



BADAN PENYELENGGARA  
**JAMINAN PRODUK HALAL**  
KEMENTERIAN AGAMA RI



# PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL



# Kewajiban Sertifikasi Halal

Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia waji bersertifikat halal  
Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 4

## Mandatori

**Per 17 Oktober 2024,** semua produk makanan dan minuman yang beredar dan diperdagangkan di seluruh wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal

Untuk **Pelaku Usaha Mikro** dan Kecil, kewajiban bersertifikat halal sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 didasarkan atas **pernyataan** pelaku usaha Mikro dan Kecil.



**UU NOMOR 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL**

Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

**PRODUK:**

- 1. BARANG**  
Makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik dan barang yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan.
- 2. JASA**  
Penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian.

## Barang

- Makanan
- Minuman
- Obat
- Kosmetik
- Produk Kimiawi
- Produk Biologi
- Produk Rekayasa Genetik
- Barang Gunaan yang dipakai, digunakan dan dimanfaatkan

## Jasa

- Penyembelihan
- Pengolahan
- Penyimpanan
- Pengemasan
- Pendistribusian
- Penjualan
- Penyajian

① Memiliki **Nomor Induk Berusaha** (NIB) dan termasuk usaha kecil atau mikro

② Memiliki hasil penjualan tahunan (omset) **maksimal Rp 500 juta** yang dibuktikan dengan pernyataan mandiri

③ Produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah dipastikan kehalalannya:

- ❖ Dibuktikan dengan **Sertifikat Halal**
- ❖ Termasuk dalam daftar bahan sesuai KMA No 1360 tentang Bahan yang dikecualikan dari Berkewajiban Bersertifikat Halal

④ Proses produksi secara **sederhana** dan dipastikan dari **kontaminasi najis dan bahan tidak halal**

⑤ Menggunakan **peralatan produksi dengan teknologi sederhana**/dilakukan secara manual atau semi otomatis (usaha rumahan bukan pabrikan)

⑥ Metode **pengawetan produk dilakukan secara sederhana** dan tidak menggunakan metode kombinasi pengawetan

# 13 JENIS PRODUK MAKANAN PENGAJUAN SEHATI

<p><b>1</b></p> <p><b>Susu dan Analognya</b></p> <p>Makanan pencuci mulut berbahan dasar susu, es krim susu, es krim</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>Lemak, minyak, dan Emulsi minyak</b></p> <p>Minyak kemiri, minyak kelapa mentah, minyak kelapa, virgin oil</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Es untuk dimakan</b></p> <p>Es batu, es mambo, es campur, es buah, es puter, es lilin, es serut, es rasa susu</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>Buah dan sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan</b></p> <p>Asinan buah, buah olahan, bumbu rujak, manisan buah, keripik buah, kuaci, emping melinjo matang, selai kacang, getuk singkong, keripik bayam, kimchi</p>	<p><b>5</b></p> <p><b>Kembang gula dan produk coklat</b></p> <p>Coklat instan, coklat bubuk, coklat pasta, kembang gula, gulali, olesan coklat</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Produk Bakeri</b></p> <p>Roti tawar, cake, pai, bolu kukus, bakpia, dodol wajik, putu, nagasari, kue kering, puding</p>
<p><b>7</b></p> <p><b>Produk serelia dan turunanya dengan pengolahan tambahan pangan</b></p> <p>Biji biji olahan, emping beras, aneka tepung dengan tambahan pangan, pasta dan mie, produk kedelai</p>	<p><b>8</b></p> <p><b>Ikan dan perikanan termasuk moluska dengan pengolahan tambahan pangan</b></p> <p>Ikan dan perikanan di bekukan, pempek ikan, bakso ikan, ikan pindang, abon ikan, dimsum, siomay, ekado, rolade, terasi ikan, petis, sosis, otak-otak</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>Telur olahan dan produk hasil olahan</b></p> <p>Produk telur olahan, rendang telur, telur pindang, telur asin, martabak telur</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Gula dan Pemanis termasuk Madu</b></p> <p>Gula aren, gula kelapa, sirup buah, madu dengan tambahan pangan</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Garam, rempah, sup, salad, produk protein</b></p> <p>Bumbu, lada bubuk, cabe bubuk, jahe bubuk, bawang goreng, saus, kaldu</p>	
<p><b>12</b></p> <p><b>Makanan Ringan Siap Santap</b></p> <p>Keripik, kerupuk, rempeyek, kacang goreng, jipang, makanan tradisional lainnya</p>		<p><b>13</b></p> <p><b>Penyediaan Makanan dan Minuman dengan Pengolahan</b></p> <p>Kedai makanan, Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan lainnya</p>			



