



# PANDUAN PRODUKSI PANGAN HALAL & THAYYIB DAN PROSEDUR SERTIFIKASI HALAL

Ari Setyawan - Mira Sofyaningsih - Maruli Siregar



FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA  
2022

# APA ITU HALAL, HARAM, dan NAJIS?

HALAL

## Halal

Halal (حَلَال) adalah sesuatu yang dibolehkan menurut syariat Islam. Untuk bahan pangan dan produk pangan (makanan dan minuman) hukum asalnya adalah halal, kecuali jika ada dalil yang mengharamkan.

### Dasar hukum:

#### 1. Kaidah Ushul Fiqih

الأصل في الأشياء الإباحة

“Al-ashlu fil asy-yaa-i al-ibahah”

Dipegang oleh jumhur ulama yang artinya: Hukum asal dari segala sesuatu adalah mubah. Jika sesuatu tidak ada penjelasannya yang tegas dalam nash syariat tentang halal-haramnya, maka ia halal hukumnya.

#### 2. Firman Allah Ta’ala

وسخر لكم ما في السماوات وما في الأرض جميعا منه

“Dan Dia telah menundukkan untuk kalian semua yang ada di langit dan di bumi (sebagai rahmat) dari-Nya.”

QS. Al-Jatsiyah [45]: 13

## Haram

Haram adalah sesuatu yang dilarang menurut syariat Islam.



### Dasar hukum:

#### 1. QS Al-Baqarah ayat 173

Pengharaman bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih dengan menyebut nama selain Allah.

#### 2. QS Al-Maidah ayat 90

Pengharaman khamar (minuman keras).

#### 3. QS Al-Israa ayat 70

Pengharaman bagian tubuh manusia.

#### 4. Al-Hadits

Hewan buas atau bertaring, hewan menjijikkan, hewan yang hidup di dua alam.

# APA ITU HALAL, HARAM, dan NAJIS?

## Najis

Najis adalah suatu kotoran yang dapat menyebabkan tidak sahnya ibadah. Mutanajis adalah benda yang terkena najis. Bahan atau produk halal yang terkena najis (mutanajis) menjadi haram hukumnya.

### Dasar hukum:

#### 1. Najis ringan (najis mukhaffafah)

Contohnya air kencing bayi laki-laki yang hanya minum ASI. Untuk mensucikannya dengan cara cukup dipercik dengan air di bagian yang terkena najis tersebut.

#### 2. Najis sedang (najis mutawasithah)

Contohnya darah, khamr, bangkai, kotoran. Cara mensucikannya dengan menggunakan air mengalir.

#### 3. Najis berat (najis mugholazhoh)

Contohnya babi, air liur anjing. Cara mensucikannya yaitu dicuci 7 kali dengan air dan salah satunya dengan tanah, sabun, deterjen, atau bahan kimia yang dapat menghilangkan bau dan warna najis.



# PRODUK HALAL



## Apa Itu Produk Halal?

Produk halal adalah produk yang diproduksi menggunakan bahan-bahan halal di fasilitas yang tidak terkontaminasi (bebas) dari bahan-bahan yang haram dan najis.

Kita juga harus mengetahui di mana letak titik kritis kehalalan suatu bahan. Titik kritis kehalalan adalah suatu tahapan produksi pangan yang memungkinkan suatu produk menjadi haram. Sebagai contoh, ayam potong atau ayam utuh titik kritis kehalalannya adalah pada cara penyembelihannya, harus sesuai syariat Islam, yakni memotong 3 saluran.

### Tips Membuat Produk Halal

1. Pastikan bahan yang digunakan halal.
2. Pastikan peralatan yang digunakan tidak terkena bahan haram/najis.



# KATEGORI BAHAN UNTUK PPH (PROSES PRODUK HALAL)



Yang dimaksud dengan dengan bahan di sini adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk.

## Bahan Tidak Kritis

---

Berasal dari alam berupa tumbuhan dan bahan tambang tanpa melalui proses pengolahan.

## Bahan Kritis

---

Bahan yang berpotensi berasal dari bahan haram dan mengandung bahan haram.

