

**LAPORAN**  
**PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM)**



**BIMBINGAN TEKNIS BAGI WIRAUSAHA DI DUREN SAWIT  
DALAM MENGHADAPI SERTIFIKASI HALAL**

**Oleh :**

**Hanifah Rahmi, M.Biomed (0326098603/Ketua)  
Dr. Siska, M.Farm, Apt. (0325107703/ Anggota 1)  
Almawati Situmorang, M.Farm., Apt.(0330067902/ Anggota 2)**

**PROGRAM STUDI FARMASI  
FAKULTAS FARMASI DAN SAINS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**

**2020**

## **HALAMAN PENGESAHAN PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT**

1. Judul : Bimbingan Teknis Bagi Wirausaha di Duren Sawit dalam Menghadapi Sertifikasi Halal
2. Mitra Program PKM : Koperasi Wirausaha Duren Sawit
3. Jenis Mitra : Mitra yang Produktif (UMKM)
4. Sumber Daya IPTEK : Pengembangan Produk Usaha
5. Ketua Tim Pengusul :
  - a. Nama : Hanifah Rahmi, S.Si, M.Biomed.
  - b. NIDN : 0326098603
  - c. Jabatan/Golongan : Asisten Ahli/III-B
  - d. Program Studi/Fakultas : Farmasi/Fakultas Farmasi dan Sains
  - e. Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Prof. DR Hamka
  - f. Bidang Keahlian : Biomedik
  - g. Alamat Rumah/Telp/Fax : Jl. Gabus 5 No 127A, Kayuringin Jaya Bekasi Selatan
  - h. No. Handphone : 085216820565
  - i. Email : hanifah\_rahmi@uhamka.ac.id
6. Anggota Tim Pengusul :
  - a. Jumlah Anggota : Dosen 2 Orang
  - b. Nama Anggota I/NIDN/ Bidang keahlian : Dr. Siska, M.Farm, Apt./ 0325107703/Auditor Halal dan Farmasi
  - c. Nama Anggota II/NIDN/ Bidang keahlian : Almawati Situmorang, M.Farm., Apt./ 0330067902/Kimia Farmasi
  - d. Mahasiswa yang terlibat : Ego Andriano/NIM. 1604015172
  - e. Alumni yang terlibat : - orang
7. Lokasi Kegiatan/Mitra :
  - a. Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan) : Duren Sawit
  - b. Kabupaten/Kota : Jakarta Timur
  - c. Propinsi : Jakarta
  - d. Jarak PT ke Lokasi mitra (km) : 4 km dari kampus FFS UHAMKA
  - e. Alamat Mitra/Telp./Faks : Jl. Swadaya VIII No.1, Duren Sawit
8. Fasilitas Pendukung : Aplikasi Whatsapp
- Luaran yang dihasilkan : Publikasi Artikel di Jurnal ber-ISSN
10. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan
11. Biaya Total :
  - a. LPPM UHAMKA : Rp. 6.000.000
  - b. Sumber lain (tuliskan) : Rp. 6.000.000
  - : Rp. –

Mengetahui,  
Dekan FFS UHAMKA

Dr. Hadi Sunaryo, M.Si., Apt.  
NIDN 0325067201

Jakarta, 30 Mei 2020  
Ketua Tim Pengusul

Hanifah Rahmi, M.Biomed.  
NIDN 0326098603

Mengetahui,  
Ketua LPPM UHAMKA

Prof. Dr. Nani Solihati, M.Pd.  
NIDN 0029116401

## SURAT PERJANJIAN KONTRAK



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA  
LEMBAGA PENGABDIAN DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT  
Jl. Raya Bogor, KM 23 No. 99, Flyover Pasar Rebo, Jakarta Timur, 13630  
Tlp. (021) 8401780, Fax. 87781809, E-mail : lppm@uhamka.ac.id Web: <https://lppm.uhamka.ac.id>

Number : 01P3/H/14.02/2020  
Tanggal : 28 Januari 2020

Pada hari ini Selasa Tanggal Dua Puluh Delapan Januari Dua Ribu Dua Puluh (28-01-2020) telah dilaksanakan kegiatan perjanjian pelaksanaan pengabdian masyarakat antara :

1. Prof. Dr. Nani Sofiati, M.Pd. bertindak untuk dan atas nama Ketua Lembaga Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA, selanjutnya disebut PIHAK PERTAMA.
2. HANIFAH RAHMI SSI, MBiomed bertindak untuk dan atas nama penerima bantuan biaya pelaksanaan Pengabdian dan Pemberdayaan Pada Masyarakat yang selanjutnya disebut PIHAK KEDUA.

Kedua belah pihak bersama-sama telah sepakat untuk melakukan perjanjian pelaksanaan Pengabdian Pada Masyarakat dengan ketentuan sebagai berikut :

### Pasal 1

PIHAK PERTAMA memberikan tugas kepada PIHAK KEDUA dan PIHAK KEDUA bersedia menerima tugas dari PIHAK PERTAMA untuk melaksanakan Pengabdian Pada Masyarakat dengan judul *Bantangan Teknis Baju Wirausaha di Duren Sawit dalam Menghadapi Sertifikasi Halal*. Kegiatan pengabdian masyarakat tersebut berisi luaran wajib dan tambahan yang telah disampaikan dalam laman simakip.uhamka.ac.id.

### Pasal 2

PIHAK PERTAMA memberi bantuan biaya Pengabdian Pada Masyarakat tersebut pada pasal 1 sebesar 6.000.000(Enam Juta). Pembayaran bantuan tersebut pada ayat (1) dilakukan dua tahap, yaitu :

1. Tahap pertama sebesar Rp4.200.000 (Empat Juta Dua Ratus Ribu Rupiah) dibayarkan setelah surat perjanjian ini ditandatangani oleh dua belah pihak.
2. Tahap kedua sebesar Rp1.800.000 (Satu Juta Delapan Ratus Ribu Rupiah) dibayarkan setelah PIHAK KEDUA menyerahkan laporan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat beserta luarannya kepada PIHAK PERTAMA.

### Pasal 3

1. PIHAK KEDUA diwajibkan melaksanakan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat seperti tersebut pada pasal 1 dengan sungguh-sungguh dan penuh rasa tanggung jawab serta menjunjung tinggi/menjaga wibawa dan citra positif Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA
2. PIHAK KEDUA harus menyelesaikan Pengabdian Pada Masyarakat tersebut pada pasal 1 dalam kurun waktu 3 (Tiga) bulan terhitung sejak tanggal surat ini ditandatangani PIHAK KEDUA wajib menyampaikan laporan, luaran wajib, dan luaran tambahan kegiatan pengabdian pada masyarakat sebagaimana tersebut pada pasal 1 di laman simakip.uhamka.ac.id
3. PIHAK PERTAMA akan melakukan monitoring dan evaluasi pelaksanaan kegiatan

sebagaimana disebutkan pada pasal 1.

4. PIHAK KEDUA harus menyelesaikan kegiatan pengabdian pada masyarakat tersebut pada pasal 1 dalam kurun waktu 3 (tiga) bulan terhitung sejak surat perjanjian ini ditandatangi.
5. PIHAK KEDUA wajib menyampaikan laporan hasil kegiatan pengabdian masyarakat, luaran wajib dan tambahan, dan pertanggungjawaban biaya beserta dengan bukti pengeluaran yang sah dan asli paling lambat tanggal 28 April 2020.
6. Jika PIHAK KEDUA terlambat menyerahkan laporan hasil kegiatan pengabdian masyarakat, maka PIHAK KEDUA dikenakan denda sebesar 1% (satu persen) setiap hari dari nilai surat perjanjian pelaksanaan pengabdian masyarakat ini.
7. Jika PIHAK KEDUA tidak bisa melaksanakan kegiatan tersebut pada pasal 1, maka PIHAK KEDUA wajib mengembalikan seluruh biaya yang telah diberikan oleh PIHAK PERTAMA.

#### Pasal 4

Hal yang belum diatur dalam perjanjian ini akan ditentukan oleh kedua belah pihak secara musyawarah.



Prof. Dr. Nani Solihati, M.Pd



HANIFAH RAHMI SSi, MBiomed

Mengetahui,  
Wakil Rektor II,



Dr. Zamah Sari, M.Ag

## RINGKASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan berjudul “Bimbingan Teknis Bagi Wirausaha di Duren Sawit dalam Menghadapi Sertifikasi Halal”. Wirausaha (UMKM) Duren Sawit ini dipilih menjadi mitra pengabdian masyarakat didasarkan pada pertimbangan dan skala prioritas untuk dijadikan sasaran kegiatan. Hal ini berdasarkan kepatutan sumber data dan informasi yang dikumpulkan melalui kunjungan serta diskusi dengan beberapa perwakilan anggota koperasi.

Tujuan dilaksanakan pengabdian masyarakat ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menyusun dokumen SJH (Sistem Jaminan Halal) kepada pelaku usaha sehingga diharapkan pelaku usaha (UMKM) tidak kesulitan mendaftarkan produknya untuk sertifikasi halal.

Target yang dicapai adalah bertambahnya pelaku usaha yang tergolong UMKM mendaftarkan produk makanannya agar mendapat sertifikat halal. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah pemberian materi, bimbingan (konseling), latihan, dan diskusi. Evaluasi dilakukan dengan memberikan *pre-test*, *post-test*, dan latihan menyusun dokumen SJH.

Berdasarkan Kelayakan Tim Pelaksana pengabdian masyarakat sebagaimana disajikan pada biodata terlampir, harapannya tingkat keberhasilan program ini sangat tinggi. Hal ini didukung oleh pengalaman secara teoritis dan praktis dalam pemberdayaan masyarakat yang selama ini dilaksanakan dan terus dikembangkan. Selain berlatar belakang Farmasi dan Sains, tim pelaksana juga memiliki kualifikasi sebagai penyelia dan auditor halal sehingga diharapkan program ini dapat berjalan dengan lancar.

Dengan mengucap kalimat Bismillah, kami tim pengabdian masyarakat mengharap doa restu agar niat kami dalam kegiatan pengabdian masyarakat mendapatkan persetujuan, kelancaran, dan kemudahan dalam upaya peningkatan kemampuan pelaku usaha menghadapi sertifikasi halal.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat dan petunjuknya sehingga Pengabdian kepada masyarakat dapat diselesaikan. Pengabdian ini dilaksanakan guna melaksanakan salah satu tri darma perguruan tinggi. Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan guna meningkatkan kreativitas dan keterampilan masyarakat dengan menerapkan bidang ilmu yang yang diberikan oleh Kami selaku Dosen.

Tim Pengabdian menyadari bahwa pengabdian ini masih jauh dari sempurna dan mungkin masih banyak kekurangan. Untuk itu tim pengabdian sangat mengharapkan kritik dan saran guna perbaikan pengabdian kepada masyarakat, dan nantinya untuk dapat lebih menyempurnakan di kemudian hari. Semoga pengabdian kepada masyarakat ini dapat bermanfaat adanya.

