHAN DAN PRODUK

Matriks Penggunaan Bahan Dalam Produk (bisa dalam bentuk

No.	Nama Bahan	Nama Produk	
		Pempek	Cuko
1	Ikan	V	
2	Tepung Sagu	V	
3	Gula	V	
4	Garam	V	
5	Telur	V	
6	Air	V	V
7	Minyak		V
8	Gula merah		V
9	Cabe Rawit		V
10	Bawang Putih		V



Gambar 18. Closing Meeting dengan pihak pelaku usaha

HASIL AUDIT

CEK LIST PEMENUHAN KRITERIA SJPH

Nama Perusahaan	Dapoer Marsya
Alamat	Komplek Taman Sari 2 Blok 8.22
Pimpinan/Pemilik Perusahaan	Gusmela Teshana
Nomor Telepon	08117823333
Nama Penyelia Halal	Gusmela Teshana
Merek Dagang	Dapoer Marsya
Jenis Produk	Pempek

No.	Kriteria SJPH	Memenuhi	Tidak Memenuhi	CATATAN AUDITOR
1.	Komitmen dan Tanggung Jawab			
A	Kebijakan Halal			
	1. Pelaku usaha/manajemen puncak perusahaan harus menetapkan Kebijakan halal	✓		
	2. Pelaku usaha/manajemen puncak perusahaan harus melaksanakan kebijakan halal secara konsisten	✓		
	3. Pelaku usaha/manajemen puncak perusahaan harus memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan dipahami dan diterapkan oleh seluruh personil dalam organisasi	✓		
	4. Pelaku Usaha/manajemen puncak perusahaan harus mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait	✓		

	(stakeholder)			
B	Tanggung Jawab Pimpinan Puncak			
	1. Pelaku usaha/pimpinan puncak perusahaan menjamin tersedianya sumber daya manusia yang kompeten dan memadai untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan Sistem Jaminan Produk Halal	✓		
	2. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan harus menetapkan personil muslim sebagai Penyelia Halal	✓		
	3. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan harus mendaftarkan Penyelia Halal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	✓		
	4. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan berkomitmen mengizinkan personil muslim untuk melaksanakan kewajiban beribadah	✓		
	5. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan harus memastikan komitmen semua personil di perusahaan termasuk pemasok dan distributor untuk menjaga integritas halal	✓		
	6. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan berskala besar harus menetapkan tim manajemen halal yang melibatkan seluruh pihak terkait dan disertai bukti tertulis	✓		
	7. Pelaku Usaha berskala Mikro dan Kecil (UMK) dapat memiliki tim manajemen halal dan/atau Penyelia Halal melalui fasilitasi oleh pihak lain seperti Pemerintah Pusat, Pemerintah Daerah, BUMN, BUMD, Perguruan Tinggi Negeri melalui Pusat Kajian Halal, dan Lembaga Keagamaan Islam berbadan hukum	✓		
	<i>Catatan</i> : Persyaratan mengenai penyelia halal sudah dipenuhi oleh			

	pelaku usaha sesuai ketentuan yang terdapat pada SJPH			
C	Pembinaan Sumber Daya Manusia			
	1. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan harus mengikutsertakan Penyelia Halal dalam pelatihan Penyelia Halal yang dilaksanakan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan/atau lembaga pendidikan dan pelatihan lain yang bekerja sama dengan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	✓		
	2. Pelaku Usaha/pimpinan puncak perusahaan harus memfasilitasi pelatihan terhadap personil terkait sesuai kebutuhan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal	✓		
	3. Pelaku Usaha/perusahaan harus memiliki prosedur tertulis pelatihan	✓		
	4. Pelaku Usaha/perusahaan harus memelihara bukti pelaksanaan pelatihan	✓		
2.	Bahan			
2.1	Pelaku usaha wajib menggunakan bahan halal untuk Proses Produk Halal yang terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong	✓		
2.2	Bahan yang dimaksud pada poin 2.1 adalah berasal dari : hewan, tumbuhan, mikroba atau bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.		✓	
2.3	Dokumen Pendukung Bahan Pelaku Usaha wajib melengkapi Bahan yang digunakan dengan dokumen pendukung kehalalan yang sesuai dan valid, kecuali			

