



KANTOR KEMENTERIAN AGAMA
KABUPATEN PONOROGO

BerAKHLAK #bangga
melayani
bangsa

BUKU SAKU : PANDUAN SERTIFIKASI HALAL RPH/RPU



Oleh:

NOVIA EKA SETYATAMA

Pengawas Jaminan Produk Halal
Kantor Kementerian Agama Kab. Ponorogo

DAFTAR ISI

PENDAHULUAN.....	1
REGULASI SERTIKASI HALAL RPH/RPU.....	2
MANFAAT SERTIFIKASI HALAL RPH/RPU.....	3
DOKUMEN PERSYARATAN.....	4
PERSYARATAN SERTIFIKASI HALAL RPH/RPU.....	5
ALUR PENDAFTARAN SERTIFIKASI HALAL RPH/RPU MELALUI PENYULUH.....	6
ALUR PENDAFTARAN SERTIFIKASI HALAL RPH/RPU SECARA MANDIRI.....	7
POSISI PENYEMBELIHAN.....	8
PERSYARATAN PRA PENYEMBELIHAN.....	9
PERSYARATAN PENYEMBELIHAN.....	10
PERSYARATAN PASCA PENYEMBELIHAN.....	11
KETENTUAN PENYEMBELIHAN DENGAN MESIN.....	12
SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL.....	13
SANKSI.....	15
TEMPLATE FORMULIR PENDAFTARAN.....	16
TEMPLATE SURAT PERMOHONAN.....	17
TEMPLATE DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENYELIA HALAL.....	18
TEMPLATE MANUAL SJPH.....	19
PENUTUP.....	20
DAFTAR PUSTAKA.....	21

PENDAHULUAN

Sertifikasi halal merupakan kewajiban yang diatur oleh pemerintah melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Salah satu sektor yang wajib memiliki sertifikasi halal adalah Rumah Potong Hewan (RPH) dan Rumah Potong Unggas (RPU). RPH/RPU adalah fasilitas yang dirancang dengan standar dan persyaratan tertentu untuk memotong hewan atau unggas yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. RPH/RPU menjadi mata rantai awal dalam proses produksi daging dan produk turunannya. Apabila daging yang dihasilkan dari RPH tidak halal, maka seluruh produk olahan daging di hilir juga berpotensi menjadi tidak halal.

Dalam memproduksi daging, titik kritis kehalalan di Rumah Potong Hewan (RPH) atau Rumah Potong Unggas (RPU) terletak pada proses penyembelihan dan penanganan pasca-penyembelihan. Proses ini memegang peran penting dalam menjaga kehalalan produk hewani. Penyembelihan halal dilakukan dengan cara memotong tiga saluran pada bagian leher hewan, yaitu saluran pernapasan, saluran makanan, dan saluran darah, sesuai dengan syariat Islam. Oleh karena itu, pemenuhan standar halal di RPH/RPU menjadi aspek yang sangat krusial dalam menjamin kehalalan produk.

Namun, di lapangan masih ditemukan berbagai tantangan, seperti rendahnya pemahaman pelaku usaha terhadap prosedur sertifikasi halal, kurangnya informasi tentang persyaratan dan dokumen yang dibutuhkan, serta belum optimalnya pendampingan dari pihak terkait. Kondisi ini menyebabkan rendahnya tingkat kepatuhan dan keterlambatan dalam proses pengajuan sertifikasi halal oleh RPH/RPU. Untuk itu disusun Buku Saku: Panduan Sertifikasi Halal untuk RPH/RPU, yang diharapkan dapat menjadi panduan ringkas namun komprehensif bagi pelaku usaha dalam memahami dan melaksanakan proses sertifikasi halal secara tepat dan sesuai ketentuan.

