

1. Ruang lingkup

Prosedur kerja ini mencakup kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk makanan

2. Acuan

- 2.1 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2024 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
- 2.2 Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 266 Tahun 2019 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Professional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Professional, Ilmiah Dan Teknis Lainnya Pada Jabatan Kerja Auditor Halal
- 2.3 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

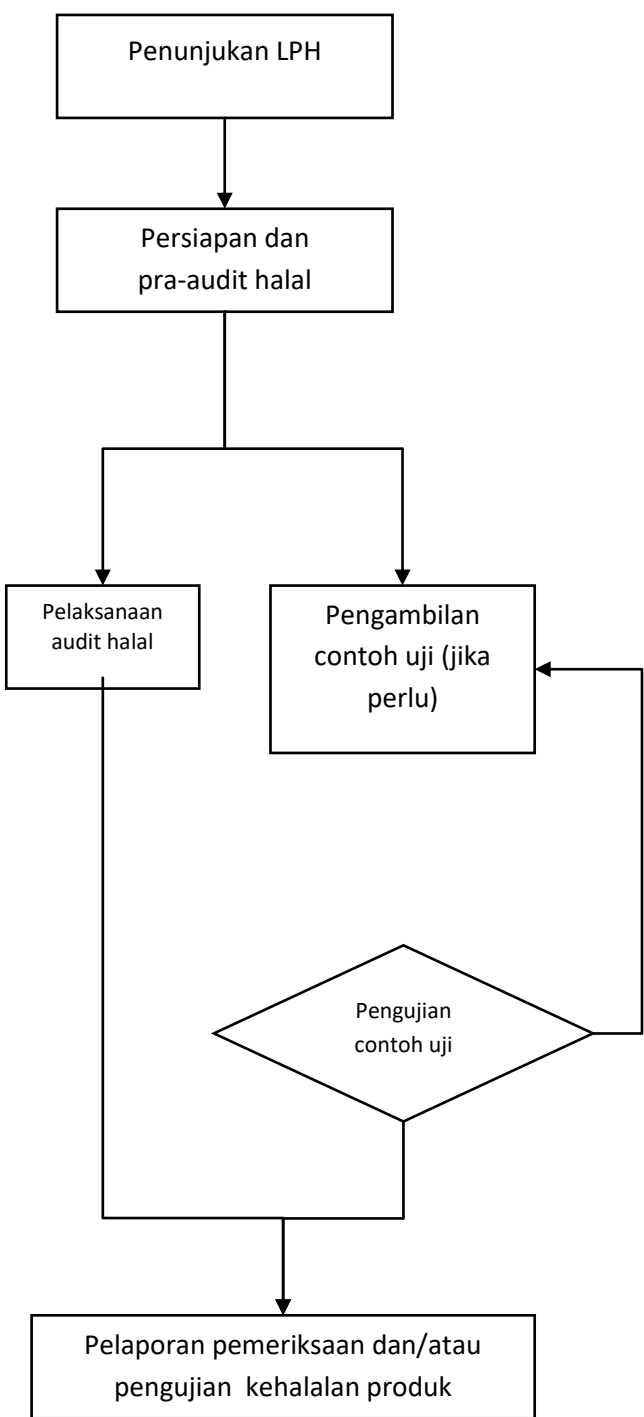
3. Istilah dan definisi

- 3.1 Audit halal adalah proses yang sistematis, mandiri, dan terdokumentasi untuk memperoleh bukti obyektif dan mengevaluasi bukti tersebut secara objektif untuk menentukan sejauh mana kriteria audit (SJPH) dipenuhi oleh pemohon
- 3.2 Auditor halal adalah orang yang memiliki kemampuan melakukan pemeriksaan kehalalan produk
- 3.3 BPJPH adalah Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal
- 3.4 Hari adalah hari kerja sesuai dengan yang ditetapkan oleh Pemerintah Pusat
- 3.5 Ketua LPH adalah Ketua LPH BSPJI Pekanbaru
- 3.6 LPH adalah LPH BSPJI Pekanbaru
- 3.7 Pemohon adalah pelaku usaha yang mengajukan permohonan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk
- 3.8 PJ LPH adalah penanggungjawab LPH BSPJI Pekanbaru
- 3.9 PPC adalah Petugas Pengambil Contoh
- 3.10 SDM Syariah adalah sumber daya manusia di bidang syariah Islam
- 3.11 SJPH adalah Sistem Jaminan Produk Halal, yaitu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produk halal
- 3.12 UPP adalah Unit Pelayanan Publik BSPJI Pekanbaru

4. Skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

Skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk dimulai dari penunjukan LPH hingga pelaporan audit halal sesuai Tabel 4.1. Sementara itu, Tabel 4.1 dijelaskan secara rinci dari butir 5.1 hingga butir 5.

Tabel 4.1 Skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

Diagram alir	Keterangan
 <pre> graph TD A[Penunjukan LPH] --> B[Persiapan dan pra-audit halal] B --> C[Pelaksanaan audit halal] B --> D[Pengambilan contoh uji (jika perlu)] C --> F[Pelaporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk] D --> E{Pengujian contoh uji} E -- Meragukan --> D E -- Tidak Meragukan --> F </pre>	4.1 Penunjukkan LPH 4.1.a Pemohon memilih LPH 4.1.b BPJPH menunjuk LPH BSPJI Pekanbaru untuk melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk
	4.2 Persiapan dan pra-audit halal 4.2.a Ketua LPH menunjuk tim audit halal 4.2.b Auditor halal mengecek kelengkapan dokumen permohonan
	4.3 Pelaksanaan audit halal (secara <i>on-site/remote assessment</i>) 4.3.a <i>Opening meeting</i> 4.3.b Audit kriteria SJPH A. Komitmen dan tanggungjawab 4.3.c Audit kriteria SJPH B. Bahan 4.3.d Audit kriteria SJPH C. Proses produk halal 4.3.e Audit kriteria SJPH D. Produk 4.3.f Audit kriteria SJPH E. Pemantauan dan evaluasi 4.3.g Pengambilan contoh uji (jika diperlukan) 4.3.h Diskusi internal tim audit 4.3.i <i>Closing meeting</i>
	4.4 Pengujian contoh uji 4.4.a Petugas pengambil contoh menyerahkan contoh uji ke UPP 4.4.b Pengujian DNA babi oleh Laboratorium Pengujian 4.4.c Jika hasil meragukan, dapat meminta contoh uji ulang 4.4.d Penerbitan Laporan Hasil Uji (LHU)
	4.5 Pemohon melakukan perbaikan terhadap ketidaksesuaian
	4.6 Pelaporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

5. Penjelasan skema pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

5.1 Penunjukan LPH

- a. Pemohon mengajukan permohonan sertifikat halal secara tertulis beserta dokumen pendukung yang dipersyaratkan kepada BPJPH melalui SIHALAL
- b. Pemohon memilih LPH
- c. BPJPH memverifikasi dokumen permohonan, jika sudah sesuai diteruskan ke LPH
- d. UPP menerima dokumen permohonan melalui SIHALAL
- e. UPP menyusun biaya pemeriksaan halal
- f. Pemohon membayar biaya pemeriksaan halal
- g. UPP menerbitkan SPK (Surat Perintah Kerja) yang ditandatangani Ketua Tim SS dan Ketua Tim PJI

