

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 160 TAHUN 2026
TENTANG
PEDOMAN PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PADA PENYEMBELIHAN HEWAN RUMINANSIA DAN UNGGAS

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : a. bahwa hasil sembelihan dan/atau jasa penyembelihan hewan ruminansia dan unggas merupakan salah satu produk yang wajib bersertifikat halal;

b. bahwa Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 77 Tahun 2023 tentang Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas sudah tidak sesuai dengan perkembangan keilmuan dan perkembangan`hukum sehingga perlu diganti;

c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tentang Pedoman Pelaksanaan Sistem Jaminan Produk Halal pada Penyembelihan Hewan Ruminansia dan Unggas;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 84, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5015) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 41, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6856);

2. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang

Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 41, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6856);

3. Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 229);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 nomor 214, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5356);
5. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*) (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 60);
6. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 272);
7. Peraturan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 1 Tahun 2024 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 933);
8. Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Menteri Agama Nomor 944 Tahun 2024 tentang Perubahan Atas Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal;
9. Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 tentang Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal;
10. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL TENTANG PEDOMAN PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PADA PENYEMBELIHAN HEWAN RUMINANSIA DAN UNGGAS.

KESATU : Menetapkan pedoman pelaksanaan sistem jaminan produk halal pada penyembelihan hewan ruminansia dan unggas

sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.

KEDUA : Pedoman sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU sebagai acuan bagi:

a. pelaku usaha dalam penerapan sistem jaminan produk halal dalam permohonan sertifikasi halal hasil sembelihan dan/atau jasa penyembelihan hewan ruminansia dan unggas;
b. auditor halal dalam pemeriksaan kehalalan pada penyembelihan hewan ruminansia dan unggas;
c. penyelia halal dalam penerapan sistem jaminan produk halal penyembelihan hewan ruminansia dan unggas; dan
d. pengawas jaminan produk halal dalam pengawasan terhadap implementasi sistem jaminan produk halal pada penyembelihan hewan ruminansia dan unggas.

KETIGA : Pada saat Keputusan ini ditetapkan, Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 77 Tahun 2023 tentang Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

KEEMPAT : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 19 Mei 2026
KEPALA BADAN PENYELENGGARA
JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

AHMAD HAIKAL HASAN

Salinan sesuai dengan aslinya
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN
PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA
Kepala Biro Hukum, Sumber Daya Manusia
Dan Hubungan Masyarakat

Beny Cahyadie
NIP. 198204102000121001

LAMPIRAN
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 160 TAHUN 2026
TENTANG
PEDOMAN PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PADA PENYEMBELIHAN HEWAN RUMINANSIA DAN UNGGAS

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Meningkatnya kesadaran konsumen muslim terhadap pentingnya produk halal mendorong perlunya pengawasan dan penjaminan kehalalan produk secara lebih sistematis dan menyeluruh. Salah satu aspek yang sangat krusial dalam rantai produksi makanan halal adalah proses penyembelihan hewan, baik ruminansia maupun unggas. Proses ini menjadi titik kritis dalam kehalalan produk karena menyangkut pemenuhan syariat Islam terkait tata cara penyembelihan yang benar.

Di Indonesia, sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, penyelenggaraan sistem jaminan produk halal menjadi suatu keharusan. Indonesia sebagai satu satunya negara yang memiliki Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal mewajibkan setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia harus bersertifikat halal. Dalam implementasinya, dibutuhkan pedoman yang mampu memastikan bahwa setiap tahapan, khususnya penyembelihan hewan, dilakukan sesuai dengan prinsip dan kaidah halal yang ditetapkan.

Dalam upaya menjamin keamanan dan kehalalan produk daging, peran rumah potong hewan menjadi titik sentral yang memerlukan pengawasan secara ketat. Rumah potong hewan merupakan suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higienis tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat. Dalam menjamin suatu kehalalan pada rumah potong hewan membutuhkan tiga aktor antara lain Pelaku Usaha, juru sembelih halal dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal sebagai penyusun regulasi telah menetapkan pedoman bagi Pelaku Usaha untuk mengajukan sertifikasi halal sesuai dengan persyaratan yang harus dipenuhi dalam rangka mendapatkan sertifikat halal rumah potong hewan ruminansia atau unggas. Dokumen ini juga menjadi acuan bagi Pelaku Usaha, penyelia halal, pengawas jaminan produk halal dan auditor halal dalam tahapan penyelenggaraan jaminan produk halal.

