

# MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)

## Dapur Contoh Bu Sari

Untuk sertifikasi halal jalur Reguler (pemeriksaan oleh Lembaga Pemeriksa Halal)

Alamat: Jl. Contoh No. 1, Kota Contoh

Revisi: 1.0

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Disusun oleh,  
Penyelia Halal

Disetujui oleh,  
Pemilik/Pimpinan Usaha

**( Sari Contoh )**

**( Sari Contoh )**

*Dokumen ini milik Dapur Contoh Bu Sari. Manual berlaku setelah seluruh isinya dilengkapi dan ditandatangani. Dilarang memperbanyak tanpa izin pemilik usaha.*

## DASAR HUKUM

1. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Perppu Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang.
2. Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.
3. Peraturan Menteri Agama Nomor 20 Tahun 2021 tentang Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil.
4. Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal, sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023.

*Periksa kembali dasar hukum yang berlaku saat pengajuan; peraturan bisa berubah.*

# I. PENDAHULUAN

## A. Informasi Umum Perusahaan

|                                                     |                                                                           |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Nama Perusahaan/Usaha                               | Dapur Contoh Bu Sari                                                      |
| Nomor Induk Berusaha (NIB)                          | 0000000000000                                                             |
| Skala Usaha (Mikro/Kecil)                           | Mikro                                                                     |
| Nama Pimpinan                                       | Sari Contoh                                                               |
| Nama Penyelia Halal                                 | Sari Contoh                                                               |
| Alamat Perusahaan                                   | Jl. Contoh No. 1, Kota Contoh                                             |
| Telp Perusahaan                                     | 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 (MD/P-IRT/SLHS/ lainnya)            | Kue nastar: P-IRT 0000000000000-00; Kue kastengel: P-IRT 0000000000000-01 |
| Jenis Produk                                        | Kue kering dan roti rumahan                                               |
| Daerah Pemasaran (Provinsi/Nasional/ Internasional) | Kota Contoh dan sekitarnya                                                |
| Sistem Pemasaran (Ritel/Non-ritel)                  |                                                                           |

## B. Tujuan

Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) ini disusun sebagai pedoman penerapan SJPH di Dapur Contoh Bu Sari, untuk menjaga kesinambungan produksi halal sesuai persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan penetapan kehalalan produk oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

## C. Ruang Lingkup

Manual ini berlaku untuk seluruh fasilitas Dapur Contoh Bu Sari yang terkait proses produk halal (PPH), termasuk tempat produksi, gudang, outlet, fasilitas sewa, dan produksi titipan (maklon) jika ada.

## 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 perusahaan.
4. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di perusahaan.

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Pemilik/Pimpinan Usaha

( Sari Contoh )

## II. KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL

### A. Komitmen dan Tanggung Jawab

#### 1. Kebijakan Halal

1. Kebijakan halal ditetapkan secara tertulis oleh pimpinan (Lampiran 1).
2. Kebijakan halal disosialisasikan kepada seluruh pihak terkait melalui rapat, email, media sosial, poster, spanduk, surat, atau kontrak.
3. Bukti sosialisasi disimpan, misalnya notulen rapat, daftar hadir, foto, materi, email, tangkapan layar media sosial, surat, atau kontrak.
4. Poster kebijakan halal dan edukasi halal dipasang di kantor, area produksi, dan gudang (Lampiran 2).

#### 2. Tanggung Jawab Manajemen Puncak

Pimpinan usaha berkomitmen untuk:

1. Menyediakan sumber daya yang memadai untuk penerapan proses produk halal.
2. Memastikan seluruh personel menjaga integritas halal.
3. Menetapkan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal dengan surat keputusan (Lampiran 3).

Tugas Penyelia Halal: mengawasi proses produk halal, menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan, mengoordinasikan proses produk halal, dan mendampingi auditor halal saat pemeriksaan.

Tanggung jawab Penyelia Halal:

1. Menerapkan SJPH dan peraturan terkait.
2. Menyusun rencana pelaksanaan proses produk halal.
3. Menerapkan pengendalian risiko kehalalan.
4. Mengusulkan penggantian bahan bila diperlukan.
5. Mengusulkan penghentian produksi bila proses tidak sesuai ketentuan.
6. Membuat laporan pelaksanaan proses produk halal.
7. Melakukan kaji ulang proses produk halal.
8. Menyiapkan bahan dan contoh produk untuk auditor.
9. Menunjukkan bukti dan memberikan keterangan yang benar saat audit.

