Ruang Lingkup dan Skema Audit



	LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG)	**Kode/No : LPH/RLSA-01/2026**
		Tanggal : 21 November 2026
	RUANG LINGKUP DAN SKEMA AUDIT	**Revisi : 02**
		Halaman : 1 - 12

PERSYARATAN PROSES LEMBAGA PEMERIKSA HALAL LPH LENTERA HALAL GANTARI (LPH LHG)

Proses	Penanggungjawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tandatangan	
Perumusan	Agus Hadi Sucipto, S.Pd	Manager Administrasi		18-11-2026
Pemeriksaan	Fatchur Rozi, S.H	Manager Keuangan		19-11-2026
Persetujuan	Abdul Waris, S.Fil.I	Ketua Yayasan		20-11-2026
Penetapan	Muhammad Farid, S.P	Direktur Utama		21-11-2026

CATATAN RIWAYAT REVISI DOKUMEN

Revisi	Tanggal	Uraian Penyempurnaan Dokumen
Rev. 01	01-01-2026	Penerbitan awal dokumen Ruang Lingkup dan Skema Audit LPH LHG.
Rev. 02	21-11-2026	Penyempurnaan dokumen pemeriksaan audit Makanan dan Minuman: (1) Pemutakhiran seluruh acuan regulasi & standar halal terbaru (PP No. 42 Tahun 2024, Kepkaban BPJPH No. 20 Tahun 2023, SNI ISO/IEC 17065:2012, SNI 99004:2021) menggantikan acuan lama; (2) Penyesuaian klasifikasi rincian jenis produk Makanan & Minuman berdasarkan KMA No. 944 Tahun 2024; dan (3) Perincian skema audit serta titik kritis kehalalan produk (HCCP) sesuai ruang lingkup yang diajukan dan disetujui.

RUANG LINGKUP DAN SKEMA AUDIT

Perkembangan konsep halal dari pangan kepada bidang non-pangan turut memicu pertumbuhan ekosistem industri halal secara nasional maupun global. Landasan definisi ini mengacu pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang Pasal 1, bahwa Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

Lembaga Pemeriksa Halal Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menyelenggarakan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk secara independen, objektif, dan profesional berdasarkan penetapan dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Dalam rangka memenuhi ketentuan penahapan kewajiban bersertifikat halal bagi produk makanan dan minuman serta memastikan keselarasan terhadap regulasi terbaru, dokumen Ruang Lingkup dan Skema Audit LPH LHG ini disempurnakan dengan menetapkan pembaruan acuan regulasi JPH terbaru, penyesuaian klasifikasi rincian jenis produk makanan dan minuman berdasarkan Keputusan Menteri Agama (KMA) Nomor 944 Tahun 2024, serta perincian skema audit berbasis titik kritis kehalalan produk sesuai ruang lingkup yang diajukan dan disetujui.



Gambar 1. Sektor Ekosistem Industri Halal dengan Fokus Utama Ruang Lingkup Makanan dan Minuman

I. PEMUTAKHIRAN ACUAN REGULASI DAN STANDAR HALAL INDONESIA TERBARU

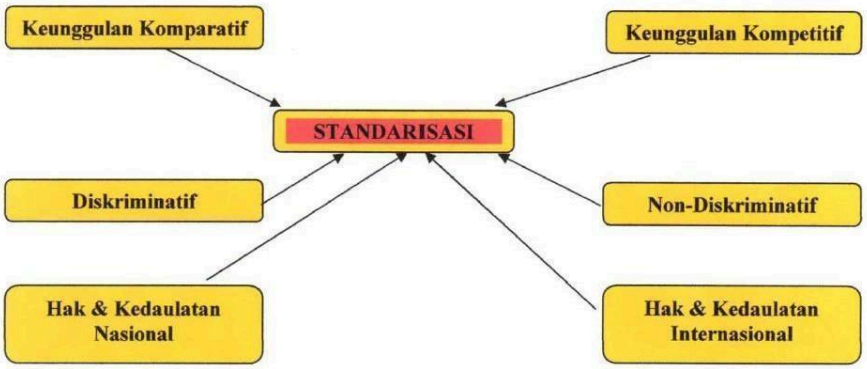
Seluruh dokumen sistem manajemen mutu LPH LHG—meliputi Pedoman Mutu (LPH/PM-01), Dokumen Ruang Lingkup dan Skema Audit (LPH/RLSA-01), Prosedur Operasional Standar Pemeriksaan Halal (LPH/SOP-02), Instruksi Kerja Auditor Halal (LPH/IK-03), hingga Formulir Daftar Periksa dan Laporan Hasil Pemeriksaan Halal (LPH/FM-04)—telah dimutakhirkan dengan mengganti acuan standar sistem manajemen lama (ISO 9001:2000) menjadi standar akreditasi LPH dan regulasi JPH Indonesia terbaru sebagai berikut:

No.	Acuan Regulasi / Standar	Pokok Pengaturan & Penerapan pada Dokumen Mutu LPH LHG
1	UU Nomor 33 Tahun 2014 jo. UU Nomor 6 Tahun 2023	Mandat kewajiban bersertifikat halal bagi produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia, peran LPH, serta mekanisme penetapan kehalalan produk.
2	PP Nomor 42 Tahun 2024	Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (mencabut PP Nomor 39 Tahun 2021), mengatur tata cara akreditasi LPH, tugas dan kompetensi Auditor Halal, pemisahan lokasi/tempat/alat PPH, serta penahapan kewajiban sertifikasi halal.

No.	Acuan Regulasi / Standar	Pokok Pengaturan & Penerapan pada Dokumen Mutu LPH LHG
3	KMA Nomor 944 Tahun 2024	Perubahan atas KMA Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal, menetapkan klasifikasi rinci produk Makanan (16 kelompok) dan Minuman sebagai dasar ruang lingkup audit LPH LHG.
4	KMA Nomor 1360 Tahun 2021	Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal (Positive List), sebagai acuan auditor dalam memverifikasi daftar bahan yang tidak wajib bersertifikat halal.
5	Kepkaban BPJPH Nomor 20 Tahun 2023	Perubahan atas Kepkaban BPJPH Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), meliputi 5 kriteria: (1) Komitmen dan Tanggung Jawab, (2) Bahan, (3) Proses Produk Halal, (4) Produk, dan (5) Pemantauan dan Evaluasi.
6	Kepkaban BPJPH Nomor 22 Tahun 2024 & Nomor 170 Tahun 2025	Ketentuan tarif layanan pemeriksaan kehalalan produk BLU BPJPH dan pedoman pengawasan Jaminan Produk Halal.
7	Fatwa MUI & Ketetapan Komite Fatwa Produk Halal	Fatwa produk halal yang berlaku (termasuk Fatwa MUI No. 10 Tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol, Fatwa penyembelihan hewan, dan penggunaan bahan mikrobial).
8	SNI ISO/IEC 17065:2012 & SNI 99004:2021	Standar penilaian kesesuaian lembaga sertifikasi produk dan persyaratan umum Lembaga Pemeriksa Halal (menggantikan acuan lama ISO 9001:2000 pada seluruh dokumen mutu LPH LHG).

