

NASKAH ORISINAL

Pentingnya Pelaksanaan Audit Internal Mandiri sebelum Pengajuan Sertifikasi Halal Skema *Self-Declare* bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil

Orchidea Rachmaniah^{1,*} | Yeni Rahmawati¹ | Siti Nurkhamidah^{1,2} | Wahyu Meka^{1,2} | Fahmi^{1,2} | Achmad Roesyadi¹ | Sri Rachmania Juliastuti¹ | Mahfud¹ | Donny Satria Bhuana¹ | Andi Rahmadiansah³

¹Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia.

²Prodi Teknik Pangan, Departemen Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang, Surabaya, Indonesia.

³Departemen Teknik Fisika Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia.

Korespondensi

*Orchidea Rachmaniah, Prodi Teknik Pangan, Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: orchidea@its.ac.id

Alamat

Prodi Teknik Pangan, Departemen Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia.

Abstrak

Undang-undang No 33 Tahun 2014, Pasal 4, mewajibkan sertifikasi halal bagi seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia. Pelaksanaan kewajiban sertifikasi halal tersebut diikuti dengan adanya skema pengajuan *self-declare* khususnya untuk usaha skala mikro kecil. BPJPH telah menerbitkan sebanyak 337.573 SH dengan skema *self-declare* pada periode Oktober 2024 s.d Juni 2025. Adanya peningkatan pengajuan permohonan sertifikasi halal, khususnya skema pengajuan *self-declare* menuntut peranan penyelia halal yang juga bertugas sebagai auditor internal pada skala usaha mikro kecil. Namun, kegiatan audit internal yang dilakukan oleh P3H hanya dilaksanakan saat awal proses verifikasi dan validasi terhadap pengajuan permohonan sertifikasi halal di lokasi usaha. Untuk menjaga keberlanjutan pelaksanaan JPH, audit mandiri dapat dilakukan pelaku usaha/pemilik skala mikro kecil yang sekaligus berperan sebagai penyelia halal dengan menggunakan form audit internal yang telah disediakan oleh BPJPH. Sehingga keberlanjutan pencatatan dan pemantauan ada tidaknya perubahan signifikan dalam proses produksi, seperti pergantian bahan baku ataupun penggantian pemasok dapat senantiasa dipantau dan diawasi.

Kata Kunci:

Audit Internal, Halal, Pengawasan, *Self-declare*, Sirkular ekonomi.

1 | PENDAHULUAN

1.1 | Latar Belakang

Sertifikasi untuk suatu produk dapat untuk menyatakan bahan, cara pembuatan, kualitas, ketepatan (akurasi), karakteristik, pengelolaan, pengolahan, dan tenaga kerja yang digunakan dalam menghasilkan produk tersebut. Sertifikasi halal bukan hanya sekedar tanda bahwa suatu produk atau layanan telah memenuhi standar kehalalan, namun juga merupakan proses yang berkelanjutan untuk menjaga kepercayaan konsumen dan memastikan kepatuhan syariah. Tujuan labelisasi adalah sebagai informasi bagi konsumen dalam mengidentifikasi produk yang paling sesuai dengan pilihan mereka. Selain itu, labelisasi dapat mencegah penipuan dan membantu konsumen memaksimalkan pilihan mereka akan suatu produk. Label sebagai informasi produk turut berfungsi untuk (1) mengubah perilaku konsumen terhadap produk; (2) mengakomodasi preferensi konsumen serta meningkatkan keamanan pangan (*food safety*); dan (3) menjadi jaminan bahwa negara sedang mempertimbangkan kepentingan konsumen (*consumer interest*). Sehingga sertifikasi halal ataupun labelisasi halal atas suatu produk makanan atau minuman sangatlah penting dan diperlukan^[1].

Pemerintah mendorong pelaku usaha memiliki sertifikasi halal. Undang-undang No 33 Tahun 2014^[2], Pasal 4, mewajibkan sertifikasi halal bagi seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia. Adapun produk, menurut UU No. 33 Tahun 2014, Pasal 1, adalah semua barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sedangkan jasa meliputi penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan/atau penyajian. Kewajiban ini pun dilakukan secara bertahap.

Kewajiban ini bertujuan untuk mewujudkan perlindungan bagi masyarakat sebagai konsumen produk, sekaligus memberikan kemudahan bagi pelaku usaha sebagai produsen produk dalam menghasilkan produk berkualitas^[3]. Pentingnya mengantongi sertifikat halal bagi sebuah produk selain sebagai bentuk jaminan kualitas dan kehalalan bagi konsumen, sertifikasi halal juga menjadi nilai tambah produk secara ekonomi^[4]. Pengajuan sertifikasi halal saat ini dapat dimulai secara mudah dengan mendaftar atau mengajukan permohonan sertifikat halal melalui laman ptsp.halal.go.id.

Penahapan kewajiban bersertifikat halal untuk Pelaku Usaha mikro dan kecil dengan produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan dimulai dari 17 Oktober 2019 s.d 17 Oktober 2026. Sedangkan kewajiban bersertifikat halal untuk Produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan yang berasal dari luar negeri ditetapkan oleh Menteri paling lambat tanggal 17 Oktober 2026 setelah mempertimbangkan penyelesaian kerja sama saling pengakuan sertifikat halal^[3].

Sejak adanya kewajiban sertifikasi halal bagi seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia, pemerintah mengeluarkan skema pengajuan sertifikasi halal *self-declare* atau skema pengajuan sertifikasi halal atas pernyataan sendiri. Hal ini dilakukan oleh pemerintah untuk mempermudah pelaku usaha mikro kecil (UMK) dalam mengemban UU No. 33 Tahun 2014^[2]. Adanya skema pengajuan sertifikasi halal *self-declare* ini sangat membantu dan mempermudah pelaku UMK untuk mengajukan sertifikasi halal. Catatan BPJPH, per tanggal 5 November 2024, telah tercatat sebanyak 4.344.514 jumlah produk telah mendapatkan sertifikat halal (SH) dengan skala usaha mikro. Sedangkan untuk skala usaha kecil, tercatat 320.712 jumlah produk yang telah mendapatkan SH^[5]. Atau dengan kata lain, untuk periode Oktober 2024 s.d Juni 2025, BPJPH telah menerbitkan sebanyak 337.573 SH dengan skema *self-declare*^[6].