Dengan tersusunnya pedoman ini, diharapkan tercipta sistem penyembelihan yang tidak hanya memenuhi aspek sesuai dengan sistem jaminan produk halal, tetapi juga memprioritaskan prinsip kebersihan, kesehatan, dan kesejahteraan hewan (*animal welfare*) serta prinsip ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) sehingga mampu

memberikan perlindungan terhadap masyarakat muslim dan kepastian hukum bagi konsumen serta meningkatkan daya saing produk halal Indonesia di pasar global.

B. Tujuan

1. Terwujudnya penyembelihan hewan ruminansia dan unggas yang sesuai dengan syariat Islam.
2. Tersedianya hasil sembelihan dan/atau jasa penyembelihan hewan ruminansia dan unggas pada rumah potong hewan ruminansia dan unggas yang memenuhi ketentuan jaminan produk halal.
3. Terwujudnya penerapan sistem jaminan produk halal yang berkesinambungan pada hasil sembelihan dan/atau jasa penyembelihan hewan ruminansia dan unggas pada di rumah potong hewan ruminansia dan unggas.

C. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam pedoman ini mencakup:

1. Pengertian umum.
2. Persyaratan penyembelihan.
3. Sistem jaminan produk halal penyembelihan pada rumah potong hewan ruminansia dan unggas.
4. Monitoring dan evaluasi pelaksanaan sistem jaminan produk halal pada penyembelihan hewan ruminansia atau unggas.

D. Acuan Normatif

Pada penyusunan pedoman ini, acuan yang digunakan adalah:

1. Standar Nasional Indonesia Nomor 99002: 2016 penyembelihan halal pada unggas.
2. Standar Nasional Indonesia Nomor 99003: 2018 penyembelihan halal pada ruminansia.
3. Standar Nasional Indonesia Nomor 6160: 2022 rumah potong hewan unggas.
4. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.
5. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 35 Tahun 2021 tentang Hukum Standar Sertifikasi Halal Penyembelihan Hewan dengan Menggunakan Mesin.
6. SKKNI Nomor 147 Tahun 2022 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian, Tanaman, Peternakan, Perburuan dan Kegiatan yang berhubungan dengan itu (YBDI) Bidang Penyembelihan Hewan Halal.

BAB II
PENGERTIAN UMUM

1. Hewan Ternak Halal adalah hewan yang hasil sembelihannya boleh dikonsumsi berdasarkan syariat Islam dan sudah lazim diternakkan oleh masyarakat.
2. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal.
3. 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.
4. Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
5. Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.
6. Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk.
7. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia, Majelis Ulama Indonesia Provinsi, Majelis Ulama Indonesia Kabupaten/Kota, Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, atau Komite Fatwa Produk Halal.
8. Sistem Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat SJPH adalah suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produk halal, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan PPH.
9. Label halal adalah tanda kehalalan suatu produk.
10. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia.
11. Penyelia Halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap PPH.
12. Rumah Potong Hewan yang selanjutnya disingkat RPH adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higienis, yang digunakan sebagai tempat memotong hewan bagi konsumsi masyarakat.
13. Juru Sembelih Halal adalah orang yang beragama Islam dan telah memenuhi persyaratan perundang-undangan dalam melakukan penyembelihan hewan halal sesuai syariat Islam.
14. Ruminansia adalah jenis ternak yang memamah biak terdiri dari ruminansia besar seperti sapi dan kerbau dan ruminansia kecil seperti kambing dan domba.
15. Unggas Potong adalah setiap jenis burung yang diternakkan dan dimanfaatkan untuk pangan, seperti ayam, bebek, entok, dara, kalkun, angsa, puyuh, belibis dan unggas halal lainnya.
16. Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner yang selanjutnya disebut Nomor Kontrol Veteriner adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah bahwa

telah terpenuhinya persyaratan higiene dan sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan.