1.1 Matriks Penyelarasan Dokumen Mutu LPH LHG

Kode Dokumen	Nama Dokumen Mutu LPH LHG	Ruang Lingkup Pembaruan Regulasi
LPH/PM-01	Pedoman Mutu Lembaga Pemeriksa Halal	Mengganti acuan klausul ISO 9001:2000 dengan pemenuhan persyaratan ketidakberpihakan, sumber daya auditor, dan evaluasi sesuai SNI ISO/IEC 17065:2012, SNI 99004:2021, dan PP No. 42 Tahun 2024.
LPH/RLSA-01	Ruang Lingkup dan Skema Audit	Menetapkan klasifikasi jenis produk Makanan & Minuman sesuai KMA No. 944 Tahun 2024 serta rincian skema audit berbasis titik kritis kehalalan.
LPH/SOP-02	SOP Pemeriksaan & Pengujian Halal	Mengintegrasikan verifikasi 5 kriteria SJPH (Kepkaban No. 20/2023), validasi positive list (KMA No. 1360/2021), dan uji lab terakreditasi SNI ISO/IEC 17025.
LPH/IK-03	Instruksi Kerja Audit Lapangan	Memuat panduan teknis inspeksi titik kritis bahan, fasilitas produksi/penyajian, dan uji telusur (traceability) per kelompok produk.
LPH/FM-04	Formulir Checklist & Laporan Hasil Pemeriksaan Halal (LHPH)	Mencantumkan kode klasifikasi jenis produk KMA No. 944 Tahun 2024, hasil verifikasi titik kritis, dan kesimpulan pemenuhan PPH untuk sidang fatwa.



Gambar 1. Target Capaian Standarisasi

Gambar 2. Target Capaian Standarisasi dan Penguatan Mutu Pemeriksaan Halal LPH LHG

II. RINCIAN JENIS PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN BERDASARKAN KMA NOMOR 944 TAHUN 2024

Berdasarkan Lampiran Keputusan Menteri Agama Nomor 944 Tahun 2024 tentang Perubahan atas KMA Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal, ruang lingkup pemeriksaan kehalalan produk kategori Makanan dan Minuman pada LPH LHG diklasifikasikan secara rinci ke dalam 16 (enam belas) kelompok utama Makanan dan 5 (lima) kelompok utama Minuman. Penetapan ruang lingkup audit untuk setiap permohonan sertifikasi halal wajib merujuk pada kode klasifikasi berikut:

2.1 Klasifikasi Rincian Jenis Produk Makanan (KMA Nomor 944 Tahun 2024)

Kode	Kelompok Jenis Produk Makanan	Rincian Jenis Produk (KMA No. 944 Tahun 2024)
A.01	Susu dan Analognya	Susu cair (plain/berperisa), susu pasteurisasi, UHT, steril, susu fermentasi dan produk susu hasil koagulasi enzim (yogurt, kefir, kumys, dadih), susu kental dan analognya (evaporasi, SKM, krimer kental manis), krim, susu bubuk, krim bubuk, keju dan analognya (keju mentah, mozzarella, cheddar, keju olahan), makanan pencuci mulut berbahan dasar susu (es krim susu, puding susu), serta whey dan produk whey.
A.02	Lemak, Minyak, dan Emulsi Minyak	Lemak dan minyak makan tidak mengandung air (minyak nabati/RBD palm olein, minyak kelapa, zaitun, jagung, kedelai, lemak hewani halal/tallow, ghee/minyak samin, shortening/lemak reroti), emulsi lemak tipe air dalam minyak (mentega/ butter, margarin, campuran margarin-mentega), emulsi lemak lainnya, serta makanan pencuci mulut berbasis lemak non-susu (melorin).
A.03	Es untuk Dimakan (Edible Ice)	Es untuk dimakan berbasis air dan non-susu, meliputi es krim non-susu, sherbet, sorbet, es lilin, es puter, dan produk es berperisa lainnya.
A.04	Buah dan Sayur (Termasuk Jamur, Umbi, Kacang, Biji-bijian, dan Rumput Laut)	Buah segar olahan (kupas/potong), buah beku, buah kering, buah kaleng/botol, selai, jeli, marmalad, manisan buah, sari/puree buah; serta sayur, jamur, umbi, kacang, biji-bijian, dan rumput laut olahan (beku, kering, fermentasi/asinan, keripik sayur/umbi, nori berperisa, tahu, tempe, dan produk olahan kedelai).
A.05	Kembang Gula / Permen dan Cokelat	Produk kakao dan cokelat termasuk pengganti cokelat (bubuk kakao, lemak kakao, cokelat hitam, cokelat susu, cokelat putih, cokelat kovertur, meses, praline), kembang gula/permen keras dan lunak (hard candy, pastiles, lozenges, karamel, fudge, marshmallow, permen jeli agar/gelatin, gulali, nougat, marzipan), permen karet, serta dekorasi/icing dan saus manis.