Beberapa kriteria persyaratan untuk skema pengajuan sertifikasi halal *self-declare* yang harus dicermati oleh pelaku UMK adalah (1) produk menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya; (2) proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana; (3) tidak menggunakan bahan dan proses produk halal (PPH) yang bersinggungan dengan bahan haram; (4) produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal; (5) dalam hal bahan berupa daging giling maka harus melalui jasa penggilingan yang telah bersertifikat halal atau digiling sendiri dengan tetap memenuhi kriteria kehalalan produk; dan (6) telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping PPH^[5]. Kriteria tersebut memerlukan pemahaman pendamping proses produk halal (P3H) yang membantu pelaku UMK di lapangan dalam melengkapi pengisian pengajuan sertifikasi halal *self-declare* yang ada di laman ptsp.halal.go.id. Sehingga pendamping proses produk halal (P3H) dapat melakukan *cross-check* mandiri ataupun audit internal mandiri bersama pelaku UMK untuk menghindari dan meminimalisir kesalahan pengisian persyaratan pengajuan

sertifikasi halal *self-declare* yang ada di laman ptsp.halal.go.id. Oleh sebab itu, penulisan ini bertujuan memberikan pemahaman dan literasi terkait pelaksanaan audit internal mandiri yang dapat dilakukan baik oleh P3H ataupun pelaku UMK dalam rangka pengajuan sertifikasi halal *self-declare*.

1.2 | Solusi Permasalahan atau Strategi Kegiatan

Mendukung pelaksanaan UU No. 33 Tahun 2014^[2] terkait kewajiban sertifikasi halal bagi seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia; dimana kewajiban bersertifikat halal untuk pelaku UMK dengan produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan akan berakhir pada 17 Oktober 2026. Sehingga dilakukan langkah-langkah strategis berikut untuk membekali para P3H dalam melakukan tugasnya, *cross-check* mandiri ataupun audit internal mandiri, pada pengisian pengajuan sertifikasi halal *self-declare* yang ada di laman ptsp.halal.go.id:

1. Strategi 1: Penjaringan & Seleksi Calon Pendamping Proses Produk Halal (P3H) Mahasiswa/pelaku usaha.
2. Strategi 2: Pelatihan sebagai P3H.
3. Strategi 3: Pelatihan Penyelia Halal untuk sertifikasi jalur *self-declare* untuk pelaku UMK.
4. Strategi 4: Pendampingan pengajuan sertifikasi halal gratis (SEHATI).
5. Strategi 5: Pendaftaran Sertifikat Halal di laman SIHALAL.

1.3 | Target Luaran

Adapun target dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

1. memberikan pelayanan berupa pendampingan pengisian pengajuan sertifikasi halal *self-declare* kepada pelaku UMK terutama dengan KBLI Kedai Makanan di laman ptsp.halal.go.id.
2. Memperbanyak jumlah UMKM produsen makanan-minuman (khususnya dengan KBLI Kedai Makanan) yang tersertifikasi halal.
3. Memberikan *upgrading* pengetahuan melalui pelatihan kader penggerak halal melalui Pusat Kajian Halal (PKH) ITS sebagai UMKM binaan ITS.

2 | TINJAUAN PUSTAKA

Saat ini, terdapat dua jenis skema pengajuan sertifikasi halal yaitu skema reguler dan *self-declare*. Skema reguler adalah pengajuan sertifikasi halal bagi pelaku usaha dengan skala usaha menengah keatas atau usaha dengan tingkat resiko tinggi, bahan dan proses yang belum di pastikan kehalalannya^[6]. Pengajuan sertifikasi halal skema regular ini dikenakan biaya atau traif sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Besaran biaya atau tarif pengajuan sertifikasi halal telah diatur dalam Keputusan Kepala BPJPH No. 141 Tahun 2021^[7]. Sedangkan pengajuan sertifikasi halal skema *self-declare* diperuntukkan bagi pelaku usaha dengan skala usaha mikro dan kecil dengan tingkat resiko rendah dan proses sederhana, dan produk yang diajukan sertifikasi halal sudah bisa dipastikan kehalalannya. Sehingga, proses pengujian tidak diperlukan karena telah memenuhi kriteria tidak beresiko.

Dalam pelaksanaan pengajuan sertifikasi halal skema regular, pelaku usaha umumnya memiliki penyelia halal yang bertugas: (1) mengawasi proses produk halal (PPH); (2) menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan; (3) mengkoordinasikan PPH; dan (4) mendampingi auditor halal pada saat pemeriksaan. Selain itu, untuk usaha skala besar umumnya dilengkapi dengan keberadaan Tim Manajemen Halal. Tugas penyelia halal ini diatur dalam PP 42 Tahun 2024, Pasal 58. Selain itu, sesuai dengan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang telah tertuang pada UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan PP No 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, pelaku usaha diwajibkan melaksanakan audit internal yang dilakukan minimal setahun sekali^[8] untuk menjamin pelaksanaan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Bukti pelaksanaan dan dokumentasinya wajib dilaporkan dalam SJPH.

Audit internal ini juga berfungsi sebagai langkah preventif untuk mengidentifikasi ada tidaknya potensi masalah sejak dini, menjaga keberlanjutan pelaksanaan SJPH, pencatatan dan pemantauan ada tidaknya perubahan signifikan dalam proses produksi,

seperti pergantian bahan baku ataupun penggantian pemasok. Sehingga, perusahaan dapat memastikan bahwa tidak ada bahan atau proses yang tidak sesuai dengan prinsip halal yang telah diterapkan. Pelaksanaan audit internal secara berkala juga untuk memastikan bahwa semua proses produksi tetap sesuai dengan standar, dokumen SJPH. Adanya audit internal, perusahaan dapat menilai apakah mereka sudah siap untuk menghadapi audit eksternal yang dilakukan oleh lembaga sertifikasi. Saat pelaksanaan audit internal, Penyelia Halal dapat berperan sebagai auditor internal.