Buku saku ini berisi penjelasan mengenai sertifikasi halal pada RPH/RPU meliputi, regulasi, dokumen persyaratan, alur pendaftaran sertifikasi halal pada RPH/RPU, persyaratan proses pra-penyembelihan, penyembelihan, pasca penyembelihan, dan penerapan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) serta template dokumen-dokumen yang dibutuhkan dalam pendaftaran sertifikasi halal pada RPH/RPU.

Buku saku ini disusun sebagai bentuk dukungan terhadap percepatan sertifikasi halal, sekaligus mendorong peningkatan kesadaran, pengetahuan, dan kepatuhan pelaku usaha terhadap regulasi halal nasional. Dengan adanya buku saku ini, diharapkan seluruh RPH dan RPU di Indonesia, khususnya di wilayah Ponorogo, dapat terdorong untuk segera melakukan sertifikasi dan mengoperasikan unit pemotongan sesuai dengan standar halal yang berlaku.



REGULASI SERTIFIKASI HALAL RPH/RPU



Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, disebutkan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Produk yang dimaksud 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. Dalam hal ini jasa penyembelihan halal yaitu Rumah Potong Hewan/Unggas (RPH/U) juga wajib bersertifikat halal.

Implementasi sertifikasi halal diperkuat dengan Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024, pada pasal 160 disebutkan bahwa Bagi Pelaku Usaha menengah dan besar, penahapan kewajiban bersertifikat halal untuk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan dimulai dari tanggal 17 Oktober 2019 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2024. Sedangkan Bagi Pelaku Usaha mikro dan kecil, penahapan kewajiban bersertifikat halal dimulai dari tanggal 17 Oktober 2019 sampai dengan tanggal 17 Oktober 2026. Dalam hal ini, RPH/RPU wajib memenuhi standar halal melalui proses sertifikasi yang dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).



MANFAAT SERTIFIKASI HALAL RPH/RPU



Memenuhi kewajiban hukum.



Meningkatkan kepercayaan
konsumen



Menjaga keamanan dan
mutu pangan



Memastikan kepatuhan
syariat Islam



Memberi nilai tambah
produk



Memperluas jaringan
distribusi produk



Memiliki kesempatan meraih
pasar global



DOKUMEN PERSYARATAN



Surat permohonan

Formulir Pendaftaran

Identitas Pelaku Usaha
(KTP, NPWP)

Surat Izin Usaha
(NIB atau NKV)

Dokumen Manual SJPH

Dokumen Penyelia Halal:

1. Salinan KTP
2. SK Penetapan Penyelia Halal,
3. Daftar Riwayat Hidup
4. Sertifikat Pelatihan dan/
Kompetensi

Dokumen Juru Sembelih Halal
(KTP, Sertifikat Pelatihan)

Daftar Nama Produk dan
Bahan yang digunakan

Nama dan Jenis Produk

Keterangan :

- NIB (Nomor Induk Berusaha)
- NKV (Nomor Kontrol Vetenier)
- SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal)
- KTP (Kartu Tanda Penduduk)
- NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)



PERSYARATAN SERTIFIKASI HALAL RPH/RPU



1. Tim manajemen halal RPH/RPU paling sedikit terdiri atas:
 - Penyelia Halal; dan
 - Juru Sembelih Halal
2. RPH Ruminansia yang menerapkan stunning, maka wajib memiliki petugas stunning yang terlatih.
3. Syarat umum penyelia halal, juru sembelih halal dan petugas stunning
 - Wajib beragama Islam
 - Dewasa serta sehat jasmani dan Rohani
4. Syarat Penyelia Halal adalah sebagai berikut:
 - Memiliki SK Penetapan Penyelia Halal
 - Memiliki sertifikat pelatihan dan/atau sertifikat kompetensi
5. Syarat Juru Sembelih Halal (Juleha) adalah sebagai berikut:
 - Setiap RPH/RPU minimal memiliki 2 orang Juleha.
 - Memiliki sertifikat pelatihan berbasis SKKNI dan/atau sertifikat kompetensi sebagai juleha.
6. Legalitas RPH/RPU wajib dibuktikan dengan Nomor Induk Berusaha (NIB)/SK Pendirian UPT RPH (bagi RPH milik Pemerintah)
7. Lokasi RPH harus terpisah secara fisik dari kompleks peternakan/tempat pemotongan hewan tidak halal.
8. Alat Penyembelihan, Penyimpanan Hasil Sembelihan, Distribusi Hasil Sembelihan harus sesuai dengan ketentuan syariah dan ketentuan yang berlaku.