Kode	Kelompok Jenis Produk Makanan	Rincian Jenis Produk (KMA No. 944 Tahun 2024)
A.06	Serealia dan Produk Serealia	Biji-bijian utuh/pecah/serpih, tepung dan pati (terigu, beras, tapioka, maizena, premiks tepung), serealia sarapan (rolled oats, corn flakes, muesli), pasta dan mi serta produk sejenis (mi basah, mi kering, mi instan, bihun, soun, makaroni, kulit pangsit), makanan pencuci mulut berbasis serealia/pati, serta adonan/batter (tepung bumbu).
A.07	Produk Bakeri	Roti dan produk bakeri tawar/manis (roti tawar, roti manis, bagel, pita, kraker, tepung panir/breadcrumbs) serta produk bakeri istimewa/fine bakery wares (kue/cake, bolu, biskuit, kukis/cookies, pai, pastry, donat, wafel, panekuk, dan bakpia).
A.08	Daging dan Produk Daging (Termasuk Unggas dan Hewan Buruan)	Daging segar/beku (karkas dan potongan daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, itik, unggas halal lainnya), daging olahan utuh/potongan (dendeng, daging asap, kornet utuh), daging olahan yang dihaluskan (sosis, bakso, nugget, burger/patty, kornet, abon, rolade, salami halal), serta selongsong daging (edible casing).
A.09	Ikan dan Produk Perikanan (Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata, dan Amfibi)	Ikan dan produk perikanan segar dengan pengolahan minimal (fillet beku), produk perikanan olahan (ikan asap, ikan asin, ikan kering, surimi, bakso ikan, otak-otak, pempek, nuget ikan, terasi, petis), serta produk perikanan semi-awet dan awet penuh (ikan kaleng/sarden, tuna kaleng, kaviar).
A.10	Telur dan Produk-Produk Telur	Telur olahan cair, beku, dan kering (tepung telur utuh, tepung putih telur/albumin, tepung kuning telur), telur awetan (telur asin, telur pindang), serta makanan pencuci mulut berbahan dasar telur (custard, kaya/srikaya).
A.11	Gula dan Pemanis (Termasuk Madu)	Gula merah/aren/kelapa, gula pasir (kristal putih/rafinasi), gula invert, sirup glukosa/fruktosa, dekstrosa, laktosa, sirup meja (table syrup, sirup mapel), madu olahan/kemasan, serta pemanis buatan/alami berintensitas tinggi.
A.12	Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, dan Produk Protein	Garam konsumsi beryodium dan pengganti garam, herba dan rempah-rempah olahan (bubuk/pasta bumbu tunggal maupun campuran), bumbu dan kondimen (kaldu bubuk/blok, penyedap rasa, MSG), cuka makan, mustard, saus dan produk sejenis (kecap manis, kecap asin, saus sambal, saus tomat, saus tiram, saus teriyaki, mayones, salad dressing), sup dan kaldu, produk protein nabati (TVP, isolat protein kedelai), serta ragi dan bahan pengembang.
A.13	Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus	Formula bayi dan formula lanjutan, formula untuk keperluan medis khusus, pangan pendamping ASI (MP-ASI bubur/biskuit bayi), pangan diet khusus (penurun berat badan/diabetes), serta suplemen makanan berkategori pangan olahan.
A.14	Makanan Ringan Siap Santap	Makanan ringan berbasis kentang, umbi, serealia, tepung atau pati (keripik kentang, keripik singkong, kerupuk, ekstrudat, popcorn, makaroni goreng), serta olahan kacang dan biji-bijian (kacang atom, kacang telur, kacang panggang/goreng berbumbu).
A.15	Pangan Siap Saji	Makanan dan hidangan siap santap yang diolah dan/atau disajikan oleh jasa boga/katering, restoran, rumah makan, kedai makanan/minuman, kantin, hotel, serta pangan siap saji dalam kemasan (ready-to-eat meals, nasi kotak, lauk matang).
A.16	Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan Bahan Penolong	Seluruh kategori BTP (antibuih, antikempal, antioksidan, bahan pengkarbonasi, garam pengemulsi, gas kemasan, humektan, pelapis, pemanis, pembawa, pembentuk gel, pembuih, pengatur keasaman, pengawet, pengembang, pengemulsi, pengental, pengeras, penguat rasa, peningkat volume, penstabil, peretensi warna, perisa/flavour, perlakuan tepung, pewarna, propelan, sekuestran) serta bahan penolong (enzim, pelarut ekstraksi, bahan penjernih).

2.2 Klasifikasi Rincian Jenis Produk Minuman (KMA Nomor 944 Tahun 2024)

Kode	Kelompok Jenis Produk Minuman	Rincian Jenis Produk (KMA No. 944 Tahun 2024)
B.01	Minuman dengan Pengolahan (Air Minum & Minuman Berbasis Air)	Air minum dalam kemasan (AMDK: air mineral, air demineral, air oksigen, air berkarbonasi), air minum isi ulang, serta minuman berbasis air berperisa/tidak berkarbonasi dan berkarbonasi (minuman ringan/soft drink, minuman isotonik, minuman energi, minuman jeli, minuman serbuk instan).
B.02	Sari Buah dan Sari Sayuran	Sari buah murni (100% fruit juice), sari sayuran murni, konsentrat sari buah dan sari sayuran, nektar buah, nektar sayuran, serta minuman sari buah/sayur berperisa atau berpemanis.
B.03	Minuman Berbasis Kopi, Teh, Herbal, dan Biji-bijian	Kopi olahan (kopi sangrai/biji, kopi bubuk, kopi instan, kopi dekafeinasi, minuman kopi siap minum/RTD), teh olahan (teh hijau, teh hitam, teh oolong, teh melati, teh celup, teh instan, minuman teh siap minum/RTD), minuman seduhan herbal/rempah (jamu kemasan, wedang jahe, minuman botanikal), serta minuman biji-bijian dan serealia panas/siap minum (kecuali cokelat).
B.04	Minuman Tradisional & Minuman Fermentasi Non-Alkohol	Minuman tradisional berbahan baku nabati/rempah (bandrek, bajigur, bir pletok non-alkohol, sinom, beras kencur, cendol/dawet siap minum) serta minuman fermentasi non-alkohol/kadar etanol sesuai batas syariat (kombucha, minuman probiotik non-susu, cuka apel siap minum).
B.05	Konsentrat dan Sirup Minuman	Sirup berperisa/buah (squash, sirup gula berperisa), konsentrat minuman cair/pasta/bubuk yang memerlukan pengenceran sebelum dikonsumsi, serta bahan dasar minuman (beverage base) untuk industri maupun jasa penyajian minuman (kafe/kedai minuman).

III. SKEMA AUDIT DAN RINCIAN TITIK KRITIS KEHALALAN PRODUK (HCCP)

Skema audit LPH LHG dilaksanakan secara sistematis sesuai ruang lingkup jenis produk yang diajukan pelaku usaha melalui sistem SIHALAL BPJPH dan disetujui dalam kontrak pemeriksaan. Auditor Halal wajib membatasi ruang lingkup pemeriksaan pada kategori yang telah ditetapkan, sekaligus memastikan tidak ada produk atau fasilitas tersembunyi di dalam satu lokasi produksi yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang najis atau bahan haram.