#### 3. Pembinaan Sumber Daya Manusia

1. Penyelia Halal dan Tim Manajemen Halal mengikuti pelatihan atau peningkatan kompetensi di bidang halal.
2. Pelatihan internal dilakukan minimal satu kali setahun untuk seluruh personel yang terlibat PPH, dengan materi seperti pada Lampiran 4.
3. Setiap pekerja baru mendapat pelatihan halal sebelum mulai bekerja.
4. Daftar hadir, materi, dan hasil evaluasi pelatihan disimpan selama masa berlaku sertifikat halal.

### B. Bahan

Perusahaan berkomitmen menggunakan bahan yang memenuhi persyaratan SJPH secara konsisten:

1. Menggunakan bahan halal yang dibuktikan dengan sertifikat halal, kecuali bahan yang tidak kritis (positive list) sesuai ketentuan yang berlaku.
2. Bahan memenuhi persyaratan keamanan dan kesehatan sesuai peraturan.
3. Menyusun Daftar Bahan Halal yang disetujui BPJPH dan LPH (Lampiran 5) serta Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk (Lampiran 6), dan melaporkan setiap perubahannya kepada BPJPH dan LPH.
4. Membeli dan menggunakan bahan dengan nama, merek, dan produsen yang sama seperti pada Daftar Bahan Halal.
5. Menyimpan bukti pembelian (nota/faktur/kuitansi) dan label kemasan bahan selama masa berlaku sertifikat halal; untuk bahan yang jarang dibeli, disimpan bukti pembelian terakhir. Pembelian dicatat pada Lampiran 7.
6. Mengajukan persetujuan kepada BPJPH dan LPH sebelum menggunakan bahan di luar Daftar Bahan Halal, termasuk bahan yang sama dari produsen baru (Lampiran 15), dan menyimpan bukti

persetujuan tertulisnya.

7. Memeriksa label bahan setiap kali pembelian atau penerimaan untuk memastikan nama, produsen, dan negara asal sesuai Daftar Bahan Halal (Lampiran 8).
8. Membuat formula dasar/resep baku sebagai acuan produksi (bila diperlukan).
9. Berproduksi hanya dengan bahan yang ada di Daftar Bahan Halal.
10. Produk yang dibuat dari bahan di luar daftar tidak dijual dan dimusnahkan, dengan bukti pemusnahan disimpan.
11. Memantau dan menjaga dokumen pendukung bahan, termasuk masa berlaku sertifikat halal bahan.

## **C. Proses Produk Halal (PPH)**

### **1. Lokasi, Tempat, dan Alat**

1. Lokasi PPH terpisah dan jauh dari peternakan atau pengolahan babi, untuk mencegah kontaminasi melalui pekerja maupun peralatan.
2. Perusahaan membuat Surat Pernyataan Fasilitas Bebas Babi (Lampiran 9).
3. Tempat produksi dirancang agar mudah dibersihkan dan diawasi, dijaga bersih, higienis, bebas najis, bebas hewan liar maupun peliharaan, dan bebas bahan tidak halal. Denah ruang produksi pada Lampiran 10.
4. Fasilitas dan alat untuk proses halal dipisahkan dari proses tidak halal, meliputi penyimpanan, penimbangan, pencampuran, pembentukan, pemasakan, pengemasan, penyimpanan produk, distribusi, penjualan, dan penyajian.
5. Seluruh fasilitas dan alat dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan dengan bahan pembersih yang tidak haram; kebersihan dipastikan dengan hilangnya warna, bau, dan rasa.
6. Bahan dan produk disimpan di tempat yang bersih dan terlindung dari najis.

### **2. Peralatan dan Perangkat PPH**

1. Peralatan produksi, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan, serta alat kebersihan dan perawatan untuk proses halal dipisahkan dari proses tidak halal.
2. Peralatan dijaga bersih dan higienis, bebas najis dan bahan tidak halal.
3. Peralatan yang bersentuhan langsung dengan produk, serta bahan perawatan dan alat bantu, tidak terbuat dari bahan tidak halal.
4. Alat pengambil contoh (sampling) tidak dipakai bergantian antara bahan/produk halal dan tidak halal.
5. Jika fasilitas yang sama dipakai untuk produk bersertifikat dan produk lain yang tidak haram, perusahaan mendokumentasikan nama produk, daftar bahan, prosedur pengolahan, dan prosedur pembersihan fasilitas bersama.

