

**1. Ruang lingkup**

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

**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

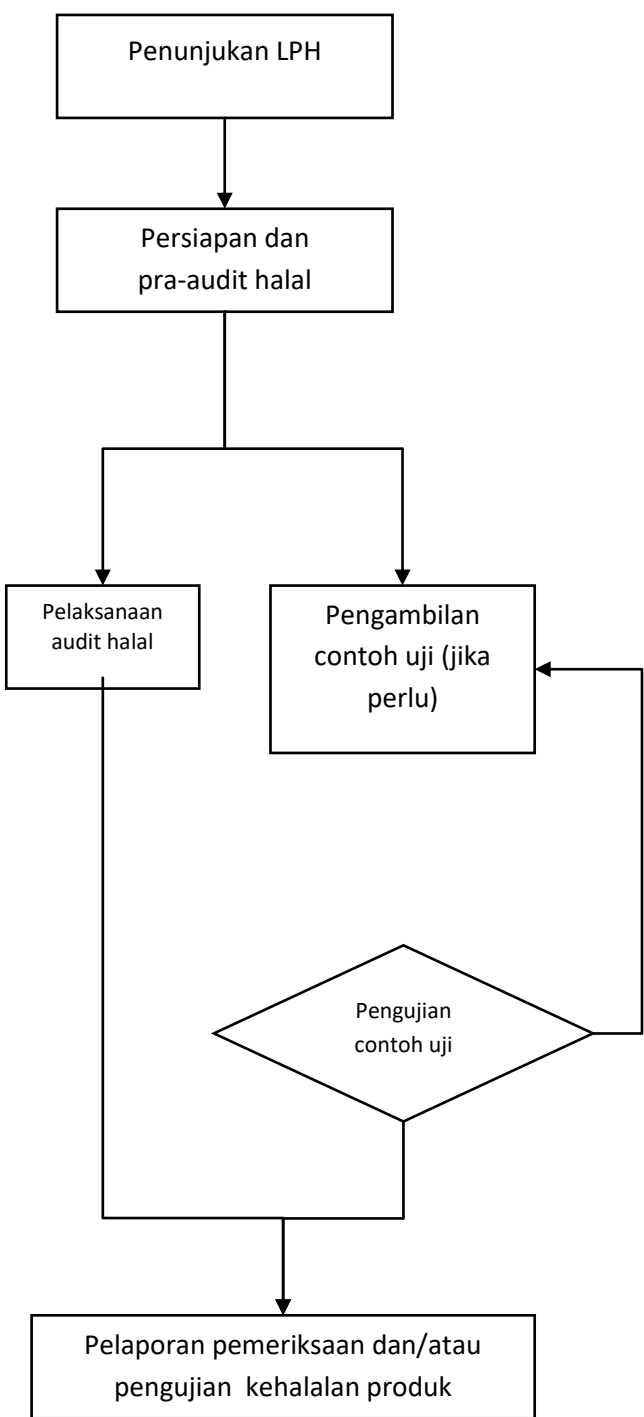
**3. Istilah dan definisi**

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

## **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 Minuman dengan pengolahan

a. Air minum

| Aspek                    | Titik Kritis                                                                        | Penjelasan                                                                                                        |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sumber Air               | Air tercemar najis atau limbah                                                      | Air harus berasal dari sumber suci (mata air, sumur, pegunungan) dan bebas dari kontaminasi najis.                |
| Proses Filtrasi          | Media filter dari bahan haram/najis (misalnya karbon aktif dari tulang babi)        | Media filtrasi harus dari bahan halal/nabati atau sintetis yang terjamin.                                         |
| Proses Pemurnian         | Peralatan (pipa, tangki, membran, ozonisasi/UV) pernah digunakan untuk produk najis | Harus dipastikan suci, tidak tercemar, dan tidak digunakan bergantian dengan produk non-halal (misalnya alkohol). |
| Penambahan Mineral       | Mineral tambahan berasal dari sumber hewani yang tidak halal                        | Jika ada fortifikasi mineral, harus dipastikan bersumber dari bahan halal.                                        |
| Pengemasan               | Bahan plastik, perekat, atau lapisan dari turunan hewan haram                       | Botol, galon, atau cup harus dari bahan halal dan tidak terkontaminasi.                                           |
| Galon/Botol Isi Ulang    | Wadah pernah dipakai untuk cairan haram/najis                                       | Galon isi ulang harus dicuci bersih, disucikan, dan hanya digunakan untuk air minum.                              |
| Distribusi & Penyimpanan | Tercampur dengan produk najis (misalnya minuman beralkohol)                         | Harus dijaga agar tidak ada kontaminasi saat transportasi dan penyimpanan.                                        |