5.2 Persiapan dan pra-audit halal

- a. Ketua LPH BSPJI Pekanbaru menunjuk auditor halal, SDM Syariah (jika ada), dan petugas pengambil contoh (jika ada) yang bertugas dalam audit halal. PJ LPH menyiapkan F.PKK-LPH.01.01 Tim audit halal, kemudian Ketua LPH mengesahkannya.
- b. Ketua LPH BSPJI Pekanbaru dalam menunjuk auditor halal mempertimbangkan beberapa hal sebagai berikut:
 - Ketersediaan auditor halal yang sedang tidak menjalankan tugas
 - Frekuensi auditor yang telah melakukan audit
 - Kompleksitas dan ruang lingkup produk yang diaudit
 - Lokasi dan medan lokasi audit
- c. Tim audit halal mulai bekerja sejak tanggal ditetapkan
- d. Auditor halal melakukan pemeriksaan keabsahan dokumen permohonan sertifikat halal dan dokumen pendukung yang telah diperiksa oleh BPJPH. Selanjutnya, menuangkan hasil pemeriksaan di dalam F.PKK-LPH.01.02 Daftar periksa kelengkapan permohonan sertifikat halal.
- e. Jika dokumen permohonan sertifikat halal dan dokumen pendukung dinyatakan absah dan lengkap, auditor halal membuat F.PKK-LPH.01.03 Rencana audit halal, kemudian mengirimkannya kepada pemohon.
- f. Tim audit halal mempersiapkan perangkat dan perlengkapan audit halal, meliputi namun tidak terbatas pada: alat tulis, surat tugas, laptop, F.PKK-LPH.01.04 Daftar periksa audit halal (yang mengacu pada 4.3, alat pengambilan contoh, F.PKK-LPH.01.13 Rencana Pengambilan Contoh Halal
- g. Ketua tim audit mengkonfirmasi kesediaan pemohon terkait rencana audit

5.3 Pelaksanaan audit halal

- a. Tim audit halal melaksanakan audit halal sesuai F.PKK-LPH.01.03 Rencana audit halal
- b. Audit halal dapat dilakukan secara on-site (langsung) maupun remote (online/tidak langsung). Metode audit yang digunakan adalah observasi, tinjauan dokumen, dan wawancara.
- c. Pelaksanaan audit harus mencakup kriteria SJPH dan titik kritis masing-masing produk (butir 6)
- d. Hasil pemeriksaan dituangkan di dalam F.PKK-LPH.01.04 Daftar periksa audit halal
- e. Setelah selesai sesi audit, ketua tim auditor menuliskan dan menyerahkan F.PKK-LPH.01.07 Ringkasan temuan audit halal

5.4 Pengambilan dan pengujian contoh uji (jika diperlukan)

- a. Pengambilan contoh uji dilakukan jika produk diindikasikan adanya kandungan alkohol pada produk fermentasi dan/atau produk yang olahan yang menggunakan bahan baku daging dan sejenisnya.
- b. Jenis dan produk yang akan dilakukan pengambilan contoh uji mengacu pada surat keputusan LPPOM MUI no 18 Tahun 2020 tentang Kebijakan Analisa Laboratorium.

- c. PPC mengambil contoh sesuai F.PKK-LPH.01.13 Rencana Pengambilan Contoh Halal
- d. Setelah mengambil contoh, PPC membuat F.PKK-LPH.01.14 Berita Acara Pengambilan Contoh Halal yang ditandatangani oleh PPC, ketua tim audit dan pemohon sebagai saksi
- e. PPC menempelkan F.PKK-LPH.01.15 Label Contoh Halal pada contoh uji yang diambil dan menyerahkan sebagian contoh uji kepada pemohon yang sudah diberi label sebagai arsip pemohon.
- f. PPC menyerahkan contoh uji kepada UPP
- g. Alur pengujian mengikuti PK.TU-PJT.05 Pelaksanaan Pelauyanan Pengujian dan Kalibrasi ex-Situ
- h. Pengujian DNA babi di dalam contoh uji dilakukan oleh analis laboratorium menggunakan IK.PKK-MU.07.99 Pengujian DNA babi
- i. Pengujian kadar alkohol akan dilakukan sub kontrak kepada laboratorium yang sudah terakreditasi
- j. Jika hasil meragukan, dapat meminta contoh diuji ulang
- k. Laporan hasil uji diterbitkan setelah selesai dilakukan pengujian contoh uji dan laporan tersebut digunakan untuk dasar oleh auditor halal untuk memutuskan kehalalan produk.

5.5 Tindakan perbaikan atas ketidaksesuaian

- a. Pelaku usaha melakukan perbaikan maksimal 15 (lima belas) hari kerja terhadap ketidaksesuaian mayor / minor yang diterbitkan oleh auditor halal, dengan pengecualian kondisi tertentu
- b. Auditor halal memonitor tindakan perbaikan yang dilakukan oleh pemohon
- c. Jika belum memenuhi, pelaku usaha dapat mengajukan penambahan waktu tindakan perbaikan untuk 15 (lima belas) hari kerja, dengan pengecualian kondisi tertentu
- d. Jika belum memenuhi, LPH menerbitkan surat peringatan penghentian sertifikasi untuk 1 (satu) bulan kalender
- e. Jika tidak ada perbaikan oleh pelaku usaha, LPH menerbitkan laporan halal sebagai rekomendasi tidak lulus

5.6 Pelaporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk

- a. Jika tindakan perbaikan sudah dinyatakan cukup (memenuhi), Auditor halal menyusun laporan hasil audit
- b. SDM Syariah memverifikasi laporan hasil audit
- c. Ketua LPH menyetujui laporan hasil audit
- d. Auditor halal submit laporan hasil audit di SIHALAL

5.7 Jangka waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan

5.7.1 Jangka waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk dalam negeri

- a. Pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk (butir 5.2 sampai dengan 5.5) terhadap produk yang diproduksi di dalam negeri dilakukan dalam jangka waktu paling lama 15 (lima belas) hari sejak auditor halal selesai melakukan pemeriksaan halal.
- b. Dalam hal batas waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk terlampaui, jangka waktu dapat diperpanjang paling lama 10 (sepuluh) hari. LPH melaporkan perpanjangan waktu kepada BPJPH paling lama 3 (tiga) hari sebelum jangka waktu berakhir

5.7.2 Jangka waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk luar negeri

- a. Pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk (butir 5.2 sampai dengan 5.5) terhadap produk yang diproduksi di dalam negeri dilakukan dalam jangka waktu paling lama 15 (lima belas) hari sejak auditor halal selesai melakukan pemeriksaan halal.

- b. Dalam hal batas waktu pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk terlampaui, jangka waktu dapat diperpanjang paling lama 15 (lima belas) hari. LPH melaporkan perpanjangan waktu kepada BPJPH paling lama 3 (tiga) hari sebelum jangka waktu berakhir

6. Titik kritis kehalalan per Jenis Produk

6.1 Susu dan analognya

Produk	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Susu segar (sapi, kambing, domba, unta, kerbau)	Asal hewan & penanganan	Halal jika dari hewan halal dan sehat. Kontaminasi najis (darah, kotoran, peralatan tidak suci) bisa jadi masalah.
Susu bubuk / susu kental manis	Bahan tambahan & proses	- Bisa ditambah emulsifier, flavor, vitamin, mineral. - Proses pengeringan kadang pakai bahan anti-caking (stearat) yang kritis jika dari hewan non-halal.
Susu UHT / pasteurisasi	Bahan tambahan	Umumnya aman, tapi kadang ditambah vitamin D3, A, E (larut lemak) yang bisa dari hewan.
Krim, butter, ghee	Emulsifier & flavor	Bisa mengandung mono-digliserida, enzim lipase, atau flavor hewani.
Keju	Enzim koagulan (rennet)	Titik kritis utama: rennet bisa berasal dari babi/hewan non-halal. Jika dari mikroba/enzim halal → aman.
Yoghurt, kefir, susu fermentasi	Kultur mikroba & media	Mikroba aman, tapi media pertumbuhan bisa mengandung pepton/enzim dari hewan non-halal.
Susu analog nabati (susu kedelai, oat milk, almond milk, dll.)	Flavor, emulsifier, stabilizer	Bahan tambahan (emulsifier, gelatin, mono-digliserida, vitamin D3) bisa kritis.
Es krim & dessert berbasis susu	Emulsifier, gelatin, flavor	Titik kritis: gelatin (babi), emulsifier (lemak hewan), flavor (pakai alkohol).
Formula bayi & pangan medis berbasis susu	Premiks vitamin, mineral, emulsifier	Sangat kritis karena banyak memakai vitamin D3, lesitin, asam lemak, serta emulsifier yang perlu dicek asalnya.
Enzim (Rennet, protease, lipase)	Asal babi / hewan tidak disembelih syar'i	Gunakan enzim mikroba / tumbuhan / enzim bersertifikat halal
Kultur Mikroba (starter)	Media tumbuh mengandung pepton/ekstrak babi	Pastikan kultur berasal dari media halal & bersertifikat
Bahan Tambahan	Emulsifier, stabilizer, flavor, vitamin, fortifikan	Verifikasi sertifikat halal setiap bahan tambahan
Produk Turunan (whey, kasein, laktosa, butter, krim)	Risiko pada proses pengolahan dan bahan penolong	Pastikan proses & bahan penolong bersumber halal
Fasilitas Produksi	Kontaminasi silang	Terapkan cleaning in place (CIP) sesuai standar halal
Pengemasan	Bahan kemasan dilapisi bahan non-halal	Gunakan kemasan food grade halal atau bersertifikat