# 6 JENIS PRODUK MINUMAN PENGAJUAN SEHATI

1

## Sari buah dan sari sayuran

Sari apel, sari jeruk nipis, sari manggis, sari mangga, sari sayur, sari wortel, sari terong Belanda, sari sayur campuran

2

## Konsentrat, buah dan sari sayuran

Konsentrat sari buah apel, konsentrat minuman sari buah, nektar buah campuran, konsentrat nektar buah, konsentrat nektar sayuran

3

## Minuman berbasis air, berperisa, dan *particulated drinks*

Minuman tanpa karbonasi, minuman citrus, limun, minuman coklat, *squash* berperisai/rasa, minuman jeli

4

## Minuman berbasis susu

Susu cair, minuman susu cair rasa, Minuman susu fermentasi berperisa/rasa, Minuman mengandung susu bubuk berperisa atau dengan (rasa)

5

## Kopi, kopi substitusi, teh, seduhan herbal, dan minuman biji-bijian

Kopi bubuk, kopi campur, kopi celup, konsentrat minuman teh, minuman serbuk teh, minuman sari kedelai, minuman almond

6

## Minuman tradisional

Bandrek, bajigur, wedang jahe, wedang uwuh, saraba, bir pletok, sekoteng, minuman rempah, minuman tradisional lainnya

## KRITERIA PRODUK DISARANKAN

1. Tidak mengandung bahan sembelihan.
2. Menjadi bahan dasar produk lain (Gula, terasi, dll).
3. Bahan dan proses produksi sederhana.
4. Berbasis bahan baku lokal (Emping melinjo, kacang mete, dll).
5. Produk makanan dan minuman yang sudah berkemasan dengan label/merek sendiri.



## LIST PRODUK

- Gula Aren, kelapa dan turunannya
- Terasi, siwang dan turunannya
- Bawang goreng
- Madu + bahan tambahan
- Emping melinjo
- Jus buah
- Sambel/bumbu kemasan
- Keripik, kerupuk, rempeyek (mentah/matang)
- Manisan, asinan
- Sirup buah (pemanis) contoh sirup pala
- Puding yang memiliki label/merek
- Salad buah
- Telor asin
- Bumbu kering (pala bubuk, lada bubuk, jahe bubuk, dll)
- Minyak kelapa, minyak kemiri
- Minuman tradisional yang sudah menggunakan kemasan dan label

## SYARAT AJUAN PRODUK

### BAHAN

Bahan yang digunakan dalam membuat produk sudah **TERSERTIFIKASI HALAL**

#### Contoh :

Minyak goreng merk **Fortune**, Tepung terigu **Segitiga Biru**, Garam **Refina**, Penyedap rasa merk **Royco**, Gula pasir merk **Gulaku**, Sabun cuci piring merk **Sunlight**

### PROSES PRODUK

1. Proses produksi sederhana dan urut;
2. Apabila menggunakan bahan yang bersertifikat halal maka tuliskan nama dan merk bahan tersebut di dalam proses produksi;