Titik kritis utama pada sumber air, media filtrasi, fasilitas produksi, bahan tambahan mineral, kemasan, serta kebersihan wadah isi ulang

b. Sari buah dan sari sayuran

| Aspek                     | Titik Kritis                                                                                            | Penjelasan                                                                |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Bahan Baku                | Buah/sayuran terkontaminasi najis (pupuk, pengawet berbasis babi, alkohol untuk coating)                | Pastikan bahan berasal dari sumber halal dan suci.                        |
| Pemanis                   | Pemanis buatan dengan pelarut alkohol atau enzim non-halal                                              | Harus dipastikan halal (gula, madu, stevia → aman).                       |
| Perisa (Flavoring)        | Pelarut alkohol, perisa hewani dari sumber non-halal                                                    | Gunakan perisa halal, tidak dari babi atau hewan tidak disembelih syar'i. |
| Pewarna                   | Pewarna alami (misalnya karmin dari serangga)                                                           | Jika alami, pastikan halal; pewarna sintetis umumnya aman.                |
| Pengemulsi / Stabilisator | Mono/di-gliserida, pektin, gelatin                                                                      | Jika dari hewani → wajib dari hewan halal yang disembelih sesuai syariat. |
| Pengawet                  | Asam sitrat, benzoat, sorbat berbasis alkohol                                                           | Harus dipastikan tidak berasal dari khamar.                               |
| Proses Ekstraksi          | Penggunaan enzim (pektinase, selulase) dari mikroba non-halal atau hasil fermentasi media berbasis babi | Enzim harus bersertifikat halal.                                          |
| Fermentasi                | Proses samping menghasilkan etanol >0,5%                                                                | Minuman jadi haram bila kadar alkohol tinggi.                             |
| Fasilitas Produksi        | Peralatan tercemar produk haram (misalnya jalur minuman beralkohol)                                     | Tangki, pipa, mesin filling harus suci dan terpisah.                      |

| Aspek   | Titik Kritis                                            | Penjelasan                                |
|---------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Kemasan | Bahan plastik/pelapis dari derivat babi/hewan non-halal | Harus menggunakan kemasan halal dan suci. |

Titik kritis utama:

- Bahan tambahan → pemanis, flavor, pewarna, pengemulsi, pengawet.
- Proses → penggunaan enzim & fermentasi (alkohol).
- Fasilitas → harus terpisah dari produk non-halal.
- Kemasan → pastikan halal dan tidak tercemar.