Titik Kritis Utama

- Asal susu → harus dari hewan halal dan sehat.
- Enzim (rennet, lipase) → sering jadi masalah di keju.
- Emulsifier & stabilizer (mono-digliserida, polisorbat, gelatin) → bisa dari lemak babi.
- Vitamin & mineral (D3, A, E, magnesium stearat) → bisa dari hewan non-halal.
- Media fermentasi pada yoghurt/produk susu fermentasi → bisa mengandung najis.
- Kontaminasi silang dalam proses pengolahan & distribusi.

6.2 Lemak,minyak,dan emulsi minyak

Kategori	Sumber Bahan	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Lemak	Lemak Hewani	-Asal hewan (halal/haram) - Cara penyembelihan	Halal jika dari hewan halal dan disembelih syar'i, haram jika dari babi/anjing/hewan halal non-sembelih
	Lemak Nabati	- Aditif/enzim tambahan	Umumnya halal, tapi kritis jika ada bahan tambahan dari hewan
	Proses Pengolahan	- Enzim (lipase)	Sumber enzim dan katalis harus jelas kehalalannya
		- Bahan penolong proses (gelatin, katalis)	
Minyak	Minyak Nabati (sawit, kedelai, kanola, dll)	- Degumming, bleaching, deodorisasi	Secara asal halal, tapi titik kritis di bahan tambahan & penolong
		- Bahan pembantu pemurnian (asam lemak hewani, karbon aktif dari tulang)	
	Minyak Hewani	- Asal hewan & cara penyembelihan	Sama dengan lemak hewani, bisa halal atau haram
Emulsi Minyak (margarin, shortening, mayones, krimer)	Emulsifier	- Lesitin (kedelai/ telur/ hewan)	Sangat kritis: jika sumbernya dari hewan non-halal atau babi → haram
		- Mono- & digliserida asam lemak	
		- Polisorbat	
	Bahan Tambahan	- Gelatin	
		- Gliserol	Perlu penelusuran asal bahan
		- Enzim (lipase)	
	Proses Produksi	- Kontaminasi silang di fasilitas yang memproduksi produk non-halal	Perlu pemisahan fasilitas atau validasi pembersihan

Titik Kritis Utama

- Asal hewan → Lemak/minyak dari babi atau hewan tidak disembelih syar'i = haram.
- Proses refining → Penggunaan bahan bantu berbasis hewani (misalnya bone char).
- Emulsifier (mono-digliserida, polisorbat, lesitin) → sering dari lemak babi/hewan non-halal.
- Fortifikasi vitamin (A, D, E, K larut lemak) → bisa berasal dari hewan.
- Produk turunan minyak (stearat, gliserol, oleokimia) → titik kritis karena banyak dipakai di pangan olahan.

6.3 Es untuk dimakan {edible ice} termasuk sherbet dan sorbet

Komponen	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Air	Sumber air harus bersih, suci, tidak tercemar najis	Air adalah bahan utama, jika tercemar najis → produk tidak halal
Gula	Proses pemutihan/penjernihan gula	Gula rafinasi kadang menggunakan bone char dari tulang babi/sapi tidak disembelih syar'i
Buah / Perisa	Asal dan proses ekstraksi	Tidak boleh mengandung alkohol tinggi atau bahan haram
Susu / Krim (pada sherbet)	Asal hewan	Harus dari hewan halal dan disembelih sesuai syariat, bebas campuran babi
Stabilisator / Pengental	Gelatin, CMC, guar gum, karagenan	Gelatin kritis jika berasal dari babi/hewan non-halal

Komponen	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Emulsifier	Mono- & digliserida, lesitin	Kritis bila sumber lemak dari hewan non-halal
Pewarna & Perisa Sintetis	Pelarut atau medium ekstraksi	Tidak boleh berbasis alkohol atau bahan haram
Proses Produksi	Kebersihan alat & fasilitas	Harus bebas kontaminasi silang dengan produk haram/najis
Penyimpanan & Distribusi	Tempat penyimpanan dan transportasi	Tidak boleh dicampur dengan bahan haram (misalnya freezer yang juga untuk daging babi)
Kemasan	Bahan kemasan	Harus food grade, suci, tidak mengandung bahan najis

Titik Kritis Utama

- Air → harus halal & thayyib.
- Gula → pastikan tidak melalui pemutihan dengan bone char dari tulang babi.
- Stabilisator, emulsifier, gelatin → pastikan halal.
- Perisa & pewarna → hindari alkohol/enzim non-halal.
- Kontaminasi silang → alat produksi & penyimpanan harus terpisah dari bahan haram/najis.

6.4 Buah dan sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan

Komponen	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Bahan Utama (Buah & Sayur)	Cara budidaya & pencucian	Secara umum halal, namun harus dipastikan tidak terkontaminasi najis (air kotor, pupuk dari kotoran manusia, dll).
Air untuk pencucian / pengolahan	Sumber air	Harus suci, tidak tercemar najis.
Gula / Pemanis	Proses pemurnian	Kritis jika menggunakan bone char dari tulang babi/sapi non-halal.
Asam makanan (citric acid, malic acid, dll.)	Proses fermentasi	Jika berbasis mikroba, pastikan media tidak berasal dari unsur babi/najis.
Stabilisator / Pengental	Gelatin, pektin, CMC, karagenan	Gelatin kritis → bisa dari babi/hewan non-halal.
Emulsifier	Mono- & digliserida, lesitin	Bisa berasal dari lemak hewan non-halal.
Pewarna & Perisa	Asal dan pelarut	Tidak boleh mengandung alkohol atau bahan dari hewan haram.
Pengawet (benzoat, sorbat, nitrat)	Sumber & proses produksi	Umumnya sintetis → relatif aman, tetapi harus diverifikasi.
Fermentasi (contoh: kimchi, sauerkraut, pickles)	Kultur mikroba & media	Media pertumbuhan bisa mengandung enzim/ekstrak dari sumber hewan tidak halal.
Proses Produksi	Kebersihan alat & fasilitas	Alat harus suci, tidak digunakan bergantian dengan produk haram/najis.
Penyimpanan & Distribusi	Kontaminasi silang	Tidak boleh disimpan bersama bahan haram (misal freezer bersama produk babi).
Kemasan	Material kemasan	Harus food grade, tidak mengandung bahan najis.

Titik Kritis Utama

- Air → harus suci dan halal.
- Gula & pemanis → waspada penggunaan bone char.

- Stabilisator & emulsifier → gelatin/mono-digliserida bisa non-halal.
- Pewarna & perisa → hindari pelarut alkohol.
- Fermentasi → media pertumbuhan mikroba harus halal.
- Kontaminasi silang → pada proses, penyimpanan, dan distribusi.