17. Kesehatan Masyarakat Veteriner adalah segala urusan yang berhubungan dengan hewan dan produk hewan yang secara langsung dan tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.
18. Karkas Ruminansia adalah bagian dari tubuh ruminansia sehat yang telah disembelih secara halal, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari *tarsus/karpus* kebawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar hangat (*hot carcass*), karkas segar dingin (*chilled carcass*) atau karkas beku (*frozen carcass*).
19. Karkas Unggas adalah bagian dari unggas sehat yang telah disembelih secara halal, dicabut bulu, dikeluarkan jeroan, baik disertakan atau tidak kepala dan leher, dan/atau kaki mulai dari tarsus dan/atau paru-paru dan/atau ginjal, dapat berupa karkas segar hangat (*hot carcass*), karkas segar dingin (*chilled carcass*) atau karkas beku (*frozen carcass*).
20. Kesejahteraan Hewan adalah segala urusan yang berhubungan dengan fisik dan mental hewan menurut ukuran perilaku alami hewan yang perlu diterapkan dan ditegakkan untuk melindungi hewan dari perlakuan setiap hewan yang tidak layak terhadap hewan yang dimanfaatkan manusia.
21. Hasil Sembelihan adalah segala sesuatu yang layak dan lazim dimanfaatkan dari hewan ternak halal yang disembelih sesuai dengan syariat Islam.
22. *Stunning* adalah suatu cara melemahkan hewan melalui pemingsanan sebelum pelaksanaan penyembelihan agar pada waktu disembelih hewan tidak banyak bergerak.

BAB III
PERSYARATAN PENYEMBELIHAN

A. Persyaratan Hewan Ternak Halal
1. Harus dalam keadaan hidup ketika disembelih;
2. Harus memenuhi standar kesehatan hewan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
3. Tidak diberikan pakan yang mengandung unsur babi/turunannya;
4. Tidak diberikan pakan dari hasil rekayasa unsur produk haram yang dapat menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta membahayakan jika dikonsumsi; dan
5. Dapat diberikan pakan atau unsur bahan baku yang najis tetapi kadarnya sedikit atau tidak lebih banyak dari bahan baku yang suci.

B. Legalitas
Pelaku Usaha yang mendaftarkan sertifikasi halal untuk hasil sembelihan dan/atau jasa penyembelihan hewan ruminansia dan unggas pada RPH Ruminansia atau unggas mempunyai kewajiban melengkapi legalitas dan berlaku ketentuan sebagai berikut:
1. Bagi Pelaku Usaha dalam negeri memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) berbasis risiko;
2. Bagi Pelaku Usaha luar negeri melampirkan dokumen izin usaha (*Business licensed*) dari negara yang bersangkutan; atau
3. Bagi instansi pemerintah melampirkan surat keputusan pendirian Unit Pelaksana Teknis (UPT) RPH Ruminansia atau unggas /surat keputusan kepala daerah lainnya dan/atau surat penunjukkan lokasi.

C. Dokumen Pendukung (Opsional)
Untuk dokumen pendukung, Pelaku Usaha dapat melampirkan Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner, surat keterangan pemenuhan persyaratan nomor kontrol veteriner atau sertifikat kesejahteraan hewan.

D. Persyaratan Tim Manajemen Halal pada RPH Ruminansia atau Unggas
1. Tim manajemen halal RPH Ruminansia atau unggas paling sedikit terdiri atas:
   a. Penyelia Halal; dan
   b. juru sembelih halal.
2. Apabila RPH Ruminansia atau unggas menerapkan *Stunning*, maka wajib memiliki petugas *Stunning* yang terlatih.
3. Penyelia Halal dan juru sembelih halal sebagaimana dimaksud pada poin 1, wajib beragama Islam, dewasa serta sehat jasmani dan rohani.
4. Syarat dan tugas Penyelia Halal di RPH Ruminansia atau unggas adalah sebagai berikut:
   a. bagi Pelaku Usaha mikro dan kecil:
      1) telah memiliki sertifikat pelatihan dan/atau sertifikat kompetensi; dan
      2) dapat berasal dari organisasi kemasyarakatan keagamaan Islam atau Pelaku Usaha yang bersangkutan.

b. telah memiliki sertifikat pelatihan dan sertifikat kompetensi bagi Pelaku Usaha menengah, besar, dan luar negeri;
c. memiliki surat keputusan penetapan Penyelia Halal dari RPH-Ruminansia atau unggas; dan
d. bersedia berada di lokasi pada saat proses produk halal berlangsung;

5. Tugas Penyelia Halal di RPH Ruminansia atau unggas adalah sebagai berikut:
   a. mengawasi proses produk halal di RPH Ruminansia atau Unggas;
   b. memahami titik kritis pada proses penyembelihan secara syariat Islam;
   c. memahami prinsip kesejahteraan hewan; dan
   d. mampu memvalidasi hasil proses *Stunning*.
6. Syarat juru sembelih halal adalah sebagai berikut:
   a. setiap RPH Ruminansia atau unggas, minimal memiliki 2 (dua) orang juru sembelih halal; dan
   b. memiliki keahlian dalam menyembelih yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan dan/atau sertifikat kompetensi berbasis Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagai juru sembelih halal dari lembaga yang diakui oleh BPJPH.