### **3. Prosedur PPH**

Perusahaan menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur berikut, dan menyimpan bukti pelaksanaannya:

1. Pencegahan kontaminasi: bahan dan produk diperiksa secara berkala dari kontaminasi najis saat datang, disimpan, dan digunakan, dan catatannya disimpan selama umur simpan produk. Titik kritis dan tindakan pencegahan untuk setiap langkah produksi tercantum pada tabel di bawah dan pada Lampiran 12.
2. Kebersihan fasilitas: fasilitas dan alat dicuci dengan bahan yang tidak haram sebelum dan sesudah digunakan, dan diawasi selama dipakai agar tidak terkena najis atau bahan berbahaya.
3. Penyucian fasilitas: najis berat (mughallazhah: babi, anjing, dan turunannya) disucikan dengan dicuci tujuh kali, salah satunya dengan tanah atau bahan lain yang daya bersihnya setara; najis sedang (mutawassithah: kotoran hewan/manusia, khamr, bangkai selain ikan dan belalang) dicuci dengan air mengalir sampai hilang wujud, warna, bau, dan rasanya, atau dengan cara lain bila air merusak alat; najis ringan (mukhaffafah: air kencing bayi laki-laki di bawah dua tahun yang hanya minum ASI) dibersihkan dengan memercikkan air. Hasil penyucian diverifikasi dan dicatat.
4. Pemeriksaan bahan datang: Penyelia Halal memeriksa label setiap bahan yang dibeli atau datang (Lampiran 8), bahan disimpan dengan menjaga integritas halalnya, dan penyimpanan serta pemakaiannya dicatat (Lampiran 11).
5. Produksi: Penyelia Halal memastikan produksi bersih dan hanya memakai bahan yang disetujui. Alur produksi pada Lampiran 12, hasil produksi dicatat pada Lampiran 13.
6. Penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi: Penyelia Halal memastikan alat angkut menjaga

- integritas halal; penyimpanan dicatat pada Lampiran 11 dan distribusi/penjualan pada Lampiran 14.
7. Ketertelusuran: kehalalan dapat ditelusuri dari tanggal kedaluwarsa atau kode produksi ke catatan produksi, lalu ke catatan pembelian bahan; atau dari catatan penjualan ke catatan produksi dan catatan pembelian bahan.
  8. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria: produk dari bahan, proses, atau fasilitas yang tidak sesuai tidak dijual, ditarik bila sudah beredar, dan dimusnahkan dengan bukti yang disimpan.
  9. Peluncuran produk: produk baru hanya dijual setelah ada penetapan kehalalan/sertifikat halal.
  10. Formulasi dan pengembangan produk baru: penggunaan bahan baru diajukan kepada BPJPH dan LPH (Lampiran 15) dan formula dasar dibuat sebagai acuan produksi.

| 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 |

#### D. Produk

1. Produk didaftarkan ke BPJPH dan diperiksa oleh Lembaga Pemeriksa Halal.
2. Produk dibuat dari bahan halal dan diproses sesuai ketentuan.
3. Fasilitas dan produk tidak tercampur dengan proses atau produk tidak halal atau yang belum didaftarkan.
4. Produk tidak memiliki nama, bentuk, atau karakteristik sensori yang mengarah pada produk haram atau yang dinyatakan tidak halal menurut fatwa, misalnya "cokelat valentine", "mie setan", "minuman rasa bir", atau "roti rasa babi".
5. Produk aman untuk dikonsumsi.
6. Pengemasan dilakukan dengan bahan yang bersih dan bebas najis; desain, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar kemasan tidak menyesatkan atau mengarah pada produk haram; label halal hanya dipasang pada produk yang bersertifikat.
7. Penambahan atau pengembangan produk di luar yang tercantum pada sertifikat dilaporkan kepada BPJPH.
8. Ketertelusuran kehalalan dijamin melalui catatan pembelian, catatan produksi, dan catatan penjualan.
9. Setiap produk ritel baru dengan merek yang sama didaftarkan sebelum dipasarkan.

#### E. Pemantauan dan Evaluasi

1. Audit internal dilakukan minimal satu kali setahun untuk memeriksa seluruh prosedur, dengan Daftar Periksa Audit Internal (Lampiran 16), oleh Tim Manajemen Halal atau auditor halal internal yang telah mendapat pelatihan.
2. Kaji ulang manajemen dilakukan minimal satu kali setahun untuk mengevaluasi penerapan SJPH (Lampiran 17).
3. Dokumen audit internal dan kaji ulang manajemen disimpan selama masa berlaku sertifikat halal.
4. Ketidaksesuaian yang ditemukan saat audit internal segera diperbaiki dan bukti perbaikannya disimpan.
5. Hasil audit internal dan kaji ulang manajemen dilaporkan kepada BPJPH dan LPH.

## Lampiran 1. Kebijakan Halal

### **KEBIJAKAN HALAL** **Dapur Contoh Bu Sari**

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 perusahaan.
4. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di perusahaan.