6.5 Kembang gula/permen dan cokelat

Komponen	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Gula	Proses pemurnian	Gula rafinasi kadang diputihkan dengan bone char dari tulang babi/sapi tidak halal.
Sirup glukosa / fruktosa	Sumber pati	Jika berasal dari jagung relatif aman, tapi jika dari gandum/beras perlu dipastikan tidak mengandung enzim non-halal dalam proses hidrolisis.
Susu bubuk / whey / krim	Asal hewan & enzim	Harus dari hewan halal. Whey kritis bila diproses dengan rennet dari babi/sapi non-halal.
Lemak / Cocoa butter substitute	Sumber lemak	Bisa dari lemak nabati (aman) atau lemak hewani (kritis jika dari babi/hewan non-halal).
Cokelat / Kakao	Proses fermentasi & penambahan bahan	Kakao murni halal, tapi saat diproses bisa ditambah emulsifier/enzim yang kritis.
Gelatin (pada permen lunak/jelly candy)	Sumber gelatin	Kritis: jika berasal dari babi/hewan non-halal.
Emulsifier (misalnya lesitin, mono- & digliserida)	Sumber bahan	Bisa dari kedelai (halal) atau lemak hewan non-halal.
Perisa & pewarna	Medium pelarut & sumber	Tidak boleh mengandung alkohol atau bahan haram.
Pengkilap / coating (contoh: shellac, beeswax, carnauba wax)	Asal bahan	Shellac berasal dari serangga → halal menurut sebagian ulama, perlu fatwa. Beeswax & carnauba halal.
Proses Produksi	Alat & fasilitas	Harus bebas kontaminasi silang dari produk non-halal (misalnya permen mengandung gelatin babi).
Penyimpanan & Distribusi	Kontaminasi silang	Tidak boleh dicampur dengan produk berbahan babi/alkohol.
Kemasan	Material tambahan	Harus food grade, bebas najis.

Titik Kritis Utama

- Gula (pemurnian dengan bone char).
- Gelatin (sumber hewan).
- Susu/Whey (enzim rennet non-halal).
- Lemak & emulsifier (bisa dari babi/hewan tidak disembelih syar'i).
- Perisa/pewarna (jika pakai alkohol atau bahan haram).
- Pengkilap (perlu kepastian kehalalan, khususnya shellac).
- Kontaminasi silang di proses & distribusi.

6.6 Serelia dan produk serelia yang merupakan produk turunan dari biji serelia, akar dan umbi, kacang-kacangan dan empulur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan

Komponen / Produk	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Biji-bijian utuh (beras, gandum, jagung, oat, dll.)	Kontaminasi saat penyimpanan/pengolahan	Secara alami halal, tetapi bisa tercemar najis (hewan, serangga mati, tikus).
Tepung (beras, gandum, jagung, dll.)	Pengolahan & fortifikasi	Bisa ditambah vitamin/mineral premiks yang mengandung bahan hewani/etanol sebagai pelarut.
Produk roti, kue, biskuit, pasta, mie	Bahan tambahan pangan	- Emulsifier (mono-digliserida, lesitin) → bisa dari hewan non-halal. - Enzim (amilase, protease, lipase) → bisa dari mikroba yang ditumbuhkan pada media hewan non-halal.
Produk sarapan (corn flakes, granola, sereal instan)	Fortifikasi & coating	Ditambahkan gula, madu, sirup glukosa, gelatin (pada bar sereal), atau vitamin berbasis hewani.
Produk fermentasi (misalnya tape ketan, roti dengan ragi)	Media ragi/fermentasi	Harus dipastikan tidak menggunakan alkohol berlebihan atau media berbasis najis.
Minyak dedak padi, minyak jagung	Proses ekstraksi & refining	Bisa menggunakan pelarut atau bahan penjernih yang perlu ditelusuri sumbernya.
Proses produksi	Kebersihan fasilitas	Risiko kontaminasi silang dengan produk non-halal.
Penyimpanan & distribusi	Kontaminasi silang	Tidak boleh dicampur dengan produk berbahan babi/alkohol.

Titik Kritis Utama

- Fortifikasi (premix vitamin/mineral) → bisa mengandung gelatin, laktoalbumin, atau pelarut alkohol.
- Enzim (pada pengolahan roti, mie, biskuit) → harus dipastikan sumbernya halal.
- Emulsifier (mono- & digliserida, lesitin) → bisa dari lemak hewan non-halal.
- Gelatin (pada produk sereal bar) → kritis bila dari babi.
- Kontaminasi silang di proses, penyimpanan, dan distribusi.

6.7 Produk bakeri

Komponen / Tahap	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Tepung & Serelia	Fortifikasi (premix vitamin/mineral)	Bisa mengandung bahan hewani atau pelarut alkohol.
Air	Kebersihan & kesucian	Harus suci dan tidak tercemar najis.
Gula / Sirup	Pemurnian dengan bone char	Kadang diputihkan dengan tulang hewan non-halal.
Telur	Sumber & penanganan	Halal, tapi harus segar, tidak busuk, dan tidak tercemar najis.
Susu, krim, whey, butter	Sumber hewan & enzim	Harus dari hewan halal; whey kritis bila menggunakan rennet non-halal.
Lemak / Shortening / Margarine	Asal lemak & emulsifier	Bisa dari lemak hewani (kritis bila babi/hewan non-halal).
Emulsifier (mono-digliserida, lesitin)	Sumber bahan	Bisa dari kedelai (halal) atau lemak hewan (kritis).



BSPJI
PEKANBARU

PROSEDUR KERJA

**SKEMA PEMERIKSAAN DAN/ATAU
PENGUJIAN KEHALALAN PRODUK
MAKANAN**

No. Dok. : IK.PKK-LPH.24

Edisi : 1

Revisi : 0

Efektif : 17-09-2025

Halaman : 10 dari 19

Komponen / Tahap	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Ragi & Enzim (amilase, lipase, protease)	Media pertumbuhan mikroba / sumber enzim	Bisa dari hewan atau media najis.
Bahan tambahan lain (stabilisator, pengembang, pelembut roti)	Asal bahan	Contoh: L-cysteine kadang dibuat dari rambut manusia/bulu hewan.
Pewarna & Perisa	Pelarut & sumber	Harus bebas alkohol dan bahan haram.
Filling / Topping (cokelat, krim, keju, daging, buah olahan)	Asal bahan	Kritis bila cokelat/permen mengandung gelatin babi, keju dengan enzim non-halal, atau daging tidak disembelih syar'i.
Proses Produksi	Peralatan & fasilitas	Harus bebas kontaminasi silang dengan produk non-halal.
Penyimpanan & Distribusi	Kontaminasi silang	Tidak boleh disimpan bersama bahan najis (misal produk berbahan babi).
Kemasan	Material tambahan	Harus food grade dan suci.

Titik Kritis Utama Produk Bakeri

- Gula → risiko penggunaan bone char.
- Susu, butter, whey, krim → risiko enzim non-halal.
- Lemak, shortening, emulsifier → bisa dari babi/hewani non-halal.
- Ragi & enzim → media produksi perlu ditelusuri.
- L-cysteine → kadang dari rambut manusia/bulu hewan.
- Filling / topping → cokelat, keju, gelatin, atau daging → sangat kritis.
- Kontaminasi silang → pada peralatan produksi, penyimpanan, dan distribusi.