Jakarta, 20 April 2020

Tim Pengabdian

## DAFTAR ISI

	hal
HALAMAN SAMPUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
SURAT PERJANJIAN KONTRAK .....	iii
RINGKASAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Analisis Situasi.....	1
1.2. Permasalahan Mitra .....	2
BAB 2. TARGET DAN LUARAN .....	3
2.1. Target .....	3
2.2. Luaran .....	3
BAB 3. METODE PELAKSANAAN .....	4
3.1 Solusi yang ditawarkan .....	4
3.2. Kegiatan .....	4
BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI .....	6
4.1 Kelayakan Perguruan Tinggi .....	6
4.2. Kualifikasi Tim Pelaksana .....	6
BAB 5. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI.....	7
5.1 Hasil yang Dicapai .....	7
5.2. Luaran yang Dicapai .....	7
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN.....	9
6.1 Kesimpulan .....	9
6.2 Saran .....	9
DAFTAR PUSTAKA .....	10
DAFTAR LAMPIRAN .....	11
Lampiran 1. Realisasi Anggaran .....	11
Lampiran 2. Instrumen atau materi kegiatan .....	12
Lampiran 3. Personalia tenaga pelaksana dan kualifikasinya .....	25
Lampiran 4. Luaran .....	34
Lampiran 5. Foto Kegiatan .....	37

Lampiran 6. Surat Kesediaan Mitra ..... 41

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1 Analisis Situasi

Sertifikasi halal merupakan fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk berdasarkan syari'at Islam. Indonesia adalah negara yang memiliki populasi muslim terbesar di dunia, sehingga permintaan pasar untuk produk-produk halal pun sangat besar. Sebagai umat Islam, kita diwajibkan mengkonsumsi makanan/minuman yang halal. Sebagaimana disebutkan dalam Q.S Al Baqarah : 168 "*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu*".

Indonesia sebagai negara berkewajiban untuk memenuhi kebutuhan makanan yang halal bagi warga negara yang beragama Islam. Seiring dengan hal tersebut Pemerintah telah mengeluarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Adanya undang-undang ini mewajibkan semua pelaku industri baik di bidang makanan/minuman olahan memiliki sertifikat halal. Sertifikat halal merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman label halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang.

Namun pada kenyataannya, belum banyak pelaku usaha yang mengajukan dan memiliki sertifikat halal terutama pada industri UMKM (usaha mikro, kecil dan menengah). Hal ini dapat disebabkan karena kurangnya informasi dan pemahaman yang cukup untuk mengajukan sertifikat halal. Salah satu aspek yang belum banyak dipahami ialah bagaimana menyusun dokumen sistem jaminan halal. Sistem Jaminan Halal (SJH) ialah sistem manajemen terintegrasi yang mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal (HAS 23000).

Fakultas Farmasi dan Sains (FFS) UHAMKA adalah salah satu fakultas di UHAMKA yang menginisiasi lahirnya Pusat Kajian Halal UHAMKA (PKHU). Fakultas Farmasi dan Sains UHAMKA telah memiliki beberapa auditor halal dan penyelia halal yang tersertifikasi. Berdasarkan keahlian di bidang halal tersebut, kegiatan pengabdian ini menjadi sarana mengamalkan kompetensi yang ada agar

## **BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1 Kesimpulan**

Pelatihan menyusun dokumen sistem jaminan halal untuk menghadapi sertifikasi halal sangat dibutuhkan oleh para pelaku usaha makanan UMKM di daerah Duren Sawit, Jakarta Timur. Berdasarkan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan, peserta dapat mengetahui dan memahami kriteria-kriteria sistem jaminan halal berdasarkan HAS 23000. Kriteria ini diberikan pada kegiatan hari pertama dan kedua. Peserta dapat menyusun dokumen sistem jaminan halal dari latihan yang diberikan di hari ketiga. Hasil uji statistik *pre-test* dan *post test* menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta setelah diberi pelatihan.

### **6.2. Saran**

Kegiatan pengabdian masyarakat di bidang kehalalan produk perlu ditingkatkan dan dikembangkan dengan menggunakan metode-metode lain yang lebih efektif. Demi tercapainya ketenangan masyarakat dalam mengkonsumsi makanan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Al Qur'an dan Al Hadist

Anonim, 2018, Pimpinan Pusat Muhammadiyah, [www.muhammadiyah.or.id](http://www.muhammadiyah.or.id)

Anonim, Gerakan Masyarakat Sadar Halal, [www.republika.co.id](http://www.republika.co.id)

Kementerian Agama RI. (n.d.). Al Qur'an. Retrieved from  
<https://quran.kemenag.go.id>

Kementerian Komunikasi dan Informatika RI. (2019). Portal Informasi Indonesia.  
Retrieved from <https://www.indonesia.go.id/profil/agama>

Lembaga Pengkajian Obat dan Makanan MUI. (2012). Persyaratan Sertifikasi Halal HAS 23000. Bogor: LPPOM MUI.

Lembaga Pengkajian Obat dan Makanan MUI. (2018). Prosedur Sertifikasi Halal MUI. Retrieved from <http://halalmui.org/mui14/main/page/prosedur-sertifikasi-halal>

Lembaga Pengkajian Obat dan Makanan, & MUI. (2019). Penjelasan LPPOM MUI terkait Sertifikasi Halal. Retrieved from <http://halalmui.org/mui14/main/detail/penjelasan-lppom-mui-terkait-sertifikasi-halal>

Presiden Republik Indonesia. Undang-Undang Jaminan Produk Halal. , Pub. L. No. 33 (2014).

## Lampiran 1. Realisasi Anggaran Kegiatan

No	Jenis	Unit	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
	<b>Biaya Honorarium</b>			
1.	Honor Narasumber Internal	2	450.000	900.000
2.	Honor Fasilitator	2	300.000	600.000
3.	Honor Moderator	1	250.000	250.000
4.	Honor mahasiswa	1	100.000	100.000
	<i>Sub total</i>			1.850.000
	<b>Biaya Bahan Habis Pakai</b>			
5.	Pembuatan dan Penggandaan Proposal	1	100.000	100.000
6.	Pulsa Panitia	4	100.000	400.000
7.	Pembuatan Sertifikat	27	4.000	108.000
8.	ATK	25	10.000	250.000
9.	Biaya konsumsi panitia (rapat dan pelaksanaan)	3x6 orang	30.000	540.000
10.	Biaya pembuatan video materi dan Youtube	1	502.000	502.000
11.	Biaya pembelian doorprize	2	100.000	200.000
12.	Biaya publikasi	1	500.000	500.000
13.	Pembuatan dan Penggandaan Laporan	5	50.000	250.000
14.	Biaya Pajak 5%	1	300.000	300.000
	<i>Sub total</i>			3.150.000
	<b>Biaya Perjalanan</b>			
15.	Biaya survey dan koordinasi mitra	3	100.000	300.000
16.	Biaya Transport Mengantar Penandatanganan SPK dan Laporan Akhir	4	100.000	400.000
17.	Biaya Transport Pembelian Bahan Pelatihan	3	100.000	300.000
	<i>Sub total</i>			1.000.000
	<b>Total</b>			<b>6.000.000</b>

## Lampiran 2. Materi Kegiatan

### Materi Hari Pertama

The image shows a collage of four slides from a presentation:

- Top Left Slide:** Title "Workshop Bimbingan Teknis Bagi Wirausaha di Duren Sawit dalam Menghadapi Sertifikasi Halal". It features the Uhamka logo and the names Dr. Sisika, M.Farm., Apk and Tim Pengajar FFS UHAMKA.
- Top Right Slide:** Title "MENGAPA HALAL PENTING ?" in large red and black letters.
- Bottom Left Slide:** Title "Kebutuhan Pasar Halal". It includes an infographic titled "Mengetahui Muslim Indonesia" with statistics: 87% of Indonesian Muslims are Halal certified, 12.7% are not, and 100% of Muslims in Indonesia are Halal certified.
- Bottom Right Slide:** Title "KONSEP HALAL-HARAM-NAJIS" in large red letters. It includes Arabic quotes:
  - "يَأَيُّهَا النَّاسُ إِذْ أَمْتَنَى الْأَرْضَ حَلَالًا لِّيُبْسِدُوا وَكَثُرُوا مُطْهَرًا" (QS Al-Baqarah: 182)
  - "إِنَّمَا يُنْهَا عَنِ الْمُحَاجَةِ الْمُجْرِمُونَ" (QS Al-Baqarah: 172)Text below the quotes: "Wahai manusia! Maklah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata begini."

**ما خلقت الجن والأنس إلا لتعذيبهن ﴿الزمر/٥٦﴾**

Aku tidak menciptakan jin dan manusia melainkan agar mereka beribadah kepadaku. (Az-Zariyat/51:56)

**Mengkonsumsi yang Halal :**

- Perintah Allah SWT
- Menjauhkan diri dari bujukan Syaitan (maksiat)
- Ciri Muslim (beribadah kepada Allah SWT)

### Apa itu Produk Halal?

Produk yang diproduksi dari bahan yang halal di fasilitas yang tidak terkontaminasi bahan haram/najis

```

graph LR
    BH[Bahan Halal] --> FH[Fasilitas produksi tidak terkontaminasi bahan haram/najis]
    FH --> PH[Produk Halal]
  
```

**Cara Memutuskan Status Kehalalan Produk**

Gabungan antara Ulama dan Ahli sains

<b>LPPOM MUI</b> <b>Auditor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menemukan fakta kandungan produk dan meneliti dan sisir sisa dan teknologi</li> <li>Sebagi saksi terhadap proses produksi secara menyeluruh dan penempatan SJH di perusahaan.</li> </ul>	<b>Majlis Ulama Indonesia (MUI)</b> <b>Ulama di Komisi Fatwa MUI</b> <p>Memberikan fatwa terhadap status</p> <p>Patron adalah menjalankan status audit dari LPPOM MUI.</p>
--	---

```

graph TD
    LPPOM[LPPOM MUI Auditor] --> Audit[Audit]
    Audit --> Fatwa[MUI Ulama di Komisi Fatwa MUI Memberikan fatwa]
    Fatwa --> Sertifikat[Sertifikat Halal Produk]
  
```

**PERSYARATAN SERTIFIKASI HALAL**

- Memenuhi kebijakan dan prosedur sertifikasi halal
- Memenuhi dan menerapkan kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH)

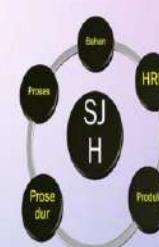
Bagaimana memastikan masyarakat bahwa produk tetap halal selama masa berlaku sertifikat halal?

```

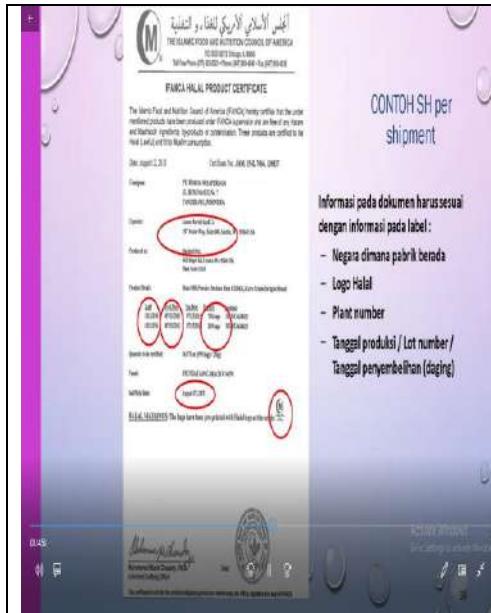
graph TD
    LargeCert[Large Halal Certificate] --> SmallCert[Small Halal Certificate labeled SJH HAS 23000]
  