Tidak seperti pelaku usaha level menengah ke atas, penyelia halal ataupun tim manajemen halal tidak dimiliki oleh pelaku usaha level mikro kecil. Peran penyelia halal ataupun auditor internal, pada pelaku usaha level mikro kecil, ini di ambil alih oleh pendamping proses produk halal (P3H) sebagaimana yang diatur pada Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No 8 Tahun 2024 tentang Pedoman Pembinaan Lembaga Pendampingan Proses Produk Halal (LP3H) dan Pendamping Proses Produk Halal (P3H)^[9]. Adapun tugas P3H: (1) melakukan koordinasi dan komunikasi dengan berbagai pihak terkait untuk mendapatkan Pelaku Usaha yang memenuhi kriteria untuk mengajukan permohonan sertifikasi halal; (2) Melakukan verifikasi dan validasi terhadap pengajuan permohonan sertifikasi halal di lokasi usaha pelaku usaha; (3) Menjaga kerahasiaan data dan informasi yang disampaikan Pelaku Usaha selama dan setelah proses sertifikasi halal dilaksanakan; (4) Melaksanakan tugas pendampingan PPH secara benar, jelas dan jujur serta menjaga kode etik dan melaksanakan pakta integritas; dan (5) Menyampaikan laporan setiap 6 (enam) bulan sekali kepada LP3H^[8, 9]. Yang mana pada prakteknya, kegiatan audit internal yang dilakukan oleh P3H ini dilaksanakan saat proses verifikasi dan validasi terhadap pengajuan permohonan sertifikasi halal di lokasi usaha pelaku usaha, dan hanya dilakukan sekali di awal pengajuan permohonan sertifikasi halal. Selanjutnya, kegiatan audit internal tersebut dapat dilakukan secara mandiri oleh pelaku usaha mikro kecil yang umumnya juga merangkap sebagai penyelia halal, sebagai tindakan menjaga keberlanjutan pelaksanaan SJPH, secara mandiri dan bertanggungjawab. Sehingga, perlu adanya pemahaman menyeluruh terkait proses produk halal (PPH) bagi pelaku usaha khususnya pelaku UMK.

3 | METODE KEGIATAN

Strategi yang di rancang untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat tahun 2026 ini ditampilkan pada Tabel 1. Strategi tersebut dirancang untuk agar pemahaman proses produk halal (PPH) bagi pelaku usaha khususnya pelaku UMK secara menyeluruh dapat dicapai.

Tabel 1 Strategi yang dirancang untuk pelaksanaan pengabdian masyarakat tahun 2026.

Langkah	Strategi	Indikator Capaian
1	Penjaringan & Seleksi Calon Pendamping Proses Produk Halal (P3H) Mahasiswa/pelaku usaha	Terdapat minimal 10 mahasiswa yang terjaring dan bersedia sebagai calon P3H
2	Pelatihan sebagai P3H bagi Mahasiswa	Semua mahasiswa yang lolos seleksi mengikuti pelatihan sebagai P3H secara tuntas
3	Pelatihan Penyelia Halal untuk sertifikasi jalur <i>self-declare</i> untuk pelaku UMK	Semua pelaku UMK yang terdaftar hadir dan mengikuti pelatihan hingga akhir
4	Pendampingan pengajuan sertifikasi halal gratis (SEHATI)	P3H mahasiswa melakukan pendampingan pada semua UMK yang terdaftar
5	Pendaftaran Sertifikat Halal di laman SIHALAL	Semua SJPH UMK yang didampingi telah <i>tersubmit</i> dalam SIHALAL (laman ptsp.halal.go.id)

4 | HASIL DAN DISKUSI

Peranan Pendamping Proses Produk Halal (P3H) dalam pengajuan permohonan sertifikasi halal skema *self-declare* sangatlah penting. Tugas dan peran P3H dimulai sejak membantu pelaku usaha untuk mempersiapkan data guna mengisi dan melengkapi data permohonan, melakukan verifikasi, dan validasi terhadap pengajuan sertifikasi halal (Gambar 1)^[10]. Oleh sebab itu, mengingat tugas P3H sebagai ujung tombak, maka pembekalan pengetahuan akan Jaminan Produk Halal (JPH) bagi P3H

ataupun pelaku usaha sangatlah penting; mengingat pada usaha skala mikro kecil seringkali pelaku usaha juga berperan ganda sekaligus sebagai penyelia halal. Peningkatan pemahaman P3H terkait Proses Produk Halal (PPH) juga perlu ditingkatkan dan senantiasa di *refresh* dan *upgrade* seiring dengan penambahan dan perubahan peraturan-peraturan terkait Jaminan Produk Halal (JPH). Sehingga strategi-strategi yang telah diusulkan untuk memberikan pemahaman menyeluruh terkait PPH dan JPH dilakukan sebagaimana strategi-strategi berikut.



Gambar 1 Alur pengajuan permohonan sertifikasi halal skema *self-declare*^[10].

1. **Strategi 1:** Penjaringan & Seleksi Calon Pendamping Proses Produk Halal (P3H) Mahasiswa/pelaku usaha.

Penjaringan calon P3H dilakukan secara *online* dengan menyebarkan *flyer* terkait kegiatan (Gambar 2). Hasil penjaringan mendapatkan 15 mahasiswa yang berkomitmen sebagai P3H (Tabel 2) dan 13 Usaha Mikro Kecil (UMK) di area Surabaya, termasuk pelaku usaha di kantin ITS. Namun, terdapat 3 UMK mengundurkan diri dikarenakan tidak bersedia dan berkomitmen untuk menyediakan semua informasi yang diperlukan oleh tim pendamping P3H untuk melengkapi SJPH sesuai dengan persyaratan yang diminta pada pengajuan sertifikat halal skema *Self-declare* sebagai terdapat di laman ptsp.halal.go.id, seperti: list daftar bahan yang digunakan disertai nama *brand*, uraian proses pembuatan setiap produk/menu yang akan diajukan sertifikasi halal, dan tidak bersedia melakukan foto produk bersama P3H disertai produk. Sedangkan jumlah pelaku usaha yang berkomitmen untuk didampingi sejumlah 10 UMK, termasuk 4 UMK pelaku usaha di Kantin Pusat ITS ataupun pelaku usaha yang bergabung dalam *ITS Food* (Tabel 3).

HALAL ITS
PUSAT KAJIAN HALAL
KAMPUS TANGGAP BENCANA BIKIN

Pendaftaran
SERTIFIKASI HALAL
UNTUK UMKM HALAL

BENEFIT SETIAP UMKM

- **Gratis tanpa dipungut biaya sepeserpun** (jika membayar, sertifikasi halal dengan pengakuan pelaku usaha setara Rp 250k - include PPN 11% per sertifikasi halal)
- **Mendapatkan pelatihan** sebagai penyelia halal self declare gratis (jika membayar setara Rp 700rb - include PPN 11%)
- **Dibantu mengisikan dan mendaftarkan NIB** secara resmi
- **Dibantu mempersiapkan dokumen** pengajuan sertifikasi halal
- **Dibantu mengisikan permohonan sertifikasi halal** ke sistem (hingga sertifikasi halal terbit)

Contact Person:
☎ 081233777793 (Ibu Orchidea)

DAFTAR SEKARANG !