c. Konsentrat sari buah dan sari sayur

| Aspek                                         | Titik Kritis                                                                                                     | Penjelasan                                                             |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Bahan Baku Utama                              | Buah & sayuran terkontaminasi najis (misalnya pupuk/pestisida dari enzim babi atau media tidak halal)            | Buah/sayuran harus berasal dari sumber halal dan suci.                 |
| Proses Ekstraksi                              | Penggunaan enzim pektinase, selulase, amilase dari mikroba non-halal atau media fermentasi mengandung unsur babi | Enzim harus bersertifikat halal.                                       |
| Pemanis                                       | Pemanis buatan dengan pelarut alkohol atau bahan non-halal                                                       | Gula, madu, stevia aman; pemanis sintetis harus dicek status halalnya. |
| Perisa (Flavoring)                            | Flavor berbasis alkohol, flavor hewani non-halal                                                                 | Harus dipastikan halal, tidak dari babi/hewan tidak disembelih syar'i. |
| Pewarna                                       | Pewarna alami dari hewan (contoh: karmin dari serangga tertentu)                                                 | Jika alami → pastikan halal; pewarna sintetis umumnya aman.            |
| Pengemulsi / Stabilisator                     | Mono/di-gliserida, gelatin, pektin dari sumber hewani                                                            | Wajib dari nabati atau hewan halal yang disembelih sesuai syariat.     |
| Pengawet                                      | Menggunakan etanol sebagai pelarut                                                                               | Tidak boleh dari khamar; harus dipastikan halal.                       |
| Pengental / Carrier                           | Maltodekstrin, gom arab, modified starch → bisa menggunakan enzim non-halal dalam proses hidrolisis              | Pastikan sumber halal & proses sesuai syariat.                         |
| Proses Konsentrasi (Evaporasi / Spray Drying) | Bahan penolong (carrier) seperti maltodekstrin, gelatin, susu bubuk                                              | Wajib dipastikan dari sumber halal dan tidak tercemar najis.           |
| Fermentasi Sampingan                          | Konsentrasi buah tertentu (contoh anggur) dapat menghasilkan etanol                                              | Alkohol >0,5% → produk haram.                                          |
| Fasilitas Produksi                            | Jalur produksi tercemar produk non-halal (contoh wine, minuman beralkohol)                                       | Mesin, tangki, evaporator, dan spray dryer harus suci dan terpisah.    |
| Kemasan                                       | Bahan plastik, lapisan, atau perekat dari turunan babi/hewan haram                                               | Wajib halal, suci, dan aman digunakan.                                 |

Titik kritis utama:

- Penggunaan enzim (pektinase, amilase, selulase) → harus halal.
- Bahan tambahan (pemanis, flavor, pewarna, pengemulsi, pengental, carrier).

- Proses konsentrasi (spray drying, evaporasi) → potensi penggunaan carrier dari bahan hewani.
- Fasilitas produksi → harus steril, tidak tercemar produk non-halal.
- Kemasan → harus halal dan tidak mengandung unsur najis.

d. Minuman berbasis air,berperisa,dan particulated drinks

| Aspek                                                        | Titik Kritis                                                                              | Penjelasan                                                                    |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Air                                                          | Air tercemar najis                                                                        | Air sebagai bahan utama harus suci dan tidak tercemar limbah/najis.           |
| Perisa (Flavoring)                                           | Pelarut menggunakan alkohol, flavor hewani dari babi/hewan tidak disembelih syar'i        | Flavor harus halal, pelarut tidak boleh dari khamar.                          |
| Pemanis                                                      | Pemanis sintetis (siklamat, aspartam) menggunakan bahan kimia tidak jelas kehalalannya    | Pemanis harus halal, bila alami (gula, madu, stevia) relatif aman.            |
| Pewarna                                                      | Pewarna alami dari hewan (misalnya karmin dari serangga tertentu)                         | Pewarna harus halal dan aman digunakan.                                       |
| Pengawet                                                     | Bahan pengawet berbasis alkohol                                                           | Harus dipastikan tidak berasal dari khamar.                                   |
| Stabilisator / Emulsifier                                    | Mono/di-gliserida, gelatin, kaseinat → berpotensi dari babi/hewan tidak disembelih syar'i | Harus dari nabati atau hewan halal.                                           |
| Partikel Isi (buah, jelly, nata de coco, biji selasih, dll.) | Potensi fermentasi menghasilkan alkohol; jelly bisa memakai gelatin dari babi             | Partikel isi harus halal, jelly/nata harus jelas sumber media & pengentalnya. |
| Proses Produksi                                              | Kontaminasi silang dengan minuman non-halal (alkohol)                                     | Mesin, tangki, pipa, filler harus suci dan terpisah.                          |
| Fermentasi                                                   | Produk samping partikel buah dapat menghasilkan etanol                                    | Etanol >0,5% → produk menjadi tidak halal.                                    |
| Kemasan                                                      | Bahan botol/cup/pelapis/perekat dari turunan hewani non-halal                             | Harus dipastikan bahan kemasan halal.                                         |

Titik Kritis utama:

- Bahan tambahan: flavor, pewarna, pemanis, pengawet, stabilisator.
- Partikel isi (particulated drinks) → jelly, buah, nata de coco → potensi gelatin/enzim non-halal.
- Proses → risiko fermentasi menghasilkan alkohol & kontaminasi silang.
- Kemasan → botol/cup/perekat harus halal.