E. Alat Penyembelihan
1. Pisau yang digunakan untuk menyembelih harus tajam dan sesuai dengan standar keamanan pangan *(food grade)*;
2. Ukuran pisau disesuaikan dengan ukuran penampang leher dari hewan ternak;
3. Bilah pisau yang digunakan dalam proses penyembelihan tidak terbuat dari tulang, kuku, tanduk dan gigi/taring;
4. Seluruh peralatan wadah dan permukaan yang kontak dengan daging dan jeroan tidak terbuat dari kayu dan bahan yang bersifat toksik, tidak mudah korosif (terbuat dari stainless steel atau logam yang digalvanisasi), terbuat dari bahan yang aman untuk pangan atau *food grade*, mudah dibersihkan, mudah didesinfeksi dan mudah dirawat; dan
5. Alat penyembelihan wajib memenuhi persyaratan:
   a. tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal;
   b. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat;
   c. menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pemeliharaan alat; dan
   d. memiliki tempat penyimpanan alat sendiri untuk yang halal dan tidak halal.

F. Alat Penyembelihan Menggunakan Mesin
1. Penyembelihan hewan dengan menggunakan mesin dengan ketentuan sebagai berikut:
   a. penyembelih yang mengoperasikan mesin adalah muslim, akil baligh, dan memiliki sertifikat keahlian dalam penyembelihan;

b. mesin yang digunakan adalah alat yang tajam dan tidak berasal dari bahan tulang, gigi, dan/atau kuku; dan
c. 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; dan
4. Penyembelihan dengan menggunakan mesin wajib memutus 4 (empat) saluran, yaitu saluran pernafasan (hulqum), saluran makan (mari') dan dua urat darah (wadajain).

G. Pra Penyembelihan
1. Hewan ternak diangkut dengan menggunakan kendaraan yang tidak digunakan secara bergantian untuk mengangkut babi dan hewan tidak halal lainnya serta memenuhi kaidah kesejahteraan hewan;
2. Pengelola RPH Ruminansia atau unggas harus mendokumentasikan data hewan ternak yang akan disembelih (asal, berat, status kesehatan, dan jenis hewan ternak);
3. Petugas berwenang melaksanakan pemeriksaan *antesmortem* terhadap hewan ternak;
4. Tempat penampungan hewan terpisah dari tempat penyembelihan; dan
5. Pisau tidak diasah di dekat hewan yang akan disembelih.

H. Pra Penyembelihan *non-Stunning*
1. Memiliki petugas yang terlatih dalam menangani hewan ternak;
2. Metode penanganan hewan ternak harus memperhatikan kesejahteraan hewan; dan
3. Penyembelihan dilakukan sesegera mungkin setelah hewan dinyatakan siap untuk disembelih.

I. Pra Penyembelihan dengan *Stunning*
1. *Stunning* untuk hewan ternak yang diizinkan hanya *electrical Stunning* yang bersifat *head only*, *Stunning* mekanik yang bersifat *non penetrative* dan/atau *electromagnetic Stunning*.
   a. *Stunning* untuk hewan ternak Ruminansia yang diizinkan hanya *Stunning* mekanik non penetrative, *head only electrical Stunning* dan/atau *electromagnetic Stunning;* dan
   b. *Stunning* untuk hewan ternak unggas yang diizinkan yaitu *water bath head only electrical Stunning.*
2. Penanganan hewan ternak dengan *Stunning* dilakukan secara terkendali dengan menggunakan peralatan yang sesuai dengan jenis *Stunning*;
3. Alat *Stunning* dioperasikan sesuai dengan manual berdasarkan data hewan ternak yang akan disembelih (asal, berat, status kesehatan, dan jenis hewan ternak);
4. Alat *Stunning* harus dirawat sesuai dengan petunjuk penggunaan alat.
5. *Stunning* hanya menyebabkan hewan pingsan sementara, tidak menyebabkan kematian dan tidak menyebabkan kerusakan tengkorak sampai menembus ke dalam otak apabila menggunakan *Stunning non penetrative;* dan
6. Penyelia Halal melakukan verifikasi dan dokumentasi hasil *Stunning* dengan format terlampir.

