

MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)

Dapur Contoh Bu Sari

Untuk sertifikasi halal dengan pernyataan pelaku usaha mikro dan kecil (Self Declare)

Alamat: Jl. Contoh No. 1, Kota Contoh

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Disusun oleh,
Penyelia Halal

Disetujui oleh,
Pemilik/Pimpinan Usaha

(Sari Contoh)

(Sari Contoh)

BAB I. PENDAHULUAN

A. Informasi Umum Usaha

Nama Usaha	Dapur Contoh Bu Sari
Nomor Induk Berusaha (NIB)	0000000000000
Skala Usaha (Mikro/Kecil)	Mikro
Nama Pimpinan	Sari Contoh
Nama Penanggung Jawab/Penyelia Halal	Sari Contoh
Alamat Usaha	Jl. Contoh No. 1, Kota Contoh
Telp Usaha	0812-0000-0000
Alamat Fasilitas Produksi	Jl. Contoh No. 1, Kota Contoh
Contact Person/Email	contoh@example.com
Nama/Merek Produk	Kue nastar (Bu Sari), Kue kastengel (Bu Sari), Brownies coklat (Bu Sari)
Nomor Izin Edar (PIRT/BPOM, jika ada)	
Jenis Produk	Kue kering dan roti rumahan
Daerah Pemasaran	Kota Contoh dan sekitarnya

B. Tujuan

Manual SJPH ini disusun sebagai pedoman bagi Dapur Contoh Bu Sari dalam menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal sesuai ketentuan BPJPH, sehingga produk yang dihasilkan terjaga kehalalannya secara konsisten dan berkesinambungan.

C. Ruang Lingkup

Manual ini berlaku untuk seluruh kegiatan Dapur Contoh Bu Sari yang terkait proses produk halal, mulai dari pembelian dan penerimaan bahan, penyimpanan, produksi, pengemasan, sampai penjualan produk di alamat fasilitas produksi di atas.

D. Kebijakan Halal

Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:

1. Mematuhi peraturan perundang-undangan terkait jaminan produk halal.
2. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan proses produk halal (PPH) sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
3. Menyiapkan sumber daya manusia yang mendukung pelaksanaan PPH di Pelaku Usaha.
4. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di unit usaha.

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Pemilik/Pimpinan Usaha

(Sari Contoh)

BAB II. KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

A. Komitmen dan Tanggung Jawab

1. Kebijakan Halal

- Pemilik usaha menetapkan kebijakan halal secara tertulis (Bab I bagian D).
- Kebijakan halal disosialisasikan kepada seluruh pekerja melalui pertemuan, poster, atau spanduk, dengan materi seperti pada Lampiran 1.
- Bukti sosialisasi (foto, daftar hadir, atau poster yang terpasang) disimpan.
- Informasi halal dipasang di tempat yang mudah dilihat, seperti ruang produksi dan tempat penyimpanan bahan.

2. Tanggung Jawab Pemilik Usaha

- Pemilik usaha memastikan tersedianya fasilitas dan orang yang dibutuhkan untuk menjalankan proses produk halal.
- Pemilik usaha memastikan seluruh pekerja ikut menjaga kehalalan produk.
- Pemilik usaha menetapkan penanggung jawab/penyelia halal dengan surat keputusan (Lampiran 2).

3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

- Pelatihan internal tentang halal dilakukan minimal satu kali setahun untuk semua pekerja yang terlibat produksi, dengan materi seperti pada Lampiran 3.
- Pekerja baru diberi penjelasan tentang halal sebelum mulai bekerja.
- Bukti pelatihan (daftar hadir dan foto) disimpan.

B. Bahan

1. Bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya, dibuktikan dengan sertifikat halal atau termasuk bahan yang tidak wajib bersertifikat halal (positive list), misalnya bahan nabati segar tanpa olahan, air, garam, telur segar, dan ikan segar.
2. Tidak menggunakan bahan berbahaya yang dilarang peraturan, seperti formalin, boraks, dan pewarna yang bukan untuk pangan.
3. Bahan dari daging atau hasil sembelihan hanya berasal dari rumah potong/ produsen yang bersertifikat halal.
4. Semua bahan dicatat dalam Daftar Bahan Halal (Lampiran 4).
5. Bahan dibeli dengan nama dan merek yang sama seperti di Daftar Bahan Halal.
6. Bukti pembelian bahan (nota/ struk) disimpan selama sertifikat halal berlaku, dan dicatat pada Lampiran 5.
7. Label kemasan diperiksa setiap kali bahan dibeli atau datang, dan dicatat pada Lampiran 6.
8. Resep setiap produk dibuat dan disimpan.
9. Setiap perubahan bahan (ganti merek, produsen, atau bahan baru) dilaporkan kepada BPJPH sebelum digunakan.
10. Masa berlaku sertifikat halal bahan dipantau dan dokumennya dijaga tetap berlaku.