	Bahan-bahan yang sudah ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tidak perlu memiliki dokumen pendukung	✓		
	Catatan:			
3. Proses Produk Halal (PPH)				
A. Lokasi, Tempat dan Alat				
	1. Pelaku usaha wajib memisahkan tempat dan alat PPH yang dimaksud pada butir 1 (satu) meliputi tempat : a. penyembelihan b. pengolahan c. penyimpanan d. pengemasan e. pendistribusian f. penjualan g. penyajian	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓		Tempat dan peralatan digunakan hanya khusus untuk produk halal
	2. Pelaku Usaha wajib : a. Menjaga kebersihan dan higienitas lokasi dan tempat PPH b. Memiliki lokasi dan tempat PPH yang bebas dari Bahan tidak halal c. Memiliki lokasi dan tempat PPH yang bebas dari bahan tidak halal	✓ ✓ ✓		
	3. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara yang halal dan tidak halal meliputi : a. penampungan bahan b. penimbangan bahan c. pencampuran bahan d. pencetakan produk e. pemasakan produk dan/atau f. proses lainnya yang mempengaruhi pengolahan pangan	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓		
	4. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan antara yang halal dan tidak halal meliputi : a. Penerimaan Bahan	✓		

	b. Penerimaan Produk setelah proses pengolahan	✓		
	c. Sarana yang digunakan untuk penyimpanan Bahan dan Produk	✓		
5.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengemasan antara yang halal dan tidak halal meliputi : a. Bahan kemasan yang digunakan untuk mengemas produk b. Sarana pengemasan produk	✓ ✓		
6.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian antara produk halal dan tidak halal meliputi : a. Sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi produk b. Alat transportasi untuk distribusi produk	✓ ✓		
7.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penjualan antara yang halal dan tidak halal meliputi : a. Sarana penjualan produk b. Proses penjualan produk	✓ ✓		
8.	Pelaku Usaha wajib memisahkan peralatan yang digunakan untuk produk halal dan tidak halal	✓		
9.	Pelaku Usaha wajib menyediakan tempat proses produksi halal yang bebas dari hewan peliharaan dan hewan liar	✓		
10.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat/fasilitas pencucian peralatan produksi antara halal dan tidak halal	✓		
11.	Pelaku Usaha wajib menyediakan fasilitas sanitasi dalam jumlah yang memadai dan dipelihara kebersihannya	✓		
12.	Pelaku Usaha wajib memisahkan secara fisik fasilitas display antara Produk Halal dan tidak halal	✓		
13.	Pelaku Usaha wajib memastikan			

	tidak terdapat barang-barang dan peralatan yang tidak terkait dengan proses produksi berada di Area pemrosesan	✓		
14.	Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi dan tempat penyembelihan antara hewan halal dan tidak halal			Tidak ada proses penyembelihan
15.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara penampungan, penimbangan, dan pencampuran Bahan halal dan tidak halal	✓		
16.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara pencetakan dan pemasakan Produk Halal dan tidak halal	✓		
17.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan penerimaan Bahan antara halal dan tidak halal	✓		
18.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan penerimaan Produk setelah proses pengolahan antara halal dan tidak halal	✓		
19.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan sarana yang digunakan untuk penyimpanan Bahan dan Produk antara halal dan tidak halal	✓		
20.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengemasan Bahan kemasan yang digunakan untuk pengemasan Produk Halal dan tidak halal	✓		
21.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengemasan sarana pengemasan Produk Halal dan tidak halal	✓		
22.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian sarana	✓		

	pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi Produk Halal dan tidak halal			
	23. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian alat transportasi untuk distribusi Produk Halal dan tidak halal	✓		
	24. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat sarana penjualan Produk Halal dan tidak halal	✓		
	25. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat proses penjualan Produk Halal dan tidak halal	✓		
	26. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat sarana penyajian Produk Halal dan tidak halal	✓		
	27. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat proses penyajian Produk Halal dan tidak halal	✓		
	28. Pelaku Usaha tidak boleh menggunakan tempat produksi yang pernah digunakan untuk Produk yang mengandung babi atau turunannya	✓		
	29. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan material Produk Bahan halal dan tidak halal	✓		
	30. Pelaku Usaha wajib menjamin tidak ada kontaminasi pada saat pengambilan sampel Bahan dan Produk Halal dan tidak halal	✓		
	<i>Catatan :</i>			
b.	Peralatan dan Perangkat Proses Produk Halal			
	1. Pelaku Usaha wajib memisahkan peralatan dan perangkat Proses Produk Halal dengan Produk yang tidak halal meliputi alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan,	✓		Tidak ada proses penyembelihan

	pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian			
2.	Pelaku Usaha wajib menjamin kebersihan dan higienitas peralatan dan perangkat Proses Produk Halal	✓		
3.	Pelaku Usaha wajib menjamin peralatan dan perangkat Proses Produk Halal bebas dari Najis	✓		
4.	Pelaku Usaha wajib menjamin peralatan dan perangkat Proses Produk Halal bebas dari Bahan tidak halal	✓		
5.	Pelaku Usaha wajib menjamin setiap bagian dari peralatan, perangkat, dan mesin yang bersentuhan langsung dengan Proses Produksi Halal tidak terbuat dari Bahan tidak halal	✓		
6.	Pelaku Usaha wajib menjamin penggunaan Bahan untuk perawatan mesin, peralatan dan perangkat Proses Produk Halal tidak terbuat dari Bahan tidak halal	✓		
7.	Pelaku Usaha dilarang menggunakan peralatan atau sikat dari bulu babi	✓		
8.	Pelaku Usaha wajib tidak menggunakan peralatan penyimpanan secara bergantian antara Produk Halal dan tidak halal	✓		
9.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penyimpanan yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		
10.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penyimpanan yang berbeda untuk kegiatan pemeliharaan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		
11.	Pelaku Usaha wajib memiliki tempat penyimpanan peralatan sendiri untuk yang halal dan tidak halal	✓		
12.	Pelaku Usaha wajib tidak			

	menggunakan peralatan pengemasan secara bergantian antara Produk halal dan tidak halal	✓		
13.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan pengemasan yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		
14.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan pengemasan yang berbeda untuk kegiatan pemeliharaan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		
15.	Pelaku Usaha wajib memiliki tempat pengemasan peralatan sendiri untuk yang halal dan tidak halal	✓		
16.	Pelaku Usaha wajib tidak menggunakan peralatan pendistribusian secara bergantian antara Produk halal dan tidak halal	✓		
17.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan pendistribusian yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		
18.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan pendistribusian yang berbeda untuk kegiatan pemeliharaan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		
19.	Pelaku Usaha wajib memiliki tempat pendistribusian peralatan sendiri untuk yang halal dan tidak halal	✓		
20.	Pelaku Usaha wajib tidak menggunakan peralatan penjualan secara bergantian antara Produk Halal dan tidak halal	✓		
21.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penjualan yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan	✓		

	yang halal dan tidak halal			
	22. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penjualan yang berbeda untuk kegiatan pemeliharaan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		
	23. Pelaku Usaha wajib tidak menggunakan peralatan penyajian secara bergantian antara Produk Halal dan tidak halal	✓		
	24. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penyajian yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		
	25. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penyajian yang berbeda untuk kegiatan pemeliharaan peralatan yang halal dan tidak halal	✓		
	26. Pelaku Usaha wajib memiliki tempat penyimpanan peralatan penyajian sendiri untuk yang halal dan tidak halal	✓		
	27. Pelaku Usaha tidak boleh menggunakan peralatan dan perangkat yang pernah digunakan dalam proses produksi Produk tidak halal	✓		
	28. Pelaku Usaha wajib menjamin peralatan dan perangkat yang digunakan dalam proses <i>display</i> Produk Halal wajib bersih, higienis, aman dan tidak digunakan secara bergantian saat menangani Produk yang tidak halal	✓ ✓		
	<i>Catatan :</i>			
c.	Prosedur Proses Produk Halal (PPH)			
	1. Pelaku Usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan Proses Produk Halal sebagai berikut :	✓		