#### Contoh :

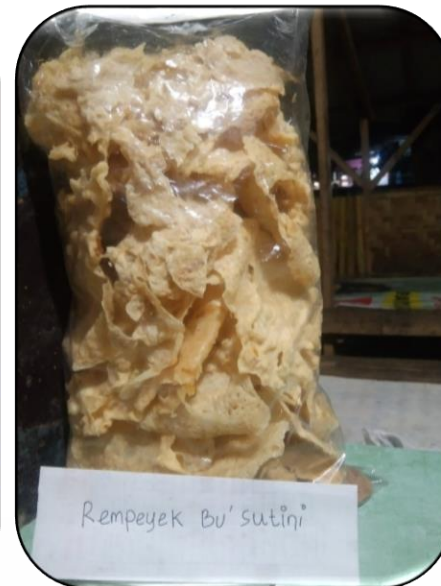
1. Rebus Ikan Tuna selama kurang lebih 1,5 jam dengan menambahkan daun salam dan sereh. Setelah itu pisahkan dagingnya.
2. Haluskan bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri dan ketumbar.
3. Masukkan daging Ikan Tuna kedalam bumbu yang telah halus dan dicampur hingga merata.
4. Panaskan **minyak goreng Filma**, lalu masukkan campuran daging Tuna yang sudah dibumbui.
5. Koreksi rasa dengan menambahkan **garam Refina** dan **gula Rose Brand**. Aduk sampai matang.
6. Jika sudah matang, tiriskan lalu dikeringkan dengan mesin pengering khusus.
7. Abon yang telah kering siapkan dimasukkan kedalam kemasan *standing pouch*

### FOTO PRODUK

1. Foto produk yang digunakan adalah foto asli bukan hasil edit ataupun hasil unduh dari internet;
2. Foto jelas dan diberi label merk produk;
3. Tampilan foto produk harus **menampilkan gambar produk. Jika menggunakan kemasan tertutup (tidak transparan)**, maka kemasan harus dibuka atau ditampilkan produk di dekat kemasan.