Scan di sini untuk daftar

Link <https://bit.ly/PendaftaranUMKMHalal2025>

Gambar 2 Flyer kegiatan untuk penjangkaran calon P3H dan UMK.

Tabel 2 Data calon Pendamping Proses Produk Halal (P3H) dari kalangan mahasiswa

No	Nama	NRP	Jurusan
1	Wanda Benboy	5008221028	Teknik Kimia
2	Achmad Bagus Fadillah	5008231092	Teknik Kimia
3	Balqis Dzikrina Ayunita Amanullah	5008231018	Teknik Kimia
4	Ahmad Ulinnuha Irfani	5008231181	Teknik Kimia
5	Alyssa Hana Quamilla Azzahra	5008231088	Teknik Kimia
6	Muhammad Ubbaidillah Reza Pahlevi	5008231075	Teknik Kimia
7	Muhammad Damar Aji Zaim Tsaqif	5008231080	Teknik Kimia
8	Nurul Khabibah	5008231035	Teknik Kimia
9	Muhammad Rafii Raiif	5008231141	Teknik Kimia
10	Atiyah Zalfa Zahiroh	5008241113	Teknik Kimia
11	Delvin	5008241058	Teknik Kimia
12	Kirana Selly Ramadhani	5008241095	Teknik Kimia
13	Syifaa Mumtaz Dharma	5011241131	Teknik Material dan Metalurgi
14	Rifqah Nurhanifah	5010241035	Teknik Sistem dan Industri
15	Najwa Linggarsari	5010241044	Teknik Sistem dan Industri

Tabel 3 Data pelaku usaha mikro kecil yang mengikuti pendampingan pada Tahun 2025

No	Nama Brand	Pelaku Usaha	Kategori Produk	Skema Sertifikasi
1	Andhin Katering	Andhin Kusuma Prastuty	Makanan dan Minuman dengan pengolahan	Reguler
2	Ameera Corner (ITS Food)	Indah Maulina	Kedai Makanan	<i>Self-declare</i>
3	Canara	Lifana Isma Suraya	1) Kedai Makanan 2) Sereal dan produk sereal turunan biji, akar, umbi, kacang, dan empulur	<i>Self-declare</i>
4	Jus Ibu (Binaan YMI ITS)	Win Sukmawati	Industri pengolahan sari buah dan sayuran	<i>Self-declare</i>
5	Dhan's Kitchen (Binaan IKASMANCA)	Yudharini Widhanti	1) Industri Produk Roti dan Kue 2) Industri Makaroni, Mie dan Produk Sejenisnya	<i>Self-declare</i>
6	Kopi Gen Z (Kantin SD Muhammadiyah 4)	Muhammad Hanif Zuhri	Industri Minuman Ringan	<i>Self-declare</i>
7	Tahu Tek Aris (Kantin Pusat ITS)	Aris Kurniawan	Kedai Makanan	<i>Self-declare</i>
8	Sambelane Mbok De (Kantin Pusat ITS)	Endang Pancawarni	Kedai Makanan	<i>Self-declare</i>
9	Bentok.id (Kantin Pusat ITS)	Aisyah	Kedai Makanan	<i>Self-declare</i>
10	Little India (Kantin Pusat ITS)	Siti Noerjannah	Kedai Makanan	<i>Self-declare</i>

2. **Strategi 2:** Pelatihan sebagai P3H bagi Mahasiswa. Pelatihan ini diberikan dengan berkerjasama dengan Lembaga Pelatihan Kerja (LPK) ITS Tekno Sains.

3. **Strategi 3:** Pelatihan Penyelia Halal untuk sertifikasi jalur *self-declare* untuk pelaku UMK.

Pelatihan ini diberikan kepada pemilik pelaku usaha UMK atau yang mewakili. Enam materi wajib yang harus diikuti oleh pelaku UMK yaitu: (1) Pengertian Halal dan Haram; (2) Pengenalan Najis; (3) Pengenalan Bahan Baku; (4) Pengenalan Sistem Jaminan Halal; (5) Sertifikasi Halal; dan (6) Keuangan Syariah. Pelatihan ini dipandang sangat penting untuk diberikan kepada pelaku

4. **Strategi 4:** Pendampingan pengajuan sertifikasi halal gratis (SEHATI).

Pendampingan oleh P3H yang dilakukan tidak hanya berupa identifikasi bahan-bahan baku yang digunakan secara cermat, menyarankan penggantian bahan-bahan baku jika tidak sesuai dan memenuhi persyaratan proses produk halal (PPH), mengenalkan pemahaman dan pelaksanaan PPH secara sederhana melalui pemasangan poster berupa kebijakan halal, halal-haram, dan penerapan JPH di area tempat produksi (Gambar 3), serta melakukan audit internal secara mandiri sesuai dengan *form* audit (Tabel 5). Langkah audit ini dirasakan sangat perlu dan bermanfaat untuk dilakukan guna mengantisipasi terjadinya: (1) bahan baku yang digunakan belum dapat dipastikan kehalalannya; (2) terselipnya suatu bahan baku yang digunakan dalam daftar bahan, matriks bahan-produk, serta uraian proses; (3) terselipnya suatu produk/menu pada daftar produk yang didaftarkan untuk pendaftaran sertifikasi halal.

5. Strategi 5: Pendaftaran Sertifikat Halal di laman SIHALAL (<https://ptsp.halal.go.id>).

Terkait peranan P3H sebagai penyelia halal sekaligus auditor internal sebelum proses pengajuan permohonan sertifikasi halal skema *self-declare* perlu secara cermat melakukan identifikasi bahan-bahan baku yang digunakan. Bahan baku yang digunakan harus terjamin kehalalannya, dengan kata lain identitas bahan baku jelas termasuk produsen, nomor registrasi, dan nomor SH. Kriteria persyaratan untuk skema pengajuan sertifikasi halal *self-declare* yang harus dicermati oleh pelaku UMK dan P3H adalah (1) produk menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya; (2) proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana; (3) tidak menggunakan bahan dan proses produk halal (PPH) yang bersinggungan dengan bahan haram; (4) produk yang disertifikasi halal tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal; dan (5) dalam hal bahan berupa daging giling maka harus melalui jasa penggilingan yang telah bersertifikat halal atau digiling sendiri dengan tetap memenuhi kriteria kehalalan produk^[5].