	4. Pelaku Usaha wajib melakukan evaluasi efektifitas prosedur Proses Produk Halal secara berkala	✓		
	5. Pelaku Usaha wajib menyampaikan hasil evaluasi kepada penanggung jawab Proses Produk Halal dan pihak terkait	✓		
	6. Pelaku Usaha wajib menangani Produk yang tidak memenuhi kriteria halal dengan melakukan penarikan untuk mencegah Produk masuk kedalam rantai Proses Produk Halal serta melakukan pengendalian termasuk melakukan pengamanan dan pengawasan	✓		
	7. Pelaku Usaha wajib memiliki prosedur identifikasi, analisis bahaya ketidakhalaan dalam proses produksinya dan penetapan titik kritis serta menetapkan tindakan pencegahan dan monitoring terhadap titik kritis tersebut	✓		
	8. Pelaku Usaha wajib menetapkan tindakan koreksi dan tindakan pencegahan yang diperlukan terhadap hasil evaluasi serta batas waktu penyelesaiannya	✓		
	9. Pelaku Usaha wajib menjamin prosedur pencucian Najis <i>mughallazah</i> yang masuk ke dalam jalur produksi halal sesuai dengan ketentuan syariat Islam sebagai berikut : mencuci dengan air 6 kali dan 1 kalinya dengan tanah	✓		
	10. Pelaku Usaha wajib harus	✓		

	menyiapkan diagram alir untuk Produk atau proses yang dicakup dalam Sistem Jaminan Produk Halal			
	<i>Catatan:</i> Bukti SJPH terhadap PPH perlu ditambahkan dengan dokumen prosedur identifikasi ketidakhalaan yang lebih detail.			
4.	Produk			
a.	Umum			
	1. Pelaku Usaha wajib menghasilkan Produk 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. Pelaku Usaha wajib menjamin Produk selama persiapan, pemrosesan, pengemasan, penyimpanan, dan pengangkutannya dipisahkan secara fisik dari Produk atau materi lain yang tidak halal sesuai dengan syariat Islam	✓		
	3. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal terhadap Produk dengan : a. Nama Produk yang mengandung nama minuman keras b. Nama Produk yang mengandung nama babi dan anjing serta turunannya, c. Nama Produk yang mengandung nama setan d. Nama Produk yang mengarah kepada hal-hal yang menimbulkan kekufuran dan kebatilan	✓ ✓ ✓		

	e. Nama Produk yang mengandung kata-kata yang berkonotasi erotis, <i>vulgar</i> dan/atau porno	✓		
	4. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal Produk dengan bentuk Produk hewan babi dan anjing. Bentuk Produk atau label kemasan yang sifatnya erotis, vulgar dan/atau porno	✓		
	5. Pelaku Usaha tidak dapat melakukan sertifikasi halal terhadap karakteristik/profil sensori Produk yang memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada Produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan ketetapan fatwa	✓		/
	6. Pelaku Usaha wajib menghasilkan Produk atau Bahan yang aman untuk dikonsumsi	✓		
	<i>Catatan :</i>			
b.	Pengemasan dan Pelabelan			
	1. Pelaku Usaha wajib menggunakan Bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung Bahan yang tidak halal	✓		
	2. Pelaku Usaha wajib memastikan proses produksi Bahan pengemas menggunakan peralatan yang tidak terkontaminasi dengan Najis dan Bahan tidak halal	✓		
	3. Pelaku Usaha wajib memastikan Bahan pengemas tidak berbahaya bagi kesehatan manusia	✓		
	4. Pelaku Usaha wajib memisahkan Bahan pengemas selama persiapan, proses, penyimpanan, dan transportasi dari Produk atau materi lain	✓		