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Pemilik/Pimpinan Usaha

**( Sari Contoh )**

## Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal

### A. Poster Halal dan Haram

- Mengonsumsi makanan dan minuman halal wajib bagi setiap Muslim.
- Halal artinya dibolehkan; haram artinya dilarang oleh Allah SWT.
- Contoh bahan haram: babi dan seluruh bagian serta turunannya; khamr (minuman beralkohol); produk samping khamr yang dipisahkan secara fisik; darah; bangkai; bagian tubuh manusia; hewan buas bertaring dan bercakar; anjing.

### B. Poster Praktik Penerapan SJPH

- Jaga kebersihan semua fasilitas dan alat sebelum dan sesudah digunakan.
- Jaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja.
- Jangan membawa produk tidak halal ke area produksi.
- Jangan memelihara atau membawa hewan peliharaan ke area produksi.
- Jangan memakai alat produksi untuk keperluan lain.
- Simpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan tertutup.
- Pastikan alat angkut bersih dan hanya untuk produk halal.
- Gunakan hanya bahan yang ada di Daftar Bahan Halal.

*Cetak dan tempel poster ini di kantor, area produksi, dan gudang. Simpan fotonya sebagai bukti sosialisasi.*

### Lampiran 3. Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal

**SURAT KEPUTUSAN**  
**Pimpinan Dapur Contoh Bu Sari**  
**tentang**  
**Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal**

Dalam rangka menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal di Dapur Contoh Bu Sari, dengan ini ditetapkan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal sebagai berikut:

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Ketua / Penyelia Halal      | Sari Contoh |
| Penanggung jawab (Pimpinan) | Sari Contoh |

| No | Nama | Jabatan | Posisi di Tim | Tanda Tangan |
|----|------|---------|---------------|--------------|
| 1  |      |         |               |              |
| 2  |      |         |               |              |
| 3  |      |         |               |              |
| 4  |      |         |               |              |
| 5  |      |         |               |              |

Tim telah membaca dan memahami Manual SJPH, dan berkomitmen melaksanakannya. Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Pemilik/Pimpinan Usaha

( Sari Contoh )

## Lampiran 4. Materi Pelatihan Internal

### A. Pengetahuan Halal dan Haram

1. Mengonsumsi pangan halal wajib bagi setiap Muslim.
2. Halal artinya dibolehkan; haram artinya dilarang oleh Allah SWT.
3. Contoh bahan haram: babi dan turunannya, khamr, produk samping khamr yang dipisahkan secara fisik, darah, bangkai, bagian tubuh manusia, hewan buas, dan anjing.

### B. Pengetahuan Benda Najis

1. Najis adalah kotoran yang wajib dihindari dan disucikan bila terkena.
2. Najis ringan (mukhaffafah): air kencing bayi laki-laki di bawah dua tahun yang hanya minum ASI. Najis berat (mughallazhah): babi, anjing, dan turunannya. Najis sedang (mutawassithah): kotoran hewan dan manusia, khamr, bangkai selain ikan dan belalang.
3. Mutanajjis adalah benda bersih yang terkena najis; menjadi suci kembali setelah dicuci sesuai syariat.
4. Penyucian najis sedang: dicuci dengan air sampai hilang rasa, bau, dan warnanya.
5. Penyucian najis berat: dicuci tujuh kali, salah satunya dengan tanah atau bahan yang daya bersihnya setara.

### C. Pengetahuan Sertifikasi Halal

1. Sertifikat halal di Indonesia diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa MUI.
2. Perusahaan bersertifikat wajib menjaga kehalalan produk dengan menerapkan SJPH.
3. Label halal hanya boleh dipasang setelah sertifikat halal dari BPJPH terbit.

### D. Penerapan SJPH

1. Menetapkan kebijakan halal, membentuk Tim Manajemen Halal, dan menjalankan semua prosedur.
2. Hanya membeli bahan dengan nama, merek, dan produsen yang sama seperti di Daftar Bahan Halal.
3. Mengajukan persetujuan BPJPH/LPH sebelum memakai bahan baru, termasuk bahan yang sama dari produsen baru.
4. Memeriksa label bahan setiap pembelian: nama, produsen, dan negara asal harus sesuai daftar.
5. Berproduksi hanya dengan bahan dari Daftar Bahan Halal, dengan fasilitas dan alat yang bersih dari najis.
6. Menjaga kebersihan diri, tidak membawa produk tidak halal atau hewan ke area produksi, dan tidak memakai alat produksi untuk keperluan lain.
7. Menyimpan bahan dan produk di tempat bersih dan tertutup, dan memastikan alat angkut hanya untuk produk halal.
8. Mendaftarkan produk ritel baru dan fasilitas produksi baru sebelum dipasarkan atau digunakan.