Ketiga persyaratan terakhir tersebut umumnya rentan menimbulkan penolakan terhadap suatu proses pengajuan permohonan sertifikasi halal skema *self-declare*. Terkait produsen bahan sembelihan dan beberapa rumah potong hewan/unggas ditampilkan pada Tabel 4. Selain daftar produsen pada Tabel 4, pelaku usaha dapat juga menggunakan bahan sembelihan yang telah memiliki SH dan banyak ditemui dan dijual di pasar-pasar modern seperti Superindo, Agro Meat Shop, PT Berkah Citra Agro (ID 01024001780113), Supplier Daging Halal Malang (ID36110018958120424), Rumah Potong Ayam PT. Sinar Pahala Utama (ID33110016276270224), Halal Fadagi (ID36110000179581021), dan lainnya^[11-14].

Tabel 4 Data Produsen Daging-Unggas Sembelihan di Area Jawa Timur

No	Nama RPH / Perusahaan	Alamat
1	UD. GA Unggas Jaya	Dusun Klampok 36, Nglegok, Panataran, 66181, Kaotan, Jeding, Blitar, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66151
2	MUTIARA UNGGAS	Subentoro, Sumbermulyo, Kec. Jogoroto, Kabupaten Jombang, Jawa Timur 61485
3	Dinas Peternakan dan Perikanan Kab. Blitar	Jl. Cokroaminoto No.22, Kepanjen Lor, Kec. Kepanjenkidul, Kota Blitar, Jawa Timur 66117
4	UD. M. Cholil	Jl. Bagong Tambangan No.35, RT.002/RW.05, Ngagel, Kec. Wonokromo, Surabaya, Jawa Timur 60246
5	CV. Andhika Eka Putra	Gg. Lebar No.52A, Morokrembangan, Kec. Krembangan, Surabaya, Jawa Timur 60178
6	UD. Rejeki Jaya	Pergudangan 60, Jl. Raya Manukan Kulon, Manukan Kulon, Kec. Tandes, Surabaya, Jawa Timur 60185
7	UD. Arifin Ayam	Pasar Induk Gadang, Jalan Kol. Sugiono, Gadang, Kec. Sukun, Kota Malang, Jawa Timur 65148
8	Pak Mansur	Jl. Raya Gadang No.176, Gadang, Kec. Sukun, Kota Malang, Jawa Timur 65148
9	Rumah Unggas Hamdalah	Jln. Airlangga RT/RW 002/007 Rambipuji Jember
10	Rajawali Jaya Farm	Jl Wahidin Sudirohusodo Gang 36 RT 005 RW 001 Pemo-tongan: Jl Gubernur suryo II/04 desa Tlogo Pojok kecamatan Gresik kabupaten Gresik
11	PT. Sinar Bagus Jaya	Perumahan Patra Raya Blok H Nomor 01
12	UD. Agri Pratama Indonesia	JL. Raya Cangkir, Driyorejo, Ngambar, Bambe, Gresik, Kabupaten Gresik, Jawa Timur 61177
13	PT. Suci Raharjo	Blawen, Rejoslamet, Kec. Mojowarno, Kabupaten Jombang, Jawa Timur 61475
14	PT. Putra Prima Mandiri Kediri	Jl. Banda No.10, Duiuran, Gedangsewu, Kec. Pare, Kabupaten Kediri, Jawa Timur 64214

Bersambung ke halaman berikutnya...

Lanjutan Tabel 4

No	Nama RPH / Perusahaan	Alamat
15	CV. Restu Abadi	Jalan Raya Gedek, Mojokerto
16	Puri Pangan Sejati	Jl. Raya medali No 28x, Desa Balongmojo, Puri, Sumolawang, Kec. Puri, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61363
17	CV. Aneka Usaha Abadi	Atesnegoro, Kec. Ngoro, Kabupaten Mojokerto
18	UD. Amanah	Jl. Raden Wijaya RT. 04 // RW. 02, Kemloko, Jotangan, Mojosari, Kec. Mojosari, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61382
19	RPA Nurkholis	Dan Kebon Agung Ds Sukolilo RT 02/02 kec Prigen kabupaten Pasuruan, Jawa Timur
20	UD. Redjo Mitra Makmur	Jl. Baru No.3, RT.5/RW.3, Sawah & Kebun, Tunggul Wulung, Kec. Pandaan, Pasuruan, Jawa Timur 67156
21	WSR	ASBRIM MEDAENG RT 18 RW 05 KEL. MEDAENG KEC. WARU KAB. SIDOARJO
22	UD. Borneo Food	Jl. Gajah Mada No.47, Rw3, Sidokumpul, Kec. Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61212
23	RPH-R Tuban	Ngomben, Sukolilo, Kec. Bancar, Kabupaten Tuban, Jawa Timur
24	CV. Lemoojin Jaya Abadi	Saringembat, Dusun Krajan, Saringembat, Kec. Singgahan, Kabupaten Tuban, Jawa Timur 62361
25	Mualim Broiler	Jl. Raya Pandanrejo No.96, Pandanrejo, Kec. Bumiaji, Kota Batu, Jawa Timur 65332
26	RPU Sukaji	Jalan Kelud No. B2, Komplek Stadion Supriyadi, Kepanjen Lor, Blitar, Jawa Timur, 66117
27	UD. Star	Jl. Kendangsari Blok F No. 51-52 Surabaya 60292
28	RPH Wajak	Jalan Cokroaminoto Gang III Wajak
29	CV. Rumah Ayam Sejahtera	Gg. XI No.53, Karangduren, Kec. Pakisaji, Kabupaten Malang, Jawa Timur 65162
30	CV. Habibi Tenteram	Jl. Sadewa No.117, Bunton, Sidorahayu, Kec. Wagir, Kabupaten Malang, Jawa Timur 65158
31	PD. RPH Kota Malang	Jl. Kolonel Sugiono No.231, Kebonsari, Kec. Sukun, Kota Malang, Jawa Timur 65149
32	CV. Wahana Sejahtera Foods	Jl. Sumojoyo Prawiro No.132, Bulak, Mojokrapak, Kec. Tembelang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur 61452
33	PT. Phalosari Unggul Jaya	Jl. Mojokrapak no. 1 A, Mojokrapak - Tembelang - Jombang - Jawa Timur (61452)
34	CV. Cupu Artama Jaya	Blawen, Rejoslamet, Kec. Mojowarno, Kabupaten Jombang, Jawa Timur 61475
35	PT. Tera Mulia Korporindo	Japanan Lor, Japanan, Kemlagi, Mojokerto
36	PT. Trijaya Lestari Food	Prayungan, Kec. Lengkong, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur 64393
37	PT. Dinamika Megatama Citra	Dusun Penampon, Desa Wonokoyo, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan
38	PT. Darbe Jaya Abadi	Jalan Raya Ketajen nomor 22 Gedangan Sidoarjo

Bersambung ke halaman berikutnya...