# FOTO PRODUK YANG **DI TERIMA** KOMITE FATWA





Kemasan tidak sesuai



Tidak ada label produk



Foto Produk tidak terlihat



Keterangan produk tidak jelas

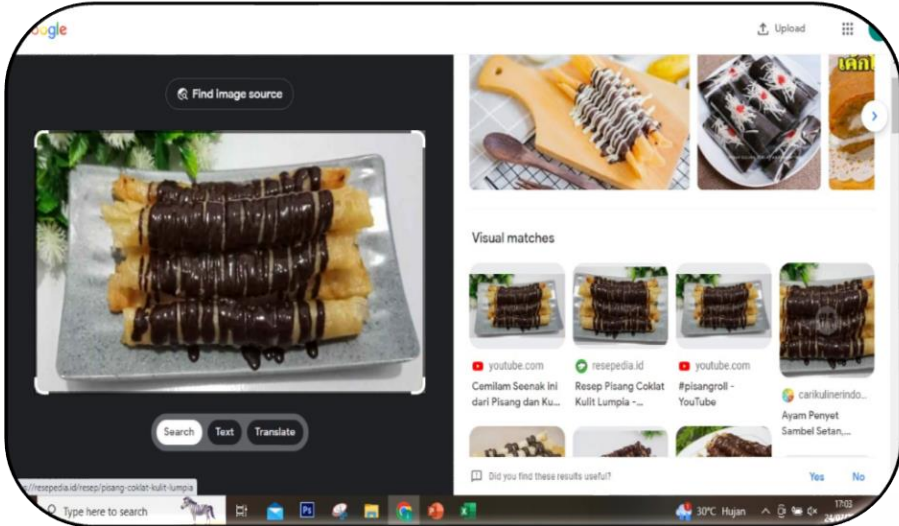


Foto diambil google



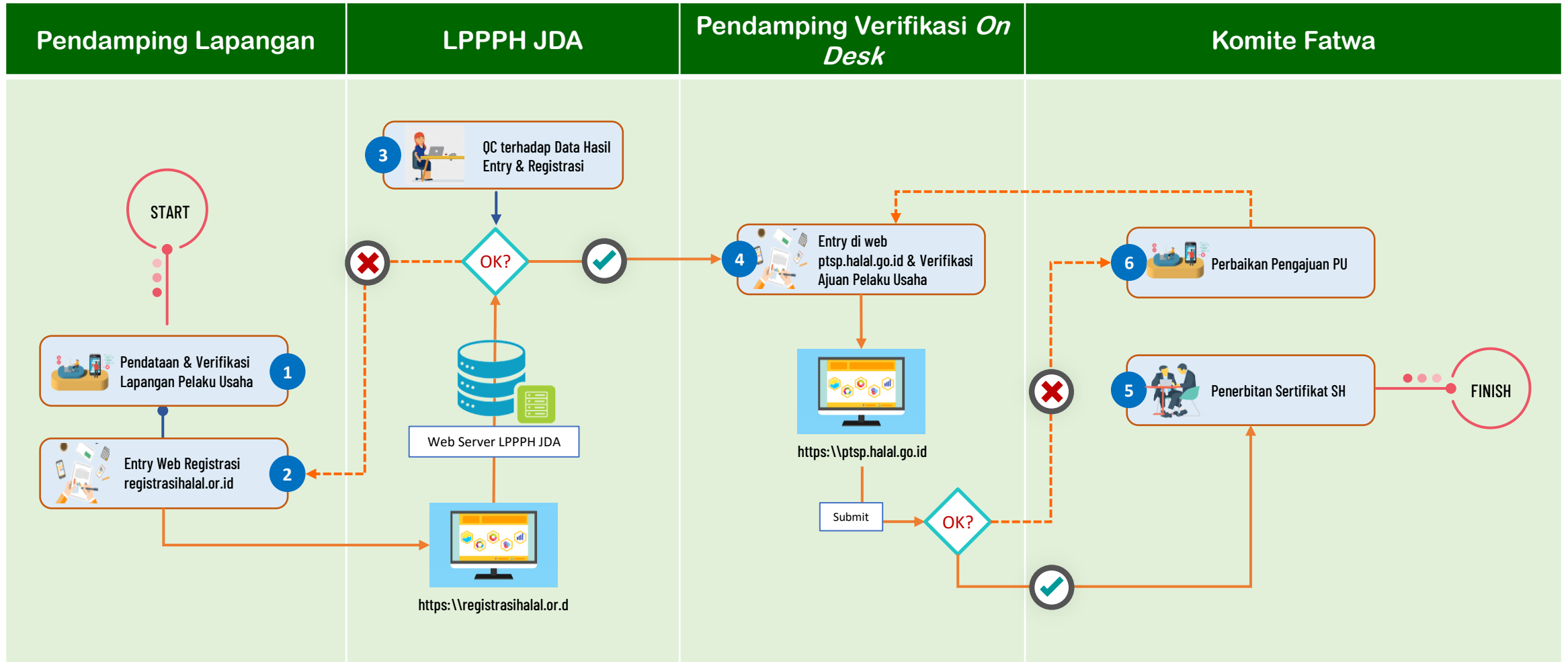
Foto tidak pakek alas



Foto produk harus fokus



# ALUR PROSES KEGIATAN



## Contoh Produk

### Pengajuan Sertifikasi Halal Self Declare Yang Lulus Verifikasi

#### ➤ Merk dagang:

Kerupuk Ikan Tenggiri Bunda Lifa

#### ➤ Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI):

10794-Industri Kerupuk, Keripik, Peyek Dan Sejenisnya

#### ➤ Jenis produk:

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

#### ➤ Foto Produk:



#### Daftar Bahan

##### ➤ Bahan:

- Gula Pasir\*
- Tepung Tapioka\*
- Garam\*
- Kaldu Ayam\*
- Soda Kue\*
- Minyak Goreng\*
- Telur
- Ikan Tenggiri

##### Keterangan:

\*Harus memiliki sertifikat halal

##### ➤ Cleaning Agent:

- Cairan pencuci piring\*
- Air Putih Murni

##### ➤ Kemasan:

Kemasan Plastik

#### ➤ Proses Produk Halal (PPH):

1. Haluskan ikan tenggiri
2. Campur semua bahan, kecuali tapioka. Tes rasa
3. Terakhir masukkan tepung tapioka sambil diuleni sampai bisa dibentuk..Kemudian di talenan/alas, siapkan taburan tepung agar tidak lengket dan giling memanjang
4. Lalu potong ukuran 1/2 ruas jari kelingking. Setelah digoreng dan mengembang, hasilnya pas sekali. Coreng menggunakan 2 wajan. Wajan pertama berisi minyak dingin, setelah adonan masuk, baru mulai dipanaskan. Setelah sedikit mengembang, pindahkan ke wajan yang agak besar dan berisi minyak panas. Aduk terus selama menggoreng agar renyah
5. Setelah digoreng lalu angkat dan tiriskan hingga dingin dan dikemas