J. Proses Penyembelihan
1. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan melafadzkan *tasmiyah.* Khusus untuk unggas lafadz *tasmiyah* dapat dilakukan secara jamak untuk satuan waktu dan jumlah tertentu;
2. Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui penyayatan saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), saluran makanan/kerongkongan (*mari'/esophagus*), dan dua pembuluh darah (arteri *carotis*) kanan dan kiri sesuai dengan Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal;
3. Penyembelihan dilakukan sekaligus dan secara cepat:
   a. Ruminansia *non-Stunning* dalam waktu 10 detik setelah direbahkan hewan harus sudah disembelih;
   b. Ruminansia dengan *Stunning* dalam waktu 30 detik setelah di Stunning harus sudah disembelih; dan
   c. unggas yang di *Stunning* dalam waktu 10 detik setelah di *Stunning* harus sudah disembelih;
4. Kematian hewan ditandai dengan hilangnya nafas, kedipan mata dan berhentinya darah yang memancar (berhentinya sistem kardiovaskular), dan tidak ada respon dari tanda vital lainya.

K. Penanganan Pasca Penyembelihan
1. Penanganan lanjutan dapat dilakukan setelah kematian hewan dipastikan secara klinis. Khusus untuk unggas pencelupan ke dalam air panas dilakukan minimal 3 menit setelah proses penyembelihan;
2. Dilakukan pemeriksaan *postmortem* oleh petugas yang berwenang untuk menjamin hasil sembelihan telah memenuhi persyaratan halal dan kesehatan;
3. Hasil sembelihan yang tidak memenuhi persyaratan sebagaimana poin 2 wajib dipisahkan dan diperlakukan khusus agar tidak masuk rantai pangan (tidak disalahgunakan sebagai bahan makanan); dan
4. Seluruh penanganan pasca penyembelihan didokumentasikan dan disimpan dengan baik.

L. Pengemasan Hasil Sembelihan
1. Hasil sembelihan yang dikemas harus diberikan label halal yang mudah dilihat dan mudah dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas dan dirusak;
2. Hasil sembelihan harus menggunakan kemasan yang halal, bersih, aman untuk pangan, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan hasil sembelihan;
3. Pengemasan dilakukan di area yang bersih dan higienis;
4. Dalam hal hasil sembelihan didistribusikan tanpa pengemasan, maka harus disertai dengan salinan sertifikat halal RPH Ruminansia atau unggas dan surat jalan yang berisi informasi mengenai jumlah, jenis, dan tujuan pengiriman.

M. Penyimpanan Hasil Sembelihan (disesuaikan dengan proses bisnis RPH Ruminansia dan unggas)
   1. Sarana dan prasarana penyimpanan untuk RPH Ruminansia atau unggas halal wajib hanya digunakan untuk penyimpanan hasil sembelihan halal;
   2. Penyimpanan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi silang dari najis dan produk yang tidak halal; dan
   3. Tempat penyimpanan hasil sembelihan wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal.

N. Distribusi Hasil Sembelihan (disesuaikan dengan proses bisnis RPH-Ruminansia dan unggas)
   1. Hasil sembelihan didistribusikan menggunakan alat transportasi khusus yang terpisah antara yang halal dan tidak halal;
   2. Apabila menggunakan alat transportasi yang bukan kepemilikan RPH Ruminansia atau unggas maka hasil sembelihan dapat didistribusikan menggunakan alat transportasi dari luar selama diikat dengan perjanjian "hanya menggunakan alat transportasi untuk distribusi produk halal" antara RPH Ruminansia atau unggas dengan pihak luar;
   3. Salinan sertifikat halal dapat dicantumkan pada tempat menjual hasil sembelihan yang berasal dari RPH Ruminansia atau unggas bersertifikat halal; dan
   4. RPH Ruminansia atau unggas harus menjamin hasil sembelihan yang tidak dikemas dalam rangka memenuhi konsep keamanan pangan dan tidak terkontaminasi najis.

O. Lokasi
   1. Lokasi penyembelihan wajib memenuhi persyaratan:
      a. terpisah secara fisik antara lokasi rumah potong hewan/unggas atau tempat lainnya untuk pemotongan hewan/unggas halal dengan lokasi RPH Ruminansia atau unggas atau tempat lainnya untuk pemotongan hewan/unggas tidak halal;
      b. dibatasi dengan pagar tembok paling rendah 3 (tiga) meter untuk mencegah lalu lintas orang, alat, dan Produk antar rumah potong hewan/unggas atau tempat lainnya untuk pemotongan hewan/ unggas;
      c. tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
      d. memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah dengan rumah potong hewan/unggas atau tempat lainnya untuk pemotongan hewan/unggas tidak halal;
      e. konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi; dan
      f. memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan/unggas potong dengan keluarnya karkas dan daging.

