



KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 375 TAHUN 2026
TENTANG
PEDOMAN PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL
JASA PENYAJIAN MAKANAN DAN MINUMAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk menjamin kehalalan terhadap produk makanan dan minuman pelaku usaha perlu untuk memperhatikan cara penyajian yang halal;
- b. bahwa cara penyajian yang halal sebagaimana dimaksud pada huruf a, perlu diatur standar dan pedomannya;
- c. bahwa penyajian sebagaimana dimaksud pada huruf a dan huruf b, juga merupakan ruang lingkup jasa berdasarkan ketentuan Pasal 155 ayat (3) huruf g Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b dan huruf c, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tentang Pedoman Pelaksanaan Sistem Jaminan Produk Halal Jasa Penyajian Makanan dan Minuman;
- Mengingat : 1. 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);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 229, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6998);
3. Peraturan Presiden Nomor 153 Tahun 2024 tentang Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 349);

4. 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);
5. 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;
6. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal sebagaimana telah diubah dengan 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;
7. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 301 Tahun 2026 tentang Produk dan Bahan yang Dikecualikan dari Kewajiban Bersertifikat Halal;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL TENTANG PEDOMAN PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL JASA PENYAJIAN MAKANAN DAN MINUMAN.

KESATU : Menetapkan pedoman pelaksanaan sistem jaminan produk halal jasa penyajian makanan dan minuman, sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.

KEDUA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal 18 Oktober 2026.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 12 Oktober 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 Cahyadi
NIP. 198204102000121001

LAMPIRAN
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA
JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 375 TAHUN 2026
TENTANG
PEDOMAN PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN
PRODUK HALAL JASA PENYAJIAN MAKANAN
DAN MINUMAN

PEDOMAN PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL
JASA PENYAJIAN MAKANAN DAN MINUMAN

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam rangka memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi masyarakat, negara berkewajiban memastikan bahwa setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan memenuhi aspek keamanan, mutu, kemanfaatan, dan kehalalan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Produk yang wajib bersertifikat halal terdiri dari barang dan atau jasa, salah satu yang wajib bersertifikat halal yaitu adalah jasa penyajian. Jasa Penyajian dalam penyusunan pedoman ini adalah jasa penyajian makanan dan minuman.

Jasa penyajian makanan dan minuman merupakan segala bentuk aktivitas atau layanan yang diberikan untuk membantu dalam proses menyajikan makanan dan minuman kepada konsumen. Jasa penyajian makanan dan minuman dalam aspek halal tidak hanya terfokus pada produk, melainkan pada seluruh sarana dan proses yang terkait, mulai dari penanganan peralatan saji, bahan yang digunakan dalam proses penyajian, tempat penyimpanan, sanitasi, distribusi dan logistik halal, serta personel layanan penyajian. Jasa penyajian juga harus menjamin keamanan pangan melalui penerapan higiene sanitasi dan pencegahan kontaminasi biologis, kimia, dan fisik.

Titik kritis kehalalan pada jasa penyajian makanan dan minuman terletak pada berbagai aspek mencakup identifikasi status kehalalan produk yang akan disajikan, penanganan produk sebelum disajikan, penyimpanan, penggunaan sarana dan prasarana, peralatan saji, kemasan produk, pendistribusian, pencucian peralatan dan sarana prasarana, serta penyajian kepada pelanggan. Titik kritis tersebut berpotensi menyebabkan kontaminasi silang dengan bahan haram dan/atau najis serta tidak terpenuhinya persyaratan higiene sanitasi.

Pedoman ini disusun sebagai kerangka acuan yang jelas dan terstruktur bagi pelaku usaha dan pemangku jasa penyajian makanan dan minuman untuk mengidentifikasi serta mengendalikan titik kritis syariah, guna menjamin kualitas, keamanan, dan kepuasan konsumen secara berkelanjutan. Selain berfungsi meningkatkan kepercayaan masyarakat dan memastikan kepatuhan terhadap regulasi industri halal, dokumen ini juga berperan vital sebagai standar operasional bagi pengawas serta auditor halal dalam melaksanakan tahapan penyelenggaraan jaminan produk halal secara konsisten.

