

IV. SERTIFIKASI HALAL OLEH LPPOM DAN MUI PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) adalah lembaga yang berfungsi membantu Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam memeriksa, memverifikasi dan mengkaji pangan, obat-obatan dan kosmetika untuk menentukan kehalalannya.

A. Sejarah berdirinya MUI

LPPOM MUI Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta pertama kali dibentuk dan bertugas pada tahun 2001. Sekarang ini adalah kepengurusan tahun III (tiga) untuk periode kepengurusan 2007-2010. Kantor sekretariat LPPOM MUI Provinsi DIY terletak di Jl. Kapas No. 3, Semaki, Yogyakarta 55156. LPPOM singkatan dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika. LPPOM ini adalah suatu lembaga yang dibentuk oleh MUI dengan tugas mengaudit perusahaan yang menghendaki sertifikat Halal dari MUI. LPPOM adalah lembaga khusus yang ditugaskan oleh MUI berdasarkan perundang-undangan resmi, yaitu :

1. UU No. 18/2012 tentang Pangan.
2. UU No. 18/2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan.
3. UU No. 8/1999 tentang Perlindungan Konsumen.
4. PP No. 69/1999 tentang Label dan Iklan Pangan dan Penjelasan.
5. Piagam Kesepakatan Menteri Agama, MUI, dan Kesehatan tahun 1996.

Berdasarkan ketentuan hukum tersebut, LPPOM MUI yang mendapat amanah dan berwenang melaksanakan tugas auditing Halal tersebut. Saat ini auditor LPPOM MUI Daerah Istimewa Yogyakarta berjumlah 41 orang, 19 orang di

antaranya telah bergelar Doktor dan 10 orang bergelar Profesor di bidangnya, 20 auditor bergelar Master (S2) dan selebihnya ada 2 auditor bergelar Sarjana (S1).

Secara lebih rinci dapat diinformasikan bahwa Auditor Halal LPPOM MUI Daerah Istimewa Yogyakarta terdiri dari 3 orang Dosen Fakultas Syariah UIN Suka (Anggota Komisi Fatwa MUI DIY), 21 orang Dosen UGM (Fakultas Farmasi, Fakultas Teknologi Pertanian, Fakultas Peternakan, Fakultas Kedokteran Hewan, Fakultas MIPA, Fakultas Biologi), 1 orang Dosen Fakultas Farmasi UAD, 2 orang staf ahli dari Dinas Kesehatan Provinsi DIY, 1 orang staf ahli dari BBPOM DIY, serta diperkuat oleh 1 orang Dosen Fakultas Hukum UII dan 1 orang staf ahli dari Departemen Agama. Selain itu, pengurus akan sangat menghargai peranan para ahli agama yang berkenan memberikan masukan, kritik, serta saran yang membangun.

Visi

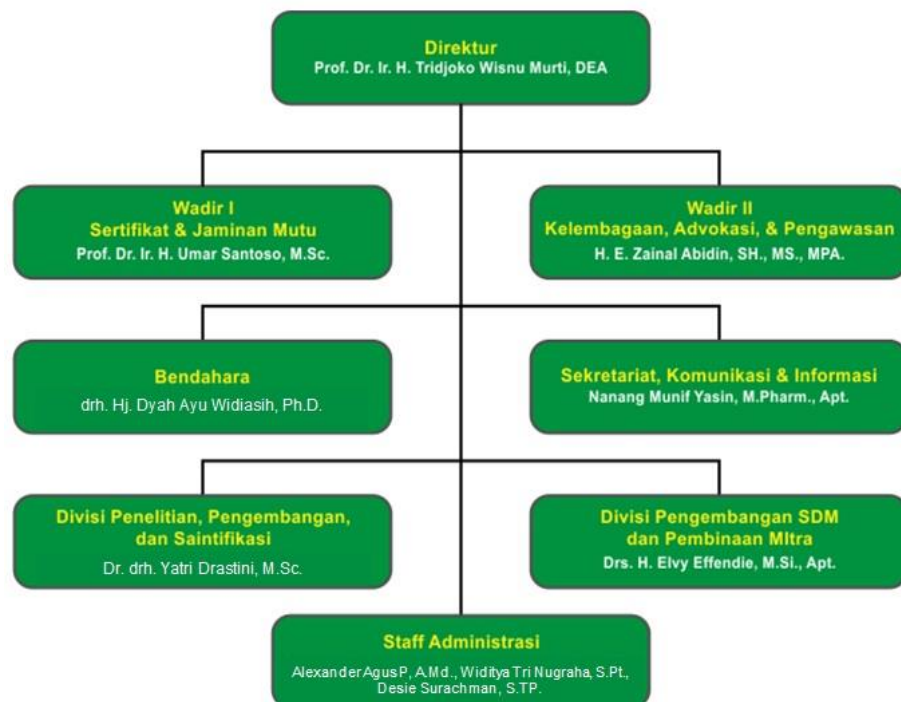
Menjadi lembaga sertifikasi halal yang amanah untuk produk pangan, obat-obatan dan kosmetika dalam rangka mendukung ketenangan dan ketentraman masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk pangan, obat-obatan dan kosmetika.