3.1 Tahapan Skema Pelaksanaan Audit Halal di LPH LHG

Tahap Audit	Uraian Pelaksanaan Pemeriksaan	Dokumen / Keluaran Wajib
Tahap 1: **Tinjauan Permohonan & Penetapan Ruang Lingkup**	Verifikasi kesesuaian data permohonan SIHALAL (NIB/KBLI, daftar produk, daftar bahan, matriks produk-bahan, dan lokasi fasilitas) terhadap klasifikasi KMA No. 944 Tahun 2024 serta ketersediaan Auditor Halal berkompeten.	Kontrak Pemeriksaan Halal, Penetapan Kode Ruang Lingkup (A.01–A.16 / B.01–B.05), dan Surat Tugas Tim Auditor Halal.
Tahap 2: **Audit Kecukupan Dokumen (Desk Audit)**	Pemeriksaan Manual SJPH (5 Kriteria Kepkaban BPJPH No. 20/2023), validitas Sertifikat Halal bahan (BPJPH/LHLN diakui), bahan positive list (KMA No. 1360/2021), spesifikasi teknis/CoA, diagram alir proses, dan identifikasi titik kritis.	Checklist Audit Kecukupan Dokumen & Rencana Audit Lapangan (Audit Plan) berbasis titik kritis.

Tahap Audit	Uraian Pelaksanaan Pemeriksaan	Dokumen / Keluaran Wajib
Tahap 3: Audit Lapangan (On-Site) & Uji Telusur	Opening meeting, inspeksi fisik area penerimaan, gudang bahan, lini produksi, pengemasan, sanitasi/pencucian, wawancara Penyelia Halal, uji telusur (traceability & mass balance) hulu-hilir, serta pengambilan sampel uji (bila diperlukan).	Laporan Ketidaksesuaian (LKS/NCR), Berita Acara Pemeriksaan Lapangan, dan Berita Acara Pengambilan Sampel.
Tahap 4: Pengujian Laboratorium (Jika Diperlukan)	Pengujian di laboratorium terakreditasi SNI ISO/IEC 17025 untuk bahan/produk berisiko tinggi (misal: uji PCR DNA babi/ porcine pada daging/gelatin/kuas, kadar etanol pada fermentasi/perisa, atau identifikasi sumber lemak).	Laporan Hasil Uji (LHU) Laboratorium Terakreditasi.
Tahap 5: Evaluasi Internal & Penerbitan LHPH	Tinjauan teknis independen oleh Reviewer LPH LHG atas pemenuhan seluruh tindakan perbaikan (CAPA) dan 5 kriteria SJPH sebelum penerbitan Laporan Hasil Pemeriksaan Halal (LHPH) ke BPJPH untuk penetapan fatwa.	Laporan Hasil Pemeriksaan Halal (LHPH) Tervalidasi & Pengunggahan ke SIHALAL.

3.2 Rincian Titik Kritis Kehalalan Produk Sesuai Ruang Lingkup KMA No. 944 Tahun 2024

Dalam melaksanakan Audit Kecukupan dan Audit Lapangan, Auditor Halal LPH LHG wajib memverifikasi titik kritis kehalalan berikut sesuai ruang lingkup yang diajukan dan disetujui:

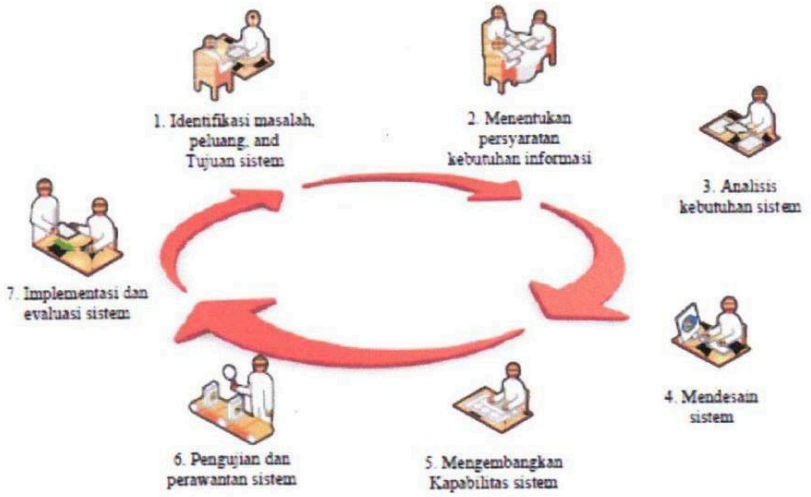
Ruang Lingkup Produk	Titik Kritis Bahan (Bahan Baku, BTP & Penolong)	Titik Kritis Proses, Fasilitas & Produk Akhir	Metode Verifikasi & Bukti Audit
A.01 Susu & Analognya (Susu cair, yogurt, keju, whey, es krim susu)	• Sumber susu segar (wajib hewan halal). • Kultur starter mikroba (media pertumbuhan bakteri/yeast). • Enzim penggumpal keju/ whey (rennet hewani/ mikrobial, pepsin, lipase). • Pengemulsi (E471), penstabil, gelatin, perisa, dan vitamin.	• Kontaminasi silang pada fasilitas bersama (shared facility) dengan produk non-halal. • Efektivitas pembersihan CIP (Clean-In-Place) tangki & perpipaan. • Penamaan produk dan desain kemasan.	• Verifikasi SH kultur starter, enzim, pengemulsi, dan perisa. • CoA/spesifikasi asal hewan/ mikroba. • Inspeksi jalur pipa & logbook sanitasi CIP.
A.02 & A.03 Lemak, Minyak & Es Krim (Minyak nabati, margarin, mentega, sorbet, melorin)	• Asal lemak/minyak (nabati vs lemak hewani/lard/tallow). • Bahan penolong pemurnian: karbon aktif (arang tulang hewan vs tempurung/kayu) dan bleaching earth. • Pengemulsi lesitin/mono-digliserida, beta-karoten, penstabil es.	• Tangki penyimpanan curah (bulk storage) dan transportasi (iso tank/flexibag) bebas riwayat muatan lemak babi/ non-halal. • Pengendalian pengolahan ulang (rework).	• Verifikasi SH karbon aktif & pengemulsi. • Dokumen last cargo & sertifikat pembersihan tangki angkut. • Uji lab profil lemak/porcine bila diragukan.