Lanjutan Tabel 4

No	Nama RPH / Perusahaan	Alamat
39	CV. Gelang Tani	Ngemplak, Kepatihan, Kec. Tulangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61273
40	UPTD RPH Kota Blitar	Jl. Batanghari, Sukorejo, Kec. Sukorejo, Kota Blitar, Jawa Timur 66121
41	PD. RPH Kota Surabaya	Jl. Pegirian No.258, Sidotopo, Kec. Semampir, Surabaya, Jawa Timur 60151
42	CV. Arjuna Group	Jalan Madiun - Gorang-Gareng Ds. Madigondo, Kec. Tak-eran, Kab. Magetan
43	PT. Jatinom Indah Agri	Desa Jatinom, RT.03/RW.01, Jatinom, Kec. Kanigoro, Kabupaten Blitar, Jawa Timur 66171
44	PT. Efran Berkas Aditama	Jl. KH. Wachid Hasyim, Sawo, Kec. Jetis, Kabupaten Mojok-erto, Jawa Timur 61353
45	PT. Wonokoyo Jaya Corporindo	Jalan Taman Bungkul No. 1 - 7, Surabaya 60241

Sebagai salah satu langkah untuk menjaga keberlanjutan pelaksanaan SJPH, P3H dihimbau untuk memberikan poster berupa kebijakan halal, halal-haram, dan penerapan JPH diarea tempat produksi pelaku usaha (Gambar 3). Hal ini dimaksudkan sebagai salah satu cara pengingat dan komitmen akan penerapan JPH. Sehingga diharapkan, nantinya akan timbul secara mandiri gaya hidup dan kesadaran halal.



Gambar 3 Penempelan poster kebijakan halal, halal-haram, dan penerapan JPH diarea produksi pelaku usaha yang didampingi.

Audit mandiri juga dapat dilakukan oleh pelaku usaha/pemilik skala mikro kecil yang sekaligus berperan sebagai penyelia halal dengan menggunakan form audit internal (Tabel 5). Form audit tersebut berasal dari *template* SJPH dari BPJPH dengan sedikit pengembangan. Pelaksanakan audit internal secara mandiri diharapkan pelaku usaha dapat menjaga keberlanjutan pelaksanaan SJPH, sehingga JPH suatu produk dapat terjaga secara konsisten.

Tabel 5 Form Audit Internal yang dapat dilakukan secara mandiri oleh pelaku usaha ataupun P3H.

No.	Kriteria SJPH	*M	TM	TR	Catatan
1.	Komitmen dan Tanggung Jawab				
A	<i>Kebijakan Halal</i>				
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	<i>Tanggung Jawab Pimpinan Puncak</i>				
1.	Pimpinan puncak menjamin tersedianya SDM yang kompeten				
2.	Menetapkan personil muslim sebagai Penyelia Halal				
3.	Meregistrasi Penyelia Halal ke BPJPH				
4.	Berkomitmen mengizinkan personil muslim beribadah				
5.	Memastikan komitmen semua personil menjaga integritas halal				
6.	Perusahaan besar wajib menetapkan tim manajemen halal				
7.	UMK dapat memiliki tim manajemen halal melalui fasilitasi pihak lain				
C	<i>Pembinaan Sumber Daya Manusia</i>				
1.	Mengikutsertakan Penyelia Halal dalam pelatihan resmi				
2.	Memfasilitasi pelatihan personil terkait SJPH				
3.	Memiliki prosedur tertulis pelatihan				
4.	Memelihara bukti pelaksanaan pelatihan				
2.	<i>Bahan</i>				
2.1	Wajib menggunakan bahan halal (baku, olahan, tambahan, penolong)				
2.2	Bahan berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, atau hasil proses kimia/biologi/genetik				
2.3	Melengkapi dokumen pendukung kehalalan yang valid				
3.	<i>Proses Produk Halal (PPH)</i>				
A.	<i>Lokasi, Tempat dan Alat</i>				
1.	Pelaku usaha wajib memisahkan lokasi, tempat, dan alat proses produk halal dengan proses Produk tidak halal. Lokasi yang wajib dipisahkan yakni lokasi penyembelihan				
2.	Pelaku usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan hewan halal dengan hewan tidak halal				

Lanjut ke halaman berikutnya...

No.	Kriteria SJPH	*M	TM	TR	Catatan
3.	Pelaku usaha wajib memisahkan lokasi penyembelihan yang memenuhi persyaratan: a. Terpisah secara fisik antara lokasi RPH halal dengan RPH tidak halal b. Dibatasi pagar tembok min. 3 meter c. Tidak di daerah rawan banjir/tercemar d. Fasilitas limbah terpisah e. Konstruksi mencegah kontaminasi f. Pintu terpisah masuk hewan dan keluar karkas g. ruang pendinginan h. sarana penanganan limbah				
4.	Pelaku usaha wajib memisahkan tempat penyembelihan hewan halal dengan hewan tidak halal meliputi: a. penampungan hewan b. penyembelihan hewan c. pengulitan d. pengeluaran jeroan e. ruang pelayuan				
5.	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				
6.	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				
7.	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				
8.	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				

Lanjut ke halaman berikutnya...