e. Kopi,kopi substitusi,teh,seduhan herbal,dan minuman biji bijian dan sereal panas,kecuali coklat

| Produk                                              | Titik Kritis                                                                                                       | Penjelasan                                                                        |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kopi                                                | 1. Perisa (flavoring) berbasis alkohol 2. Krimer non-dairy (bisa pakai lemak hewani tidak halal) 3. Pemanis buatan | Kopi murni aman, kritis pada flavor tambahan (vanila, karamel) dan krimer instan. |
| Kopi Substitusi (contoh: dari jagung, ubi, chicory) | 1. Proses ekstraksi dengan enzim non-halal 2. Bahan tambahan (flavor, krimer, pemanis)                             | Substitusi berbasis nabati aman, tapi harus dicek enzim dan bahan tambahan.       |
| Teh                                                 | 1. Flavoring (jasmine, fruit flavor) pakai alkohol 2. Pemanis & pewarna tambahan                                   | Teh murni aman, kritis pada teh olahan berperisa.                                 |
| Seduhan Herbal                                      | 1. Herbal dicampur flavor/pemanis dengan alkohol 2. Ekstrak menggunakan etanol dari                                | Herbal alami aman, kritis bila berbentuk instan atau ekstrak                      |

| Produk                                                                                   | Titik Kritis                                                                                                                                                         | Penjelasan                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          | khamar 3. Campuran gelatin kapsul (untuk teh herbal instan berbentuk kapsul/serbuk)                                                                                  | cair.                                                                            |
| Minuman Biji-bijian & Sereal Panas (misal: oat drink, barley, kacang hijau, beras merah) | 1. Penambahan susu bubuk, krimer → harus dari sumber halal 2. Emulsifier/stabilisator (mono/di-gliserida, lesitin hewani) 3. Pemanis/enzim hidrolisis dari non-halal | Biji/sereal asli aman, tapi produk instan perlu ditelusuri semua bahan tambahan. |

**Titik Kritis Utama**

- Bahan tambahan → flavor, pemanis, krimer, pewarna, emulsifier.
- Proses ekstraksi → penggunaan enzim atau pelarut etanol dari sumber non-halal.
- Produk instan → sering mengandung krimer, susu bubuk, atau emulsifier yang harus dipastikan halal.
- Fasilitas produksi → harus bebas kontaminasi dari produk non-halal.

**f. Minuman berbasis susu**

| Aspek                                           | Titik Kritis                                                                                                                            | Penjelasan                                                             |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Susu Segar / Bahan Dasar                        | 1. Sumber susu dari hewan haram (babi) atau hewan halal yang tidak disembelih syar'i 2. Susu tercampur najis saat pemerahan/penyimpanan | Susu sapi, kambing, kerbau halal jika hewan disembelih sesuai syariat. |
| Proses Pasteurisasi / UHT                       | Kontaminasi silang dengan produk non-halal                                                                                              | Mesin, tangki, pipa harus khusus untuk produk halal.                   |
| Fermentasi (yogurt, kefir, probiotic milk)      | Menghasilkan etanol >0,5%                                                                                                               | Produk fermentasi harus dipantau kadar alkoholnya.                     |
| Pemanis                                         | Pemanis sintetis dengan pelarut alkohol                                                                                                 | Pemanis harus bersertifikat halal.                                     |
| Perisa (Flavoring)                              | Flavor berbasis alkohol, flavor hewani dari babi atau hewan tidak disembelih syar'i                                                     | Rasa buah/vanila/karamel harus halal.                                  |
| Pewarna                                         | Pewarna alami hewani (misal karmin dari serangga tertentu)                                                                              | Pewarna harus halal.                                                   |
| Emulsifier / Stabilisator / Thickener           | Mono/di-gliserida, kaseinat, gelatin                                                                                                    | Wajib dari nabati atau hewan halal yang disembelih syar'i.             |
| Vitamin / Mineral Fortifikasi                   | Sumber hewani non-halal (contoh vitamin D dari lanolin babi)                                                                            | Fortifikan harus dari sumber halal.                                    |
| Proses Instan (susu bubuk, minuman serbuk susu) | Bahan tambahan (maltodekstrin, pengikat, antikempal) bisa menggunakan enzim/pelarut non-halal                                           | Perlu ditelusuri sumber bahan tambahan.                                |
| Kemasan                                         | Plastik, lapisan, perekat dari turunan babi/hewan non-halal                                                                             | Kemasan harus halal dan suci.                                          |