Ruang Lingkup Produk	Titik Kritis Bahan (Bahan Baku, BTP & Penolong)	Titik Kritis Proses, Fasilitas & Produk Akhir	Metode Verifikasi & Bukti Audit
A.04, A.11 & A.14 Buah, Sayur, Gula & Makanan Ringan (Keripik, manisan, madu, gula rafinasi, ekstrudat)	• Bahan penolong rafinasi gula/ sirup: karbon aktif, resin penukar ion (ion-exchange resin), dan enzim. • Bumbu tabur (seasoning), perisa gurih, pewarna, anti-kempal. • Bahan pelapis (glazing agent) buah kering/kacang.	• Kesesuaian SH minyak goreng dan pengendalian penggorengan berulang. • Pemisahan lini penggorengan/pengovenan dari produk berbumbu non-halal.	• Verifikasi SH seasoning, perisa, karbon aktif, dan resin. • Uji telusur (traceability) batch pembelian bahan baku dan catatan produksi.
A.05, A.06 & A.07 Cokelat, Permen, Serealia & Bakeri (Roti, kue, biskuit, mi, cokelat, permen jeli)	• Shortening, margarin, mentega, ragi, bread improver (L-sistein dari rambut manusia vs sintetik/bulu unggas), enzim amilase/protease. • Gelatin permen jeli/ marshmallow, shellac/beeswax, lesitin/PGPR. • Kuas oles (bulu babi vs sintetis) dan rum/essence beralkohol.	• Loyang, mixer, oven, dan cetakan bebas bahan tidak halal. • Larangan penggunaan khamr (rhum, mirin, wine) sebagai bahan/perisa sesuai Fatwa MUI No. 10/2018.	• Inspeksi fisik kuas roti dan bahan olesan. • Verifikasi SH gelatin (wajib sapi/ikan halal), L-sistein, shortening, dan perisa. • Uji lab DNA babi pada gelatin/kuas bila curiga.
A.08, A.09 & A.10 Daging, Ikan & Telur Olahan (Sosis, bakso, nugget, daging beku, surimi, telur asin)	• Kehalalan penyembelihan hewan (RPH/RPU bersertifikat halal & Juleha bersertifikat). • Selongsong sosis (casing kolagen/selulosa), tepung bumbu, STPP, isolat protein, es batu. • Pelapis/pengawet telur olahan.	• Pemisahan mutlak lokasi, tempat, dan alat penyimpanan (cold storage), penggilingan, pencampuran, dan pengemasan dari daging/produk babi atau hewan haram. • Penyucian najis berat (sertu) bila pernah terkontaminasi.	• Verifikasi SH RPH/RPU & sertifikat Juleha. • Uji kesetimbangan massa (mass balance) daging masuk vs produk jadi. • Audit cold storage & uji lab PCR DNA babi.
A.12, A.13 & A.16 Bumbu, Saus, Gizi Khusus & BTP (Kecap, saus, kaldu, MP-ASI, perisa, enzim)	• Hidrolisat protein (HVP/ HAP), ekstrak ragi, ekstrak daging/kaldu, dan asam amino. • Fermentasi kecap/saus (etanol alami vs penambahan khamr). • Pelarut perisa (etanol industri non-khamr, triasetin, propilen glikol).	• Pengendalian titik fermentasi agar tidak menghasilkan produk menyerupai khamr. • Validasi pencucian tangki pencampuran perisa/BTP konsentrat.	• Verifikasi SH ekstrak daging, HVP, dan BTP. • Uji lab kadar etanol pada produk akhir (maksimal <0,5% sesuai Fatwa MUI No. 10/2018) untuk saus/kecap fermentasi.
A.15 Pangan Siap Saji (Restoran, katering, rumah makan, kedai, kantin)	• Seluruh bahan menu utama, bumbu racik, saus impor (mirin, angciu, sake masak, saus tiram), daging/unggas, dan BTP. • Sumber bahan titipan/ konsinyasi di outlet.	• Seluruh menu dan outlet dalam satu merek/jaringan wajib didaftarkan (tidak boleh parsial). • Larangan membawa/ mengonsumsi makanan/ minuman non-halal di area dapur & penyajian. • Pemisahan pencucian alat makan.	• Inspeksi langsung dapur pusat (central kitchen), gudang bahan, dan seluruh cabang/ outlet. • Wawancara koki/penyelia halal & cek stok bahan tersembunyi.

Ruang Lingkup Produk	Titik Kritis Bahan (Bahan Baku, BTP & Penolong)	Titik Kritis Proses, Fasilitas & Produk Akhir	Metode Verifikasi & Bukti Audit
B.01 – B.05 Produk Minuman (AMDK, sari buah, kopi/teh RTD, fermentasi, sirup)	• Media filtrasi AMDK: karbon aktif (wajib non-tulang hewan haram), membran filter, resin. • Bahan penjernih sari buah (gelatin, kitosan, bentonit, enzim pektinase). • Perisa, pewarna (karmin), pemanis, krimer nabati, kultur fermentasi (kombucha).	• Pengendalian kadar etanol pada minuman fermentasi/ berperisa (tidak berasal dari industri khamr dan kadar etanol akhir <0,5% serta tidak membahayakan). • Sanitasi pipa pengisian (filling line) dan kemasan.	• Verifikasi SH karbon aktif, gelatin penjernih, krimer, dan perisa. • Uji lab kadar etanol pada minuman fermentasi (kombucha/minuman tradisional) dan pewarna.

IV. SISTEM TELUSUR (TRACEABILITY) DAN PENGAWASAN KEBERLANJUTAN PPH

Sistem telusur atau traceability system merupakan kemampuan untuk menyajikan informasi yang berkaitan dengan riwayat dan perpindahan barang melalui setiap tahapan proses produksi hingga distribusinya, baik ke arah hulu (upstream) maupun ke arah hilir (downstream). Secara rinci keterkaitan sistem telusur dengan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dimulai dari administrasi bagian pembelian bahan (Purchasing), penerimaan barang (Quality Control/QC), penyimpanan bahan (Warehousing/PPIC), Riset dan Pengembangan (R&D), Produksi/Operasi, Penyimpanan Produk Jadi (Finished Product), hingga Distribusi.