6.8 Daging dan produk olahan daging

Komponen / Tahap	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Bahan Utama (Daging)	Asal hewan & cara sembelih	Hanya hewan halal, disembelih sesuai syariat. Jika tidak → haram.
Air & Es untuk proses	Kebersihan & kesucian	Harus suci, tidak tercemar najis.
Lemak tambahan / binder	Asal lemak	Bisa dari babi/hewan non-halal.
Protein hewani tambahan (plasma darah, kolagen, casein, whey)	Asal & status halal	Plasma darah haram. Whey/enzim kritis bila rennet non-halal.
Gelatin / kolagen casing (sosis, nugget, bakso)	Sumber hewan	Umumnya dari babi atau sapi non-halal, jadi kritis.
Emulsifier (mono-digliserida, lesitin, polisorbat)	Asal bahan	Bisa dari lemak hewan non-halal.
Enzim (protease, lipase, transglutaminase)	Sumber & media kultur	Harus dipastikan dari mikroba halal, bukan dari babi/hewan non-halal.
Stabilisator & Pengikat (fosfat, karagenan, CMC, tapioka, pati termodifikasi)	Sumber & media produksi	Umumnya halal, tapi CMC/karagenan perlu ditelusuri pelarut/enzimnya.
Pewarna & Perisa (alami/sintetis)	Pelarut & asal bahan	Tidak boleh dari alkohol atau ekstrak hewan non-halal.
Pengawet (nitrit, sorbat, benzoat)	Asal bahan	Umumnya sintetis → relatif aman, tapi

Komponen / Tahap	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
		tetap perlu verifikasi.
Minyak & bumbu tambahan	Asal bahan	Minyak hewani → kritis; bumbu impor kadang pakai flavor berbasis alkohol.
Proses Produksi (penggilingan, pencampuran, pengemasan)	Kontaminasi silang	Harus dipastikan alat suci & tidak dipakai untuk produk babi.
Penyimpanan & Distribusi	Kontaminasi silang	Tidak boleh bercampur dengan daging babi atau produk najis.
Kemasan	Lapisan coating	Harus food grade dan tidak mengandung turunan hewan non-halal.

Titik Kritis Utama

- Titik Kritis Utama
- Jenis hewan → hanya halal yang boleh (sapi, kambing, ayam, dll.).
- Penyembelihan → wajib sesuai syariat Islam.
- Kontaminasi silang → dengan babi/anjing/najis lain saat transportasi, penyimpanan, produksi.
- Bahan tambahan pada produk olahan: gelatin, emulsifier, casing sosis, perisa/pewarna.
- Enzim, plasma darah, protein hewani → harus jelas asalnya.
- Peralatan & fasilitas → harus steril & khusus untuk produk halal. Asal hewan & penyembelihan → wajib syar'i.
- Gelatin, kolagen, casing sosis → sering dari babi/sapi non-halal.
- Protein tambahan (plasma darah, whey, kasein) → harus halal, plasma darah tidak boleh.
- Emulsifier & enzim → bisa dari hewan non-halal.
- Pewarna/perisa → jangan berbasis alkohol/hewan haram.
- Kontaminasi silang di peralatan, penyimpanan, distribusi.

6.9 Ikan dan produk perikanan, termasuk moluska, krustase, dan ekinodermata dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan

Tahap / Komponen	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Bahan utama (ikan/hasil laut)	Cara penanganan & kesegaran	Harus mati secara alami atau ditangkap hidup, tidak busuk/najis.
Air & es	Kebersihan	Harus suci, tidak tercemar najis.
Bahan tambahan (pada produk olahan: nugget ikan, surimi, sosis ikan, abon, dll.)	-Gelatin / kolagen	- Gelatin/kolagen sering dari babi/hewan non-halal.
	-Emulsifier (mono-digliserida, lesitin)	- Emulsifier bisa dari hewan.
	-Enzim (protease, transglutaminase)	- Enzim bisa dari mikroba/hewan.
	- Pewarna & perisa	- Perisa bisa berbasis alkohol.
Pengawet (benzoat, nitrit, sorbat)	Asal bahan	Umumnya sintetis, relatif aman, tapi perlu verifikasi halal.
Minyak/lemak tambahan	Asal bahan	Lemak hewani → kritis bila dari babi.
Produk fermentasi (terasi, kecap ikan, fish sauce, dll.)	Proses fermentasi & alkohol	Harus dipastikan kadar alkohol tidak melebihi batas dan tidak tercemar bahan haram.
Proses produksi	Alat & fasilitas	Harus suci, tidak digunakan bergantian dengan produk



BSPJI
PEKANBARU

PROSEDUR KERJA

SKEMA PEMERIKSAAN DAN/ATAU PENGUJIAN KEHALALAN PRODUK MAKANAN

No. Dok. : IK.PKK-LPH.24

Edisi : 1

Revisi : 0

Efektif : 17-09-2025

Halaman : 12 dari 19

Tahap / Komponen	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
		babi/anjing.
Penyimpanan & distribusi	Kontaminasi silang	Tidak boleh bercampur dengan produk haram (misal udang halal disimpan bersama daging babi).
Kemasan	Lapisan pelindung	Harus food grade, bebas dari turunan hewan non-halal.

Titik Kritis Utama

- Ikan → semua jenis ikan halal (baik bersisik maupun tidak).
- Moluska (kerang, cumi, gurita, siput laut, dll.) → mayoritas ulama menghalalkan, namun ada sebagian pendapat yang membatasi (misalnya mazhab Hanafi hanya membolehkan ikan).
- Krustasea (udang, kepiting, lobster, rajungan, dll.) → umumnya halal menurut jumhur ulama, tapi ada perbedaan pada kepiting/udang di mazhab tertentu.
- Ekinodermata (bintang laut, bulu babi, teripang, dll.) → mayoritas ulama membolehkan karena masuk kategori hewan laut.
- Secara umum: produk laut halal, kecuali jika jelas beracun, berbahaya, atau memabukkan.
- Jenis hewan laut → mayoritas halal, tapi ada perbedaan mazhab untuk moluska/krustasea tertentu.
- Air & es → harus suci.
- Produk olahan (nugget, sosis ikan, surimi, terasi, dll.) → kritis pada gelatin, emulsifier, enzim, pewarna/perisa.
- Produk fermentasi (terasi, fish sauce) → kadar alkohol harus dikendalikan.
- Kontaminasi silang → di proses, penyimpanan, distribusi.

6.10 Telur olahan dan produk-produk telur hasil olahan

Komponen / Tahap	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Telur Segar	Asal & penanganan	Telur ayam, bebek, burung halal dimakan. Tidak boleh busuk atau tercemar najis (darah, kotoran, bangkai).
Telur dari hewan haram	Jenis	Telur babi, ular, buaya → haram.
Produk cair / bubuk (whole egg powder, albumin, kuning telur bubuk, dll.)	Proses pengeringan & bahan tambahan	Bisa ditambahkan emulsifier, anti-caking agent, atau pengawet.
Produk olahan telur (mayones, saus, dressing, custard, puding, kue, mie telur, dll.)	Bahan tambahan pangan	- Emulsifier (mono-digliserida, lesitin) → bisa dari hewan non-halal.
		- Stabilisator / pengental (gelatin, CMC, karagenan) → gelatin bisa dari babi.
		- Perisa & pewarna → harus bebas alkohol & bahan haram.
Enzim (contoh: lysozyme dari putih telur)	Media kultur enzim tambahan	Jika enzim lain digunakan, perlu dipastikan sumbernya halal.
Produk fermentasi (contoh: salted egg sauce, telur asin instan, dll.)	Media fermentasi	Tidak boleh menggunakan bahan berbasis babi atau alkohol berlebihan.
Pengawet & bahan kimia (sulfit, benzoat, nitrit, dll.)	Asal bahan	Umumnya sintesis → relatif aman, tapi tetap diverifikasi.
Proses produksi (pemisahan, pengeringan, pemasakan,	Kebersihan alat & fasilitas	Alat harus suci dan tidak digunakan untuk produk babi/anjing.

Komponen / Tahap	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
pengemasan)		
Penyimpanan & Distribusi	Kontaminasi silang	Tidak boleh disimpan bersama produk haram/najis.
Kemasan	Bahan pelapis / coating	Harus food grade, tidak mengandung turunan hewan non-halal.