**Titik Kritis Utama**

- Asal susu → harus dari hewan halal & disembelih syar'i.
- Fermentasi → kadar etanol tidak boleh >0,5%.
- Bahan tambahan → flavor, pewarna, pemanis, emulsifier, fortifikasi vitamin/mineral.
- Fasilitas → bebas kontaminasi silang dengan produk non-halal.
- Kemasan → aman dan halal.

g. Minuman tradisional

| Aspek                                                    | Titik Kritis                                                                        | Penjelasan                                                                                     |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bahan Utama                                              | Tanaman/herbal terkontaminasi najis (misal pupuk/pengolahan tidak higienis)         | Herbal, rempah, dan bahan segar harus bersih dan halal.                                        |
| Bahan Tambahan Pemanis                                   | Gula rafinasi dengan bahan penolong non-halal, pemanis buatan pakai pelarut alkohol | Gula dan pemanis harus bersertifikat halal.                                                    |
| Perisa & Pewarna                                         | Pewarna alami/kimia dari hewan haram atau alkohol sebagai pelarut                   | Harus dipastikan halal dan tidak berbasis babi/najis.                                          |
| Pengental / Emulsifier                                   | Santan instan, tepung, atau pengental (CMC, gelatin, gum) yang bersumber hewani     | Wajib berasal dari nabati atau hewan halal yang disembelih syar'i.                             |
| Fermentasi (contoh tape singkong/ketan sebagai campuran) | Potensi menghasilkan etanol >0,5%                                                   | Jika digunakan, harus dipastikan tidak memabukkan dan kadarnya di bawah batas ketentuan halal. |
| Proses Pembuatan                                         | Alat produksi atau wadah bekas minuman beralkohol/najis                             | Harus steril, suci, dan tidak dipakai bergantian dengan produk haram.                          |
| Penyajian                                                | Wadah/gelas pernah dipakai untuk minuman beralkohol atau najis                      | Harus dipastikan bersih dan suci.                                                              |
| Produk Siap Saji                                         | Dicampur bahan haram (misal campuran rum, es batu dari air tercemar)                | Harus dipastikan bebas dari campuran najis.                                                    |

Titik Kritis Utama

- Herbal/rempah → harus suci dan halal.
- Pemanis & pewarna → tidak boleh pakai pelarut alkohol atau sumber non-halal.
- Pengental/emulsifier → tidak boleh dari gelatin/enzim babi.
- Fermentasi tradisional → harus dipastikan kadar etanol <0,5%.
- Proses & peralatan → bebas kontaminasi silang.
- Penyajian → wadah bersih dan suci.

h. Produk minuman dengan pengolahan lainnya

| Aspek                               | Titik Kritis                                                                                  | Penjelasan                                          |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Bahan Dasar                         | Air atau cairan dasar tercemar najis                                                          | Air harus bersih, suci, dan halal.                  |
| Pemanis                             | Gula rafinasi dengan bahan penolong non-halal, pemanis sintetis dengan pelarut alkohol        | Harus dari sumber halal.                            |
| Perisa (Flavoring)                  | Menggunakan pelarut alkohol, flavor hewani dari babi/hewan tidak disembelih syar'i            | Semua flavor wajib halal.                           |
| Pewarna                             | Pewarna alami (karmin/cochineal dari serangga tertentu) atau sintetis tidak halal             | Harus dipastikan bersertifikat halal.               |
| Pengental / Emulsifier / Stabilizer | Gelatin, kaseinat, mono-digliserida, lesitin dari sumber non-halal                            | Harus dari nabati atau hewan halal.                 |
| Bahan Fungsional / Fortifikasi      | Kolagen, protein, vitamin, mineral, ekstrak herbal yang bersumber dari babi/hewan tidak halal | Sumber bahan aktif harus halal dan jelas asalnya.   |
| Fermentasi (jika ada)               | Menghasilkan etanol >0,5%                                                                     | Tidak boleh memabukkan, kadar etanol harus diawasi. |
| Proses Produksi                     | Peralatan/tangki/pipa digunakan bergantian dengan                                             | Harus dedicated halal atau                          |