Gambar 3. Siklus Pengendalian dan Evaluasi Sistem Telusur Halal (Traceability System)

Standarisasi adalah usaha menyatukan proses atau keadaan agar terdapat keseragaman barang dan/atau jasa yang dihasilkan sesuai syarat syariat Islam (Al-Qur'an, As-Sunnah, dan Fatwa MUI/Komite Fatwa Produk Halal) serta kajian ilmiah. Sedangkan sertifikasi halal merupakan pengakuan formal melalui penerbitan Sertifikat Halal oleh BPJPH sebagai syarat pencantuman Label Halal Indonesia pada kemasan produk dan jaminan kesinambungan Proses Produk Halal (PPH) oleh pelaku usaha.

Sumenep, 21 November 2026
Lembaga Pemeriksa Halal
Direktur Utama



Muhammad Farid, S.P

RUANG LINGKUP DAN SKEMA PEMERIKSAAN PRODUK HALAL

A. Ruang Lingkup Kegiatan LPH LENTERA HALAL GANTARI

a. Verifikasi/Validasi

b. Inspeksi produk dan/atau PPH

c. Inspeksi Rumah Potong Hewan /Unggas atau unit potong hewan/unggas; dan/atau

d. Inspeksi, audit, dan pengujian laboratorium jika diperlukan

B. Ruang Lingkup Kompetensi

a. Ruang Lingkup Makanan

❖ **Susu dan Analognya**

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1. Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2. Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3. Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4. Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaianmenyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan ProdukHalal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266Tahun 2019

5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produkhalal
6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yangmemungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal ditempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di

		gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) Laboratorium LPPOM MUI yang telah terakreditasi 17025: 2017 oleh KAN.
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha.

	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan.

		1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis	2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasidiverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang

	4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Di dalam susu terdapat enzim peroksidase, katalase, fosfatase dan lipase. Apablia enzim tersebut berasal dari hewan yang disembelih tidak secara syar'i atau dari babi maka enzim tersebut bersifat haram sehingga susu dengan penambahan whey akan bersifat haram pula dan pada produk susu kemasan titik kritis pada penambahan flavor (perisa), mineral (berasal dari tulang hewan), asam amino (dari hewan), gelatin (dari tulang hewan) untuk pelapis vitamin dalam proses pengolahan susu. 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal.

	5. Melakukan pertemuan penutupan	4.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.2 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.3 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	

1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1. Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH. 2. Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3. Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4. Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	

1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	
		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ Lemak, Minyak dan Emulsi Minyak

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1) Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2) Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3) Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4) Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk**	

	Halal:	
	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.

		3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan ynag telah ditetapkan 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan

	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan

		sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan.

	3. Ketentuan Titik Kritis	3.1 Minyak goreng yang mengandung beta karoten (Vitamin A) : Titik kritis halal minyak goreng yang mengandung beta karoten ini adalah dari sifat beta karoten yang tidak stabil. Hal ini membuat produsen sering menambahkan bahan penstabil. Bahan penstabil minyak bisa berasal dari gelatin babi atau hewan ternak yang disembelih tidak sesuai dengan syariat. Namun demikian ada juga penstabil yang berasal dari nabati yang membuat beta karoten menjadi halal. 3.2 Karbon aktif saat permurnian minyak goreng : Untuk mendapatkan minyak goreng yang bening dan bisa dikonsumsi, minyak goreng biasanya mengalami tahap pemurnian. Dalam tahap pemurnian, biasanya dibantu oleh carbon active. Bahan yang digunakan sebagai karbon aktif ini bisa berasal dari tulang hewan. Hewannya halal atau tidak, jika hewan halal apakah di sembelih sesuai syariat? jika menggunakan karbon aktif halal, bisa berasal dari tumbuhan tempurung kelapa, kayu-kayuan atau juga batubara 3.3 Minyak jelantah: Titik kritis halal dari minyak jelantah yang di murnikan kembali adalah pada minyak jelantah sebelumnya digunakan untuk menggoreng apa. Jika sebelum menjadi minyak jelantah di gunakan untuk menggoreng atau memasak sesuatu yang tidak halal, misalnya menggoreng babi atau masakan beralkohol, meskipun alkoholnya menguap maka menjadi menjadi titik kritis halal dari minyak goreng tersebut.
	4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH

		diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.

	5. Melakukan pertemuan penutupan	
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.

2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal

		(BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	
		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ **Es untuk dimakan (*edible ice)* termasuk sherbet dan sorbet**

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1) Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2) Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3) Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4) Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal
6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat

		bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) Laboratorium LPPOM MUI yang telah terakreditasi 17025: 2017 oleh KAN.
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal

3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

		2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis	2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik Kritis, Penambahan Perisa dan pengawet
	4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur
	5. Melakukan pertemuan penutupan	4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai

		pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.

2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	
		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ Buah dan sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1. Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2. Dokumen Legal Perusahaan antara lain: • Dokumen NIB Pelaku Usaha 3. Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti • Surat Permohonan • Formulir Pendaftaran • Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) • Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang • Proses Pengolahan Produk • Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) • Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4. Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaianmenyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal

7.	Jumlah Contoh	9) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 10) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	
	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH.
	2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1. Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2. Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan

		sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal dipe riksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJH dan SJPH diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJH dan SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
		3.3 Bukti pelaksanaan audit internal

3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

		2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan
	3. Ketentuan Titik Kritis	persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik kritis pada bahan tambahan pangan cth :msg.
	5. Melakukan pertemuan penutupan	4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.

4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH 2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan 2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi

		halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	

		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ **Kembang gula/permen dan coklat**

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1) Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2) Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3) Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4) Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal

7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) Laboratorium LPPOM MUI yang telah terakreditasi 17025: 2017 oleh KAN
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk**	

	Halal:	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH.
	2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai

		persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJH dan SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan.

		1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis 4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan 5. Melakukan pertemuan penutupan	2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik Kritis, Perisa dan pemanis 3.2. Titik kritis pengemulsi 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan

		PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan.

		2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	
		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ Produk Serealia

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1. Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2. Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3. Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4. Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal

7.	Jumlah Contoh	13) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 14) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	
	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH.
	2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1. Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan.

		2. Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai

		persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJH dan SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH

		dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis 4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik kritis pada bahan tambahan pangan. 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal.

	5. Melakukan pertemuan penutupan	4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan

	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1. Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2. Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3. Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4. Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	

1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	

		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ **Produk Bakery**

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1. Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2. Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3. Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4. Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal
6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat

		bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.