```

### MANFAAT PENERAPAN SJH

1. Menjamin kehalalan produk selama berlakunya Sertifikat Halal MUI.
2. Timbul kesadaran internal dan perusahaan memiliki pedoman kesinambungan proses produksi halal.
3. Memberikan jaminan dan ketentraman bagi masyarakat
4. Mencegah kasus ketidakhalalan produk bersertifikat halal.
5. Mendapatkan Reward

<h2>SISTEM JAMINAN HALAL (SJH)</h2>	<p><b>Kriteria Sistem Jaminan Halal</b></p>  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kebijakan Halal</li> <li>2. Tim Manajemen Halal</li> <li>3. Pelatihan</li> <li>4. Bahan</li> <li>5. Produk</li> <li>6. Fasilitas Produksi</li> <li>7. Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis</li> <li>8. Kemampuan Telusur</li> <li>9. Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria</li> <li>10. Audit Internal</li> <li>11. Kaji Ulang Manajemen</li> </ol>
<p>■ Sistem Jaminan Halal (SJH): 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.</p> <p>■ Kriteria SJH: kalimat yang menjelaskan persyaratan yang harus dipenuhi perusahaan dalam rangka menerapkan SJH sehingga dihasilkan produk halal secara konsisten.</p> 	<p><b>I KEBIJAKAN HALAL</b></p> <p><b>Kebijakan halal:</b> Komitmen tertulis untuk menghasilkan produk halal secara konsisten, sesuai dengan proses bisnis perusahaan</p>
<p><b>2 TIM MANAJEMEN HALAL</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Manajemen puncak harus menetapkan tim manajemen halal dengan disertai bukti tertulis</li> <li>b. Tim manajemen halal harus merupakan karyawan tetap perusahaan dan diutamakan seorang muslim</li> <li>c. Tanggung jawab tim manajemen halal harus diuraikan dengan jelas</li> <li>d. Tim manajemen halal harus kompeten dalam menerapkan persyaratan sertifikasi halal HAS 23000 sesuai dengan ruang lingku tanggung jawabnya masing-masing</li> <li>e. Manajemen puncak harus menyediakan sumber daya yang diperlukan oleh tim manajemen halal</li> </ol>	<p><b>3 PELATIHAN</b></p> <p><b>Kegiatan peningkatan pengetahuan, ketrampilan dan sikap untuk mencapai tingkat kompetensi yang diinginkan</b></p> <p><b>KATEGORI PELATIHAN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelatihan eksternal: pelatihan HAS 23000 yang diselenggarakan oleh atau atas nama LPPOM MUI</li> <li>• Pelatihan internal: pelatihan HAS 23000 yang diselenggarakan oleh internal perusahaan</li> </ul>

<p><b>Pelatihan (Lanjutan)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan untuk semua personel yang terlibat dalam aktivitas kritis, termasuk karyawan baru</li> <li>b. Pelatihan eksternal harus dilakukan oleh salah satu tim manajemen halal setidaknya sekali dalam dua tahun</li> <li>c. Pelatihan internal harus dilaksanakan setidaknya setahun sekali</li> <li>d. Trainer internal harus telah lulus pelatihan HAS 23000 (eksternal/ internal)</li> <li>e. Hasil pelatihan internal harus dievaluasi untuk memastikan kompetensi peserta pelatihan</li> <li>f. Bukti pelaksanaan pelatihan (eksternal/internal) harus dipelihara</li> </ul>	<p><b>4 BAHAN</b></p>  <p>Bahan mencakup bahan baku (<i>raw material</i>), bahan tambahan (<i>additive</i>) &amp; bahan penolong (<i>processing aid</i>)</p> <p>&gt;<b>Bahan Baku dan Bahan Tambahan</b> Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk &amp; menjadi bagian dari komposisi produk (<i>ingredient</i>)</p> <p>&gt;<b>Bahan Penolong</b> Bahan yang digunakan untuk membantu produksi tetapi tidak menjadi bagian dari komposisi produk (<i>ingredient</i>) Contoh: pelarut, katalis, refining/bleaching agent, enzim, air mengoles kue</p> <p>Khusus untuk restoran/katering, jika ada menu konsinyasi/titipan, menu rekanan, dan menu yang dibeli dari pihak lain (misal AMDK, soft drink, es krim) → menu tersebut dimasukkan sebagai BAHAN</p>												
<p><b>Kriteria Bahan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kriteria Bahan 1 : Bahan memenuhi kriteria terkait asal usul atau penggunaannya <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) Bahan tidak berasal dari bahan haram/najis</li> <li>(b) Bahan bebas dari kontaminasi bahan haram/najis</li> <li>(c) Bahan yang merupakan produk mikroba harus memenuhi persyaratan</li> <li>(d) Alkohol/etanol dan hasil sampingnya harus memenuhi persyaratan</li> <li>(e) Bahan untuk produk luar harus memenuhi persyaratan</li> <li>(f) Bahan untuk barang gunaan harus memenuhi persyaratan</li> </ul> </li> <li>• Kriteria Bahan 2 : Bahan kritis harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang cukup</li> <li>• Kriteria Bahan 3 : Perusahaan memiliki mekanisme untuk menjamin keberlakuan dokumen pendukung bahan</li> </ul>	<p><b>Kriteria Bahan 2 : Bahan kritis harus dilengkapi dengan dokumen pendukung yang cukup</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Kategori Bahan</th> <th style="text-align: left;">Kecukupan Dokumen Minimum</th> <th style="text-align: left;">Contoh</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Tidak Kritis/ Positive List</td> <td>Dokumen Kosong (Blank Document). Kecuali jika bahan tersebut menggunakan nama dagang yang tidak sama dengan nama bahan</td> <td>Daftar bahan tidak kritis terdaftar pada SK LPPOM MUI untuk bahan umum, bahan flavor dan bahan fragrance. Cek di</td> </tr> <tr> <td>2. Kritis dan harus ber-SH</td> <td>Sertifikat halal MUI atau lembaga yang diakui MUI sesuai dengan ruang lingkupnya. Cek di <a href="http://www.halalmui.org">www.halalmui.org</a></td> <td>Dijelaskan di slide berikutnya</td> </tr> <tr> <td>3. Kritis namun tidak harus ber-SH</td> <td>Non Sertifikat Halal: spesifikasi, diagram alir, pernyataan, kuesioner dll. Pernyataan ejeksional di slide berikutnya</td> <td>Selain bahan no. 1 &amp; 2</td> </tr> </tbody> </table>	Kategori Bahan	Kecukupan Dokumen Minimum	Contoh	1. Tidak Kritis/ Positive List	Dokumen Kosong (Blank Document). Kecuali jika bahan tersebut menggunakan nama dagang yang tidak sama dengan nama bahan	Daftar bahan tidak kritis terdaftar pada SK LPPOM MUI untuk bahan umum, bahan flavor dan bahan fragrance. Cek di	2. Kritis dan harus ber-SH	Sertifikat halal MUI atau lembaga yang diakui MUI sesuai dengan ruang lingkupnya. Cek di <a href="http://www.halalmui.org">www.halalmui.org</a>	Dijelaskan di slide berikutnya	3. Kritis namun tidak harus ber-SH	Non Sertifikat Halal: spesifikasi, diagram alir, pernyataan, kuesioner dll. Pernyataan ejeksional di slide berikutnya	Selain bahan no. 1 & 2
Kategori Bahan	Kecukupan Dokumen Minimum	Contoh											
1. Tidak Kritis/ Positive List	Dokumen Kosong (Blank Document). Kecuali jika bahan tersebut menggunakan nama dagang yang tidak sama dengan nama bahan	Daftar bahan tidak kritis terdaftar pada SK LPPOM MUI untuk bahan umum, bahan flavor dan bahan fragrance. Cek di											
2. Kritis dan harus ber-SH	Sertifikat halal MUI atau lembaga yang diakui MUI sesuai dengan ruang lingkupnya. Cek di <a href="http://www.halalmui.org">www.halalmui.org</a>	Dijelaskan di slide berikutnya											
3. Kritis namun tidak harus ber-SH	Non Sertifikat Halal: spesifikasi, diagram alir, pernyataan, kuesioner dll. Pernyataan ejeksional di slide berikutnya	Selain bahan no. 1 & 2											
<p><b>Bahan Kritis yang Harus Dilengkapi Sertifikat Halal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Daging dan produk turunan hewani Contoh: sosis, beef powder, chicken extract, gelatin dan tulang/kulit, enzim</li> <li>b. Bahan yang umumnya diproduksi dengan proses yang rumit atau bahan dalam jumlah besar Contoh: flavor/perisa, fragrance (pemberi aroma), seasoning (bumbu) dan premiks vitamin</li> <li>c. Bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya Contoh: whey protein concentrate dan laktosa</li> </ul>	<p><b>Daging Impor</b></p>  <p>harus didukung dokumen/kondisi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sertifikat Halal (umumnya per pengapalan/ per shipment)</li> <li>• Dokumen lain (dokumen pengapalan, dokumen kesehatan dll).</li> <li>• Sertifikat Halal cocok dengan dokumen lain</li> <li>• Dokumen memiliki lot number, plant number, date of slaughtering, dll yang sesuai.</li> <li>• Dokumen sesuai dengan kemasan/label</li> </ul>												



## Persyaratan Dokumen Pendukung yang Bukan Berupa Sertifikat Halal

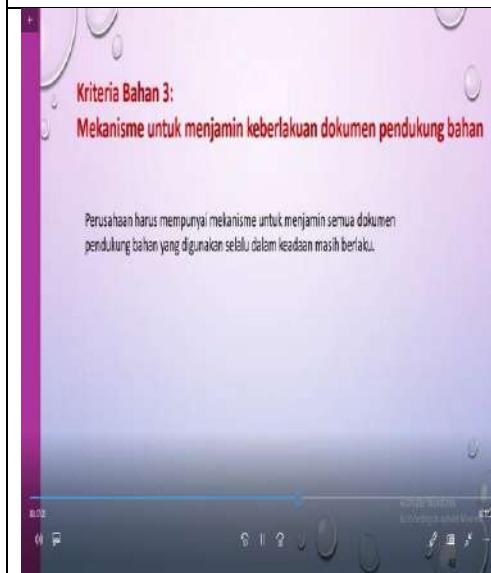
- a. Harus diterbitkan oleh produsen bahan

b. Harus memuat informasi sumber semua bahan kritis yang digunakan sehingga status kehalalannya dapat ditentukan

→ Kelebihan dinilai berdasarkan kehalalan semua bahan (bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong) yang digunakan dan pemenuhan persyaratan fasilitas produksi

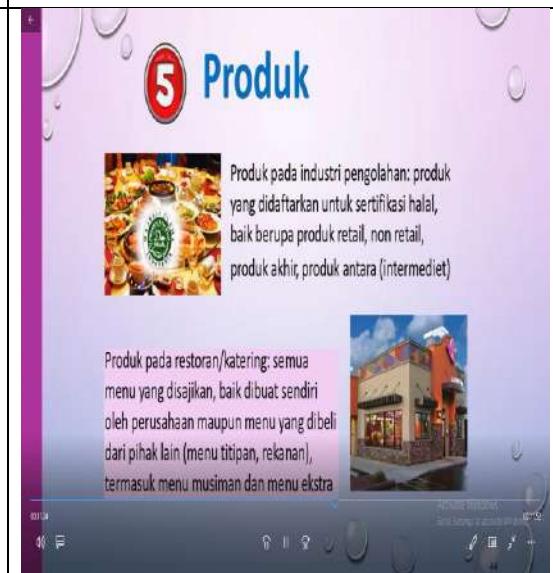
**Contoh:** *bakwan jagung dituliskan semua bahan yang dipakai dan cara buatnya.*