## Bahan Sangat Kritis

---

- Bahan yang berasal dari hewan sembelihan dan turunannya
- Bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya seperti keju, whey, laktosa, dan kasein
- Bahan yang mengandung bahan kompleks dan rumit dalam pembuatannya, contoh premiks vitamin, susu formula, sus kental manis, margarin, shortening, non dairy creamer, tepung bumbu, butter, biskuit, dan cokelat olahan
- Flavor dan fragrance

# CARA MEMASTIKAN BAHAN HALAL



## 1. Bahan-bahan nabati segar (yang belum diolah)

Seperti sayur-mayur, buah-buahan, beras, umbi-umbian, kacang-kacangan, rempah-rempah merupakan bahan yang tidak kritis, tidak perlu diragukan kehalalannya sehingga bisa langsung digunakan.



## 2. Bahan-bahan hewani segar (yang belum diolah)

Seperti telur, ikan, susu juga tidak kritis, dapat digunakan langsung.



## 3. Madu murni, tempe, nata de coco, dan garam dapur juga tidak kritis.

## 4. Daging dan turunannya

Seperti daging sapi, kerbau, kambing dan turunannya seperti jeroan, usus, hati, tulang, dan sebagainya, juga ayam dan unggas berikut turunannya (hati, empela, usus) merupakan bahan yang kritis. Perlu dipastikan kehalalannya yakni apakah penyembelihannya secara Islam. Untuk memastikannya, perlu sertifikat halal. Jadi, untuk bahan-bahan ini pilihlah yang telah bersertifikat halal.



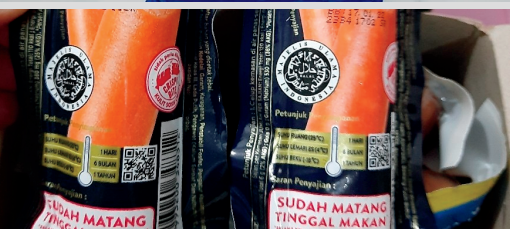
## 5. Bahan-bahan kritis

Seperti terigu, gula pasir, margarin/mentega (butter), minyak goreng memiliki titik kritis kehalalannya sehingga untuk memastikan kehalalannya, pilihlah yang sudah bersertifikat halal.



## 6. Produk Jadi

Yang salah satu bahannya menggunakan daging dan turunannya seperti gelatin, contohnya baso, nugget, sosis, kornet, dipilih yang bersertifikat halal.



## Cara Memastikan Fasilitas Tidak Terkontaminasi Bahan Haram atau Najis

Yang dimaksud fasilitas di sini adalah semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik sendiri atau menyewa. Fasilitas produksi mencakup bangunan, ruangan, mesin, peralatan utama, peralatan pembantu sejak penyiapan bahan, proses utama, hingga penyimpanan produk.

1



Peralatan tidak boleh dipakai bergantian dengan produk haram.

2



Tempat penyimpanan dingin dan freezer tidak boleh bercampur dengan bahan haram.

3



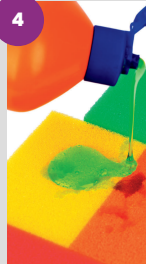
Peralatan dipastikan kebersihannya sebelum digunakan

6



Jika fasilitas pernah kontak langsung dengan bahan atau produk turunan babi (terkena najis berat), maka harus dicuci 7 kali dengan air dan salah satunya dengan tanah, sabun, deterjen atau bahan kimia yang dapat menghilangkan bau dan warna najis. Setelah pencucian ini, fasilitas tidak boleh kontak langsung lagi dengan bahan atau produk turunan babi.

4



Bahan pembersihnya tidak boleh mengandung bahan haram atau najis.

### Tips

Gunakan sabun atau pembersih yang sudah bersertifikat halal yang ditandai dengan adanya logo halal di kemasannya.

5



Peralatan pembantu seperti kuas yang digunakan dalam produksi dan berpeluang kontak langsung dengan produk tidak boleh berasal dari bahan najis.

# CRITERIA

Produk yang dihasilkan perlu dipastikan apakah sudah memenuhi kriteria sertifikasi halal.