Titik Kritis Utama

- Jenis telur → hanya dari hewan halal.
- Bahan tambahan pangan (BTP) → emulsifier, gelatin, perisa, pewarna.
- Produk bubuk/cair → kadang ditambah pengawet/anti-caking dari sumber kritis.
- Produk olahan (mayones, kue, custard, mie telur) → sangat kritis pada BTP.
- Kontaminasi silang → di proses, penyimpanan, distribusi.

6.11 Gula dan pemanis termasuk madu

Komponen / Produk	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Gula tebu / bit	Proses pemurnian / penyulingan	Kadang menggunakan bone char (arang tulang) → jika dari tulang babi/hewan tidak disembelih syar'i → haram.
Gula rafinasi	Bahan bantu proses	Bisa menggunakan resin, enzim, atau bahan kimia yang perlu dipastikan kehalalannya.
Gula cair (glukosa, fruktosa, sirup jagung)	Proses enzimatik	Enzim (amilase, isomerase, glukamilase) bisa berasal dari mikroba yang ditumbuhkan di media mengandung bahan hewani haram.
Pemanis alami (stevia, sorbitol, manitol, xylitol, dll.)	Proses produksi & bahan pembawa	Kadang menggunakan alkohol dalam ekstraksi atau carrier (bahan pembawa) dari sumber hewani.
Pemanis sintetis (siklamat, sakarin, aspartam, asesulfam-K, dll.)	Bahan tambahan & proses	Umumnya sintetis, tetapi aspartam mengandung fenilalanin yang diproduksi dengan bantuan enzim/mikroba → perlu dipastikan media halal.
Madu alami	Proses produksi & pengemasan	Madu dari lebah halal, tetapi kritis pada pencampuran (campuran sirup gula, alkohol, flavor sintetis, pewarna).
Produk madu olahan (madu instan, madu campuran, minuman madu)	Penambahan bahan tambahan pangan	Bisa ditambahkan vitamin, flavor, atau zat pelarut (alkohol/ gliserol) → titik kritis.
Proses produksi	Kebersihan alat & fasilitas	Harus bebas dari kontaminasi silang dengan produk haram/najis.
Distribusi & penyimpanan	Kontaminasi silang	Tidak boleh tercampur dengan bahan najis (misalnya alkohol/babi).

Titik Kritis Utama

- Gula rafinasi → penggunaan bone char dari tulang babi/hewan non-halal.
- Sirup & gula cair → penggunaan enzim yang berasal dari mikroba/media non-halal.
- Pemanis alami/sintetis → kemungkinan penggunaan alkohol dalam proses ekstraksi/pelarut.
- Madu olahan → pencampuran bahan tambahan (flavor, vitamin, pelarut) yang kritis.
- Kontaminasi silang dalam produksi, pengemasan, distribusi.

6.12 Garam, rempah, sup, susu, salad, serta produk protein

Produk	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Garam (meja, laut, himalaya, bumbu)	Proses iodisasi, anti-caking agent	Garam murni halal, tapi bahan tambahan (anti-caking → magnesium stearat, kalsium stearat) bisa dari hewan non-halal.
Rempah (bubuk, campuran, ekstrak)	Pelarut ekstraksi, flavor enhancer	Kadang menggunakan etanol dalam ekstraksi; perlu dipastikan kadar alkohol tidak melebihi batas & bukan dari sumber khamr.
Sup instan / bumbu sup	Bahan tambahan & flavor	Bisa mengandung MSG, perisa daging, lemak, emulsifier, atau ekstrak hewan (ayam, sapi, babi).
Saus (kecap, saus tomat, saus sambal, saus tiram, dll.)	Bahan tambahan & proses fermentasi	- Saus tiram: bisa menggunakan ekstrak tiram + flavor tambahan, kadang ada alkohol. - Kecap: proses fermentasi pakai alkohol. - Emulsifier/pengental bisa dari gelatin/lemak hewani.
Salad & dressing (mayones, saus krim, thousand island, dll.)	Emulsifier, pengental, flavor	Mengandung telur, cuka, emulsifier (mono-digliserida), gelatin, perisa berbasis alkohol → titik kritis tinggi.
Produk protein (protein nabati/hewani, isolate, hydrolysate, soy protein, whey protein, dll.)	Proses ekstraksi & bahan tambahan	- Whey protein → harus dari susu sapi halal & tidak tercampur enzim babi. - Protein isolate → kadang diekstrak dengan pelarut/enzim non-halal. - Protein nabati olahan (textured soy protein, tempe, seitan) relatif aman, tapi bumbu tambahan kritis.
Produk siap saji (sup kalengan, saus siap pakai, salad dressing botol, protein bar, dll.)	Campuran multi-bahan	Titik kritis ada pada perisa, pengawet, emulsifier, pewarna, flavor daging yang bisa berasal dari hewan non-halal.
Proses produksi & distribusi	Kontaminasi silang	Alat produksi, penyimpanan, dan transportasi tidak boleh bercampur dengan produk berbahan babi/alkohol.

Titik Kritis Utama

- Garam → bahan tambahan anti-caking.
- Rempah & ekstrak → penggunaan pelarut alkohol.
- Sup & saus instan → perisa daging, penguat rasa, emulsifier.
- Salad dressing → telur, emulsifier, cuka fermentasi alkohol.
- Produk protein (whey, isolate, concentrate) → enzim & bahan bantu proses.
- Produk siap saji → banyak bahan tambahan pangan (BTP) yang kritis.

6.13 Pangan olahan untuk keperluan gizi khusus

Jenis Produk	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Makanan bayi (susu formula, bubur bayi instan, biskuit bayi)	- Sumber protein (susu, whey, kasein, isolat protein) harus dari hewan halal. - Laktosa dari susu sapi halal, tidak tercemar enzim babi. - Emulsifier, pengental, vitamin, mineral harus dicek sumbernya.	Produk bayi sangat kritis karena banyak tambahan nutrisi & bahan mikro.
Makanan medis khusus (untuk pasien diabetes, gagal ginjal, intoleransi laktosa, alergi, dll.)	- Protein hidrolisat, peptida, asam amino kadang diekstrak dengan enzim babi. - Vitamin/mineral (terutama D3, kalsium, magnesium stearat) bisa berasal dari hewan. - Carrier (pembawa) & pelarut bisa berbasis etanol atau gliserol dari babi.	Produk ini sering dibuat sangat teknis → titik kritis tinggi pada bahan tambahan.
Suplemen gizi cair / bubuk	- Gelatin kapsul → bisa dari babi. - Bahan aktif (asam lemak, probiotik, enzim) harus diverifikasi sumbernya.	Bentuk kapsul & cairan sering kritis

Jenis Produk	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
		pada pelarut & gelatin.
Produk diet khusus (rendah kalori, tinggi protein, rendah garam, rendah gula)	- Pemanis sintetis (aspartam, sukralosa, asesulfam-K, stevia extract) → proses ekstraksi kadang menggunakan alkohol. - Protein bar / shake → whey protein, kolagen, atau kasein harus dari hewan halal.	Produk diet kaya bahan tambahan → titik kritis lebih besar.
Makanan enteral/parenteral (nutrisi melalui infus atau selang)	- Asam amino, peptida, vitamin, mineral, emulsi lemak → sebagian dari hewan. - Emulsifier & pelarut perlu dicek.	Sangat kritis karena berasal dari bahan turunan hewani & kimia kompleks.
Proses produksi & distribusi	- Fasilitas produksi tidak boleh bercampur dengan produk berbasis babi/alkohol. - Kontaminasi silang dalam mixing, pengeringan, pengemasan.	Harus dijamin kebersihan & kesucian.