### E. Evaluasi Pelatihan

1. Sebutkan tiga contoh bahan haram.
2. Dalam produksi produk halal, bahan yang boleh digunakan hanya bahan yang tercantum di ...
3. Jika akan memakai bahan baru di luar daftar, harus meminta persetujuan kepada ...
4. Sebelum dan sesudah produksi, fasilitas dan alat harus dalam keadaan ...
5. Audit internal dilakukan minimal ... kali dalam setahun.

### Daftar Hadir Pelatihan Internal

Tanggal: ..... Pemateri: .....

| No | Nama Peserta | Jabatan | Nilai Evaluasi | Tanda Tangan |
|----|--------------|---------|----------------|--------------|
| 1  |              |         |                |              |
| 2  |              |         |                |              |
| 3  |              |         |                |              |
| 4  |              |         |                |              |

| No | Nama Peserta | Jabatan | Nilai Evaluasi | Tanda Tangan |
|----|--------------|---------|----------------|--------------|
| 5  |              |         |                |              |
| 6  |              |         |                |              |
| 7  |              |         |                |              |
| 8  |              |         |                |              |
| 9  |              |         |                |              |
| 10 |              |         |                |              |

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Pemilik/Pimpinan Usaha

Penyelia Halal

( Sari Contoh )

( Sari Contoh )

Lampiran 5. Daftar Bahan Halal

| No | Nama dan Merek Bahan     | Produsen         | Pemasok / Tempat Beli | Lembaga Penerbit | Nomor Sertifikat Halal      | Masa Berlaku | Keterangan             |
|----|--------------------------|------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------|--------------|------------------------|
| 1  | Cokelat batang - Merek D | PT Contoh Kakao  | Toko Bahan Kue Makmur | BPJPH            | ID000000000000000004        |              | Bukti halal lengkap    |
| 2  | Garam                    |                  | Toko Bahan Kue Makmur |                  | Tidak wajib (positive list) |              | Tidak wajib sertifikat |
| 3  | Gula pasir - Merek B     | PT Contoh Gula   | Toko Bahan Kue Makmur | BPJPH            | ID000000000000000002        |              | Bukti halal lengkap    |
| 4  | Mentega - Merek C        | PT Contoh Susu   | Toko Bahan Kue Makmur | BPJPH            | ID000000000000000003        |              | Bukti halal lengkap    |
| 5  | Telur ayam               |                  | Peternak lokal        |                  | Tidak wajib (positive list) |              | Tidak wajib sertifikat |
| 6  | Tepung terigu - Merek A  | PT Contoh Tepung | Toko Bahan Kue Makmur | BPJPH            | ID000000000000000001        |              | Bukti halal lengkap    |

Lengkapi kolom yang kosong (misalnya negara asal produsen dan jenis bahan: bahan baku, bahan tambahan, atau bahan penolong) sebelum diserahkan ke LPH.

Pemilik/Pimpinan Usaha

( Sari Contoh )

Kota Contoh, 8 Oktober 2026  
Penyelia Halal

( Sari Contoh )

## Lampiran 6. Daftar Bahan yang Digunakan pada Setiap Produk

| No | Nama Bahan               | Kue nastar | Kue kastengel | Brownies coklat |
|----|--------------------------|------------|---------------|-----------------|
| 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               |

Tanda V berarti bahan dipakai pada produk tersebut.

Pemilik/Pimpinan Usaha

( Sari Contoh )

Kota Contoh, 8 Oktober 2026  
Penyelia Halal

( Sari Contoh )

Lampiran 7. Catatan Pembelian Bahan

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

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Pemilik/Pimpinan Usaha

Penyelia Halal

( Sari Contoh )

( Sari Contoh )

Lampiran 8. Formulir Pemeriksaan Bahan

| No | Tanggal Datang/<br>Beli | Nama/Merek/Kode Bahan | Nama dan Lokasi Produsen | Sesuai Daftar<br>Bahan Halal (Ya/<br>Tidak) |
|----|-------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------------------------------|
| 1  |                         |                       |                          |                                             |
| 2  |                         |                       |                          |                                             |
| 3  |                         |                       |                          |                                             |
| 4  |                         |                       |                          |                                             |
| 5  |                         |                       |                          |                                             |
| 6  |                         |                       |                          |                                             |
| 7  |                         |                       |                          |                                             |
| 8  |                         |                       |                          |                                             |
| 9  |                         |                       |                          |                                             |
| 10 |                         |                       |                          |                                             |
| 11 |                         |                       |                          |                                             |
| 12 |                         |                       |                          |                                             |