## **1. Nama/symbol produk yang dapat disertifikasi halal harus memenuhi persyaratan berikut:**

- Tidak menggunakan nama minuman beralkohol.
- Tidak menggunakan nama babi dan anjing serta turunannya.
- Tidak menggambarkan kekufuran dan kemaksiatan.
- Tidak bertentangan dengan akidah Islam; tidak terkait ibadah agama dan kepercayaan lain.

## **2. Karakteristik/profil sensori produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram. Rasa/aroma yang tidak diperbolehkan adalah:**

- Produk yang mengarah ke rasa atau aroma olahan daging babi.
- Produk yang mengarah ke rasa atau aroma khamr.

## **3. Bentuk produk yang dapat disertifikasi harus memenuhi persyaratan berikut:**

- Tidak menggunakan bentuk menyerupai babi atau anjing.
- Tidak menggunakan bentuk hewan haram lain selain babi dan anjing yang persis dengan hewan aslinya baik bentuk maupun warnanya.
- Tidak menggunakan bentuk produk yang menggambarkan sifat erotis atau porno.

## **4. Kemasan produk harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:**

- Tidak menggunakan kemasan bergambar anjing atau babi.
- Tidak menggunakan kemasan yang bergambar erotis atau porno.
- Tidak menggunakan kemasan yang berbentuk erotis atau porno.



# MENGENAL LOGO HALAL

## LOGO LAMA



## LOGO BARU



Logo halal lama dapat digunakan hingga Februari 2026.

## LOGO HALAL DI BEBERAPA NEGARA

### MALAYSIA



Logo halal Malaysia (JAKIM)

### THAILAND



Logo halal Thailand (CICOT)

### SINGAPURA



Logo halal Singapura (MUIS)

### THAILAND



Logo halal Amerika (IFANCA)

# PENERAPAN PRODUKSI PANGAN YANG THAYYIB (BAIK)

Penerapan cara produksi pangan yang baik akan menghasilkan pangan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi. Dasar hukum keamanan pangan ini termaktub dalam Al-Quran:

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ ۗ

Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya.

**(QS 'Abasa Ayat 24)**

Dasar hukum menurut UU No. 18 tahun 2012 sebagai berikut:

## **Pasal 68 Ayat 1**

Pemerintah dan Pemerintah Daerah menjamin terwujudnya penyelenggaraan keamanan pangan di setiap rantai pangan secara terpadu.

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي  
الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا  
خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ  
عَدُوٌّ مُّبِينٌ

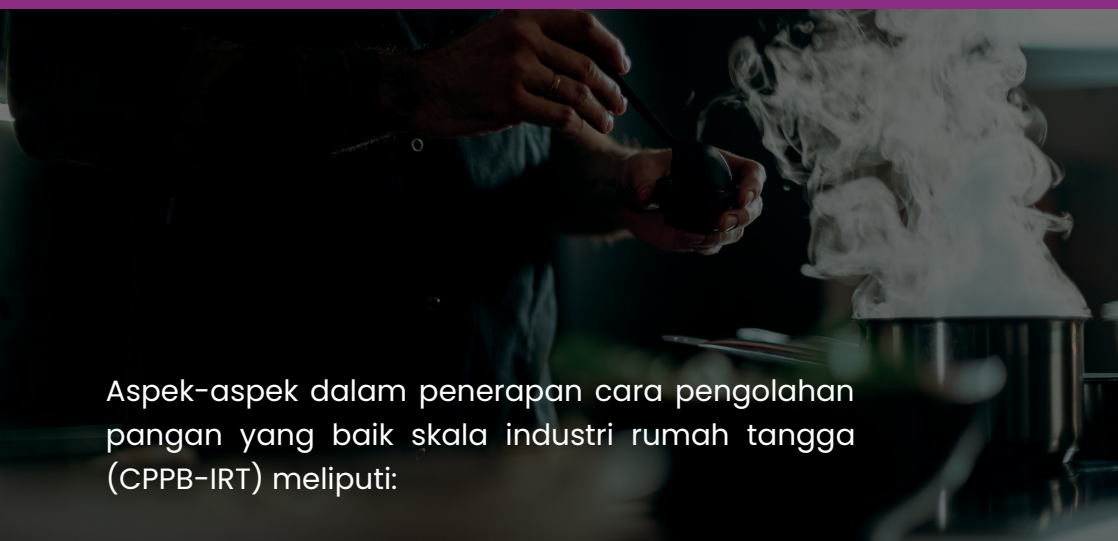
Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.