		3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan Sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi

		sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis 4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan 5. Melakukan pertemuan penutupan	2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Bahan medianya, mulai dari persiapan hingga produksi, tidak haram dan najis. 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	2.3 Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2.4 Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	

1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1. Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2. Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3. Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4. Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	

		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ Daging dan Produk Olahan Daging

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1. Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2. 3. Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 4. Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 5. Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal

7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	
	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH.
	2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1. Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai

		ketentuan. 2. Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.

	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH 3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	2.1 Manual SJH dan SJPH diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang

		telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis 4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan 5. Melakukan pertemuan	2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 penyembelihannya (bangkai), darah dan sumber dagingnya. 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH

	penutupan	disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	2.7 Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2.8 Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan

		bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1. Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2. Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3. Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4. Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	

1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	
		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk

		Halal (BPJPH)

5. Ikan dan produk perikanan, termasuk moluska, krustasea, dan ekinodermata dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1. Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2. Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3. Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4. Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal
6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika

		terdapat

		bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJH dan SJPH diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal di periksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.

		3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.1 Dokumen pembinaan sumber daya manusia

		diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.4 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.8 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis 4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan 5. Melakukan pertemuan penutupan	2.10 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.12 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik kritis pada bahan tambahan pangan 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	

1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	

		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ **Telur olahan dan produk-produk telur hasil olahan**

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1. Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2. Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3. Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4. Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH.
	2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1. Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2. Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai

		persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH

		dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis	2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan.
	4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	3.1 Ditelusuri cara proses (ada tidaknya bahan tambahan dan fasilitas pengolahan yang digunakan. 4.3 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH.

	5. Melakukan pertemuan penutupan	4.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai

	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	ketentuan 2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1. Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2. Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3. Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4. Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	

1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	

		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ **Gula dan pemanis termasuk madu**

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1) Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2) Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3) Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4) Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal

7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk**	

	Halal:	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai

		persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJH dan SJPH diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan.

		1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis 4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan 5. Melakukan pertemuan penutupan	2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik Kritis, Perisa dan pemanis 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi

		halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan.

		2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

VI.	KELUHAN DAN BANDING	
		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, Serta Produk Protein

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1. Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2. Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3. Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4. Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal
6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat

		bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1. Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2. Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJH dan SJPH diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.

		3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi

		sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis	2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik kritis yang menjadi focus pemeriksaan adalah: Bahan produksi dengan dokumen pendukung halal, Bahan baku seperti daging, garam, Bahan penolong seperti bahan mikroorganisme fermentasi, campuran larutan iodisasi, flavour, seasoning dan bahan tambahan pangan lainnya, Peralatan utama, peralatan bantu dan tata letak serta kebersihan lokasi proses produksi untuk menghindari adanya kontaminasi silang, Proses produksi produk, ketertelusuran produk, penyimpanan hingga proses distribusi produk.
	4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
	5. Melakukan pertemuan penutupan	

4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.

III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1. Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2. Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3. Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4. Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	

		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

6. Pangan Olahan Untuk Keperluan Gizi Khusus

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1. Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2. Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3. Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4. Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu

		kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha.

	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan

		sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis	2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.
	4. Melakukan pertemuan	

	interim tim pemeriksaan	2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik kritis yang menjadi focus pemeriksaan adalah: Bahan produksi dengan dokumen pendukung halal, Bahan baku, Bahan penolong seperti bahan mikroorganisme fermentasi, campuran larutan iodisasi, flavour, seasoning dan bahan tambahan pangan lainnya, Peralatan utama, peralatan bantu dan tata letak serta kebersihan lokasi proses produksi untuk menghindari adanya kontaminasi silang, Proses produksi produk, ketertelusuran produk, penyimpanan hingga proses distribusi produk. 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur

	5. Melakukan pertemuan penutupan	4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.

2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	

1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	
		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ **Makanan Ringan Siap Santap**

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1) Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2) Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3) Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4) Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJH dan SJPH diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal

3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

		2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis	2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik kritis pada bahan tambahan pangan.
	4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.6 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.7 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.8 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
	5. Melakukan pertemuan penutupan	
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.

III.	TINJAUAN DAN KEPUTUSAN	

1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	
		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ Pangan Siap Saji

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1) Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2) Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3) Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4) Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	 1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai

	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH 3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	persyaratan sertifikasi halal. 2.1 Manual SJH dan SJPH diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai

		dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis 4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik Kritis, Penambahan Perisa dan pengawet 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH

	5. Melakukan pertemuan penutupan	disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.9 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.10 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.11 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan

	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	

1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	

		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ Penyediaan Makanan Dan Minuman Dengan Pengolahan

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1) Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2) Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3) Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4) Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal
6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat

		bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJH dan SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal di periksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.

		3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi

		sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis 4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan 5. Melakukan pertemuan penutupan	2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Enzim . Titik kritis yang menjadi focus pemeriksaan adalah: Bahan produksi dengan dokumen pendukung halal, Bahan baku, Bahan penolong seperti flavour, seasoning dan bahan tambahan pangan lainnya, Peralatan utama, peralatan bantu dan tata letak serta kebersihan lokasi proses produksi untuk menghindariadanya kontaminasi silang, Proses produksi produk, ketertelusuran produk, penyimpanan hingga prosesdistribusi produk 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan**	

	Proses Produk Halal	
	3. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	4. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	

1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	

		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ Bahan Tambahan Pangan

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1) Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2) Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3) Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4) Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH.
	2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai

		persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJH dan SJPH diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH

		dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.
		2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis 4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik Kritis, Penambahan Perisa dan pengawet 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria

	5. Melakukan pertemuan penutupan	pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan

	2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	

1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	

		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

❖ **Kelompok Bahan Lainnya**

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1) Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2) Dokumen Legal Perusahaan antara lain: a. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3) Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti a. Surat Permohonan b. Formulir Pendaftaran c. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) d. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang e. Proses Pengolahan Produk f. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) g. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4) Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal
6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat

		bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017
II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH 2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal di periksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.