Titik Kritis Utama

- Sumber protein (whey, kasein, isolat, hidrolisat, kolagen) → harus dari hewan halal.
- Enzim & proses hidrolisis → banyak yang masih pakai enzim babi.
- Vitamin & mineral → sebagian (misal Vitamin D3, magnesium stearat) bisa dari sumber hewan.
- Gelatin & kapsul → sering berasal dari babi.
- Pemanis & flavor → perlu dicek pelarutnya (alkohol/glisierol).
- Produk parenteral/enteral → sangat kritis karena campuran multi-bahan turunan hewan & kimia.

6.14 Makanan ringan siap santap

Jenis Produk	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Keripik, kerupuk, snack ekstrusi (jagung, kentang, singkong, dll.)	- Bumbu/taburan (seasoning) sering mengandung perisa daging (ayam/sapi/babi). - Emulsifier (mono-digliserida, lesitin) bisa dari lemak hewan. - Flavor enhancer (MSG, yeast extract) harus dipastikan bebas enzim/bahan hewani.	Produk dasarnya halal, kritis pada bumbu tambahan.
Biskuit, wafer, cookies	- Shortening, margarin, mentega, susu bubuk harus dari sumber halal. - Emulsifier (mono-digliserida, polisorbate). - Perisa (vanila, cokelat, kopi) → tidak boleh pakai alkohol.	Titik kritis pada bahan tambahan & lemak.
Snack berbasis daging/ikan (abon, sosis kering, nugget instan, kerupuk ikan/udang)	- Asal daging/ikan harus halal. - Bahan tambahan (perisa daging, saus pelapis, pengawet). - Enzim atau ekstrak protein bisa dari hewan non-halal.	Titik kritis paling tinggi karena bahan utama hewani.
Makanan ringan siap saji (mi instan cup, popcorn siap makan, sup instan cup)	- Bumbu sachet: bisa ada ekstrak daging, perisa berbasis hewan. - Minyak goreng: harus bebas dari lemak babi. - Penguat rasa perlu dipastikan kehalalannya.	Kritis pada bumbu tambahan & minyak.
Proses produksi & distribusi	- Minyak goreng & alat produksi harus tidak tercemar babi/najis. - Gudang & transportasi tidak boleh bercampur dengan produk non-halal.	Harus ada jaminan sistem produksi halal.

Titik Kritis Utama

- Bumbu & perisa (seasoning) → sering mengandung flavor daging/babi.
- Emulsifier (mono-digliserida, lesitin, polisorbate) → bisa dari hewan.
- Gelatin (permen jelly, marshmallow, kapsul snack) → sering dari babi.
- Lemak & minyak → harus dari sumber halal, bukan babi.

- Produk hewani (snack berbasis daging/ikan) → wajib dari hewan halal & disembelih sesuai syariat.
- Krimer & susu bubuk → kritis pada asal susu & bahan penunjang.

6.15 Pangan siap saji

Jenis Produk	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Hidangan daging (ayam, sapi, kambing, bebek, dll.)	- Asal daging harus dari hewan halal & disembelih sesuai syariat. - Bumbu instan/perisa bisa mengandung ekstrak babi atau enzim non-halal.	Kritis utama pada daging & seasoning.
Produk laut (ikan, udang, cumi, kerang, kepiting, dll.)	- Ikan & udang halal. - Moluska & krustasea statusnya berbeda dalam fiqh (sebagian ulama membolehkan, sebagian tidak). - Bumbu & saus tambahan bisa kritis (saus tiram, angciu, mirin).	Perlu perhatian khusus sesuai mazhab.
Sayuran olahan (capcay, tumisan, salad, sup sayur)	- Sayur halal, tetapi saus/bumbu (kecap, cuka fermentasi, saus tiram) bisa kritis.	Titik kritis lebih pada bumbu tambahan.
Produk berbasis telur (omelet, frittata, telur asin, martabak telur)	- Telur halal jika dari hewan halal. - Bumbu/saus bisa kritis. - Mayones/dressing telur mengandung emulsifier dari hewan.	Perlu verifikasi bahan tambahan.
Produk berbasis susu (pizza, pasta, lasagna, gratin, cream soup)	- Keju bisa menggunakan enzim rennet dari babi. - Krim & mentega harus dari susu halal. - Emulsifier bisa dari lemak hewan non-halal.	Paling kritis pada keju & krim.
Makanan cepat saji (burger, hotdog, fried chicken, shawarma, kebab, sushi, dll.)	- Daging olahan (sisis, nugget, patty) harus dari hewan halal. - Saus & mayones bisa mengandung emulsifier & cuka fermentasi alkohol. - Roti burger → emulsifier kritis.	Pangan siap saji paling kompleks titik kritisnya.
Produk kalengan / frozen food (sup kalengan, rendang instan, nasi beku, pizza frozen)	- Daging & seafood harus halal. - Bumbu instan (flavor daging, perisa) bisa mengandung babi/alkohol. - Pengawet, emulsifier, pewarna perlu dicek sumbernya.	Tinggi risiko karena banyak bahan tambahan pangan.
Proses produksi & distribusi	- Alat masak/pengolah harus bebas dari kontaminasi babi/anjing/alkohol. - Penyimpanan & transportasi tidak boleh bercampur dengan bahan haram/najis.	Kritis pada sistem higiene & rantai distribusi.

Titik Kritis Utama

- Asal bahan utama → daging, susu, telur, seafood.
- Bahan tambahan pangan (BTP) → perisa, emulsifier, gelatin, enzim, pengawet.
- Bumbu & saus → bisa mengandung alkohol (cuka fermentasi, mirin, angciu).
- Produk olahan susu (keju, krim, mentega) → enzim & emulsifier dari hewan.
- Proses produksi → harus higienis & bebas kontaminasi silang.
- Distribusi & penyimpanan → tidak bercampur dengan produk haram/najis.

6.16 Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan

Tahap / Produk	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Bahan baku utama (daging, ayam, ikan, telur, susu, sayur, buah, biji-bijian)	- Daging/ayam harus dari hewan halal & disembelih sesuai syariat. - Ikan umumnya halal, kecuali yang beracun. - Telur dari hewan halal. - Susu & produk olahan harus halal, kritis pada keju/krim. - Sayur/buah aman, kecuali bila menggunakan ekstrak/pelarut alkohol.	Bahan dasar menentukan status halal awal.
Bahan tambahan pangan (BTP)	- Emulsifier (mono-digliserida, polisorbit, lesitin) bisa dari babi/hewan non-halal. - Gelatin (dessert, permen, saus) sering dari babi. - Flavor & pewarna bisa berbasis alkohol. - Cuka fermentasi	BTP sering menjadi titik kritis utama.

Tahap / Produk	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
	harus bebas dari khamr.	
Minuman (jus, kopi, teh, soft drink, mocktail)	- Sirup & perisa bisa mengandung alkohol. - Krimer nabati mengandung sodium kaseinat (dari susu → harus halal). - Minuman berfermentasi tidak boleh menghasilkan alkohol >0,5%.	Minuman kritis pada sirup, krimer, flavor, dan fermentasi.
Proses pengolahan (masak, goreng, panggang, fermentasi)	- Minyak/lemak goreng harus bebas dari babi. - Alkohol tidak boleh dipakai sebagai medium memasak (contoh: wine, mirin, angciu). - Fermentasi harus dipastikan tidak menghasilkan khamr.	Proses masak bisa mengubah status halal jika salah.
Fasilitas dapur / restoran / katering	- Alat masak, pisau, talenan, wajan, panci tidak boleh tercemar babi/najis. - Freezer/kulkas tidak boleh dicampur dengan produk haram. - Harus ada pemisahan jelas antara bahan halal & non-halal.	Kontaminasi silang sangat kritis di penyediaan makanan.
Distribusi & penyajian	- Kemasan, wadah, dan alat makan harus suci. - Tidak boleh bercampur dengan makanan/minuman haram (alkohol, babi, dll.).	Tahap akhir yang menentukan kesucian produk.