2. Tempat penyembelihan wajib memisahkan antara yang halal dan tidak halal pada:
   a. penampungan hewan;
   b. penyembelihan hewan;
   c. pengulitan;
   d. pengeluaran jeroan;
   e. ruang pelayuan;
   f. penanganan karkas;
   g. ruang pendinginan; dan
   h. sarana penanganan limbah.

BAB IV
SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PENYEMBELIHAN RUMINANSIA DAN UNGGAS PADA RUMAH POTONG HEWAN RUMINANSIA DAN UNGGAS

A. Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan tanggung jawab merupakan pernyataan tertulis dari Pelaku Usaha untuk menerapkan dan mengembangkan kriteria SJPH secara konsisten dan berkesinambungan, serta bertanggung jawab meminimalkan, menghilangkan segala sesuatu yang tidak halal, dan menyesuaikan dengan peraturan perundang-undangan.

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis, komitmen Pelaku Usaha/manajemen puncak perusahaan untuk menggunakan hewan ternak halal, memproses produk halal, dan menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan umum sertifikasi halal secara berkesinambungan dan konsisten. Kebijakan halal Pelaku Usaha mencakup komitmen untuk melakukan tindakan:

a. menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH);
b. mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan JPH;
c. menggunakan bahan halal dan melaksanakan PPH sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
d. memastikan bahwa kebijakan halal yang ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh personel dalam organisasi;
e. mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan kepada seluruh pihak terkait (*stakeholder*); dan
f. melaksanakan kebijakan halal secara konsisten.

2. Pelaku Usaha bertanggung jawab:

a. menjamin tersedianya sumber daya yang memadai untuk penyusunan, penerapan dan perbaikan berkelanjutan SJPH;
b. menetapkan dan melaporkan Penyelia Halal sesuai persyaratan yang ditetapkan dalam peraturan perundang - undangan, yaitu:
    1) Penyelia Halal bagi Pelaku Usaha dapat berasal dari Pelaku Usaha yang bersangkutan atau melakukan kerjasama dengan pihak lain;
    2) Pelaku Usaha dapat menetapkan tim manajemen halal, dengan melibatkan seluruh pihak terkait penerapan Sistem Jaminan Produk Halal dan memastikan semua personel menjaga integritas Jaminan Produk Halal di Pelaku Usaha termasuk pemasok, mitra dan distributor;
    3) Pelaku Usaha mempekerjakan paling sedikit 2 (dua) juru sembelih halal yang kompeten dan dibuktikan dengan telah memiliki sertifikat pelatihan dan sertifikat kompetensi berbasis Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) dari lembaga yang diakui oleh BPJPH untuk Pelaku Usaha menengah, besar, dan luar negeri; dan
    4) Pelaku Usaha mempekerjakan paling sedikit 1 (satu) juru sembelih halal yang kompeten dan dibuktikan dengan telah memiliki sertifikat pelatihan dan/atau sertifikat kompetensi

berbasis SKKNI dari lembaga yang diakui oleh BPJPH untuk Pelaku Usaha mikro dan kecil.

3. Pembinaan Sumber Daya Manusia
Pelaku Usaha melakukan pembinaan melalui pelatihan dan/atau peningkatan kompetensi di bidang halal. Pelatihan dilaksanakan sesuai kebutuhan Pelaku Usaha, dengan:
   a. melatih personil yang terlibat dalam penerapan sistem jaminan produk halal baik secara internal dan/atau eksternal sesuai dengan kebutuhan minimal 1 (satu) tahun sekali; dan
   b. memiliki dan menyimpan bukti pelaksanaan pelatihan baik dilakukan secara internal maupun eksternal.

B. Bahan
1. Bahan yang digunakan pada RPH Ruminansia atau unggas meliputi:
   a. bahan baku (hewan ternak)
      1) hanya menyembelih hewan yang halal menurut syariat islam;
      2) harus dalam keadaan hidup ketika disembelih;
      3) harus memenuhi standar kesehatan hewan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
      4) tidak diberikan pakan yang mengandung babi/turunannya;
      5) tidak diberikan pakan dari hasil rekayasa unsur produk haram yang dapat menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta membahayakan jika dikonsumsi; dan
      6) dapat diberikan pakan atau unsur bahan baku yang najis tetapi kadarnya tidak lebih banyak dari bahan baku yang suci;
   b. kemasan yang kontak langsung dengan bahan atau produk;
   c. bahan penolong pencucian yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk; dan
   d. media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk;
2. Bahan sebagaimana yang dimaksud pada angka 1 (satu) huruf b, c, dan d berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau porses rekayasa genetik;
3. Kategori bahan sebagaimana yang dimaksud pada angka 2 (dua) yaitu bahan wajib bersertifikat halal dan bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.
Ada 2 kategori bahan, yaitu:
   a. bahan yang wajib bersertifikat halal; dan
   b. bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.