**(QS Al-Baqarah Ayat 168)**

## **Pasal 72 Ayat 2**

Bahwa setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan pangan wajib menjamin keamanan pangan.

# KEAMANAN PANGAN ADALAH WAJIB



Aspek-aspek dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik skala industri rumah tangga (CPPB-IRT) meliputi:

1

**Lokasi & Lingkungan produksi**

2

**Bangunan & fasilitas**

3

**Peralatan produksi**

4

**Penyediaan air**

5

**Fasilitas, kegiatan higiene, dan sanitasi**

6

**Pengendalian hama**

7

**Kesehatan & higiene karyawan**

8

**Pengendalian proses**

9

**Label pangan**

10

**Penyimpanan**

11

**Manajemen pengawasan**

12

**Penarikan produk**

13

**Pencatatan dan dokumentasi**

14

**Pelatihan karyawan**

# PEDOMAN UMUM PENGENDALIAN KEAMANAN PANGAN (WHO)

01.

## **Jagalah Kebersihan**

Higiene (kebersihan diri) dan sanitasi (kebersihan lingkungan)

02.

## **Pisahkan Pangan Mentah dari Pangan Matang**

Untuk menghindari kontaminasi silang

03.

## **Masaklah Pangan dengan Benar**

Perhatikan tingkat kematangan produk

04.

## **Simpan Pangan pada Suhu yang Aman**

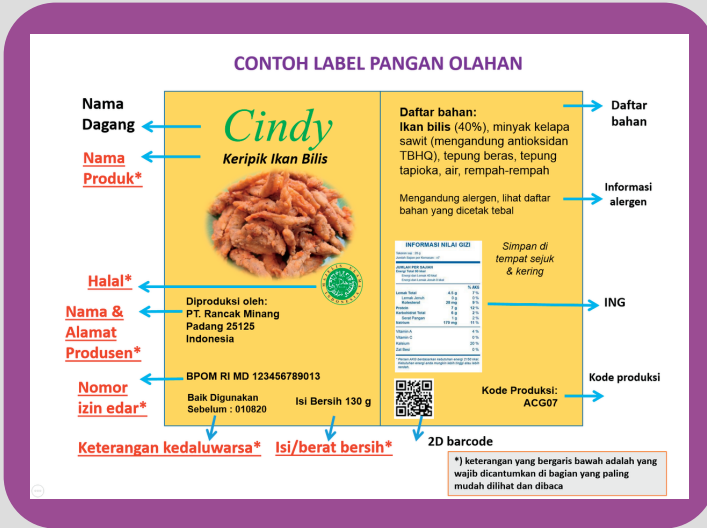
Hindari "danger zone" (5 – 60 derajat Celcius)

05.