| Aspek      | Titik Kritis                                                                                     | Penjelasan                    |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|            | produk haram/najis (misal minuman beralkohol)                                                    | disucikan sesuai syariat.     |
| Pengemasan | Bahan kemasan (gelatin kapsul, lapisan/perekat botol, coating) dari bahan non-halal              | Kemasan harus halal dan suci. |
| Distribusi | Tercampur atau terkontaminasi dengan produk haram/najis (misal minuman keras dalam transportasi) | Harus dijaga pemisahannya.    |

#### Titik Kritis Utama

Bahan tambahan → flavor, pewarna, pemanis, emulsifier, fortifikasi (kolagen/vitamin).

Proses fermentasi → tidak boleh menghasilkan etanol melebihi batas.

Fasilitas produksi → bebas kontaminasi silang.

Kemasan → tidak boleh ada turunan hewan non-halal.

Distribusi & penyimpanan → terpisah dari produk najis/haram.

#### 6.2 Kelompok bahan minuman Premiks minuman

| Aspek                                       | Titik Kritis                                                                                   | Penjelasan                                            |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Bahan Dasar Serbuk                          | Maltodekstrin, dekstrosa, laktosa, whey powder yang bisa berasal dari enzim/penolong non-halal | Harus dipastikan sumber enzim/penolong halal.         |
| Susu Bubuk / Creamer                        | Bisa mengandung lemak babi, kaseinat dari hewan tidak disembelih syar'i, emulsifier non-halal  | Wajib dari nabati atau hewan halal disembelih syar'i. |
| Bahan Fungsional / Fortifikasi              | Vitamin, mineral, kolagen, protein tambahan dari babi/hewan non-halal                          | Semua bahan aktif harus halal dan bersertifikat.      |
| Pemanis                                     | Pemanis sintetis (aspartam, sakarin, dll.) dengan pelarut alkohol                              | Harus dipastikan halal.                               |
| Perisa (Flavoring)                          | Banyak flavor cair/bubuk menggunakan pelarut etanol                                            | Wajib halal dan bebas alkohol.                        |
| Pewarna                                     | Karmin/cochineal (dari serangga tertentu) atau pewarna sintetis non-halal                      | Harus dipastikan halal.                               |
| Emulsifier / Stabilizer / Pengikat          | Mono/di-gliserida, gelatin, kaseinat                                                           | Wajib dari sumber halal.                              |
| Anti Caking Agent (antikempal)              | Silikon dioksida, magnesium stearat (bisa dari lemak hewani non-halal)                         | Harus dipastikan sumbernya halal.                     |
| Proses Produksi (Mixing, Drying, Packaging) | Mesin digunakan bergantian dengan produk non-halal                                             | Harus disucikan dan dedicated halal.                  |
| Pengemasan                                  | Sachet/bungkus instan bisa dilapisi atau dilem dengan bahan turunan hewan non-halal            | Harus halal dan suci.                                 |

#### Titik Kritis Utama

- Bahan dasar serbuk → maltodekstrin, whey, laktosa.
- Creamer & susu bubuk → bisa dari hewan tidak halal.
- Flavoring & pewarna → sering memakai alkohol atau hewan non-halal.
- Bahan tambahan → emulsifier, antikempal, vitamin/kolagen.
- Proses produksi & kemasan → potensi kontaminasi silang dan penggunaan bahan non-halal.

#### 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



**BSPJI**  
**PEKANBARU**

## PROSEDUR KERJA

### SKEMA PEMERIKSAAN DAN/ATAU PENGUJIAN KEHALALAN PRODUK MINUMAN

No. Dok. : IK.PKK-LPH.25

Edisi : 1

Revisi : 0

Efektif : 17-09-2025

Halaman : 11 dari 11

- 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