ALUR PENDAFTARAN SERTIFIKASI HALAL RPH/RPU MELALUI PENYULUH HALAL



1. Pelaku usaha menghubungi penyuluh halal di KUA terdekat.
2. Penyuluh halal memberikan informasi mengenai penyelia halal, pelaku usaha RPH/RPU memilih Penyelia Halal.
3. Penyuluh Halal membantu pelaku usaha membuat akun pada laman SIHALAL (<https://ptsp.halal.go.id/>).
4. Penyuluh Halal mendampingi pelaku usaha dalam mengisi data dan mengunggah dokumen persyaratan melalui SIHALAL.
5. Penyuluh halal memberikan informasi mengenai LPH yang akan dipilih pelaku usaha untuk pemeriksaan RPH/RPU.
6. LPH menghitung dan menetapkan biaya pemeriksaan melalui SIHALAL, kemudian mengirimkan tagihan kepada pelaku usaha.
7. Pelaku usaha melakukan pembayaran dan mengunggah bukti bayar sesuai format di SIHALAL.
8. BPJPH melakukan verifikasi dan kelengkapan dokumen yang diunggah pelaku usaha.
9. Setelah dokumen dinyatakan lengkap, BPJPH menerbitkan Surat Tanda Terima Dokumen (STTD) sebagai dasar penugasan LPH untuk melakukan pemeriksaan pada RPH/RPU (2 hari).
10. LPH akan menjadwalkan pelaksanaan audit dan memberitahukan tersebut kepada pelaku usaha.
11. LPH melakukan proses pemeriksaan (audit) di RPH/RPU sesuai jadwal, kemudian mengunggah Laporan Pemeriksaan melalui SIHALAL (15 hari)
12. Komisi Fatwa MUI menyelenggarakan Sidang Fatwa dan mengunggah Ketetapan Halal melalui SIHALAL (3 hari)
13. BPJPH menerbitkan Sertifikasi Halal melalui SI HALAL (1 hari)
14. Penyuluh halal membantu Pelaku Usaha mengunduh sertifikasi halal dan label halal melalui SIHALAL.



ALUR PENDAFTARAN SERTIFIKASI HALAL RPH/RPU SECARA MANDIRI



1. Sebelum mendaftar, pastikan pelaku usaha memiliki email aktif dan NIB Berbasis Resiko (Jika belum, silahkan daftar atau migrasi NIB melalui <https://oss.go.id>)
2. Pelaku usaha membuat akun, kemudian mengajukan permohonan Sertifikasi Halal dengan mengisi data dan mengunggah dokumen persyaratan melalui <https://ptsp.halal.go.id/> (SiHALAL)
3. BPJPH memverifikasi kesesuaian data dan kelengkapan dokumen permohonan.
4. LPH, menghitung, menetapkan, dan mengisikan biaya pemeriksaan di SiHALAL.
5. Pelaku usaha melakukan pembayaran dan mengunggah bukti bayar sesuai format di SiHALAL.
6. BPJPH melakukan verifikasi pembayaran dan menerbitkan STTD (Surat Tanda Terima Dokumen) di SiHALAL
7. LPH melaksanakan proses pemeriksaan dan mengunggah Laporan Pemeriksaan di SiHALAL.
8. Komisi Fatwa MUI melakukan Sidang Fatwa dan mengunggah Ketetapan Halal di SiHALAL
9. BPJPH menerbitkan Sertifikasi Halal.
10. Pelaku Usaha mengunduh sertifikasi halal di SiHALAL jika statusnya "Terbit SH"