**Contoh:** *bakwan jagung*: dituliskan semua bahan yang dipakai dan cara buatnya.



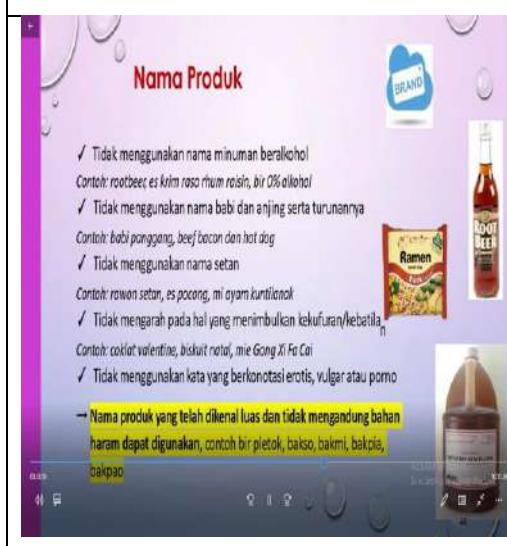
**Kriteria Bahan 3:**  
Mekanisme untuk menjamin keberlakuan dokumen pendukung bahan

Perusahaan harus mempunyai mekanisme untuk menjamin semua dokumen pendukung bahan yang digunakan selalu dalam keadaan masih berfungsi.



## Produk

Produk pada industri pengolahan: produk yang didaftarkan untuk sertifikasi halal, baik berupa produk retail, non retail, produk akhir, produk antara (intermediet)



#### Karakteristik/profil sensori produk

- ✓ Tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram

Contoh: minuman yang memiliki bau atau rasa bir tidak dapat disertifikasi meskipun dibuat dari bahan halal

### Bentuk produk

- ✓ Tidak menggunakan bentuk babi atau anjing
  - ✓ Tidak menggunakan bentuk produk, bentuk kemasan atau label yang menggambarkan sifat erotis, vulgar atau porno

## Merk/brand pada produk retail

- ✓ Khusus untuk produk retail → jika suatu produk dengan merk/brand tertentu didaftarkan, maka semua varian atau produk lain dengan merk/brand yang sama harus didaftarkan
- Produk dengan merk/brand yang sama dengan produk yang sudah disertifikasi harus sudah disertifikasi halal sebelum dieksport
- Pada kasus produk non retail atau intermediet, aplikasi sertifikasi dapat dilakukan untuk sebagian atau seluruh produk

### Kadar etanol

- ✓ Produk akhir minuman: Maksimal 0,5%
- ✓ Produk selain minuman: tidak dibatasi selama secara medis tidak membahayakan.

Contoh: Konsentrasi, Jamu, Obat.

## Fasilitas Produksi



Semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik sendiri atau menyewa dari pihak lain  
→ mencakup bangunan, ruangan, mesin, peralatan utama, peralatan pembantu sejak penyediaan bahan, proses utama, hingga penyimpanan produk

Produksi halal hanya dibolehkan di fasilitas produksi yang BEBAS NAJIS

### KATEGORI FASILITAS PRODUKSI



Fasilitas yang digunakan secara bersama untuk bahan/produk halal dan tidak halal  
→ Selama dapat menjalin bahan/produk halal tidak terkontaminasi najis

### Pencucian Fasilitas yang Terkena Najis

- ✓ Dicuci dengan air atau non air sampai najis hilang
- ✓ Pencucian dengan bahan non air diperbolehkan jika:
  - (i) Pencucian dengan air dapat merusakkan kerusakan fasilitas, produk atau hasil teknik lain
  - (ii) Fasilitas terbuat dari bahan yang tidak menyebabkan najis atau bersifat netral
- ✓ Dicuci 7 kali dengan air dan sabun setara dengan tarah, sabun, deterjen atau bahan kimia yang dapat menghilangkan basa dan warna najis
- ✓ Setelah pencucian ini, fasilitas tidak boleh kontak lagi dengan bahan/produk turunan kopi

Terima kasih

## Materi Hari Kedua



**7. Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis**

A. Perusahaan harus memiliki prosedur tertulis mengenai pelaksanaan aktivitas kritis  
B. Aktivitas kritis meliputi :

- 1) Seleksi bahan baru
- 2) Pembelian bahan
- 3) Pemeriksaan bahan datang
- 4) Produksi
- 5) Pencucian fasilitas dan peralatan pembantu
- 6) Penyimpanan dan pengangkutan bahan/produk
- 7) Transportasi
- 8) Formulasi produk (jika ada)
- 9) Pengemasan dan penyalinan
- 10) Pengembangan dapur/boutet baru
- 11) Aturan Pengujung
- 12) Aturan karyawannya

Khusus untuk Restoran/Katering

**Kriteria sistem jaminan halal (HAS 23000)**

Lanjutan

Oleh : Hanifah Rahmi, S.Si., M.Biomed.  
Tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Farmasi dan Sains UHAMKA

Lanjutan...

C. Prosedur tertulis aktivitas kritis harus disosialisasikan ke semua pihak yang terlibat

D. Prosedur tertulis harus dievaluasi efektivitasnya minimal 1x/setahun

E. Hasil evaluasi disampaikan ke pihak yang bertanggung jawab

F. Tindakan koreksi yang diperlukan dan batas waktunya harus ditentukan

Kriteria

1. Kebijakan Halal
2. Tim Manajemen Halal
3. Pelatihan dan edukasi
4. Bahan
5. Produk
6. Fasilitas produksi
7. Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis
8. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria
9. Ketelusuran
10. Audit internal
11. Kaji ulang manajemen

Hari pertama, 31 Maret 2020  
DR. Siska, M.Farm., Apt.

Hari kedua, 1 April 2020  
Hanifah Rahmi, M.Biomed.

1) Seleksi bahan baru, dibedakan berdasarkan :

- \* Jenis bahan
- \* Produsen

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis yang menjamin bahwa semua bahan baru harus melalui persetujuan LPPOM MUI. Bahan baru dapat digunakan jika telah mendapat surat persetujuan tertulis dari LPPOM MUI.

Acuan untuk pembelian, pemeriksaan bahan datang, dan produksi dapat dilihat di CEROL ([www.halalmui.org](http://www.halalmui.org))

\*Bukti persetujuan penggunaan bahan baru harus dipelihara

✓ Contoh Daftar Bahan di CEROL

✓ Contoh Daftar Bahan Baru

DITAR BAHAN BARU PTTEGO 2017

Pemasok/Bahan	Produk	Negara	Supplier	Kategori	Certificate No.	Kab/Prov	Tanggal	Catatan	Golongan Pemotongan
PT TEGO	PT TEGO	Indonesia	PT TEGO	PTTEGO	2.5x18	Jawa Barat	06/06/2017		PTTEGO
PT TEGO	PT TEGO	Indonesia	PT TEGO	PTTEGO	2.5x18	Jawa Barat	06/06/2017		PTTEGO
PT TEGO	PT TEGO	Indonesia	PT TEGO	PTTEGO	2.5x18	Jawa Barat	06/06/2017		PTTEGO
PT TEGO	PT TEGO	Indonesia	PT TEGO	PTTEGO	2.5x18	Jawa Barat	06/06/2017		PTTEGO

d) Produksi

- Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis produksi
- Produk harus menjamin semua bahan yang digunakan telah disetujui LPPOM MUI
- Prosedur produk (jika ada) harus sesuai dengan formata bekasnya
- Prosedur dilakukan di fasilitas yang memenuhi ketentuan
- Jika terdapat penggunaan fasilitas bersama, prosedur harus menjamin bahan yang digunakan tidak bersifat dari bahan dan turusannya
- Bukti harus dibuat dan dipelihara

2) Pembelian bahan

- 1 Perusahaan harus mempunyai prosedur pembelian
- 2 Prosedur harus menjamin semua bahan yang diberi untuk produk yang disertifikasi telah disetujui LPPOM MUI
- 3 Pembelian bahan dapat mengacu pada daftar bahan yang disetujui LPPOM MUI
- 4 Untuk bahan yang dikemas/label ulang dapat dilakukan kontrak agar bahan yang diberi sesuai

\* Bukti pembelian bahan baru harus dipelihara (simpan).

e) Pencucian fasilitas produksi

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pencucian fasilitas produksi yang menjamin pencucian dapat menghilangkan najis baik itu najis berat, sedang, maupun ringan.

Bahan pembantu dalam pencucian fasilitas, tidak boleh berasal dari bahan haram/najis.

Pencucian dapat menggunakan air dan non-air.

Pencucian non-air diperbolehkan jika :

- air dapat merusak fasilitas, produk, atau kesulitan teknis lainnya.
- fasilitas terbuat dari bahan yang tidak menyerap najis.

Proses pencucian harus dibuktikan hilangnya warna, bau, dan rasa dari pengotor

\* Bukti proses pencucian harus dipelihara

3) Pemeriksaan Bahan Datang

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pemeriksaan bahan datang.

- Prosedur harus menjamin kesesuaian informasi yang tercantum dalam dokumen dan dengan label kemasan bahan.
- Mencantumkan logo halal pada beberapa sertifikasi luar negeri (seperti IFANCA dan HFFIA)
- Bahan tidak kritis boleh tidak diperiksa saat penerimaan bahan
- Bahan bersertifikat halal MUI, tidak perlu mencantumkan logo
- Bahan dalam positif list, tidak perlu diperiksa saat datang.

\* Bukti pemeriksaan bahan datang harus dipelihara

f) Penyimpanan dan Penanganan Bahan atau Produk

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis penyimpanan dan penanganan bahan/produk → menjamin bahan dan produk tidak terkontaminasi oleh bahan haram/najis selama disimpan dan ditangani

- Termasuk penyimpanan di gudang antara
- Penyimpanan bahan/produk dapat dilakukan di lokasi yang sama dengan bahan/produk yang haram/najis selama tidak terjadi kontaminasi silang
- Penanganan bahan/produk selama proses produksi, termasuk aliran bahan/produk, penggunaan peralatan dan personel produksi

Bukti penyimpanan harus dipelihara

**g) Transportasi Bahan atau Produk**

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis transportasi bahan dan produk → menjamin bahan dan produk tidak terkontaminasi bahan haram/najis selama dalam transportasi.

**Lingkup transportasi**

Dari supplier ke gudang, antarfasilitas produksi dalam perusahaan, serta produk dari perusahaan ke distributor.

**Alat transportasi**

Dapat bersifat *sharing facility* sepanjang bahan/produk halal tidak terkontaminasi selama transportasi → misalnya dengan mengemas bahan/produk, memberikan penandaan yang jelas serta dilakukan kontrak dengan jasa transporter.