Titik Kritis Utama

- Bahan baku hewani → asal daging, susu, telur.
- Bahan tambahan pangan → emulsifier, gelatin, perisa, pewarna, pengawet.
- Minuman olahan → sirup, krimer, flavor, serta fermentasi alkohol.
- Proses pengolahan → pemakaian minyak, saus, alkohol, fermentasi.
- Fasilitas dapur & alat → higienitas & pemisahan dari produk non-halal.
- Distribusi & penyajian → alat makan/kemasan tidak boleh najis.

6.17 Bahan tambahan pangan

Kategori BTP	Contoh	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Pewarna	Tartrazin, Sunset Yellow, Karmin	- Pewarna alami (karmin/cochineal) berasal dari serangga → sebagian ulama mengharamkan. - Medium pelarut kadang berbasis alkohol.	Perlu dicek sumber & metode ekstraksi.
Perisa / Flavor	Vanila, cokelat, daging, ayam, seafood	- Flavor daging bisa menggunakan ekstrak babi/hewan non-halal. - Vanilin/ekstrak vanila kadang pakai etanol. - Flavor asap (smoke flavor) bisa dari kondensat dengan pelarut alkohol.	Perlu sertifikasi halal bahan flavor.
Pemanis	Aspartam, sukralosa, stevia, siklamat	- Aspartam diproduksi dengan enzim mikroba (perlu dicek media kultur). - Stevia extract kadang diekstraksi dengan alkohol.	Relatif aman jika prosesnya halal.
Pengawet	Asam benzoat, asam sorbat, nitrit, sulfat	Umumnya sintetis, relatif aman. Namun bahan pembawa/pelarut tetap perlu verifikasi.	Tidak banyak risiko kecuali ada carrier kritis.
Antioksidan	BHA, BHT, tokoferol (Vitamin E)	- Tokoferol (Vit E) bisa dari minyak nabati atau lemak hewan.	Vitamin E dari hewan non-halal perlu diwaspadai.
Pengental / Stabilisator / Hidrokolloid	Gelatin, karagenan, pektin, CMC, guar gum	- Gelatin paling kritis (sering dari babi). - Karagenan/CMC/pektin relatif aman (nabati), tapi kadang dicampur gelatin.	Gelatin jadi fokus utama.

Kategori BTP	Contoh	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Emulsifier	Mono- & digliserida (E471), polisorbat, lesitin	- Mono-digliserida bisa dari lemak babi/hewan non-halal. - Lesitin aman jika dari kedelai/telur halal.	Salah satu titik kritis terbesar.
Enzim	Rennet, lipase, amilase, protease	- Rennet bisa dari babi/hewan non-halal. - Enzim mikroba aman jika media kultur halal.	Paling kritis pada pembuatan keju & hidrolisat protein.
Vitamin & Mineral	Vitamin D3, Ca, Mg stearat	- Vit D3 bisa dari lanolin (wol domba halal) atau sumber lain. - Magnesium stearat / kalsium stearat bisa dari lemak babi.	Perlu verifikasi sumber hewan/nabati.
Anti-caking agent	Magnesium stearat, kalsium stearat	Sering berasal dari lemak hewan → harus dipastikan sumbernya nabati atau halal.	Banyak dipakai di bumbu/tabur snack.

Titik Kritis Utama

- Gelatin (paling sering bermasalah → babi).
- Emulsifier (mono-digliserida, polisorbat, lesitin hewani).
- Enzim (rennet, lipase, protease dari babi/hewan non-halal).
- Perisa & pewarna (alkohol sebagai pelarut, karmin dari serangga).
- Vitamin & mineral (D3, magnesium stearat, kalsium stearat dari lemak hewan).

6.18 Kelompok bahan lainnya

Kelompok Bahan	Contoh	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
Bahan fermentasi	Asam sitrat, asam laktat, MSG	- Media pertumbuhan mikroba kadang menggunakan ekstrak daging/najis. - Alkohol sebagai hasil samping fermentasi perlu diperhatikan batasnya.	Walau MSG umumnya aman, tapi asam sitrat & laktat kadang kritis di media fermentasi.
Bahan pelapis / coating	Shellac, lilin lebah, lilin carnauba	- Shellac berasal dari serangga (lac bug) → status kehalalannya diperdebatkan. - Lilin lebah halal tapi perlu dipastikan tidak terkontaminasi najis.	Umumnya dipakai untuk permen, buah, atau suplemen.
Pelapis buah & sayuran	Kitosan (dari cangkang udang/kepiting), edible coating	- Jika dari hewan halal (udang, kepiting) → boleh. - Jika dari serangga haram atau media najis → kritis.	Banyak dipakai untuk memperpanjang shelf-life.
Bahan pelarut	Etanol, gliserol, propilen glikol	- Etanol sangat kritis → jika berasal dari industri minuman keras, haram. - Gliserol bisa dari lemak hewan (babi).	Sering dipakai sebagai carrier flavor.
Bahan pembawa (carrier)	Maltodekstrin, dekstrin, pati termodifikasi	- Relatif aman jika dari nabati. - Jika diproses dengan enzim hewani → kritis.	Banyak dipakai di flavor, vitamin, bumbu instan.
Bahan perekat & pengikat	Gelatin, kasein, kolagen	- Gelatin/kolagen sangat kritis (sering dari babi). - Kasein halal jika dari susu halal.	Dipakai di permen, suplemen, kapsul.
Bahan tambahan baru	Isolat protein serangga, kultur	- Serangga (umumnya haram kecuali belalang). - Kultur daging harus dari sel	Tren baru di industri pangan.



BSPJI
PEKANBARU

PROSEDUR KERJA

SKEMA PEMERIKSAAN DAN/ATAU PENGUJIAN KEHALALAN PRODUK MAKANAN

No. Dok. : IK.PKK-LPH.24

Edisi : 1

Revisi : 0

Efektif : 17-09-2025

Halaman : 19 dari 19

Kelompok Bahan	Contoh	Titik Kritis Kehalalan	Keterangan
(novel food ingredients)	sel daging, ekstrak tanaman baru	hewan halal & media bebas najis.	

Titik Kritis Utama

- Produk bioteknologi & fermentasi → media kultur bisa dari hewan/najis.
- Bahan pelarut & carrier (etanol, gliserol, maltodekstrin) → harus jelas asalnya.
- Bahan pelapis (shellac, lilin, kitosan) → asal serangga/hewan harus ditelusuri.
- Gelatin, kolagen, kasein → sangat kritis jika dari babi/hewan non-halal.
- Novel food (protein serangga, kultur daging) → status halal tergantung sumber & media produksi.

7. Dokumen terkait

- 7.1 F.PKK-LPH.01.01 Tim audit halal
- 7.2 F.PKK-LPH.01.02 Daftar Periksa kelengkapan permohonan sertifikat halal
- 7.3 F.PKK-LPH.01.03 Rencana audit halal
- 7.4 F.PKK-LPH.01.04 Daftar Periksa audit halal
- 7.5 F.PKK-LPH.01.05 Laporan ketidaksesuaian audit halal
- 7.6 F.PKK-LPH.01.06 Laporan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk
- 7.7 F.PKK-LPH.01.07.E1.R1 Ringkasan Temuan audit halal
- 7.8 F.PKK-LPH.01.08.E1.R1 Daftar Hadir
- 7.9 F.PKK-LPH.01.09.E1.R2 Log book audit halal
- 7.10 F.PKK-LPH.01.10.E1.R2 Lembar Penilaian Auditor
- 7.11 F.PKK-LPH.01.13.E1.R0 Rencana pengambilan contoh halal
- 7.12 F.PKK-LPH.01.14.E1.R0 Berita acara pengambilan contoh halal
- 7.13 F.PKK-LPH.01.15.E1.R0 Label contoh halal