C. Proses Produk Halal (PPH)

1. Alur proses produksi dan titik kritis kehalalannya digambarkan pada Diagram Alir Proses Produksi (Lampiran 8), beserta tindakan pencegahannya.
2. Lokasi, tempat produksi, dan alat dijaga bersih, higienis, dan tidak terkontaminasi najis atau bahan tidak halal.
3. Fasilitas dan peralatan dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan.
4. Area produksi dijaga agar tidak terkontaminasi dan bebas dari hewan peliharaan.
5. Jika fasilitas digunakan bersama untuk produk lain, produk lain tersebut tidak mengandung bahan haram, dan fasilitas dibersihkan/disucikan sebelum dipakai untuk produk halal.
6. Produksi hanya menggunakan bahan yang ada di Daftar Bahan Halal dan sesuai resep, serta catatan produksi disimpan.
7. Penyelia halal bertugas: memastikan proses produksi bersih dan bebas najis; memastikan alat angkut

- dan distribusi tidak tercampur bahan haram; memeriksa ketertelusuran bahan dan produk; menangani produk yang tidak memenuhi kriteria halal dengan memusnahkannya dan menyimpan buktinya; serta memastikan label halal hanya dicantumkan setelah sertifikat halal terbit.
8. Setiap perubahan proses produk halal dilaporkan kepada BPJPH.

D. Produk

1. Produk yang dipasarkan sebagai produk halal adalah produk yang telah mendapat sertifikat halal dari BPJPH.
2. Produk yang dihasilkan aman, sehat, dan halal.
3. Label halal hanya dicantumkan pada kemasan produk yang sudah bersertifikat halal.
4. Produk baru didaftarkan untuk sertifikasi halal sebelum dipasarkan sebagai produk halal.
5. Produk tidak menggunakan nama yang bertentangan dengan syariat Islam, tidak berbentuk babi atau anjing, tidak memakai label/kemasan yang erotis atau vulgar, dan tidak memiliki rasa/aroma yang mengarah ke produk haram.

Produk yang dicakup manual ini:

No	Nama Produk	Merek	Jumlah Bahan
1	Kue nastar	Bu Sari	4
2	Kue kastengel	Bu Sari	4
3	Brownies coklat	Bu Sari	4

E. Pemantauan dan Evaluasi

1. Audit internal dilakukan minimal satu kali setahun oleh penyelia halal menggunakan daftar pemeriksaan (Lampiran 7).
2. Bukti pelaksanaan audit internal disimpan.
3. Jika ditemukan ketidaksesuaian, segera dilakukan perbaikan dan buktinya disimpan.
4. Daftar komposisi bahan dan proses produk halal dilaporkan kepada BPJPH setiap 6 bulan.
5. Hasil audit internal dilaporkan kepada BPJPH satu kali setahun.

Lampiran 1. Materi Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal

1. Halal artinya boleh dikonsumsi menurut syariat Islam. Haram artinya dilarang, misalnya babi dan semua turunannya, bangkai, darah, hewan yang tidak disembelih sesuai syariat, dan minuman beralkohol (khamr).
2. Najis harus dihindarkan dari bahan, alat, dan tempat produksi.
3. Gunakan hanya bahan yang ada di Daftar Bahan Halal. Jangan mengganti merek atau pemasok tanpa izin penyelia halal.
4. Periksa logo halal dan nomor sertifikat pada kemasan setiap kali bahan datang.
5. Jaga kebersihan diri, alat, dan tempat produksi. Hewan peliharaan tidak boleh masuk area produksi.
6. Laporkan kepada penyelia halal jika ada bahan atau kejadian yang meragukan kehalalan produk.

Lampiran 2. Surat Keputusan Penetapan Penanggung Jawab/Penyelia Halal

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	Sari Contoh
Jabatan	Pemilik/Pimpinan Usaha
Bertindak untuk dan atas nama Usaha	Dapur Contoh Bu Sari

Dengan ini menetapkan:

Nama	Sari Contoh
Jabatan	Penanggung Jawab/Penyelia Halal

sebagai Penanggung Jawab/Penyelia Halal Dapur Contoh Bu Sari yang bertugas mengawasi proses produk halal sesuai Manual SJPH ini. Surat keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Pemilik/Pimpinan Usaha

(Sari Contoh)

Lampiran 3. Materi Pelatihan Internal

1. Pengertian halal dan haram, serta contoh bahan yang haram dan bahan yang perlu diwaspadai (misalnya gelatin, perisa, rum, angciu, mirin, dan lemak hewani).
2. Pengertian najis dan cara membersihkan alat dan tempat sesuai syariat.
3. Pentingnya sertifikat halal dan cara mengecek logo serta nomor sertifikat halal pada kemasan bahan.
4. Penerapan SJPH di usaha ini: Daftar Bahan Halal, pemeriksaan bahan datang, kebersihan produksi, dan pencatatan.
5. Evaluasi: tanya jawab singkat untuk memastikan pekerja memahami materi.