## Contoh Produk

### Pengajuan Sertifikasi Halal Self Declare Yang Lulus Verifikasi

#### ➤ Merk dagang:

Abon ikan Assyifa

#### ➤ Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI):

10750 - Industri Makanan dan Masakan Olah

#### ➤ Jenis produk:

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

#### ➤ Foto Produk:



#### Daftar Bahan

##### ➤ Bahan:

- Ikan Tuna
- Minyak goreng\*
- Gula aren\*
- Garam Halus\*
- Sereh
- Biji merica
- Lengkuas
- Biji Ketumbar
- Bawang Merah
- Bawang Putih
- Bumbu penyedap serbaguna Rasa Ayam\*

##### ➤ Cleaning Agent:

- Cairan pencuci piring\*
- Air Sumur

##### ➤ Kemasan:

Plastik kemasan

##### Keterangan:

\*Harus memiliki sertifikat halal

#### ➤ Proses Produk Halal (PPH):

Produk dibuat dengan cara : Persiapan ikan - Ikan Tuna dibersihkan dengan melepas insang dan sisik kemudian dicuci bersih menggunakan air sumur - Ikan direbus menggunakan air - Daging ikan dipisahkan dari tulangnya. - Persiapan bumbu menghaluskan bawang merah,bawang putih,lengkuas,sereh, merica,ketumbar. - Mencampurkan semua bahan/ bumbu ke dalam daging ikan - Kemudian ditambahkan,garam,bumbu penyedap,gula aren, proses penggorengan daging ikan yang telah tercampur dengan bumbu - Kemudian digoreng dengan menggunakan minyak goreng selama kurang lebih 1 jam, - Setelah abon matang,diangkat - Kemudian ditiriskan minyaknya menggunakan mesin pemeras minyak. - Setelah kering abon ikan didinginkan. - Setelah abon dingin selanjutnya dikemas dalam kemasan plastik. - Setelah selesai alat dicuci dengan cairan pencuci piring dan air



# Di dalamnya ada apa aja sih?

**1** Terdapat lambang Garuda

**2** Menggunakan 3 bahasa (Indonesia, Arab, Inggris)

**3** Nomor Sertifikat Halal dari BPJPH (yang diawali huruf ID)

**4** Nomor Keputusan Komisi Fatwa MUI

**5** Jenis Produk Pelaku Usaha

**6** Nama Produk (Jika lebih dari 1 nama produk maka menggunakan lampiran)

**7** Nama Pelaku Usaha

**8** Alamat Pelaku Usaha

**9** Tanggal Penerbitan Sertifikat Halal

**10** Tanda tangan elektronik oleh Kepala BPJPH

REPUBLIC INDONESIA  
(REPUBLIC OF INDONESIA)  
جمهورية إندونيسيا  
SERTIFIKAT HALAL  
(HALAL CERTIFICATE)  
شهادة الحلال

Nomor Sertifikat  
Certificate Number ID81110007644220723 رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan penetapan halal produk Majelis Ulama Indonesia nomor :  
Based on the decision to stipulating halal products of the Indonesian Council of Ulama :  
استنادا على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات :  
MUJ-LPPOM-2018000220623 Tanggal 22 Agustus 2023

Jenis Produk Type of Product	Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	نوع المنتج
Nama Produk Name of Product	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha Name of Company	RUMAH SEDUH KOPI PELANGI (CAFE PELANGI)	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha Company's Address	JL. KAPITAN YONGKER SILALE MUSANIWE, KOTA AMBON, MALUKU, 97111, INDONESIA	عنوان الشركة

Diterbitkan di Jakarta pada  
Issued in Jakarta on 23 Agustus 2023 أصدرت الشهادة بجاكرتا في

telah memenuhi ketentuan perundang-undangan  
Has complied with the provision of laws and regulations  
قد استوفت أحكام التشريع

KEPALA  
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL  
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY  
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال

Muhammad Aqi Irtam

# SERTIFIKAT HALAL



# Terima Kasih