POSISI PENYEMBELIHAN DAN SALURAN YANG HARUS TERPOTONG

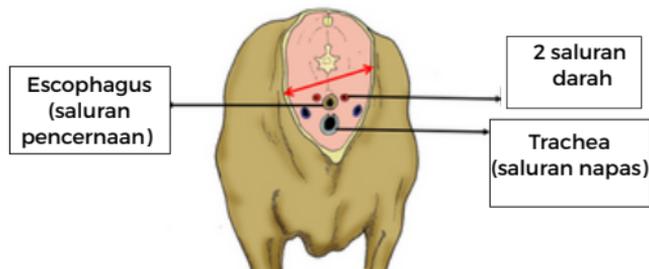


Ayam dapat disembelih dalam posisi tergantung (kepala di bagian bawah) karena di dalam tubuh ayam tidak terdapat diafragma sehingga organ di ruang perut dapat dengan bebas masuk ke rongga dada.

Pada sapi, domba dan kambing, posisi yang benar saat disembelih adalah dengan cara direbahkan pada posisi sebelah kiri hewan. Pada ruminansia penggantungan hewan baru dapat dilakukan setelah yakin bahwa hewan sudah mati.

Posisi Lokasi Penyayatan menggunakan rumus 5, 3, 1:

- 5 jari dari rahang bawah untuk sapi
- 3 jari dari rahang bawah untuk kambing domba
- 1 jari dari rahang bawah/paruh untuk unggas



Gambar 1. Gambar Saluran Rumanisa yang harus terpotong



Keterangan :

1. Trachea
2. Esophagus
3. Pharynx
4. Arteri carotis interna

Gambar 2. Gambar Saluran Ayam yang harus terpotong



PERSYARATAN PRA PENYEMBELIHAN



Alat Penyembelihan

1. Pisau harus sangat tajam dan sesuai standar keamanan pangan (food grade).
2. Ukuran pisau disesuaikan dengan ukuran leher dari ternak, panjang dan kokoh untuk menjamin semua unsur wajib terpotong sempurna (untuk ruminansia minimal 1,5 kali lebar leher, untuk unggas minimal 4 kali lebar leher). Panjang pisau dan golok untuk kambing minimal 20 cm, sedangkan untuk sapi minimal 30 cm
3. Pisau yang digunakan dalam proses penyembelihan tidak terbuat dari kuku, tanduk, gigi/taring atau tulang.

Pra Penyembelihan

1. Hewan ternak ditempatkan pada tempat penampungan sementara
2. Petugas yang berwenang melaksanakan pemeriksaan antemortem terhadap hewan ternak.
3. Hewan diistirahatkan serta dipuaskan (tidak diberi makan, hanya air minum saja).
4. Hewan ternak hidup tidak melihat hewan ternak lain yang sedang disembelih.
5. Pisau tidak diasah dekat hewan yang akan disembelih.

Pra Penyembelihan dengan Stunning

1. Stunning untuk hewan ternak yang diizinkan hanya stunning electric dan stunning mekanik non penetrative.
2. Penanganan hewan ternak dengan stunning dilakukan secara terkendali dengan menggunakan peralatan sesuai dengan jenis stunning.
3. Alat stunning dioperasikan sesuai dengan manual berdasarkan data hewan yang akan disembelih (asal, berat dan jenis hewan ternak).
4. Stunning hanya menyebabkan pemingsanan sementara, tidak menyebabkan kematian.



PERSYARATAN PENYEMBELIHAN DAN PASCA PENYEMBELIHAN



Proses Penyembelihan

1. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.
2. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (mari/esophagus), saluran pernafasan/tenggorokan (hulqum/trachea), dan dua pembuluh darah (wadajain/vena jugularis dan arteri carotids).
3. Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
4. Kematian hewan disebabkan oleh tindakan penyembelihan yang ditandai dengan darah berhenti memancar.