C. Proses Produk Halal
1. Lokasi, Tempat dan Alat
   a. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi, tempat dan alat Proses Produk Halal dengan proses produk tidak halal.
   b. Pelaku Usaha wajib:
      1) menjaga kebersihan dan higienitas lokasi dan tempat PPH;
      2) memiliki lokasi dan tempat PPH yang bebas dari najis; dan

3) memilih lokasi dan tempat PPH yang bebas dari bahan tidak halal

c. lokasi RPH Ruminansia atau unggas harus terpisah secara fisik dari kompleks peternakan/tempat penyembelihan hewan tidak halal;

2. Peralatan dan Perangkat PPH
   a. Pelaku Usaha wajib menyediakan peralatan dan perangkat PPH untuk melaksanakan PPH;
   b. Pelaku Usaha wajib:
      1) menjaga kebersihan dan higienitas alat PPH yang bebas dari najis; dan
      2) memastikan alat PPH yang bebas dari najis dan bahan tidak halal.
3. Prosedur Proses Produk Halal
   a. Pelaku Usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi sebagai berikut:
      1) pemastian penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk akhir bersifat bebas dari najis dan/atau yang diharamkan;
      2) penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam;
      3) pembelian dan transportasi ternak;
      4) pemeriksaan kedatangan ternak beserta dokumen pendukung;
      5) penampungan, pengistirahatan dan pemeriksaan *antemortem* ternak;
      6) pemingsanan ternak;
      7) proses penyembelihan;
      8) pengemasan dan penyimpanan hasil sembelihan;
      9) transportasi hasil sembelihan;
      10) perawatan, kalibrasi dan validasi alat *Stunning* (apabila menggunakan *Stunning)*;
      11) ketertelusuran kehalalan;
      12) penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal merujuk ke SNI 99002 untuk unggas dan SNI 99003 untuk ruminansia;
   b. Pelaku Usaha harus mensosialisasikan prosedur PPH ke semua pihak terkait;
   c. Pelaku Usaha harus mendokumentasi bukti sosialisasi;
   d. Pelaku Usaha harus melakukan evaluasi efektivitas prosedur PPH secara berkala;
   e. Pelaku Usaha harus menyampaikan hasil evaluasi kepada penanggung jawab PPH dan pihak terkait;
   f. Pelaku Usaha harus menangani produk yang tidak memenuhi kriteria halal;
   g. Pelaku Usaha wajib menjamin produk yang tidak memenuhi kriteria tidak masuk ke rantai pangan. produk harus diberikan perlakuan khusus seperti dengan cara dikubur, dibakar, dihancurkan dan diberikan pewarna metilen blue kemudian diberikan kepada ternak.

4. Pelaku Usaha harus memiliki dan mendokumentasikan prosedur identifikasi, analisis bahaya ketidakhalalan dalam proses produksinya dan penetapan titik kritis serta menetapkan tindakan pencegahan dan monitoring terhadap titik kritis tersebut:
   a. Pelaku Usaha harus menetapkan tindakan koreksi dan tindakan pencegahan yang diperlukan terhadap hasil evaluasi serta batas waktu penyelesaiannya;
   b. Pelaku Usaha wajib menjamin prosedur pencucian najis yang masuk ke dalam jalur produksi halal sesuai dengan ketentuan syariat Islam sebagai berikut:
      1) pada prinsipnya, penyucian suatu benda, termasuk alat produksi, yang terkena najis *mutawassithah* (najis sedang) dilakukan dengan menggunakan air;
      2) alat produksi yang terbuat dari benda keras dan tidak menyerap najis (tasyarub), misalnya terbuat dari besi atau baja, apabila terkena najis mutawassithah (najis sedang), jika disucikan dengan menggunakan selain air, selama barang tersebut suci serta bekas najis berupa bau, rasa dan warna nya telah hilang; dan
      3) suatu peralatan tidak boleh digunakan bergantian antara produk babi meskipun sudah melalui proses penyucian dan pencucian.