Misi

- a. Memberikan pelayanan sertifikasi halal kepada perusahaan-perusahaan yang mengajukan.
- b. Memberikan penyuluhan dan pendidikan halal bagi masyarakat berkaitan dengan kehalalan produk.

- c. Melakukan kajian-kajian ilmiah dalam rangka meningkatkan mutu dan pelayanan sertifikasi dan pendidikan halal. Melakukan kerjasama dengan berbagai pihak menuju ke kemaslahatan masyarakat luas melalui kegiatan-kegiatan yang halal (sesuai syariah islam) dan amanah.

B. Skema organisasi LPPOM MUI



C. Prosedur mengajukan sertifikasi Halal

Bagi perusahaan yang ingin memperoleh sertifikat halal LPPOM MUI, baik industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH), dan restoran atau katering atau dapur, harus melakukan pendaftaran sertifikasi halal dan memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Berikut ini adalah tahapan yang dilewati perusahaan yang akan mendaftar proses sertifikasi halal :

1. Memahami persyaratan sertifikasi halal dan mengikuti pelatihan SJH

Perusahaan harus memahami persyaratan sertifikasi halal yang tercantum dalam HAS 23000. Selain itu, perusahaan juga harus mengikuti pelatihan SJH yang diadakan LPPOM MUI, baik berupa pelatihan reguler maupun pelatihan online (e-training).

2. Menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH)

Perusahaan harus menerapkan SJH sebelum melakukan pendaftaran sertifikasi halal, antara lain: penetapan kebijakan halal, penetapan Tim Manajemen Halal, pembuatan Manual SJH, pelaksanaan pelatihan, penyiapan prosedur terkait SJH, pelaksanaan internal audit dan kaji ulang manajemen. Untuk membantu perusahaan dalam menerapkan SJH, LPPOM MUI membuat dokumen pedoman yang dapat dilihat pada lampiran.

3. Menyiapkan dokumen sertifikasi halal

Perusahaan harus menyiapkan dokumen yang diperlukan untuk sertifikasi halal, antara lain: daftar produk, daftar bahan dan dokumen bahan, daftar penyembelih (khusus RPH), matriks produk, Manual SJH, diagram alir proses, daftar alamat fasilitas produksi, bukti sosialisasi kebijakan halal, bukti pelatihan internal dan bukti audit internal. Penjelasan mengenai dokumen sertifikasi halal dapat dilihat di lampiran.

4. Melakukan pendaftaran sertifikasi halal (upload data)

Pendaftaran sertifikasi halal dilakukan secara online melalui website www.e-lppommui.org. Perusahaan harus membaca user manual Cerol terlebih dahulu

untuk memahami prosedur sertifikasi halal. Perusahaan harus melakukan upload data sertifikasi sampai selesai, baru dapat diproses oleh LPPOM MUI.

5. Melakukan monitoring pre audit dan pembayaran akad sertifikasi

Setelah melakukan upload data sertifikasi, perusahaan harus melakukan monitoring pre audit dan pembayaran akad sertifikasi. Monitoring pre audit disarankan dilakukan setiap hari untuk mengetahui adanya ketidaksesuaian pada hasil pre audit. Pembayaran akad sertifikasi dilakukan dengan mengunduh akad di Cerol, membayar biaya akad dan menandatangani akad, untuk kemudian melakukan pembayaran di Cerol dan disetujui oleh Bendahara LPPOM MUI.

6. Pelaksanaan audit

Audit dapat dilaksanakan apabila perusahaan sudah lolos pre audit dan akad sudah disetujui. Audit dilaksanakan di semua fasilitas yang berkaitan dengan produk yang disertifikasi.

7. Melakukan monitoring pasca audit

Setelah melakukan upload data sertifikasi, perusahaan harus melakukan monitoring pasca audit. Monitoring pasca audit disarankan dilakukan setiap hari untuk mengetahui adanya ketidaksesuaian pada hasil audit, dan jika terdapat ketidaksesuaian agar dilakukan perbaikan.

8. Memperoleh sertifikat halal

Perusahaan dapat mengunduh Sertifikat halal dalam bentuk softcopy di Cerol. Sertifikat halal yang asli dapat diambil di kantor LPPOM MUI Jakarta dan dapat juga dikirim ke alamat perusahaan. Sertifikat halal berlaku selama 2 (dua) tahun.