Pemilik/Pimpinan Usaha

( Sari Contoh )

Kota Contoh, 8 Oktober 2026  
Penyelia Halal

( Sari Contoh )

## Lampiran 9. Surat Pernyataan Fasilitas Bebas Babi

### SURAT PERNYATAAN FASILITAS PRODUKSI BEBAS BABI DAN TURUNANNYA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

|                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| Nama                      | Sari Contoh                   |
| Jabatan                   | Pemilik/Pimpinan              |
| Nomor KTP                 |                               |
| Nama Perusahaan           | Dapur Contoh Bu Sari          |
| Alamat Fasilitas Produksi | Jl. Contoh No. 1, Kota Contoh |

Menyatakan bahwa fasilitas produksi Dapur Contoh Bu Sari tidak menggunakan bahan yang mengandung babi dan turunannya, tidak menggunakan fasilitas bersama dengan produk yang mengandung babi, serta tidak memproduksi produk yang mengandung babi, najis, atau bahan berbahaya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Yang menyatakan,  
(meterai Rp 10.000)

( Sari Contoh )

## Lampiran 10. Denah Ruang Produksi

Gambarkan tata letak tempat produksi: pintu masuk, area penerimaan bahan, gudang bahan, area penimbangan dan pencampuran, area pemasakan, area pengemasan, gudang produk jadi, tempat cuci alat, dan toilet. Tandai alur bahan dari masuk sampai produk keluar.

Gambar denah di sini, atau tempel gambar/foto denah.



Pemilik/Pimpinan Usaha

( Sari Contoh )

Kota Contoh, 8 Oktober 2026  
Penyelia Halal

( Sari Contoh )

Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk

| No | Nama Bahan | Merek dan Produsen | Tanggal Masuk | Tanggal Keluar | Jumlah | Penanggung Jawab |
|----|------------|--------------------|---------------|----------------|--------|------------------|
| 1  |            |                    |               |                |        |                  |
| 2  |            |                    |               |                |        |                  |
| 3  |            |                    |               |                |        |                  |
| 4  |            |                    |               |                |        |                  |
| 5  |            |                    |               |                |        |                  |
| 6  |            |                    |               |                |        |                  |
| 7  |            |                    |               |                |        |                  |
| 8  |            |                    |               |                |        |                  |
| 9  |            |                    |               |                |        |                  |
| 10 |            |                    |               |                |        |                  |

Baris yang sudah terisi diambil dari catatan stok di aplikasi (jika ada). Lanjutkan pencatatan pada baris kosong.

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

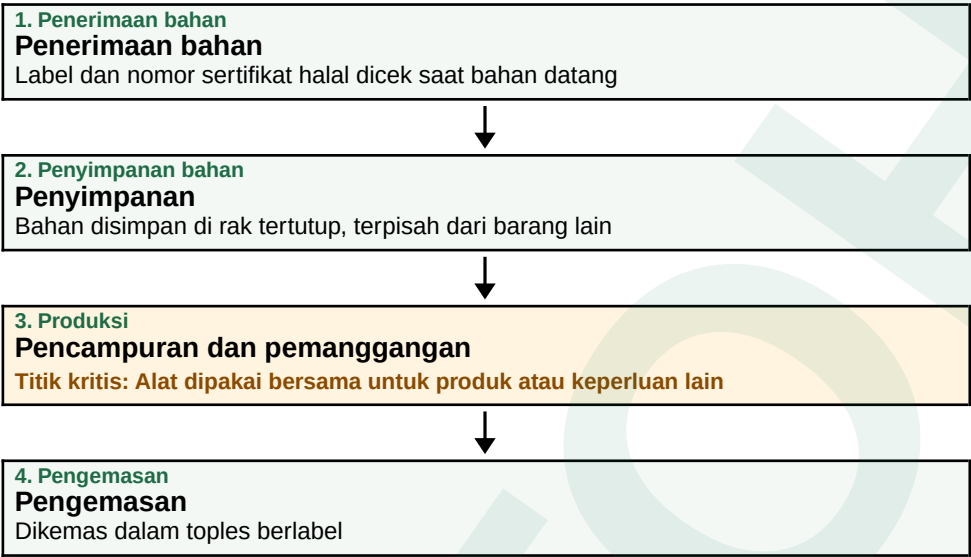
Pemilik/Pimpinan Usaha

Penyelia Halal

( Sari Contoh )

( Sari Contoh )

Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi



Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Pemilik/Pimpinan Usaha

Penyelia Halal

( Sari Contoh )

( Sari Contoh )

Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi

| No | Tanggal | Nama Produk/Varian/Merek | Jumlah | Keterangan (Kode Produksi/<br>Tanggal Kedaluwarsa) |
|----|---------|--------------------------|--------|----------------------------------------------------|
| 1  |         |                          |        |                                                    |
| 2  |         |                          |        |                                                    |
| 3  |         |                          |        |                                                    |
| 4  |         |                          |        |                                                    |
| 5  |         |                          |        |                                                    |
| 6  |         |                          |        |                                                    |
| 7  |         |                          |        |                                                    |
| 8  |         |                          |        |                                                    |
| 9  |         |                          |        |                                                    |
| 10 |         |                          |        |                                                    |
| 11 |         |                          |        |                                                    |
| 12 |         |                          |        |                                                    |

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Pemilik/Pimpinan Usaha

Penyelia Halal

( Sari Contoh )

( Sari Contoh )

Lampiran 14. Catatan Distribusi/Penjualan Produk

| No | Tanggal | Nama Produk/Varian/Merek | Jumlah | Tujuan |
|----|---------|--------------------------|--------|--------|
| 1  |         |                          |        |        |
| 2  |         |                          |        |        |
| 3  |         |                          |        |        |
| 4  |         |                          |        |        |
| 5  |         |                          |        |        |
| 6  |         |                          |        |        |
| 7  |         |                          |        |        |
| 8  |         |                          |        |        |
| 9  |         |                          |        |        |
| 10 |         |                          |        |        |
| 11 |         |                          |        |        |
| 12 |         |                          |        |        |

Kota Contoh, 8 Oktober 2026

Pemilik/Pimpinan Usaha

Penyelia Halal

( Sari Contoh )

( Sari Contoh )

## Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru

Cetak di kop surat perusahaan.

|             |                                                       |
|-------------|-------------------------------------------------------|
| Kepada Yth. | Kepala BPJPH dan Kepala Lembaga Pemeriksa Halal ..... |
| Perihal     | Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru          |

Dengan hormat, kami Dapur Contoh Bu Sari mengajukan permohonan persetujuan penggunaan bahan baru sebagai berikut:

| No | Nama Bahan | Merek | Produsen - Negara Asal | Nomor dan Masa Berlaku Sertifikat Halal |
|----|------------|-------|------------------------|-----------------------------------------|
| 1  |            |       |                        |                                         |
| 2  |            |       |                        |                                         |
| 3  |            |       |                        |                                         |
| 4  |            |       |                        |                                         |

Sebagai bahan pertimbangan, kami lampirkan dokumen pendukung berupa sertifikat halal, spesifikasi bahan, dan diagram alir proses (bila diperlukan). Atas perhatian Bapak/Ibu, kami ucapkan terima kasih.

Pemilik/Pimpinan Usaha

( Sari Contoh )

Kota Contoh, 8 Oktober 2026  
Penyelia Halal

( Sari Contoh )

## Lampiran 16. Daftar Periksa Audit Internal

Tanggal audit: ..... Auditor: .....

Kolom Bukti Pemenuhan diisi oleh bagian yang diaudit. Kolom Hasil diisi auditor: Y (1) jika sesuai, N (0) jika tidak sesuai.

### 1. Komitmen dan Tanggung Jawab

| No | Kriteria SJPH                                                    | Bukti Pemenuhan | Hasil (Y/N) | Catatan |
|----|------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|---------|
| 1  | Apakah kebijakan halal sudah ditetapkan?                         |                 |             |         |
| 2  | Apakah kebijakan halal sudah disosialisasikan?                   |                 |             |         |
| 3  | Apakah bukti sosialisasi kebijakan halal disimpan?               |                 |             |         |
| 4  | Apakah Penyelia Halal sudah ditetapkan?                          |                 |             |         |
| 5  | Apakah Penyelia Halal sudah mengikuti pelatihan halal?           |                 |             |         |
| 6  | Apakah Penyelia Halal sudah terdaftar di BPJPH?                  |                 |             |         |
| 7  | Apakah tugas dan tanggung jawab Penyelia Halal didokumentasikan? |                 |             |         |
| 8  | Apakah pelatihan internal dilaksanakan sesuai jadwal?            |                 |             |         |
| 9  | Apakah bukti pelaksanaan pelatihan disimpan?                     |                 |             |         |