\* Bukti penerapan prosedur transportasi harus dipelihara

**h) Formulasi Produk, Pengembangan Produk, Menu, atau Outlet Baru (Lanjutan)**

✓ **Outlet Baru**

Khusus restoran: perusahaan harus mempunyai prosedur pengembangan outlet baru

Prosedur harus menjamin bahwa outlet tersebut telah didaftarkan untuk disertifikasi sebelum dibuka



Bukti pengembangan outlet baru harus dipelihara

**h) Formulasi Produk, Pengembangan Produk, Menu, atau Outlet Baru**

✓ **Formulasi Produk**

Perusahaan harus mempunyai prosedur formulasi (jika ada formula produk)



Prosedur harus menjamin semua bahan yang digunakan telah disetujui LPPOM MUI



Formula baku harus tersedia. Formula baku adalah formula/resep yang menjadi rujukan pada proses produksi



Prosedur formulasi juga mencakup reformulasi produk. Reformulasi produk yang tidak menghasilkan nama baru tidak perlu didaftarkan, cukup dimuatkan approval lewat SRI



**i) Penyajian, khusus restoran/katering**

✓ Harus memiliki prosedur penyajian menu, termasuk *display*. Menjamin tidak terjadinya kontaminasi menu oleh bahan haram/najis selama penyajian

✓ Fasilitas & peralatan penyajian dikhususkan untuk penyajian menu halal

✓ Jika ada penggunaan peralatan penyajian secara bersama dengan menu yang tidak disertifikasi (misalnya di foodcourt atau acara pernikahan) → harus ada proses pencucian yang dapat menjamin tidak terjadi kontaminasi silang



**h) Formulasi Produk, Pengembangan Produk, Menu, atau Outlet Baru (Lanjutan)**

✓ **Produk Baru**

Khusus produk retail di industri pengolahan, perusahaan harus memiliki prosedur tertulis pengembangan produk baru → menjamin produk baru dengan merk/brand yang sama dengan produk yang sudah disertifikasi telah disertifikasi sebelum dipasarkan di Indonesia

Khusus restoran/katering, perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pengembangan menu baru → menjamin bahwa menu baru telah disertifikasi sebelum dijual

\* Bukti pengembangan produk atau menu baru harus dipelihara

**i) Penyajian, khusus restoran/katering (Lanjutan)**



Jika ada penggunaan peralatan penyajian secara bersama dengan menu yang tidak disertifikasi yang bahannya berasal dari babi/turunannya (misalnya di foodcourt atau acara pernikahan) → harus memiliki peralatan penyajian khusus atau menggunakan peralatan penyajian yang sekali pakai

✓ Peralatan penyajian → yang kontak dengan menu langsung

✓ Jika terdapat kontaminasi najis babi pada peralatan penyajian → harus dilakukan prosedur penyucian najis berat dan untuk selanjutnya hanya digunakan untuk menyajikan menu yang tidak mengandung babi



j) Aturan Pengunjung, khusus restoran

Perusahaan harus mempunyai prosedur aturan pengunjung. Menjamin pengunjung tidak mengonsumsi produk dari luar restoran yang tidak memiliki status halal yang jelas.

Perusahaan harus menerapkan aturan larangan bagi pelanggan mengkonsumsi makanan/minuman haram atau tidak jelas kehalalannya di dalam restoran

Untuk acara di dalam restoran :

Makanan dari luar (seperti kue-tart, mie panjang umur, telur merah, hadiah) harus bersertifikat Halal. Jika tidak, makanan hanya boleh untuk seremonial, tetapi tidak boleh dikonsumsi di dalam restoran



## 9. KETERTELUSURAN

**8. PENANGANAN PRODUK YANG TIDAK MEMENUHI KRITERIA HALAL**

Produk yang tidak memenuhi kriteria dapat diidentifikasi dari audit internal, audit pemasok, pemeriksaan mutu produk rutin, atau analisis laboratorium.



**8. PENANGANAN PRODUK YANG TIDAK MEMENUHI KRITERIA HALAL**

- Perusahaan harus mempunyai prosedur untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria halal.
- Prosedur harus memuat definisi yang tepat tentang produk ini dan cara menanganiya.
- Definisi : produk disertifikasi yang terlanjur diproduksi dari bahan dan dari fasilitas yang tidak memenuhi kriteria.
- Cara menangani :
  - Tidak dijual ke pembeli yang mempersyaratkan produk halal
  - Jika terlanjur dijual, maka produk harus ditarik
- Produk ini tidak boleh di rework, down grade, reformulasi.
- Prosedur ini bersifat antisipasi karena kemungkinan kesalahan selalu ada.
- Bukti penanganan produk ini harus dibuat dan disimpan.

## 10. AUDIT INTERNAL

## Definisi Audit

- Suatu pemeriksaan yang sistematis dan independen untuk menentukan apakah kegiatan menjaga mutu serta hasilnya telah dilaksanakan secara efektif sesuai dengan rencana yang ditetapkan untuk mencapai tujuan.
- Auditor : Seseorang yang memiliki kualifikasi untuk melakukan audit.
- Auditee : Suatu organisasi yang diaudit.
- Temuan : pernyataan yang berisi fakta yang dicatat selama audit dan didukung dengan bukti-bukti objektif.

## Manfaat Audit Internal

- Mengenal dengan baik pekerjaan-pekerjaannya.
- Menyempurnakan dan mengembangkan SIH.
- Mengurangi resiko kegagalan audit eksternal.

## Jenis Audit



## Frekuensi Audit Internal

- Sesuai Kriteria SIH (minimal 6 bulan sekali).
- Terdapat perubahan yang signifikan dalam manajemen, kebijakan, dan teknik.
- Terdapat perubahan sistem.
- Atas permintaan klien.
- Sesuai kebutuhan penyempurnaan.
- Pelaksanaan Audit Internal SIH dapat di integrasikan dengan kegiatan audit system yang lain

## Tujuan Audit

- Menentukan kesesuaian atau ketidaksesuaian Kriteria-kriteria SIH yang diterapkan dengan kriteria-kriteria yang telah ditetapkan.
- Menentukan efektivitas pencapaian dari tujuan-tujuan yang telah ditetapkan (Indikator Kinerja Kunci).
- Menyempurnakan SIH.
- Memenuhi persyaratan peraturan (kriteria SIH).
- Memantau SIH sebagaimana tercantum dalam program atau kebijakan organisasi.

## Pelaksanaan Audit Internal



### Tahapan Internal

- Audit Sistem (Desk Audit)
- Audit Kepatuhan (On Site Audit)
- Keduanya dapat dilakukan bersamaan

Audit Sistem : audit terhadap kecukupan kebijakan dan prosedur organisasi untuk memenuhi persyaratan-persyaratan standar audit mutu.

Audit Kepatuhan : memeriksa/memastikan apakah setiap prosedur (SOP) atau instruksi kerja dilaksanakan secara tertib dan benar.

Hasil audit internal harus disampaikan ke LPPOM MUI sebagai laporan berkala setiap 6 bulan sekali. (email: sippom@halalmu.org)

### Kaji Ulang Manajemen

- ✓ Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis kaji ulang manajemen.
- ✓ Bahan kaji ulang :
  - Hasil audit internal dan eksternal.
  - Perbaikan dari hasil kaji ulang sebelumnya.
  - Penubuhan kondisi di perusahaan.
- ✓ Pelaksanaan kaji ulang dapat diintegrasikan dengan kaji ulang sistem lain.
- ✓ Hasil kaji ulang harus disampaikan kepada pihak yang bertanggung jawab terhadap implementasi SJH.
- ✓ Bukti kaji ulang harus dibuat dan dipelihara.

## 10. KAJI ULANG MANAJEMEN

### Kaji Ulang Manajemen

Dilakukan dengan mempertimbangkan:

Informasi kinerja manajemen halal untuk evaluasi, ketidakesuaian, tindakan korektif, pemantauan, pengukuran hasil, hasil audit, kepuasan pelanggan, isu-isu, kecukupan sumber daya, kinerja

Perubahan masalah eksternal dan internal

Peluang potensial baru untuk perbaikan berkelanjutan

Efektivitas tindakan yang diambil untuk menghadapi risiko dan peluang

Tindak lanjut penyelesaian hasil evaluasi kaji ulang manajemen harus menetapkan batas waktu

### Kaji Ulang Manajemen

Manajemen puncak harus melakukan kaji ulang sistem manajemen halal minimal 1x tiap tahun, untuk memastikan kesesuaian, kecukupan, dan efektivitasnya.

### Kaji Ulang Manajemen

Keluaran dari kaji ulang harus mencakup keputusan dan tindakan yang terkait pada:

- Peluang Perbaikan
- Perubahan yang diperlukan pada sistem manajemen
- Kebutuhan sumber daya

Organisasi harus menyimpan informasi terdokumentasi sebagai bukti pelaksanaan kaji ulang manajemen

Sumber :

- HAS 23000
- LPPOM MUI

Terima Kasih

### Lampiran 3. Biodata Pengusul

#### Ketua

##### A. Identitas Diri

Nama Lengkap (dengan gelar)	:	Hanifah Rahmi, S.Si, M.Biomed.	(P)
Jabatan Fungsional	:	Asisten Ahli	
Jabatan Struktural	:	Dosen	
NIP/NIK/Identitas Lainnya	:		
NIDN	:	0326098603	
Tempat dan Tanggal Lahir	:	Jakarta, 26 September 1986	
Alamat Rumah	:	Jl. Gabus 5 No 127 RT 05/07 Kel Kayuringin Jaya, Kec Bekasi Selatan Kota Bekasi	
Nomor Telpon/Faks/HP	:	HP. 085216820565	
Alamat Kantor	:	Kampus FFS Prodi. Farmasi UHAMKA, Islamic Center, Jl. Delima II/IV Klender Jakarta Timur 13460	
Nomor Telpon/Faks/HP	:	085216820565	
Alamat email	:	hanifah Rahmi@uhamka.ac.id	
Lulusan yang telah dihasilkan	:	27 Mahasiswa	
Mata Kuliah yang diampu	:	1 Biokimia 2 Prak. Kimia Dasar 3 Prak. Kimia Analisis 4 Prak. Biokimia 5 Prak Kimia Organik 1 6. Prak Kimia Organik 2	

##### B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S3
Nama Perguruan Tinggi	Institut Pertanian Bogor	Universitas Indonesia	-
Bidang Ilmu	Biokimia	Ilmu Biomedik	
Tahun Masuk – Lulus	2004-2009	2009-2011	
Judul Skripsi/Thesis/ Disertasi	Studi hematologi dan histopatologis hati tikus terhadap potensi metabolik dari angkak.	Isolasi protein ikat tiamin yang berasal dari kacang hijau ( <i>Mung bean</i> )	
Nama Pembimbing/ Promotor	1. Dr. drh. Hasim, DEA 2. Dr. drh. Hera Maheshwari, M.Sc. 3. drh. Agus Setiyono, MS, Ph.D	1. Dr. drg. Dwirini Retno G, M.Si. 2. Prof. dr. Mohamad Sadikin, D.Sc.	