No.	Kriteria SJPH	*M	TM	TR	Catatan
9.	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				
10.	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				
11.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penjualan antara yang halal dan tidak halal meliputi: a. Sarana penjualan produk b. Proses penjualan produk				
12.	Pelaku Usaha wajib memisahkan				
13.	Pelaku Usaha wajib menyediakan tempat proses produksi halal yang bebas dari hewan peliharaan dan hewan liar				
14.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat/fasilitas pencucian peralatan produksi antara halal dan tidak halal				
15.	Pelaku Usaha wajib menyediakan fasilitas sanitasi dalam jumlah yang memadai dan dipelihara kebersihannya				
16.	Pelaku Usaha wajib memisahkan secara fisik fasilitas display antara Produk Halal dan tidak halal				
17.	Pelaku Usaha wajib memastikan tidak terdapat barang-barang dan peralatan yang tidak terkait dengan proses produksi berada di Area pemrosesan				
18.	Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi dan tempat penyembelihan antara hewan halal dan tidak halal				
19.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara penampungan, penimbangan, dan pencampuran Bahan halal dan tidak halal				
20.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengolahan antara pencetakan dan pemasakan Produk Halal dan tidak halal				
21.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan penerimaan Bahan antara halal dan tidak halal				
22.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan penerimaan Produk setelah proses pengolahan antara halal dan tidak halal				
23.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan sarana yang digunakan untuk penyimpanan Bahan dan Produk antara halal dan tidak halal				
24.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengemasan Bahan kemasan yang digunakan untuk pengemasan Produk Halal dan tidak halal				
25.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pengemasan sarana pengemasan Produk Halal dan tidak halal				
26.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian sarana pengangkutan dari tempat penyimpanan ke alat distribusi Produk Halal dan tidak halal				

Lanjut ke halaman berikutnya...

No.	Kriteria SJPH	*M	TM	TR	Catatan
27.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat pendistribusian alat transportasi untuk distribusi Produk Halal dan tidak halal				
28.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat sarana penjualan Produk Halal dan tidak halal				
29.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat proses penjualan Produk Halal dan tidak halal				
30.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat sarana penyajian Produk Halal dan tidak halal				
31.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat proses penyajian Produk Halal dan tidak halal				
32.	Pelaku Usaha tidak boleh menggunakan tempat produksi yang pernah digunakan untuk Produk yang mengandung babi atau turunannya				
33.	Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat penyimpanan material Produk Bahan halal dan tidak halal				
34.	Pelaku Usaha wajib menjamin tidak ada kontaminasi pada saat pengambilan sampel Bahan dan Produk Halal dan tidak halal				
	<i>Catatan</i>				
B.	<i>Peralatan dan Perangkat Proses Produk Halal</i>				
1.	Pelaku Usaha wajib memisahkan peralatan dan perangkat Proses Produk Halal dengan Produk yang tidak halal meliputi alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, 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				
<i>Lanjut ke halaman berikutnya...</i>					

No.	Kriteria SJPH	*M	TM	TR	Catatan
12.	Pelaku Usaha wajib tidak menggunakan peralatan penge- masan secara bergantian antara Produk Halal dan tidak halal				
13.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penge- masan yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan yang halal dan tidak halal				
14.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan penge- masan 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 pendis- tribusian secara bergantian antara Produk halal dan tidak halal				
17.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan pendis- tribusian yang berbeda dalam kegiatan pembersihan perala- tan yang halal dan tidak halal				
18.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan pendis- tribusian yang berbeda untuk kegiatan pemeliharaan perala- tan yang halal dan tidak halal				
19.	Pelaku Usaha wajib memiliki tempat pendistribusian perala- tan 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 pen- jualan yang berbeda dalam kegiatan pembersihan peralatan yang halal dan tidak halal				
22.	Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana peralatan pen- jualan 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)				

Lanjut ke halaman berikutnya...

No.	Kriteria SJPH	*M	TM	TR	Catatan
1.	Pelaku Usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan Proses Produk Halal sebagai berikut : 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 pengujung q. Penentuan menu r. Pemingsanan hewan s. Penyembelihan hewan				
2.	Pelaku Usaha wajib mensosialisasikan prosedur Proses Produk Halal ke semua pihak yang terkait				
3.	Pelaku Usaha wajib memelihara bukti sosialisasi				
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 ketidakhalalan 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				

Lanjut ke halaman berikutnya...

No.	Kriteria SJPH	*M	TM	TR	Catatan
10.	Pelaku Usaha wajib harus menyiapkan diagram alir untuk Produk atau proses yang dicakup dalam Sistem Jaminan Produk Halal				
	<i>Catatan:</i>				
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 pengangkutan-nya dipisahkan secara fisik dari Produk atau materi lain yang tidak halal sesuai dengan syariat Islam				
3.	Pelaku Usaha tidak 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 sensoris 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				

Lanjut ke halaman berikutnya...

No.	Kriteria SJPH	*M	TM	TR	Catatan
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.	<i>Penyimpanan, Display, Pelayanan, dan Penyajian</i>				
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				
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 (<i>Khusus Katering dan Restoran</i>)				
5.	Pelaku Usaha wajib menerapkan aturan larangan bagi pengunjung dan karyawan membawa dan mengonsumsi makanan dan minuman yang tidak halal atau tidak jelas kehalalannya (<i>Khusus Restoran</i>).				
	<i>Catatan:</i>				
D.	<i>Identifikasi dan Mampu Telusur</i>				
1.	Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran kehalalan Produk				
<i>Lanjut ke halaman berikutnya...</i>					

No.	Kriteria SJPH	*M	TM	TR	Catatan
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.	Pemantauan 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				
	<i>Catatan:</i>				
<i>*Keterangan: M = Memenuhi, TM = Tidak Memenuhi, TR = Tidak Relevan</i>					

Pelaksanaan audit internal secara mandiri dapat dilakukan pada UMK dengan skema pengajuan sertifikasi halal *self declare* yang menggunakan hasil sembelihan sebagai bahan baku seperti pada kedai makanan ataupun produk *bakery, pastry*, dll. Namun form audit tersebut (Tabel 5) disarankan untuk dilakukan oleh UMK dengan skema pengajuan sertifikasi halal reguler, yang memiliki banyak menu/produk (lebih dari 30 menu/produk), UMK yang menggunakan banyak jenis bahan, banyak brand bahan, UMK dengan jumlah *tenant* lebih dari dua dan lain sebagainya. Kegiatan audit internal ini, dapat membantu pelaku usaha ataupun P3H lebih mudah mengidentifikasi matriks bahan dan produk serta menyertakannya dalam uraian proses pembuatan produk/menu tanpa tertinggal satu pun bahan dengan brand yang beragam. Mengingat item isian (Tabel 5) yang cukup banyak, maka pelaksanaan audit internal dapat dibantu oleh P3H terlatih, penyelia halal konsultan, ataupun penyelia halal. Selain itu, pelaku usaha dapat melakukan sendiri secara mandiri jika pelaku usaha telah mengikuti pelatihan penyelia halal pada Lembaga Pelatihan Jaminan Produk Halal (LPJPH) yang teregistrasi resmi pada BPJPH. Pelaksanaan audit internal perlu dilakukan secara rutin dan terus-menerus setiap tahun sekali oleh pelaku usaha dan/atau UMK yang telah mendapatkan SH untuk menjaga pelaksanaan proses Jaminan Produk Halal (JPH).