### 2. Bahan

| No | Kriteria SJPH                                                                   | Bukti Pemenuhan | Hasil (Y/N) | Catatan |
|----|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|---------|
| 1  | Apakah semua bahan halal dan tidak berasal dari bahan haram atau najis?         |                 |             |         |
| 2  | Apakah bahan memenuhi persyaratan keamanan dan kesehatan?                       |                 |             |         |
| 3  | Apakah Daftar Bahan Halal tersedia dan terbaru?                                 |                 |             |         |
| 4  | Apakah bahan dibeli dengan nama, merek, dan produsen sesuai Daftar Bahan Halal? |                 |             |         |
| 5  | Apakah bukti pembelian dan label bahan disimpan?                                |                 |             |         |
| 6  | Apakah catatan pembelian bahan tersedia?                                        |                 |             |         |
| 7  | Apakah dokumen pendukung bahan (sertifikat halal) tersedia dan masih berlaku?   |                 |             |         |
| 8  | Apakah ada prosedur pemantauan masa berlaku dokumen bahan?                      |                 |             |         |

### 3. Proses Produk Halal

| No | Kriteria SJPH                                                | Bukti Pemenuhan | Hasil (Y/N) | Catatan |
|----|--------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|---------|
| 1  | Apakah lokasi produksi jauh dari peternakan/pengolahan babi? |                 |             |         |
| 2  | Apakah tempat produksi mudah dibersihkan dan diawasi?        |                 |             |         |

| No | Kriteria SJPH                                                                                          | Bukti Pemenuhan | Hasil (Y/N) | Catatan |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|---------|
| 3  | Apakah fasilitas dan alat halal terpisah dari yang tidak halal?                                        |                 |             |         |
| 4  | Apakah fasilitas dan alat dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan dengan pembersih yang tidak haram? |                 |             |         |
| 5  | Apakah peralatan yang bersentuhan dengan produk tidak terbuat dari bahan tidak halal?                  |                 |             |         |
| 6  | Apakah alat sampling tidak dipakai bergantian dengan bahan tidak halal?                                |                 |             |         |
| 7  | Apakah prosedur PPH ditetapkan, diterapkan, dan dipelihara?                                            |                 |             |         |
| 8  | Apakah catatan penyimpanan, produksi, dan distribusi tersedia?                                         |                 |             |         |

#### 4. Produk

| No | Kriteria SJPH                                                                                             | Bukti Pemenuhan | Hasil (Y/N) | Catatan |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|---------|
| 1  | Apakah produk sudah didaftarkan ke BPJPH?                                                                 |                 |             |         |
| 2  | Apakah produk dibuat dari bahan halal sesuai ketentuan?                                                   |                 |             |         |
| 3  | Apakah nama, bentuk, dan karakteristik produk tidak mengarah pada produk haram?                           |                 |             |         |
| 4  | Apakah kemasan bersih dan desainnya tidak menyesatkan, serta label halal hanya pada produk bersertifikat? |                 |             |         |
| 5  | Apakah produk baru atau perubahan produk dilaporkan ke BPJPH?                                             |                 |             |         |
| 6  | Apakah ketertelusuran produk dijamin melalui catatan pembelian, produksi, dan penjualan?                  |                 |             |         |

#### 5. Pemantauan dan Evaluasi

| No | Kriteria SJPH                                                                     | Bukti Pemenuhan | Hasil (Y/N) | Catatan |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|---------|
| 1  | Apakah audit internal dilakukan minimal satu kali setahun?                        |                 |             |         |
| 2  | Apakah kaji ulang manajemen dilakukan minimal satu kali setahun?                  |                 |             |         |
| 3  | Apakah dokumen audit internal dan kaji ulang manajemen disimpan?                  |                 |             |         |
| 4  | Apakah ketidaksesuaian hasil audit segera diperbaiki?                             |                 |             |         |
| 5  | Apakah hasil audit internal dan kaji ulang manajemen dilaporkan ke BPJPH dan LPH? |                 |             |         |

Pemilik/Pimpinan Usaha

( Sari Contoh )

Kota Contoh, 8 Oktober 2026  
Penyelia Halal

( Sari Contoh )

Lampiran 17. Risalah Kaji Ulang Manajemen

Tanggal: ..... Peserta: .....

| No | Materi                      | Hasil Pembahasan/Keputusan |
|----|-----------------------------|----------------------------|
| 1  | Komitmen dan Tanggung Jawab |                            |
| 2  | Bahan                       |                            |
| 3  | Proses Produk Halal         |                            |
| 4  | Produk                      |                            |
| 5  | Pemantauan dan Evaluasi     |                            |

Pemilik/Pimpinan Usaha

( Sari Contoh )

Kota Contoh, 8 Oktober 2026  
Penyelia Halal

( Sari Contoh )