9. Prosedur penambahan produk baru

- a. Perusahaan harus membuat surat pengajuan penambahan produk baru dengan melampirkan daftar produk baru yang akan diajukan, diagram alur proses produksi, dokumen pendukung, daftar bahan dan matriks bahan yang digunakan pada produk baru tersebut.
- b. Jika produk yang diajukan adalah jenis produk yang berbeda dengan produk yang telah bersertifikat halal, maka perusahaan harus mengisi formulir yang disediakan (sama dengan formulir pengajuan Sertifikasi Halal).
- c. Selanjutnya prosedur seperti pada pengajuan Sertifikasi Halal yaitu, penentuan biaya, pembayaran, audit atau pemeriksaan, sidang Komisi Fatwa MUI dan Auditor LPPOM MUI DIY.
- d. Prosedur pemeriksaan dilakukan seperti pada pendaftaran produk baru.

10. Prosedur perpanjangan sertifikat halal

- a. Produsen harus mendaftar kembali dan mengisi formulir yang disediakan.
- b. Pengisian borang disesuaikan dengan perkembangan terakhir produk.
- c. Produsen berkewajiban melengkapi kembali daftar bahan baku, matrik produk versus bahan serta spesifikasi, sertifikat halal dan bagan alir proses terbaru.
- d. Prosedur pemeriksaan dilakukan seperti pada pendaftaran produk baru.
- e. Perusahaan harus sudah mempunyai manual Sistem Jaminan Halal sesuai dengan ketentuan prosedur sertifikasi halal di atas.

D. Persyaratan sertifikasi Halal

HAS 23000 adalah dokumen yang berisi persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI. HAS 23000 terdiri dari 2 bagian, yaitu bagian I tentang persyaratan sertifikasi halal : kriteria sistem jaminan halal (HAS 23000:1) dan bagian (II) tentang persyaratan sertifikasi halal : kebijakan dan prosedur (HAS 23000:2). Bagi perusahaan yang ingin mendaftarkan sertifikasi halal ke LPPOM MUI, baik industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), rumah potong hewan (RPH), restoran, katering, dapur, maka harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang tertuang dalam dokumen HAS 23000. Berikut adalah ringkasan dari dokumen HAS 23000 :

Bagian I. HAS 23000:1 Kriteria sistem jaminan halal (SJH)

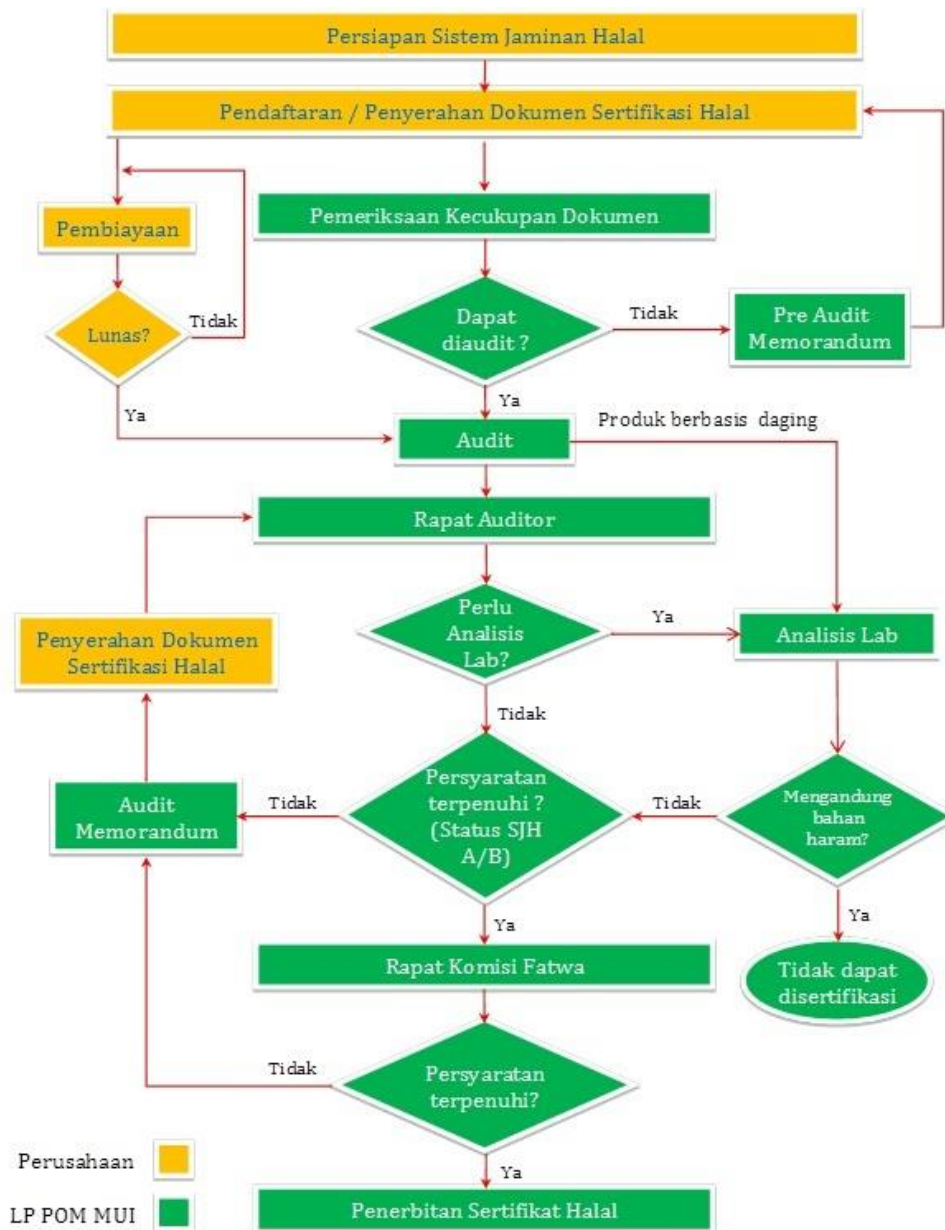
- 1. Kebijakan halal :** Manajemen Puncak harus menetapkan Kebijakan Halal dan mensosialisasikan kebijakan halal kepada seluruh pemangku kepentingan (*stake holder*) perusahaan.
- 2. Tim manajemen halal :** Manajemen Puncak harus menetapkan Tim Manajemen Halal yang mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis serta memiliki tugas, tanggungjawab dan wewenang yang jelas.
- 3. Pelatihan dan edukasi :** Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan. Pelatihan internal harus dilaksanakan minimal setahun sekali dan pelatihan eksternal harus dilaksanakan minimal dua tahun sekali.
- 4. Bahan :** Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk yang disertifikasi tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis. Perusahaan harus mempunyai

5. dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan, kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dibeli secara retail.
6. **Produk** : Karakteristik atau profil sensori produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa MUI. Merk/nama produk yang didaftarkan untuk disertifikasi tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariah Islam. Produk pangan eceran (*retail*) dengan merk sama yang beredar di Indonesia harus didaftarkan seluruhnya untuk sertifikasi, tidak boleh jika hanya didaftarkan sebagian.
7. **Fasilitas produksi**
 - a. Industri pengolahan: (i) Fasilitas produksi harus menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan atau produk yang haram; (ii) Fasilitas produksi dapat digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk yang disertifikasi dan produk yang tidak disertifikasi selama tidak mengandung bahan yang berasal dari babi atau turunannya, namun harus ada prosedur yang menjamin tidak terjadi kontaminasi silang.
 - b. Restoran/Katering/Dapur: (i) Dapur hanya dikhususkan untuk produksi halal; (ii) Fasilitas dan peralatan penyajian hanya dikhususkan untuk menyajikan produk halal.
 - c. Rumah Potong Hewan (RPH): (i) Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging hewan halal; (ii) Lokasi RPH harus terpisah secara nyata dari RPH/peternakan babi; (iii) Alat penyembelih harus memenuhi persyaratan.

- 8. Prosedur tertulis aktivitas kritis :** Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis mengenai pelaksanaan aktivitas kritis, yaitu aktivitas pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. Aktivitas kritis dapat mencakup seleksi bahan baru, pembelian bahan, pemeriksaan bahan datang, formulasi produk, produksi, pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk, transportasi, pemajangan (*display*), aturan pengunjung, penentuan menu, pemingsanan, penyembelihan, disesuaikan dengan proses bisnis perusahaan (industri pengolahan, RPH, restoran/katering/dapur). Prosedur tertulis aktivitas kritis dapat dibuat terintegrasi dengan prosedur sistem yang lain.
- 9. Kemampuan telusur (*Traceability*) :** Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui LPPOM MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/ turunannya).
- 10. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria :** Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria, yaitu tidak dijual ke konsumen yang mempersyaratkan produk halal dan jika terlanjur dijual maka harus ditarik.
- 11. Audit internal :** Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal dilakukan setidaknya enam bulan sekali dan dilaksanakan oleh auditor halal internal yang kompeten dan independen. Hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.

Bagian II. Kebijakan dan prosedur sertifikasi halal

Berikut Proses sertifikasi halal dalam bentuk diagram alur :



Gambar 3. Diagram alur proses sertifikasi halal