##### C. Pengalaman Penelitian dalam 5 tahun terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Rp)

1	2013	Konstruksi Plasmid Rekombinan dan Ekspresi Protein Penanda Pluripotensi dari Sel Punca Kanker Payudara Asal Indonesia	Hibah Risbiniptekdok Kemenkes	Rp 121,923,527
---	------	---	-------------------------------	----------------

**D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 tahun terakhir**

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Rp)
1.	2014	<i>Biorisk, Biosafety and Biosecurity</i> di dalam laboratorium Rumah Sakit Islam Pondok Kopi	LPPM UHAMKA	Rp. 5.000.000
2.	2018	Pembuatan Obat Kumur Alami Daun Sirih Bagi Anggota Aisyiyah di PCA Cabang Perumnas I Dan Jakasampurna	LPPM UHAMKA	Rp. 8.000.000
3	2019	Workshop Tata Cara Pengajuan Sertifikat Halal Bagi Pelaku Industri Makanan Olahan UMKM di Wilayah Duren Sawit Jakarta Timur	LPPM UHAMKA	Rp. 7.500.000

**E. Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah dalam Jurnal dalam 5 tahun terakhir**

No	Judul Artikel Ilmiah	Volume/ Nomor/Tahun	Nama Jurnal
1	Isolation thiamin binding protein from <i>Mung bean</i>	Vol. 20 No. 1, p 1-6	HAYATI Journal of Biosciences
2	Pengaruh Konsentrasi Natrium Alginat Terhadap Gel Ekstrak Daun Teh Hijau ( <i>Camellia Sinensis L.</i> ) Sebagai Inhibitor Tirosinase	Vol.14 No. 02 Desember 2017	PHARMACY

**F. Pengalaman Penyampaian Makalah secara Oral pada Pertemuan/Seminar Ilmiah dalam 5 tahun terakhir**

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Muhammadiyah International Conference on Health and Pharmaceutical Development(MICH-PhD)	<i>Plasmid Recombinant Construction Of Sox2 And Klf4 Protein Coding Of Pluripotency From Indonesian Breast Cancer Stem Cell</i>	10-11 Agustus 2018, Hotel The Hive (Premier Best Western) Jakarta
2	Kongres XI dan Seminar Nasional XIX PBBMI	Konstruksi plasmid rekombinan KLF4 protein penanda pluripotensi dari	12-14 November 2015, Fakultas Kedokteran Udayana Bali

		sel punca kanker payudara asal Indonesia	
--	--	---	--

**G. Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 tahun terakhir**

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	-			

**H. Pengalaman Perolehan HKI dalam 5 – 10 tahun terakhir**

No	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1	-			

**I. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial dalam 5 tahun terakhir**

No	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial lainnya yang telah diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respons Siswa siswi
1	-			

**J. Penghargaan yang pernah diraih dalam 10 tahun terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)**

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-		

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima risikonya.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Proposal Program Kemitraan Masyarakat.

Jakarta, 7 Desember 2019  
Pengusul,



(Hanifah Rahmi, MBiomed.)

## Anggota 1

### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dr. Siska, M.Farm., Apt.
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	D.11.0719
5	NIDN	0325107703
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 25 Oktober 1977
7	E-mail	siska@uhamka.ac.id
8	Nomor Telepon/HP	081389860916
9	Alamat Kantor	Jl. Delima II/IV, Klender, Jakarta Timur
10	Alamat domisili	Perumahan Permata Depok Sektor Nilam Blok F 4-A no. 5 Cipayung Depok 16438

### B. Riwayat Pendidikan

Gelar Akademik	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Indonesia	Universitas Andalas	Universitas Indonesia
Bidang Ilmu	Farmasi	Farmasi	Farmasi
Tahun Masuk-Lulus	1996 - 2000	2008 - 2011	2015 - 2019
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Uji Efek Ekstrak Etanol 40% Daun Salam terhadap Kontraktilitas Arteri KArotis Tikus Putih Jantan Hipertensi.	Studi Antihipertensi Fraksi Etanol Air dan Etil Asetat Akar Seledri ( <i>Apium graveolens</i> L.) pada Tikus Putih.	Studi Interaksi Farmakodinamik dan Farmakokinetik Katopril dan Ekstrak <i>Apium graveolens</i> L. sebagai Antihipertensi pada Tikus Putih Jantan.

### C. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (juta Rp)
1.	April 2016	IBM Pelatihan pembuatan masker gel <i>feel-off</i> bagi siswa-siswi SMK Mutiara 17 Agustus Bekasi	LPPM UHAMKA	Rp. 7.500.000
2.	Mei 2017	Penyuluhan Gerakan Keluarga Sadar	LPPM UHAMKA	Rp. 7.500.000

		Obat (GKSO) bagi Masyarakat Cipayung, Pondok Jaya-Depok		
3	2019	Workshop Tata Cara Pengajuan Sertifikat Halal Bagi Pelaku Industri Makanan Olahan UMKM di Wilayah Duren Sawit Jakarta Timur	LPPM UHAMKA	Rp. 7.500.000

#### D. Pengalaman Publikasi Artikel Ilmiah

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal
1	Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Jahe Gajah ( <i>Zingiber officinale</i> Rose.) dan Zink Berdasarkan Pengukur MDA, SOD dan Katalase pada Mencit Hipercolesterolemia dan Hiperglikemia dengan Penginduksi Streptozotosin	<i>Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia</i> (Nasional terakreditasi) ISSN : 1693-1831 Vol.13 No. 2 September 2015 halaman 115 – 247 URL: <a href="http://jifi.ffup.org/artikel/volume-13-nomor-2-September-2015">jifi.ffup.org/artikel/volume-13-nomor-2-September-2015</a>
2	Efek Antihipertensi dan Diuretik dari Ekstrak Etanol Daun Talas ( <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott.)	<i>Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia Nasional</i> (Nasional terakreditasi) ISSN : 1693-1831 Vol.14 No. 1 April 2016 Halaman 99 – 102. URL: <a href="http://jifi.ffup.org/artikel/volume-14-nomor-1-April-2016">jifi.ffup.org/artikel/volume-14-nomor-1-April-2016</a>
3	<u>Parameter Fisikokimia dan Analisis Kadar Allyl Disulfide dalam Ekstrak Etanol 70% Bawang Putih (<i>Allium sativum</i> L.) dengan Perbandingan Daerah Tempat Tumbuh</u>	Pharmaceutical Sciences and Research Jenis Publikasi : Nasional Terakreditasi ISSN : 2477-0612 Volume : 4 Nomor : 1 Halaman : 32 - 47 URL: <a href="http://psr.ui.ac.id/index.php/journal/article/view/3660">http://psr.ui.ac.id/index.php/journal/article/view/3660</a>
4	<u>Effect of <i>Apium graveolens</i> Extract Administration on the Pharmacokinetics of Captopril in the Plasma of Rats</u>	Scientia Pharmaceutica Jenis Publikasi : International ISSN : 2218-0532 Volume : 86 Nomor : 1 Halaman : 6 - 13 URL: <a href="http://www.mdpi.com/2218-0532/86/1/6">http://www.mdpi.com/2218-0532/86/1/6</a>

5	Determination of Captopril in Rat Plasma by LC-MS/MS in Presence of Apigenin	<u>Advanced Science Letters</u> Volume: 23 Nomor: 12 URL: <a href="http://www.ingentaconnect.com/content/asp/asl/2017/00000023/00000012/art00179;jsessionid=80mn9fjj0b086.x-ic-live-01">http://www.ingentaconnect.com/content/asp/asl/2017/00000023/00000012/art00179;jsessionid=80mn9fjj0b086.x-ic-live-01</a>
---	--	---

**E. Pengalaman Penyampaian Makalah secara Oral pada Pertemuan/Seminar Ilmiah dalam 5 tahun terakhir**

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	International Conference on Health and Pharmaceutical Development (MICH-PhD) “Current Innovation in Chronic Disease Treatment”	Interaction of Captopril with Celery Extract on Pharmacokinetic Changes in Rats	10 – 11 Agustus 2018; Best Western Premier The Hive Hotel Jakarta.

**F. Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 tahun terakhir**

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1				

**G. Perolehan HKI dalam 10 Tahun Terakhir**

No.	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1	-	-	-	-

**H. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya dalam 10 Tahun Terakhir**

No.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
1	-	-	-	-

**I. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi)**

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Dosen Teladan	Univ. Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka	2018

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian Biodata ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 7 Desember



2019

Dr. Siska, M.Farm., Apt.

Anggota 2.

#### A. Identitas Diri

Nama Lengkap (dengan gelar)	:	Almawati Situmorang, M.Farm., Apt.
Jabatan Fungsional	:	Asisten Ahli
Jabatan Struktural	:	Dosen
NIP/NIK/Identitas Lainnya	:	-
NIDN	:	0330067902
Tempat dan Tanggal Lahir	:	Menjalin, 30 Juni 1979
Alamat Rumah	:	Jl. Raya Bogor Km 19. Gg. Langgar , Rt 06/010. no. 64. Kramat Jati. Jakarta Timur 13510
Nomor Telpon/Faks/HP	:	085245919198
Alamat Kantor	:	Islamic Center Jl. Delima II/IV Perumnas Klender, Jakarta Timur
Nomor Telpon/Faks/HP	:	021- 8611070/021-86603233
Alamat email	:	alma.stmrg@gmail.com
Lulusan yang telah dihasilkan	:	-
Mata Kuliah yang diampu	:	Instrumentasi, Analisa Farmasi, Praktikum Kimia Organik II, Praktikum Instrumentasi, Praktikum Analisa Farmasi.

#### B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Muhammadiyah Prof. DR.HAMKA	Universitas Pancasila	-
Bidang Ilmu	Farmasi	Farmasi	-
Tahun Masuk – Lulus	1998-2003	2007-2012	-
Judul Skripsi/Thesis/Disertasi	Pengaruh peningkatan konsentrasi mikrokristalin selulosa terhadap keseragaman kandungan tablet diazepam yang dibuat dengan cara kempa langsung	Uji aktivitas sitotoksik terhadap sel leukemia 11210 dan karakterisasi fraksi dari ekstrak etanol umbi keladi tikus ( <i>Typhonium divaricatum</i> (L.) Decne)	-
Nama Pembimbing/Promotor	- Drs. Taufik Riadi, M.Si., Apt. - Siska, S.Si., Apt.	- Dr. Hendig Winarno, MSc. - Dr. M. Hanafi, M.Sc., APU	-

**C. Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah dalam Jurnal dalam 5 tahun terakhir**

No	Judul Artikel Ilmiah	Volume/ Nomor/Tahun	Nama Jurnal
1	Uji Difusi Mikroemulsi Nitroglycerin Menggunakan Tween 80 Sebagai Surfaktan	Vol.11 No.1 Februari 2017	Jurnal Farmasi Indonesia
2	Analisa Kehalalan Baso Sapi Di Pasar Tradisional Tambun, Bekasi dengan Jel Akrilamida	Vol.20 No. 2, Juli 2019	Jurnal ILMU DASAR

**D. Pengalaman Penyampaian Makalah secara Oral pada Pertemuan/Seminar Ilmiah dalam 5 tahun terakhir**

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			

**E. Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 tahun terakhir**

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	-			

**F. Pengalaman Perolehan HKI dalam 5 – 10 tahun terakhir**

No	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1	-			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima risikonya.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Proposal Program Kemitraan Masyarakat.

Jakarta, 9 Desember 2019  
Pengusul,

Almawati Situmorang, M.Farm., Apt.

## Lampiran 4. Luaran

### 1. Bukti submit luaran artikel.

Nama Jurnal : Indonesian Journal of Halal Research (IJHAR)

p-ISSN: 2656-3754, e-ISSN: 2657-0165.