Penanganan Pasca Penyembelihan

1. Penangan lanjutan dapat dilakukan setelah hewan dinyatakan mati secara klinis.
2. Dilakukan pemeriksaan post mortem oleh petugas yang berwenang untuk menjamin hasil sembelihan telah memenuhi persyaratan halal.
3. Hasil sembelihan yang tidak memenuhi syarat akan dipisahkan dan diperlakukan khusus agar tidak masuk rantai pangan.

Tindakan lanjutan pasca penyembelihan

1. Ruminasia

Tindakan pengulitan, pengeluaran jeroan, pemotongan kaki dan kepala dilakukan setelah hewan dipastikan mati.

- a. Minimal 3 menit setelah penyembelihan untuk nonstunning
- b. Minimal 5 menit setelah penyembelihan untuk stunning.

2. Unggas:

Tindakan pencelupan kedalam air panas minimal 3 menit setelah proses penyembelihan. Kemudian dilakukan pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, dan pencucian karkas.



PERSYARATAN PASCA PENYEMBELIHAN



Pengemasan

1. Produk hasil sembelihan dikemas di area bersih dan higienis.
2. Produk hasil sembelihan yang dikemas harus menggunakan kemasan yang bersih dan aman untuk pangan, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan hasil sembelihan.

Penyimpanan

1. Penyimpanan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi silang dari najis dan produk tidak halal.

Distribusi Hasil Sembelihan

1. Pengangkutan menggunakan kendaraan khusus bebas dari Najis dan bersih.
2. Salinan sertifikasi halal dapat dicantumkan pada tempat menjual hasil sembelihan yang berasal dari RPH/RPU bersertifikat halal.
3. Label Halal dicantumkan pada kemasan hasil sembelihan, bagian dan/ atau tempat tertentu sesuai dengan peraturan perundang-undangan.
4. Dalam hal RPH/RPU tidak melakukan pengemasan, maka harus menyertakan dokumen mengenai status kehalalan terhadap hasil sembelihan.
5. RPH/RPU harus dapat menjamin hasil sembelihan yang tidak dikemas, tidak terkontaminasi najis.

Fasilitas

1. Lokasi terpisah dari RPH non halal
2. Memiliki fasilitas IPAL yang memadai

Penanganan Produk Tidak Halal

1. Produk non halal hanya boleh digunakan sebagai pakan atau dimusnahkan
2. Adanya jaminan produk yang tidak memenuhi persyaratan tidak masuk ke dalam rantai makanan.



KETENTUAN PENYEMBELIHAN DENGAN MESIN



1. Penyembelihan hewan dengan menggunakan mesin sebagaimana dimaksud pada ketentuan umum hukumnya boleh dan daging sembelihannya hukumnya halal, dengan ketentuan sebagai berikut:
 - Penyembelih yang mengoperasikan mesin adalah muslim, akil baligh, dan memiliki keahlian dalam penyembelihan;
 - Mesin yang digunakan adalah alat yang tajam dan tidak berasal dari bahan tulang, gigi, dan/atau kuku;
 - Penyembelih wajib menyebut basmalah.
2. Penyebutan basmalah dilakukan oleh penyembelih sesaat sebelum atau pada saat memulai mengoperasikan mesin.
3. Jika mesin telah dimatikan dan akan dioperasikan lagi, maka penyembelih wajib mengulang penyebutan basmalah.
4. Penyembelihan dengan menggunakan mesin wajib memutus empat saluran, yaitu saluran pernafasan (hulqum), saluran makan (mari') dan dua urat darah (wadajain).



SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PADA RPH/RPU



A. Komitmen dan Tanggung Jawab

Pernyataan tertulis dari Pelaku Usaha untuk menerapkan dan mengembangkan Kriteria SJPH secara konsisten dan berkesinambungan. Biasanya di RPH/RPU harus dipasang Kebijakan Halal. Contoh kebijakan halal sebagai berikut:

Kebijakan Halal	Pengertian Halal dan Haram
<p>Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk yang halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mematuhi peraturan perundang-undangan terkait Jaminan Produk Halal.2. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan proses produk halal (PPH) sesuai ketentuan yang berlaku.3. Menyiapkan SDM yang mendukung PPH perusahaan.4. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personil menjaga integritas halal perusahaan. <p>Ponorogo,2025</p> <p>ttd</p> <p>Pimpinan Perusahaan</p>	<ul style="list-style-type: none">• Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi orang Islam.• Pengertian halal haram: (i) Halal adalah Boleh, (ii) Haram adalah sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT dengan larangan yang tegas.• Contoh bahan haram: (i) Babi, termasuk seluruh bagian tubuhnya dan produk turunannya (segar atau olahan), (ii) Khamr (minuman beralkohol), (iii) Hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, (iv) Darah, (v) Bangkai, (vi) Bagian dari tubuh manusia, binatang buas, anjing.
	<h3>Praktek Penerapan SJPH</h3> <ol style="list-style-type: none">1. Menjaga fasilitas produksi sebelum dan sesudah digunakan.2. Menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.3. Tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi.4. Tidak boleh membawa, memelihara hewan peliharaan di area produksi.5. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaga supa terbebas dari najis.6. Memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal tidak tercampur dengan nonhalal dan/atau najis

B. Hewan Ternak

1. Harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.
2. Harus memenuhi standar kesehatan hewan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.
3. Tidak diberikan pakan yang mengandung babi/turunannya.
4. Tidak diberikan pakan dari hasil rekayasa unsur produk haram yang dapat menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta membahayakan ketika dikonsumsi.

C. Proses Produk Halal (PPH)

1. Pelaku usaha wajib memisahkan lokasi, tempat, dan alat PPH dari proses produk tidak halal.
2. Pelaku usaha wajib menjaga kebersihan dan higienitas lokasi, tempat, peralatan dan perangkat PPH.
3. Pelaku usaha memastikan lokasi, tempat PPH dan peralatan bebas dari najis dan bahan tidak halal.



SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PADA RPH/RPU



D. Produksi Proses Produk Halal

Pelaku Usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi seperti:

1. Pemastian penggunaan fasilitas produksi bebas dari najis dan/atau yang diharamkan.
2. Penyucian fasilitas produksi sesuai syari'at Islam.
3. Pembelian ternak.
4. Pemeriksaan kedatangan ternak.
5. Pemingsanan ternak
6. Proses penyembelihan
7. Penampungan ternak dan penyimpanan hasil sembelihan.
8. Transportasi ternak dan hasil sembelihan.
9. Perawatan, kalibrasi dan validasi alat stunning (jika menggunakan stunning)
10. Ketelusuran kehalalan.
11. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal.

E. Produk

1. Pengemasan dan pelabelan sesuai persyaratan.
 2. Identifikasi dan Mampu telusur
- Pelaku usaha wajib memberi identifikasi produk yang disimpan seperti tanggal masuk, lokasi penyimpanan, tanggal produksi.
 - Pelaku usaha wajib menjamin ketelusuran kehalalan produk.

F. Pemantauan dan Evaluasi

1. Pelaku usaha harus melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk menerapkan SJPH.
2. Pelaku usaha harus mengkaji ulang manajemen untuk mengevaluasi penerapan SJPH.
3. Pelaku usaha harus memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen.
4. Pelaku usaha harus memiliki bukti pelaksanaan audit internal.
5. Pelaku usaha harus melaporkan hasil audit internal kepada BPJPH
6. Pelaku usaha harus melaporkan daftar bahan dan PPH setiap 6 bulan sekali ke BPJPH.