## **Gunakan Air dan Bahan Baku yang Aman**

Air untuk produksi, kualitasnya sama dengan air untuk minum

# LABEL PANGAN



Sumber: <https://bpomsvr-1565.pom.go.id/regulasi/pangan/label>

## Label pangan olahan paling sedikit memuat keterangan mengenai:

1 Nama produk

2 Daftar bahan yang digunakan

3 Berat bersih atau isi bersih

4 Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor

5 Halal bagi yang dipersyaratkan

6 Tanggal & kode produksi

7 Keterangan kedaluwarsa

8 Nomor izin edar

9 Asal usul bahan Pangan tertentu.

Dalam membeli bahan atau produk yang dikemas, **ingat selalu cek KLIK:**

- ✓ Cek Kemasan
- ✓ Cek Label
- ✓ Cek Izin Edar
- ✓ Cek Tanggal Kedaluwarsa

# PRAKTIK PRODUKSI

**BENAR**

**Menggunakan sarung tangan**



**Rambut tertutup dengan sempurna**



**Talenan khusus daging**



**SALAH**

**Tidak menggunakan sarung tangan**



**Rambut tidak tertutup sempurna**



**Mencampur penggunaan talenan**



**VS**

**VS**

**VS**

# PRAKTIK PRODUKSI

## Penggunaan Es Balok



## Untuk Ikan atau Daging Fresh



## Untuk Minuman yang Langsung Dikonsumsi



## Perhatikan Personal Higiene

 KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

 GERMAS

### BIASAKAN CUCI TANGAN PAKAI SABUN Dengan Air Mengalir

**5 Langkah Cuci Tangan Pakai Sabun**

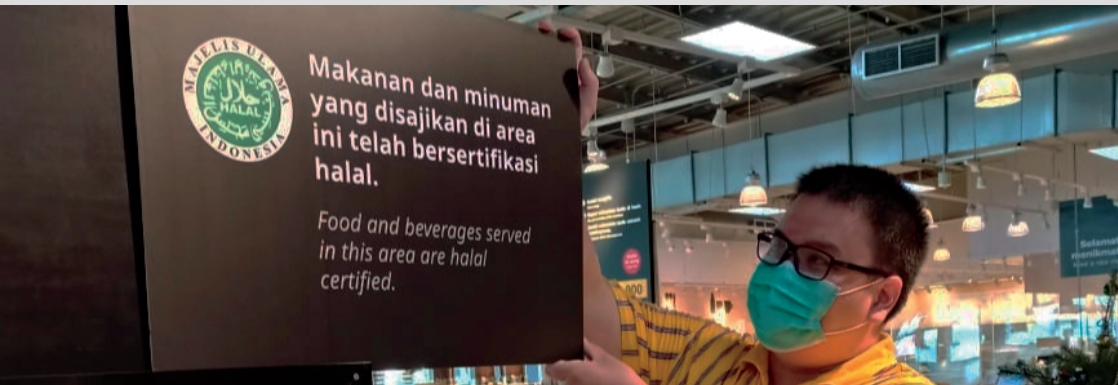
-   
1 Basahi seluruh tangan dengan air bersih mengalir
-   
2 Gosok sabun ke telapak, punggung tangan dan sela jari
-   
3 Bersihkan bagian bawah kuku-kuku
-   
4 Bilas tangan dengan air bersih mengalir
-   
5 Keringkan tangan dengan handuk/ tisu atau keringkan dengan diangin-anginkan.

Sumber : Promkes

 [www.p2ptm.kemkes.go.id](http://www.p2ptm.kemkes.go.id)  [@p2ptmkemenkesRI](https://www.facebook.com/p2ptmkemenkesRI)  [@p2ptmkemenkesRI](https://twitter.com/p2ptmkemenkesRI)  [@p2ptmkemenkesRI](https://www.instagram.com/p2ptmkemenkesRI)

# PROSEDUR SERTIFIKASI HALAL

Sertifikasi halal adalah proses untuk mendapatkan sertifikat halal melalui beberapa tahapan pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi, dan sistem jaminan halal produk pada suatu perusahaan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan (LPPOM MUI, 2008).



Saat ini proses sertifikasi halal terdiri atas dua jalur, yakni:



## **Self declare**

Sertifikasi halal dilakukan melalui pendampingan pelaku usaha oleh Tim Pendamping PPH (Proses Produk Halal).



## **Proses audit**

Sertifikasi halal dilakukan melalui proses audit oleh auditor dari Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) seperti LPPOM MUI.



# ALUR PROSES SERTIFIKASI HALAL MELALUI JALUR SELF DECLARE

**Self Declare** adalah pernyataan status halal produk usaha mikro dan kecil oleh pelaku usaha itu sendiri melalui mekanisme pendampingan oleh Tim Pendamping PPH. Pelaku usaha tidak secara otomatis dapat menyatakan produknya halal, namun harus mengikuti alur proses yang telah ditetapkan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal).