D. Produk

1. Umum
   a. Pelaku Usaha wajib menghasilkan produk dari bahan halal, diproses dengan cara sesuai syariat Islam, menggunakan peralatan, fasilitas produksi, sistem pengemasan, penyimpanan, dan distribusi yang tidak terkontaminasi dengan bahan tidak halal;
   b. Pelaku Usaha wajib menjamin produk selama persiapan, pemrosesan, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutannya dipisahkan secara fisik dari produk atau materi lain yang tidak halal sesuai dengan syariat Islam; dan
   c. Pelaku Usaha harus menghasilkan produk atau bahan yang aman untuk dikonsumsi.

2. Pengemasan dan Pelabelan Produk

Dalam hal RPH Ruminansia atau unggas melakukan pengemasan produk maka:

a. Pelaku Usaha wajib menggunakan bahan pengemas yang tidak terbuat atau mengandung bahan yang tidak halal;
b. Pelaku Usaha harus mengemas produk halal sesuai dengan isinya;
c. Pelaku Usaha harus mengemas produk karkas dengan menggunakan kemasan yang bersih, tidak berbau, tidak memengaruhi kualitas dan keamanan daging;
d. Pelaku Usaha dalam hal hasil sembelihan didistribusikan tanpa pengemasan, maka harus disertai dengan salinan sertifikat halal RPH Ruminansia atau Unggas dan surat jalan yang berisi informasi mengenai jumlah, jenis, dan tujuan pengiriman.
e. Pelaku Usaha harus mendesain kemasan, tanda, simbol, logo, nama dan gambar yang tidak menyesatkan dan/atau melanggar prinsip syariat Islam;
f. Pelaku Usaha wajib mencantumkan label halal sesuai ketentuan yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan tetap memperhatikan peraturan perundangan yang terkait label sesuai dengan komoditasnya; dan
g. pemberlakuan pencantuman label halal dibuktikan dengan dokumen sertifikat halal.

3. Identifikasi dan Mampu Telusur

a. Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran informasi asal ternak di setiap proses penyembelihan.
b. Pelaku Usaha wajib memberi identifikasi produk yang disimpan seperti diantaranya tanggal penyembelihan, nama RPH Ruminansia atau Unggas, satuan produk, lokasi penyimpanan, dan lainnya sesuai ketentuan yang ditetapkan;
c. Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran kehalalan produk, bahwa produk berasal dari ternak yang memenuhi kriteria, dan disembelih di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas; dan
d. Pelaku Usaha wajib mempunyai prosedur terdokumentasi untuk menjamin ketertelusuran kehalalan produk yang disertifikasi.

E. Pemantauan Dan Evaluasi

1. Pelaku Usaha harus melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH;
2. Pelaku Usaha harus melakukan kaji ulang manajemen untuk mengevaluasi penerapan SJPH;
3. Pelaku Usaha harus memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang Manajemen;
4. Pelaku Usaha harus memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen;
5. Pelaku Usaha harus melaporkan hasil audit internal kepada BPJPH; dan
6. Pelaku Usaha harus melaporkan daftar komposisi bahan dan PPH setiap 6 (enam) bulan sekali kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

BAB V
MONITORING DAN EVALUASI
PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PADA PENYEMBELIHAN HEWAN RUMINANSIA DAN UNGGAS

1. Monitoring dan Evaluasi dilakukan oleh BPJPH paling sedikit 1 (satu) kali dalam satu tahun.
2. Monitoring dan Evaluasi dilakukan dengan memperhatikan beberapa aspek antara lain:
   a. Penerapan di lapangan;
   b. Kajian akademis;
   c. Perkembangan teknologi;
   d. Perubahan regulasi; dan/atau
   e. Kompetensi sumber daya manusia.
3. Hasil monitoring dan evaluasi dijadikan dasar untuk melakukan perbaikan pedoman.

BAB VI
PENUTUP

Pedoman Pelaksanaan Sistem Jaminan Produk Halal pada Penyembelihan Hewan Ruminansia dan Unggas ini disusun sebagai acuan bagi seluruh pihak yang terlibat dalam proses penyembelihan, pengolahan, hingga distribusi produk asal hewan agar senantiasa memenuhi ketentuan syariat Islam serta Standar Jaminan Produk Halal yang berlaku. Dengan adanya pedoman ini, diharapkan setiap pelaku usaha mampu menerapkan prinsip halal secara konsisten, terstruktur, dan dapat dipertanggungjawabkan.

KEPALA BADAN PENYELENGGARA
JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

AHMAD HAIKAL HASAN

Salinan sesuai dengan aslinya
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN
PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA
Kepala Biro Hukum, Sumber Daya Manusia
Dan Hubungan Masyarakat

Beny Cahyadie
NIP. 198204102000121001