SANKSI



Apabila pelaku usaha tidak mengikuti peraturan perundang-undangan mengenai sertifikasi halal pada RPH/RPU, pelaku usaha akan mendapatkan sanksi secara bertahap, seperti urutan berikut

Peringatan Tertulis

Denda Administratif

Pencabutan Sertifikasi Halal

Penarikan produk dari pasaran
atau Pembekuan operasional

Catatan:

- 1.Sanksi administrative dapat diberikan secara berjenjang, alternatif dan/atau kumulatif.
- 2.Besaran denda administrative paling banyak Rp. 2.000.000 (dua milyar rupiah)

TEMPLATE FORMULIR PENDAFTARAN



Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal
Kementerian Agama Republik Indonesia

Nomor Pendaftaran : - - - 1
Tanggal Pendaftaran : - -
Status Pendaftaran : Baru Pembaruan

FR-RPHU

FORMULIR PERMOHONAN SERTIFIKAT HALAL RUMAH POTONG HEWAN DAN/ATAU UNGGAS

Data Pelaku Usaha

Nama Unit Usaha : _____
Alamat : _____
Kab/Kota : _____
Provinsi : _____ Negara : _____
Kode Pos :
Telepon : E-mail : _____
Status Unit Usaha : Pemerintah Swasta
 PD UD PT CV Koperasi Perorangan
Jenis Usaha : Rumah Potong Hewan Rumah Potong Unggas Lainnya
Skala Usaha : Mikro Kecil Menengah Besar
Alamat RPH/U/Lainnya : _____

Pemohon,

(.....)

BISA DIDOWNLOAD DI LINK BERIKUT

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1QjL32yLnNTCOSSyUmYEjRHZBXzC77sG/edit?usp=drive_link&oid=108527698743095867254&rtpof=true&sd=true

TEMPLATE SURAT PENDAFTARAN

(KOP SURAT)

Nomor :
Lampiran : 1 (satu) bundel
Perihal : Permohonan Pendaftaran Sertifikat Halal

Yth. Kepala BPJPH
di Jakarta

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama :
Pekerjaan/ Jabatan :
Nomor KTP :
Alamat :
Nomor Kontak :

Dengan ini mengajukan permohonan sertifikat halal. Untuk melengkapi permohonan dimaksud, bersama ini kami lampirkan dokumen sebagai berikut:

1. Formulir pendaftaran;
2. Salinan surat izin usaha;
3. Salinan surat penetapan, KTP, dan daftar riwayat hidup penyelia halal;
4. Nama dan jenis produk;
5. Daftar nama produk dan bahan yang digunakan;
6. Proses pengolahan produk berupa alir proses proses produksi;
7. Dokumen Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPJH).

Seluruh dokumen ini adalah benar adanya. Apabila dikemudian hari ditemukan terdapat hal-hal yang dinyatakan tidak benar, kami bersedia menerima sanksi akibat dari tindakan tersebut.

Demikian surat permohonan ini dibuat sebagai syarat untuk dikeluarkan Sertifikat Halal dalam pengakuan kehalalan suatu produk. Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,

(Ttd & stempel)

(_____)

BISA DIDOWNLOAD DI LINK BERIKUT

https://docs.google.com/document/d/1P_7oCEvxAtN5wX9qIsh4hAv15xbRi-Pp/edit?usp=drive_link&uid=108527698743095867254&rtpof=true&sd=true

TEMPLATE DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENYELIA HALAL

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

NIK : _____
Nama Lengkap : _____
Jenis Kelamin : _____
Tempat & Tgl. Lahir : _____
Kewarganegaraan : _____
Status Perkawinan : _____
Agama : Islam
Alamat Tinggal : _____