The screenshot shows the 'Active Submissions' page of the IJHAR website. At the top, there is a navigation bar with links to HOME, ABOUT, USER HOME, SEARCH, CURRENT, ARCHIVES, and ANNOUNCEMENTS. On the right side, there are links to FOCUS AND SCOPE, PUBLICATION ETHICS, EDITORIAL TEAM, REVIEWER, AUTHOR GUIDELINES, and ONLINE SUBMISSION. Below the navigation bar, the page title 'Active Submissions' is displayed. There are two tabs: 'ACTIVE' (which is selected) and 'ARCHIVE'. A table lists one active submission: ID 8281, submitted on 04-19, categorized as ART, by authors Siska Rahmi, Stumorang, titled 'TECHNICAL GUIDANCE FOR ENTREPRENEURS IN SMALL AND MEDIUM...', and its status is 'Awaiting assignment'. Below the table, it says '1 - 1 of 1 Items'. There is a link to 'Start a New Submission' and a note: 'CLICK HERE to go to step one of the five-step submission process.' Under the 'Refbacks' section, there is a table with columns: DATE, ADDED, HITS, URL, ARTICLE, TITLE, STATUS, and ACTION. It says 'There are currently no refbacks.' At the bottom, there are buttons for Publish, Ignore, Delete, and Select All. The footer includes links to PHP Quick Profiler and Metrics.

Lanjutan Lampiran 4 ...

## 2. Publikasi Media Masa Online

Link : <https://www.koranmu.com/2020/05/bimbingan-penyusunan-sistem-jaminan.html>

The screenshot shows the homepage of koranmu Indonesia. At the top, there's a navigation bar with links like INDONESIA, BISNIS, HIBURAN, OLAHARAGA, OPINI, POLITIK, PENDIDIKAN, TEKNOLOGI, and WISATA. Below the navigation is a main article titled "Bimbingan Penyusunan Sistem Jaminan Halal Bagi Anggota Koperasi Wirausaha di Duren Sawit". The article includes a photo of a group of people at a meeting and a map of Indonesia.

**Bimbingan Penyusunan Sistem Jaminan Halal Bagi Anggota Koperasi Wirausaha di Duren Sawit**

Koranmu Indonesia | Rabu, Mei 06, 2020 | Pendidikan

Share: Facebook, Twitter, LinkedIn, Pinterest, Email

Lahirnya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 mengenai Jaminan Produk Halal, mendorong semua pelaku industri makanan olahan, obat-obatan...

> Penyuluhan Bahasa pada Orangtua di Kampung Peundeuy, Desa Mampir, Cileungsi, Bogor, Jawa Barat  
> Pengmas Uhamka Terapkan PLTS pada Pertanian Hidroponik

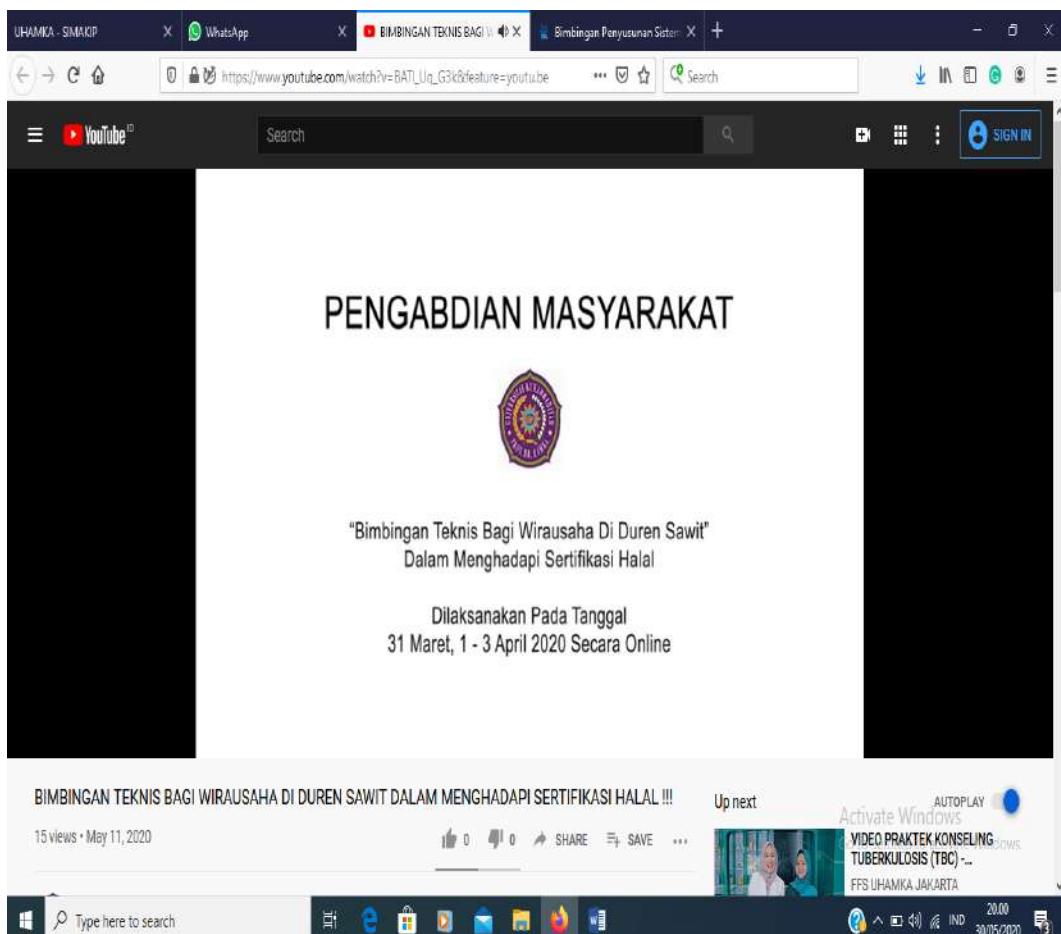
BEASISWA

Powered by Issuu

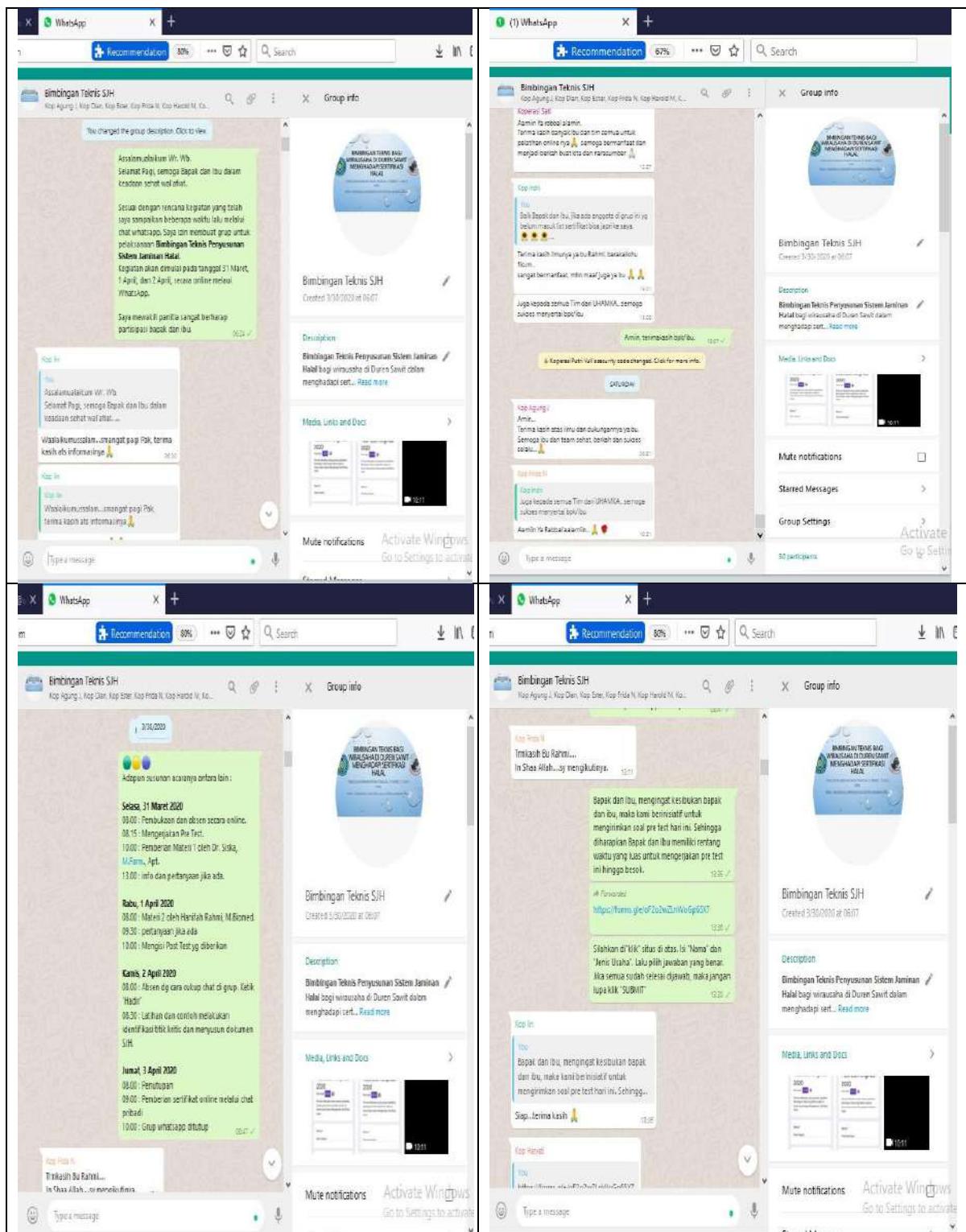
Lanjutan Lampiran 4 ...