5 | KESIMPULAN DAN SARAN

Semakin pahamnya masyarakat akan kebutuhan dan pentingnya legalitas usaha seperti sertifikasi halal suatu produk, akan meningkatkan peran Pendamping Proses Produk Halal (P3H). Sertifikasi halal (SH) bukan hanya sekadar tanda bahwa suatu produk atau layanan telah memenuhi standar kehalalan, namun juga merupakan proses yang berkelanjutan untuk menjaga kepercayaan konsumen dan memastikan kepatuhan syariah. Pelaksanaan audit internal secara mandiri oleh pelaku usaha ataupun

P3H yang merupakan bagian dari langkah/strategi ke-4 “Pendampingan pengajuan sertifikasi halal gratis (SEHATI)” perlu dilakukan sebelum proses pengajuan permohonan SH untuk meningkatkan keberhasilan terbitnya suatu SH serta meminimalisir penolakan ataupun revisi dari LP3H. Langkah ini sangat bermanfaat untuk mengantisipasi terjadinya: (1) bahan baku yang digunakan belum dapat dipastikan kehalalannya; (2) terselipnya suatu bahan baku yang digunakan dalam daftar bahan, matriks bahan-produk, serta uraian proses; (3) terselipnya suatu produk/menu pada daftar produk yang didaftarkan untuk pendaftaran sertifikasi halal. Selain itu, langkah audit internal juga tetap perlu dilakukan oleh pelaku usaha yang telah memiliki SH, minimal satu tahun sekali, sebagai salah satu langkah untuk menjaga keberlanjutan pelaksanaan SJPH sekaligus langkah antisipatif terhadap terjadinya ketidaksesuaian produk halal yang dihasilkan.

6 | UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini terlaksana dengan Pendanaan Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Produk di Institut Teknologi Sepuluh Nopember, tahun 2025 dengan Nomor kontrak 1978/PKS/ITS/2025. Tim penulis juga mengucapkan terima kasih diucapkan kepada Tim Mahasiswa Pengabdian Masyarakat yang Wanda Benboy, Achmad Bagas Fadillah, Balqis Dzikrina Ayunita Amanullah, Ahmad Ulinnuha Irfani, Alyssa Hana Quamilla Azzahra, Muhammad Ubbaidillah Reza Pahlevi, Muhammad Damar Aji Zaim Tsaqif, Nurul Khabibah, Muhammad Rafii Raiif, Atiyah Zalfa Zahiroh, Delvin, Kirana Selly Ramadhani, Syifaa Mumtaz Dharma, Rifqah Nurhanifah, dan Najwa Linggarsari yang telah mendampingi para UMKM dalam pengajuan program SEHATI. Ucapan terima kasih juga disampaikan pada Kintan Rizki Salsabila yang membantu penulis dalam mengumpulkan data lapangan dan administrasi.

Referensi

1. Aksamawati M. Auditor Halal Internal: Upaya Alternatif Pelaku Usaha Dalam Penjaminan Produk Halal di Indonesia. Syariati: Jurnal Studi Halal dan Hukum 2020;6(1):73–88. <https://ejournal.unida.gontor.ac.id/index.php/syariati/article/view/1518>.
2. Republik Indonesia, Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal; 2014. Jakarta. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295.
3. BPJPH, Kepala BPJPH: Kewajiban Sertifikasi Halal untuk Perlindungan Konsumen dan Kemudahan Pelaku Usaha; 2024. <https://bpjph.halal.go.id/detail/kepala-bpjph-kewajiban-sertifikasi-halal-untuk-perlindungan-konsumen-dan-kemudahan-pelaku-usaha>
4. BPJPH, Mau Urus Sertifikasi Halal? Ajukan Lewat Aplikasi PUSAKA Kemenag; 2023. <https://bpjph.halal.go.id/detail/mau-urus-sertifikasi-halal-ajukan-lewat-aplikasi-pusaka-kemenag>.
5. BPJPH, Lanjutan Informasi SEHATI 2026; 2026. <https://www.instagram.com/p/DTHCrKtK-JO/>, instagram post.
6. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Laporan Capaian Kinerja Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, Periode Oktober 2024 s.d. Juni 2025. Jakarta: Kementerian Agama Republik Indonesia; 2025.
7. Kepala BPJPH, Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 141 Tahun 2021 tentang Penetapan Tarif Layanan Badan Layanan Umum Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal; 2021. Keputusan Kepala BPJPH.
8. Sadar Halal, Pentingnya Audit Internal dalam Proses Sertifikasi Halal; 2024. <https://sadarhalal.com/pentingnya-audit-internal-dalam-proses-sertifikasi-halal/>.
9. Kepala BPJPH, Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 8 Tahun 2024 tentang Pedoman Pembinaan Lembaga Pendampingan Proses Produk Halal (LP3H) dan Pendamping Proses Produk Halal (P3H); 2024. Keputusan Kepala BPJPH.
10. Kementerian Agama Kabupaten Bangkalan, Sertifikasi Halal Skema Self Declare;. <https://halalin.kemenagjatim.id/self-declare/>.
11. Agro Meat Shop, Agro Meat Shop - Toko Daging Segar dan Higienis;. <https://agromeatshop.com/>.

12. Super Daging Malang, Super Daging Malang Official Instagram Profile;. https://www.instagram.com/superdaging_malang/.
13. Sinar Pahala Utama, PT Sinar Pahala Utama - Supplier Daging Sapi;. <https://www.sinarpahalautama.com/>.
14. Fadagi, Tentang Kami - Fadagi Supplier Daging;. <https://www.fadagi.com/tentang/>.

Cara mengutip artikel ini: Rachmaniah, O., Rahmawati, Y., Nurkhamidah, S., Meka, W., Fahmi, Roesyadi, A., Juliastuti, S. R., Mahfud, Bhuana, D. S., Rahmadiansah, A., (2026), Pentingnya Pelaksanaan Audit Internal Mandiri sebelum Pengajuan Sertifikasi Halal Skema *Self-Declare* bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil, *Sewagati*, 10(2):337–357, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v10i2.8967>.