## Alur Sertifikasi Jalur *Self Declare*



# SYARAT MENGIKUTI SELF DECLARE

1. Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya.
2. Proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana.
3. Memiliki hasil penjualan tahunan (omset) maksimal Rp 500 juta yang dibuktikan dengan pernyataan pelaku usaha.
4. Memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha).
5. Memiliki lokasi, tempat, dan alat Proses Produk Halal (PPH) yang terpisah dengan lokasi, tempat, dan proses produk tidak halal.
6. Memiliki atau tidak memiliki surat izin edar (P-IRT, MD, UMOT, UKOT), Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
7. Memiliki outlet dan/atau fasilitas produksi paling banyak 1 lokasi.
8. Secara aktif telah berproduksi 1 tahun sebelum permohonan sertifikasi halal.
9. Produk yang dihasilkan (bukan jasa atau restoran, kantin, katering, dan kedai/rumah/ warung makan).
10. Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya.  
**Bukti:** sertifikat halal atau termasuk bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.
11. Tidak menggunakan bahan yang berbahaya.
12. Telah diverifikasi kehalalannya oleh Pendamping PPH.
13. Jenis produk tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan, kecuali yang sudah bersertifikat halal.
14. Menggunakan peralatan produksi sederhana (usaha rumahan, bukan usaha pabrik).
15. Proses pengawetan produk tidak dengan iradiasi, rekayasa genetika, ozon, dan kombinasi beberapa metode pengawetan.
16. Melengkapi dokumen pengajuan melalui SIHALAL.

# KATEGORI PRODUK YANG DAPAT MELALUI SELF DECLARE

## MAKANAN

1. Susu dan analognya
2. Lemak, minyak, dan emulsi minyak
3. Es untuk dimakan termasuk sherbet dan sorbet
4. Buah dan sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan
5. Kembang gula/permen dan cokelat
6. Sereal dan produk turunannya (rolled oat, pasta dan mi, bihun, tepung puding nasi, tepung untuk adonan (pelapis permukaan ikan atau daging ayam), dan produk-produk kedelai
7. Produk bakeri
8. Ikan dan produk perikanan dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan
9. Telur olahan dan produk-produk telur hasil olahan
10. Gula dan pemanis

## MINUMAN

Minuman dengan pengolahan

## OBAT

Obat tradisional (jamu, obat herbal terstandar, dan ekstrak bahan alam).

# PENDAMPING PPH

**Pendamping PPH (Proses Produk Halal)** adalah orang yang akan mendampingi UMK (Usaha Mikro dan Kecil) untuk bisa mendapatkan fasilitas sertifikasi halal gratis melalui skema self declare.



## SYARAT PENDAMPING PPH

1. Warga Negara Indonesia (WNI)
2. Beragama Islam
3. Memiliki wawasan luas dan memahami syariat tentang kehalalan produk
4. Memiliki sertifikat Pendamping PPH
5. Berpendidikan paling rendah lulusan MA/SMA atau sederajat

**BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL KEMENTERIAN AGRI**

**HALAL INDONESIA**

### TARIF LAYANAN SERTIFIKASI HALAL BAGI USAHA MIKRO DAN KECIL (UMK)

**Pernyataan Pelaku Usaha (Self Declare)**  
**Rp0,**  
Biaya Pendaftaran & Penetapan Kehalalan Produk **Rp300.000** dan dibebankan pada:  
✓ Anggaran Pendapatan Belanja Negara Pusat/Daerah  
✓ Fasilitas Lembaga Negara/Swasta

**Reguler**  
**Rp300.000**  
Pendaftaran & Penetapan Kehalalan Produk  
**Rp350.000**  
Biaya Pemeriksaan Kehalalan Produk oleh LPH

#halalitubaik  
#myhalalmayway

Ayo Daftar Sertifikasi Halal melalui [ptsp.halal.go.id](http://ptsp.halal.go.id)

Ikhtis Beramal Kerja Profesional Hasil Maksimal

halal Indonesia | bpjph.kemtan.go.id | halal Indonesia-BPDPH.kemtan.go.id

# ALUR PROSES SERTIFIKASI HALAL MELALUI PROSES AUDIT

**Proses sertifikasi halal reguler** melibatkan 3 lembaga, yakni BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Proses sertifikasi halal memerlukan total waktu 21 hari kerja hingga diterbitkan sertifikat halal oleh BPJPH.



# **BUKU SAKU**

**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA  
2022**