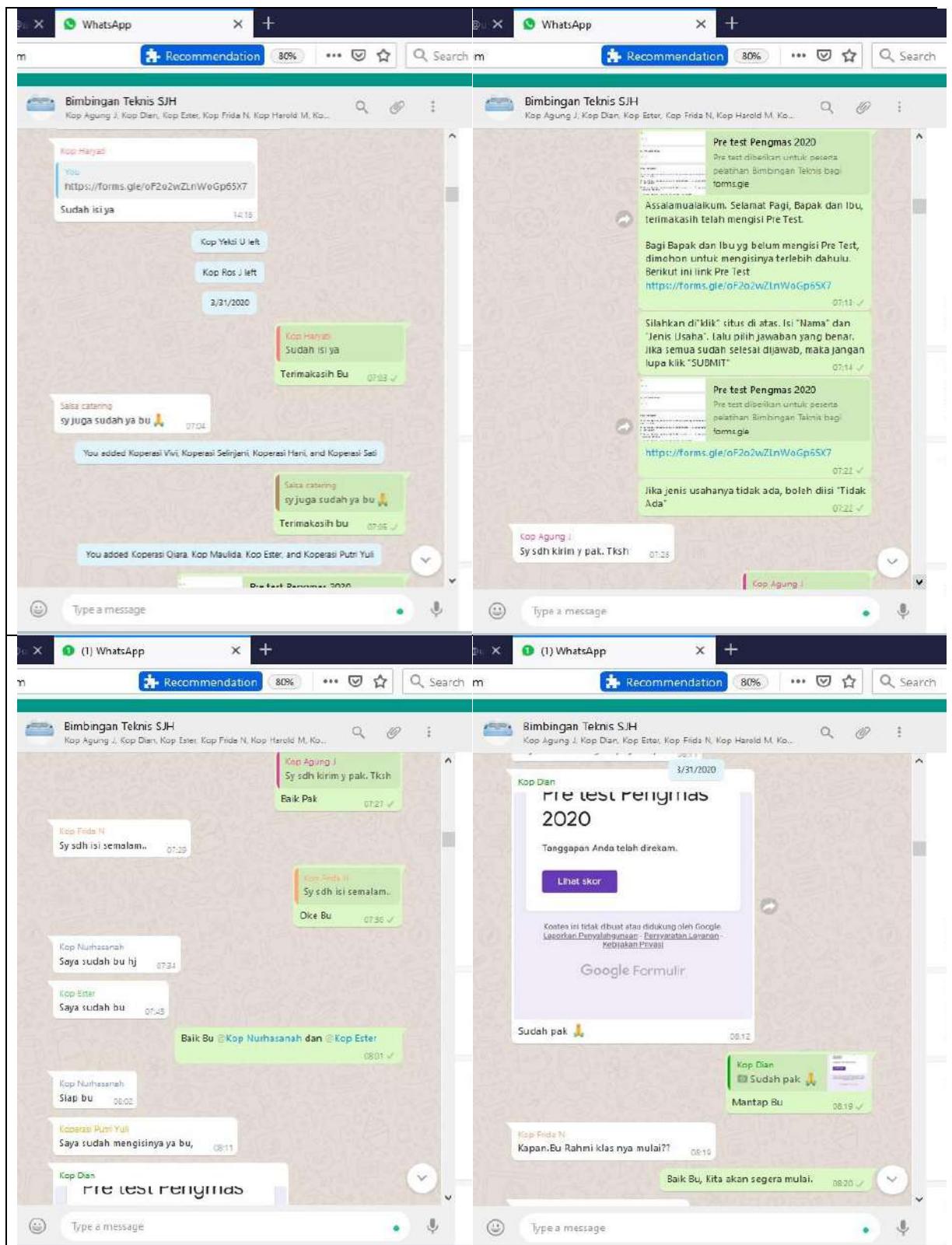
### 3. Video Kegiatan di YouTube

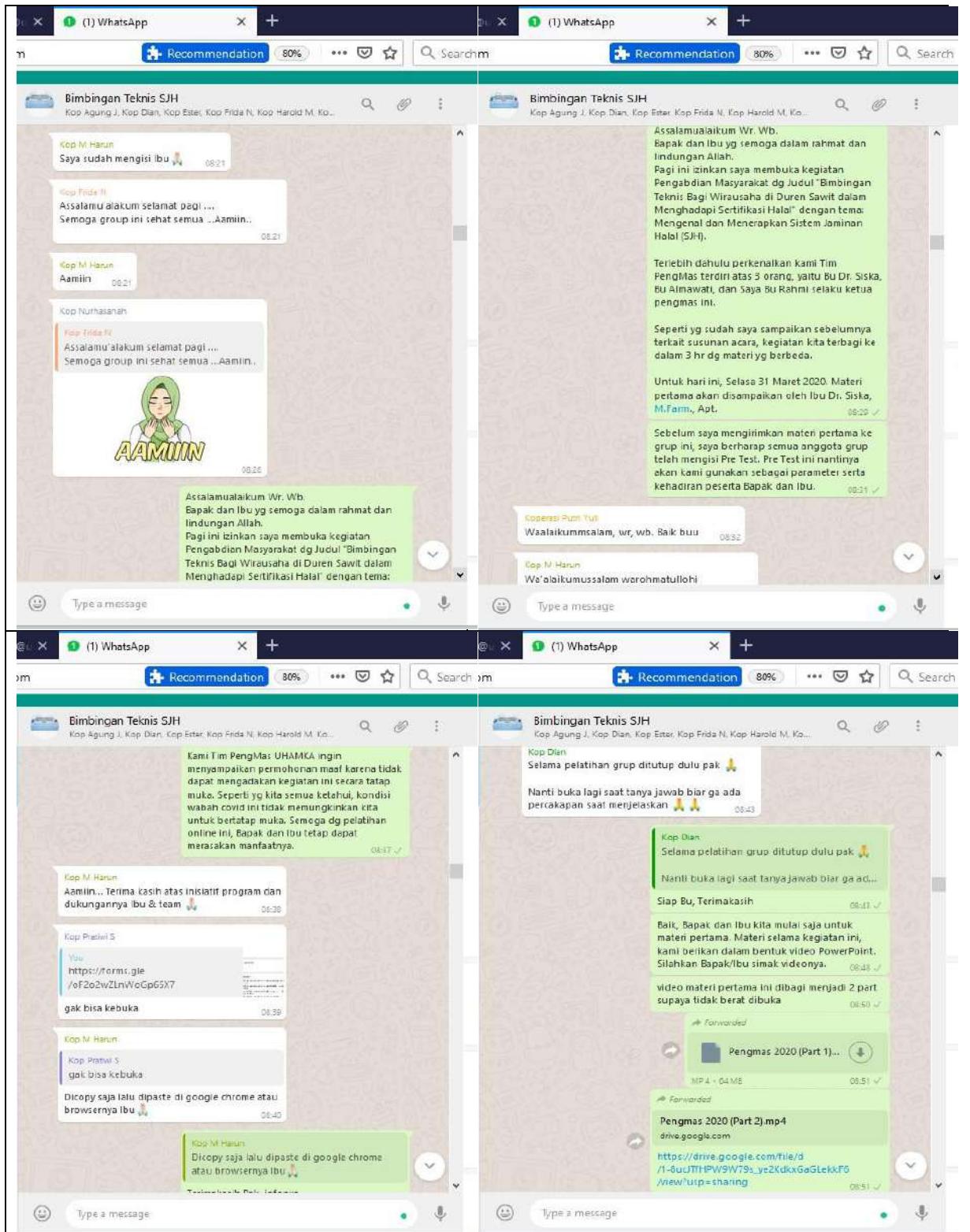
Link : [https://www.youtube.com/watch?v=BATl\\_Uq\\_G3k&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=BATl_Uq_G3k&feature=youtu.be)

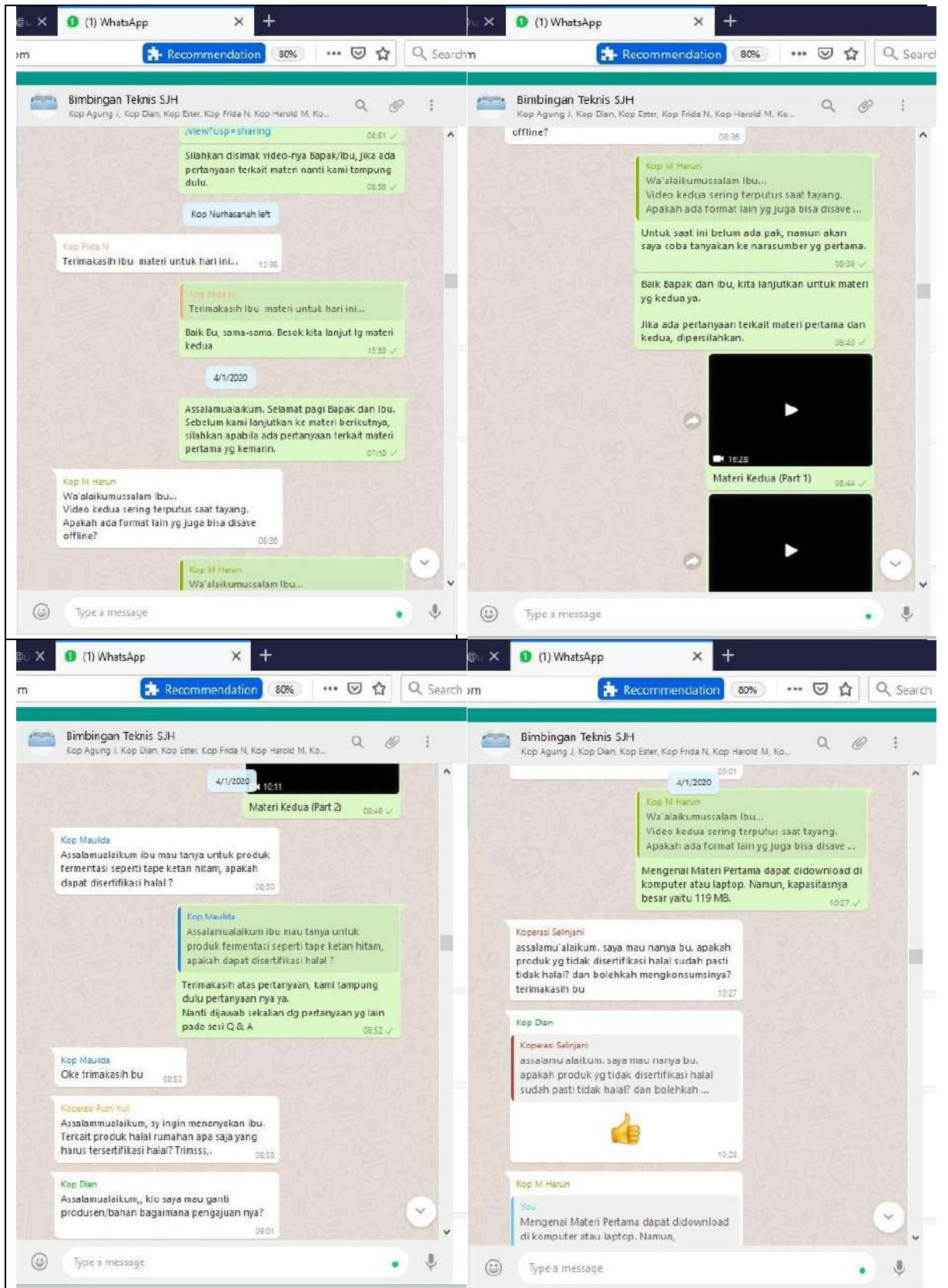


## Lampiran 5. Foto Kegiatan.









Lampiran 6. Surat Keterangan Kesediaan Mitra

**SURAT PERNYATAAN  
KESEDIAN KERJASAMA PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **ACHMAD FAUZI**

Jabatan : **KETUA**

Alamat : **JL. SWADAYA VIII NO.1  
DUREN SAWIT JAKARTA TIMUR**

Menyatakan **bersedia untuk bekerja sama** dalam pelaksanaan kegiatan Program PKM UHAMKA, guna menerapkan IPTEK dengan tujuan mengembangkan produk/jasa atau target sosial lainnya. Adapun tema kegiatan pengabdian ini adalah "Bimbingan Teknis Bagi Wirausaha di Duren Sawit dalam Menghadapi Sertifikasi Halal", dengan :

Nama Ketua Tim Pengusul : Hanifah Rahmi, S.Si., M.Biomed.

Perguruan Tinggi : Fakultas Farmasi dan Sains UHAMKA

Bersama ini pula kami menyatakan dengan sebenarnya bahwa di antara Usaha Kecil/Menengah atau Kelompok dan Pelaksanaan Kegiatan Program tidak terdapat ikatan kekeluargaan dan usaha dalam wujud apapun juga.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Bekasi, 5 Desember 2019

Yang membuat pernyataan

Tanda tangan