Pendidikan Terakhir : _____
Telp/HP : _____
E-mail : _____

Pendidikan Formal

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Pendidikan Informal

1. _____
2. _____
3. _____

Pengalaman Kerja

1. _____
2. _____
3. _____

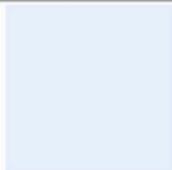
BISA DIDOWNLOAD DI LINK BERIKUT

https://docs.google.com/document/d/1dlrHaS4XknFoAxqPL-KQLuBliDbHGgjU/edit?usp=drive_link&oid=108527698743095867254&rtopf=true&sd=true

TEMPLATE MANUAL SJPH

MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH)

ISI NAMA USAHA/ PERUSAHAAN

PENGESEAHAN		
Revisi 1.0		
	(Isi Tgl/Bln/Tahun)	(Isi Tgl/Bln/Tahun)
Disiapkan/Disetujui	Penyelia Halal	Pemilik Usaha
Tanda Tangan		
Nama	(Isi Penyelia Halal)	(Isi Nama Pemilik Usaha)

Manual halal ini adalah milik (Isi Nama Perusahaan) yang memuat kebijakan dan ketentuan yang dilaksanakan dalam rangka pemenuhan persyaratan sertifikasi halal yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Manual halal ini hanya berlaku apabila telah diisi secara lengkap beserta lampirannya dan ditanda tangani oleh pemilik usaha. Manual halal ini tidak boleh diduplikasi/ diedit tanpa seizin dari pemilik usaha (Isi Nama Perusahaan).

BISA DIDOWNLOAD DI LINK BERIKUT

https://docs.google.com/document/d/13JhbgguFSq0brzPb4FyacERsDxdCdN_y/edit?usp=drive_link&oid=108527698743095867254&rtmpof=true&sd=true

PENUTUP

Sertifikasi halal merupakan kewajiban yang harus dilaksanakan pelaku usaha, termasuk jasa penyembelihan seperti RPH/RPU. Buku saku ini diharapkan dapat menjadi panduan praktis bagi pelaku usaha RPH/RPU dalam memahami dan mengajukan sertifikasi halal sesuai peraturan yang berlaku. Buku saku ini juga dilengkapi dengan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal yang dapat menjadi panduan untuk menerapkan kebijakan halal di RPH/RPU setelah mendapatkan sertifikat halal. Apabila ada pertanyaan mengenai buku saku ini bisa menghubungi kontak di bawah ini.



NOVIA EKA SETYATAMA
Pengawas Jaminan Produk Halal
Kantor Kemeterian Agama Kab. Ponorogo
085748276894

DAFTAR PUSTAKA

1. Majelis Ulama Indonesia. (2021). Fatwa tentang Hukum Standar Sertifikasi Halal Penjualan Hewan Dengan Mesin No. 35 Tahun 2021.
2. Majelis Ulama Indonesia. (2021). Fatwa tentang Standar Sertifikasi Penjualan Halal No. 12 Tahun 2009.
3. Keputusan Kepala BPJPH. (2023). tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas. No. 77 Tahun 2023
4. Peraturan Pemerintah Indonesia. (2024). Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal. No. 42 tahun 2024
5. Undang-Undang. (2014). Jaminan Produk Halal. No.33 tahun 2014
6. Nuraini, H. dan Supratikno. "Sudahkah Cara Memotong Ayam, Sesuai Syariat?" LPPOM. 23 Agustus 2018. <https://halalmui.org/sudahkah-cara-memotong-ayam-sesuai-syariat/>. Diakses pada 8 Agustus 2025
7. <https://bpjph.halal.go.id/detail/sertifikasi-halal>
8. Admin Pusat Halal Unair. "Rumah Potong Hewan Harus Halal?". Pusat Halal Unair. 24 Desember 2024. <https://halal.unair.ac.id/blog/2024/12/24/rumah-potong-hewan-harus-halal/> Diakses pada 4 Agustus 2025.
9. Rosnita. 2024. Penjualan menggunakan alat modern menurut Fatwa MUI. Skripsi. Program Studi Hukum Keluarga Universitas Muhammadiyah. Makassar.