	yang tidak memenuhi persyaratan kehalalan			
5.	Pelaku Usaha wajib mengemas Produk Halal sesuai dengan isinya	✓		
6.	Pelaku Usaha wajib mengemas dengan menggunakan peralatan yang tidak terkontaminasi Najis dan sesuai persyaratan kebersihan, higienitas, keamanan, dan kualitas Produk	✓		
7.	Pelaku Usaha wajib mengemas Produk karkas dengan menggunakan kemasan yang bersih, sehat, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan daging	✓		
8.	Pelaku Usaha wajib mendesain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar yang tidak menyesatkan dan/atau melanggar prinsip syariat Islam	✓		
9.	Pelaku Usaha wajib memberi Label Halal dengan tepat sehingga bisa diidentifikasi dan dibedakan dari Produk yang tidak halal	✓		
10.	Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada Produk yang telah mendapat Sertifikat Halal pada : kemasan produk; bagian tertentu dari Produk; Tempat tertentu pada Produk.	✓		
11.	Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada tempat yang mudah dilihat dan dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas, dan dirusak	✓		
12.	Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal sesuai ketentuan yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan tetap memperhatikan peraturan perundangan yang terkait Label sesuai dengan komoditinya	✓		
	<i>Catatan:</i>			

c.	Penyimpanan, <i>Display</i> , Pelayanan, dan Penyajian			
	1. Pelaku Usaha wajib memberi identifikasi Produk yang disimpan seperti diantaranya tanggal masuk, lokasi penyimpanan, kode tempat penyimpanan, barcode, tanggal produksi, dan lainya sesuai ketentuan yang ditetapkan	✓		
	2. Pelaku Usaha wajib menyimpan Produk Halal terpisah secara fisik dari Produk yang tidak halal	✓		
	3. Pelaku Usaha wajib menjamin Produk Halal bebas dari kontaminasi atau tercampur dengan Bahan yang tidak halal, selama proses penanganan dan penyimpanan	✓		
	4. Pelaku Usaha tidak diperbolehkan menyajikan makanan dan minuman yang tidak halal termasuk menyajikan minuman beralkohol (Khusus Katering dan Restoran)	✓		
	5. Pelaku Usaha wajib menerapkan aturan larangan bagi pengunjung dan karyawan membawa dan mengonsumsi makanan dan minuman yang tidak halal atau tidak jelas kehalalannya (Khusus Restoran).	✓		
	<i>Catatan:</i>			

d.	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. Pelaku Usaha wajib menjamin Bahan dengan kode yang sama mempunyai status halal yang sama bila menerapkan pengkodean Bahan	✓		
	4. Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran informasi asal Bahan di setiap kegiatan	✓		
	5. Pelaku Usaha wajib menjamin tidak ada perubahan informasi Bahan (nama Produk, nama produsen, nama Bahan, negara produsen, dan Label Halal) pada saat melakukan pengemasan ulang	✓		
	<i>Catatan:</i>			
5.	Pemantuan dan Evaluasi			
a.	Pelaku Usaha wajib melakukan audit internal setiap enam bulan untuk memantau penerapan Sistem Jaminan Produk Halal	✓		
b.	Pelaku Usaha wajib melakukan kaji ulang manajemen untuk mengevaluasi penerapan Sistem Jaminan Produk Halal	✓		
c.	Pelaku Usaha wajib memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen	✓		
d.	Pelaku Usaha wajib memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen harus dipelihara	✓		
e.	Pelaku Usaha wajib melaporkan	✓		

hasil audit internal dan kaji ulang manajemen sesuai ketentuan dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	✓		
Catatan:			

Petunjuk Pengisian;

1. Kolom penilaian diisi dengan tanda Cek Lis sesuai kriteria pemenuhan (M atau TM)
2. Jika pemenuhan kriteria SJPH, masih ada kekurangan persyaratan, maka penilaian dilakukan terhadap kecenderungan apakah M atau TM, dengan menambahkan keterangan pada kolom catatan auditor.

Kesimpulan:

Produk pempek Papeer Marsya telah memenuhi kriteria persyaratan jaminan produk halal.

Tempat/ Tanggal... Palembang / 7 ~~April~~ 2022.

Auditor Halal

Elfa Rosa Pane, M.S.

Auditor Halal

Dr. Irham Falaheuddin