		3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi

		sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

	3. Ketentuan Titik Kritis 4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan 5. Melakukan pertemuan penutupan	2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Bahan produksi dengan dokumen pendukung halal, Bahan baku, Bahan penolong seperti flavour, seasoning dan bahan tambahan pangan lainnya, Peralatan utama, peralatan bantu dan tata letak serta kebersihan lokasi proses produksi untuk menghindari adanya kontaminasi silang, Proses produksi produk, ketertelusuran produk, penyimpanan hingga proses distribusi produk 4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	2.1 Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH 2.2 Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan 2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.
III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	

1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasil rekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.
IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
VI.	**KELUHAN DAN BANDING**	
		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

A. Ruang Lingkup Minuman

❖ Minuman Dengan Pengolahan

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1) Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2) Dokumen Legal Perusahaan antara lain: 1. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3) Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti 1. Surat Permohonan 2. Formulir Pendaftaran 3. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) 4. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang 5. Proses Pengolahan Produk 6. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) 7. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4) Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk halal

6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu

		kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017

II.	**DETERMINASI**	
1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	

	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH.
	2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	
	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha.

	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan.

			1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2.	Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan

		sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.
	3. Ketentuan Titik Kritis	2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.
	4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan. 3.1 Titik kritis minuman yang mengandung alcohol, Penambahan Bahan penolong seperti gula, konsentrat buah, pewarna, flavour atau perisa, pengatur keasaman, pengawet, stabiliser, dan

		pemanis buatan .
	5. Melakukan pertemuan penutupan	4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur 4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1) Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan.

	2) Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan 2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.

III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	
1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasilrekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.

IV.	LISENSI	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

V.	SURVAILEN	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal

	Usaha	(BPJPH)

VII.	**KELUHAN DAN BANDING**	
		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

NO.	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN
I.	**SELEKSI**	
1.	Permohonan	1) Surat Perjanjian Pemeriksaan Halal 2) Dokumen Legal Perusahaan antara lain: 1. Dokumen NIB Pelaku Usaha 3) Kelengkapan Dokumen lainnya, seperti 1. Surat Permohonan 2. Formulir Pendaftaran 3. Dokumen Penyelia Halal (SK, CV, KTP Penyelia halal) 4. Daftar Nama Produk dan Barang/Menu/Barang 5. Proses Pengolahan Produk 6. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) 7. Salinan Sertifikat Halal (Bagi Pembaruan) 4) Untuk pemohon Luar Negeri, pada saat audit kesesuaian menyediakan penerjemah independen
2.	Tipe Audit	Pemeriksaan Produk Halal
3.	Standar Pemeriksaan	Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4.	Standar Kerja Auditor	Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No. 266 Tahun 2019
5.	Petugas Pengambil Contoh	• Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah Auditor Halal yang ditugaskan oleh LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) • Memahami Cara Pengambilan Contoh dan mengetahui jumlah contoh uji yang dibutuhkan dalam pengujian produk

		halal
6.	Cara Pengambilan Contoh	• Pengambilan contoh makanan dilakukan jika terdapat bahan yang memiliki titik kritis serta proses produksi yang memungkinkan kontaminasi bahan non halal dan tidak dapat dibuktikan kehalalannya oleh pelaku usaha • Pengambilan contoh dilakukan setelah pengecakan seluruh dokumen SJPH dan proses produksi halal di tempat pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan dilakukan secara acak di gudang penyimpanan pelaku usaha • Pengambilan contoh makanan yang memiliki waktu kadaluarsa cepat diambil setelah auditor menetapkan waktu pengambilan contoh • Pengambilan contoh makanan tidak dilakukan apabila tidak terdapat bahan titik kritis serta proses produksi yang terjamin tidak terkontaminasi bahan non halal dan atau bahan tersebut telah memeliki sertifikat halal
7.	Jumlah Contoh	1) Untuk produk makanan, minuman, produk kimia dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr 2) Untuk makanan tidak dalam kemasan diperlukan minimal 200 gr dengan kondisi masih fresh dan atau dapat disimpan untuk proses pengujian laboratorium
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	1) UPT Laboratorium Layanan Terpadu Universitas Brawijaya SNI ISO/IEC 17025:2017

II.	**DETERMINASI**	

1.	**Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal:**	
	Elemen Kompetensi: 1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH.
	2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.
2.	**Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1. Memeriksa data Pelaku Usaha	1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha. 1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha. 1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	2. Memeriksa kecukupan dokumen SJPH	2.1 Manual SJPH diperiksa sesuai persyaratansertifikasi halal. 2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.
	3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJPH	3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal. 3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.

		3.3 Bukti pelaksanaan audit internal
3.	**Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal (*Audit Lapangan*)**	
	1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan. 1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
	2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJPH	2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi

		sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku. 2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk. 2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi

		sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan.
	3. Ketentuan Titik Kritis	3.1 Titik kritis seperti taurin (biasanya dari empedu babi), pepsin (dari enzim babi), gelatin (kulit dan tulang babi) danflavour (dari hewan non babi tapi tidak halal dikonsumsi.)
	4. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	4.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH. 4.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal. 4.3 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur
	5. Melakukan pertemuan penutupan	4.4 pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). 4.5 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.
4.	**Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal**	

	1) Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan
	2) Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.

III.	**TINJAUAN DAN KEPUTUSAN**	

1.	Tinjauan Terhadap Laporan/Berita Acara Pengambilan Contoh, Laporan Audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Tim Evaluasi	1) Tim Evaluasi bersifat *adhoc* dan ditunjuk oleh Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG). 2) Paling sedikit 1 orang dari Tim Evaluasi memiliki kompetensi bidang syariah. 3) Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Evaluasi dan keputusan rapat diambil secara musyawarah. 4) Auditor diundang untuk dimintai penjelasannya berkaitan dengan kegiatan evaluasi yang dilakukannya, namun mereka tidak diperkenankan ikut dalam pengambilan keputusan rapat.
2.	Laporan hasil untuk rekomedasi halal	1) Keputusan rapat Tim Evaluasi merupakan dasar Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) untuk Perluasan / Pengurangan / Penundaan dalam menandatangani laporan hasilrekomendasi halal. 2) Berdasarkan keputusan dari Tim Evaluasi, Ketua LPH Lentera Halal Gantari (LPH LHG) menandatangani laporan hasil rekomendasi halal.

IV.	**LISENSI**	
1.	Penerbitan Sertifikat Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

V.	**SURVAILEN**	
1.	Pengawasan Lembaga Pemeriksa Halal	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)
2.	Pengawasan Produk Halal Pelaku Usaha	Dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

VII.	**KELUHAN DAN BANDING**	

		1) Pelaku Usaha berhak untuk mengajukan keluhan terhadap batas waktu kerja apabila melewati batas perjanjian pemeriksaan halal 2) Banding terhadap keputusan Sertifikat Halal hanya dapat diajukan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)