Daftar hadir pelatihan:

No	Tanggal	Nama Peserta	Tanda Tangan
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

Lampiran 4. Daftar Bahan Halal

No	Nama dan Merek Bahan	Produsen	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku
1	Cokelat batang - Merek D	PT Contoh Kakao	ID000000000000000004	
2	Garam		Tidak wajib (positive list)	
3	Gula pasir - Merek B	PT Contoh Gula	ID000000000000000002	
4	Mentega - Merek C	PT Contoh Susu	ID000000000000000003	
5	Telur ayam		Tidak wajib (positive list)	
6	Tepung terigu - Merek A	PT Contoh Tepung	ID000000000000000001	

Daftar bahan yang digunakan untuk setiap produk:

No	Nama Bahan	Kue nastar	Kue kastengel	Brownies cokelat
1	Cokelat batang - Merek D			V
2	Garam		V	
3	Gula pasir - Merek B	V		V
4	Mentega - Merek C	V	V	
5	Telur ayam	V	V	V
6	Tepung terigu - Merek A	V	V	V

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Penyelia Halal

(Sari Contoh)

Lampiran 5. Bukti/Catatan Pembelian Bahan

No	Nama Bahan - Merek Bahan	Jumlah Pembelian	Waktu Pembelian	Penanggung Jawab
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Lampiran 6. Formulir Pemeriksaan Bahan

No	Tanggal Datang/Beli	Nama/Merek/Kode Bahan	Nama dan/atau Tempat Pembelian	Sesuai/Tidak Sesuai
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Lampiran 7. Daftar Periksa Audit Internal

Tanggal audit	
Auditor (Penyelia Halal)	Sari Contoh

No	Pertanyaan	Ya	Tidak	Keterangan
1	Apakah kebijakan halal telah ditetapkan dan disosialisasikan?			
2	Apakah penyelia halal sudah ditetapkan dengan surat keputusan?			
3	Apakah telah dilaksanakan pembinaan melalui pelatihan?			
4	Apakah bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya?			
5	Apakah semua bahan yang dipakai tercantum di Daftar Bahan Halal?			
6	Apakah bukti pembelian bahan disimpan?			
7	Apakah label bahan diperiksa setiap kali bahan datang?			
8	Apakah sertifikat halal bahan masih berlaku?			
9	Apakah tempat dan alat produksi bersih dan bebas najis?			
10	Apakah area produksi bebas hewan peliharaan?			
11	Apakah produksi sesuai resep dan catatan produksi disimpan?			
12	Apakah label halal hanya dipakai pada produk yang sudah bersertifikat?			
13	Apakah perubahan bahan atau proses sudah dilaporkan ke BPJPH?			
14	Apakah telah dilakukan audit internal untuk memantau penerapan SJPH?			

Temuan dan tindakan perbaikan:

No	Temuan	Tindakan Perbaikan	Tanggal Selesai
1			
2			
3			
4			

Penyelia Halal

(Sari Contoh)

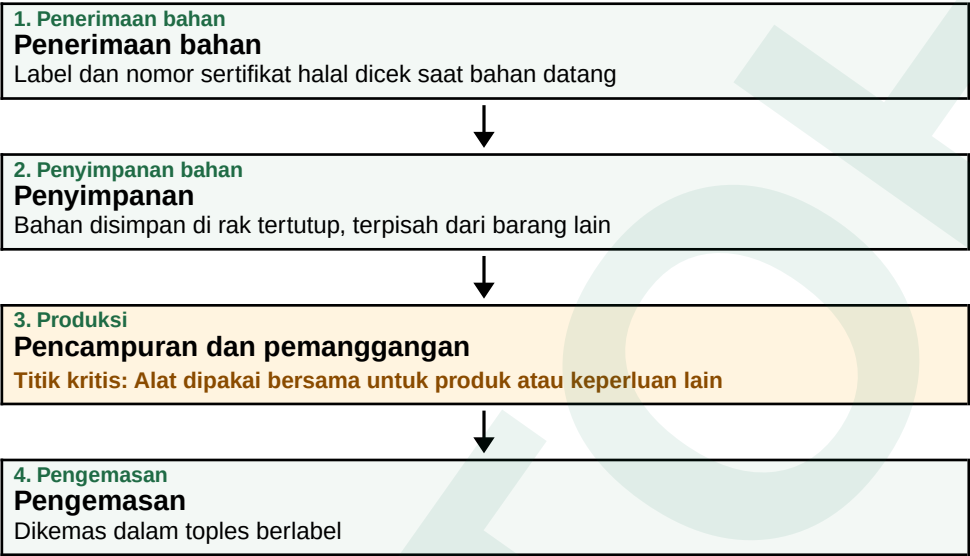
Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Pemilik/Pimpinan Usaha

(Sari Contoh)

Lampiran 8. Diagram Alir Proses Produksi

Urutan proses produksi Dapur Contoh Bu Sari dari penerimaan bahan sampai produk dijual. Kotak berwarna jingga menandai langkah yang memiliki titik kritis kehalalan.



Titik Kritis dan Tindakan Pencegahan

No	Langkah	Titik Kritis	Tindakan Pencegahan
1	Pencampuran dan pemanggangan	- Alat dipakai bersama untuk produk atau keperluan lain	Alat khusus untuk produksi ini, dicuci sebelum dipakai

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Penyelia Halal

Pemilik/Pimpinan Usaha

(Sari Contoh)

(Sari Contoh)