

**LAPORAN HASIL KEGIATAN**  
**BIDANG IV PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

<b>Uraian Kegiatan</b>	Memberikan pelatihan Sistem Jaminan Halal terjadwal dalam satu semester tingkat nasional untuk PT Scentium Flavours di Lembaga Pelatihan IHATEC (Indonesia Halal Training and Education Center)
<b>Nama Pelatihan</b>	Pelatihan Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Kompetensi Penyelia Halal
<b>Tujuan Pelatihan</b>	Peserta mampu menerapkan sistem jaminan halal, memahami proses sertifikasi halal, serta memiliki kompetensi sebagai penyelia halal
<b>Tanggal pelatihan</b>	28 – 29 Juli 2021
<b>Nama perusahaan yang mengikuti training</b>	PT Scentium Flavours
<b>Jumlah peserta</b>	± 10 orang
<b>Nama Trainer</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mira Sofyaningsih, S.TP., M.Si.</li> <li>2. Cucu Rina Purwaningrum, S.TP.</li> <li>3. Nabila Salsabila, S.T.</li> </ol>
<b>Laporan Kegiatan</b>	<p>- Kegiatan pelatihan ini dilakukan secara daring melalui aplikasi “Zoom” karena situasi pandemi. Pelatihan berlangsung selama 2 hari dengan jumlah trainer sebanyak 3 orang. Saya diplot pada hari pertama dengan topik bahasan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengantar Penyelia Halal dan SJH</li> <li>2. Pengenalan 11 Kriteria Sistem Jaminan Halal (HAS 2300:1)</li> <li>3. Proses Sertifikasi Halal &amp; Tata Cara Uji Kompetensi Penyelia Halal</li> <li>4. Persiapan Dokumen Pendukung Bahan</li> </ol> <p>- Perusahaan yang mengikuti pelatihan ini merupakan</p>

	<p>perusahaan yang sudah mendapat sertifikasi halal, yang berarti telah menerapkan 11 kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH). Salah satu kriteria SJH adalah Pelatihan dan Edukasi. Dalam kriteria ini perusahaan harus mengikuti pelatihan eksternal setidaknya satu kali dalam satu tahun untuk <i>update</i> SJH dan sebagai bentuk <i>refreshment</i> bagi Tim Manajemen Halal perusahaan. Mereka yang mengikuti pelatihan diharapkan mampu menerapkannya dalam aktivitas produksi halal dan juga dapat menyampaikannya pada pelatihan internal di perusahaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selama pelatihan dalam setiap sesi diberikan latihan berupa LK (Latihan Kerja) agar peserta memahami materi lebih baik dan mudah.</li> <li>- Pada bagian akhir pelatihan, peserta diberikan soal sebagai bentuk evaluasi berupa soal pilihan ganda sebanyak kurang lebih 25 soal dan peserta diminta mengisi evaluasi tentang pelaksanaan pelatihan. Pengerjaan soal dan penyampaian evaluasi melalui tautan: <b><a href="https://e-halaltraining.com">https://e-halaltraining.com</a></b></li> <li>- Penilaian diambil dari: 30% penugasan (LK) dan 70% <i>post test</i></li> <li>- Syarat lulus: nilai minimum 70.</li> </ul>
<b>Luaran kegiatan</b>	<p>Sertifikat kehadiran dan sertifikat kelulusan.</p> <p>Catatan: yang lulus <i>post test</i> akan diberikan 2 sertifikat di atas, namun yang tidak lulus hanya diberikan sertifikat kehadiran.</p>

## Screenshot kehadiran



## Materi Pelatihan





# PENGANTAR PENYELIA HALAL DAN SISTEM JAMINAN HALAL

Pelatihan Kompetensi Penyelia Halal Berbasis SKKNI 215-2016  
2021

Copyright © 2021 Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC) ●● Rev 00



**OUTLINE**

- 1 Konsep Halal Haram dan Latar Belakang Sertifikasi Halal
- 2 Regulasi Halal
- 3 Penjelasan SKKNI No. 215 Tahun 2016
- 4 Pengantar Sertifikasi Halal



Copyright © 2021 Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC) ●●



# PENGENALAN KRITERIA SISTEM JAMINAN HALAL HAS 23000:1

Pelatihan Penyelia Halal Berbasis Kompetensi (SKKNI 215-2016)  
2021

Copyright © 2021 Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC)

Rev 00

## TUJUAN :

- ❖ Peserta memahami definisi, ruang lingkup dan manfaat penerapan SJH
- ❖ Peserta memahami Kriteria Sistem Jaminan Halal (HAS 23000 : 1)



Copyright © 2021 Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC)



## Definisi Sistem Jaminan Halal (SJH)



### Sistem Jaminan Halal (SJH)

Untuk meyakinkan masyarakat bahwa produk konsisten halal selama masa berlaku sertifikat halal



Sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI



## Alasan Pentingnya Penerapan SJH

- ❖ Trend Pasar Produk Halal Global
- ❖ Perkembangan Teknologi
- ❖ Supply Chain Pasar Global
- ❖ Total Quality Management
- ❖ LPPOM MUI adalah lembaga eksternal







# PROSES SERTIFIKASI HALAL & TATA CARA UJI KOMPETENSI PENYELIA HALAL

Pelatihan Penyelia Halal Berbasis Kompetensi (SKKNI 215-2016)  
2021

Copyright © 2021 Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC)

Rev 00



- ❖ Peserta memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memahami kebijakan sertifikasi dan dapat melakukan proses sertifikasi halal sesuai persyaratan
- ❖ Peserta memahami persiapan uji kompetensi Penyelia Halal

Copyright © 2021 Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC)



# OUTLINE

- ☞ Kebijakan & Prosedur Sertifikasi Halal
- ☞ Kebijakan & Prosedur Lain-lain
- ☞ Dokumen Registrasi Sertifikasi Halal
- ☞ Pengenalan Sistem Cerol SS23000
- ☞ Persiapan Uji Kompetensi Penyelia Halal



## Prosedur Sertifikasi Halal







# PERSIAPAN DOKUMEN PENDUKUNG BAHAN

Pelatihan Penyelia Halal Berbasis Kompetensi (SKKNI 215-2016)  
2021

Copyright © 2021 Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC)

Rev 00

## TUJUAN :

- Peserta memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dokumen pendukung bahan yang sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI



Copyright © 2021 Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC)



## REFERENSI :

**SKKNI**

M.749090.004.01 | Menyiapkan Dokumen Pendukung Bahan



HAS 23000:1 Kriteria 4 - BAHAN



Copyright © 2021 Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC)



Bahan baku (*raw material*) dan bahan tambahan (*additive*)

Bahan penolong (*processing aid*)

Kemasan, pelumas, *grease*, *sanitizer*, media validasi hasil pencucian (kontak dengan bahan atau produk)

### KRITERIA BAHAN

Memenuhi kriteria terkait asal usul atau penggunaannya

Persyaratan kecukupan dokumen bahan

Tersedia mekanisme untuk monitoring masa berlaku dokumen bahan

Copyright © 2021 Indonesia Halal Training & Education Center (IHATEC)