B. Maksud dan Tujuan

1. Maksud

Sebagai acuan bagi pelaku usaha, penyelia halal, auditor halal, pengawas jaminan produk halal, dan para pemangku kepentingan lainnya dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) Jasa Penyajian Makanan dan Minuman.

2. Tujuan

- a. Terwujudnya kepastian dan kualitas jasa penyajian makanan dan minuman yang halal dengan memastikan produk telah memenuhi standar keamanan dan kebersihan sesuai prinsip syariah dan keamanan pangan.
- b. Terwujudnya kepatuhan terhadap regulasi dan standar melalui penerapan pedoman yang sesuai dengan Undang-Undang Jaminan Produk Halal.
- c. Terwujudnya kepercayaan dan kepuasan konsumen dengan meningkatkan transparansi, akuntabilitas, dan edukasi tentang kehalalan produk, sehingga mendukung pertumbuhan industri halal yang berkelanjutan.

C. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam pedoman ini mencakup;

1. Pendahuluan;
2. Cakupan Jasa Penyajian Makanan dan Minuman;
3. Sistem Jaminan Produk Halal Jasa Penyajian Makanan dan Minuman;
4. Monitoring dan Evaluasi;
5. Penutup.

D. Acuan Normatif

1. SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal;
2. SNI 99004 tentang Persyaratan Umum Pangan Halal;
3. SNI ISO 22000 tentang Sistem Manajemen Keamanan Pangan - Persyaratan untuk Organisasi;
4. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 78 Tahun 2023 tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengolahan;
5. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 145 Tahun 2022 tentang Penggunaan Logo Halal dan Label Halal pada Produk yang telah Memperoleh Sertifikat halal sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 88 Tahun 2023 tentang Perubahan atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 145 Tahun 2022 tentang Penggunaan Logo Halal dan Label Halal pada Produk yang telah Memperoleh Sertifikat halal.

E. Istilah dan Definisi

1. Jasa merupakan setiap layanan dan unjuk kerja berbentuk pekerjaan atau hasil kerja yang dicapai, disediakan oleh satu pihak ke pihak lain dalam masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha.
2. Jasa Penyajian Makanan dan Minuman merupakan setiap layanan dan unjuk kerja berbentuk pekerjaan atau hasil kerja yang dicapai dalam menyajikan makanan dan minuman, disediakan oleh satu pihak ke pihak lain dalam masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha.

3. Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna 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. 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.
8. Sarana adalah fasilitas yang secara langsung berfungsi sebagai penunjang proses penyelenggaraan tugas dan fungsi pekerjaan.
9. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal berdasarkan fatwa halal tertulis atau penetapan kehalalan Produk oleh MUI, MUI Provinsi, MUI Kabupaten/Kota, Majelis Permusyawaratan Ulama Aceh, atau Komite Fatwa Produk Halal.
10. Label halal adalah tanda kehalalan suatu produk.
11. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia.
12. Penyelia Halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap Proses Produk Halal.
13. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disebut BPJPH adalah Lembaga Pemerintah Nonkementerian yang menyelenggarakan tugas pemerintahan di bidang penyelenggaraan jaminan Produk halal.

BAB II

CAKUPAN JASA PENYAJIAN MAKANAN DAN MINUMAN

Cakupan Jasa Penyajian Makanan dan Minuman, yaitu:

1. Pedoman ini mengatur penerapan Sistem Jaminan Produk Halal pada aktivitas penyajian makanan dan minuman yang telah diproduksi dan siap konsumsi, termasuk menyediakan fasilitas, Sarana, dan/atau layanan untuk menata, penanganan, *display*, pengangkutan internal, penyimpanan sementara, dan penyerahan kepada konsumen, sepanjang tidak dilakukan proses pengolahan yang mengubah karakteristik produk.
2. Selain memenuhi kriteria SJPH, aktivitas Jasa Penyajian juga memenuhi persyaratan keamanan dan kesehatan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
3. Makanan dan minuman yang disajikan oleh Pelaku Usaha Jasa Penyajian diperoleh dari pihak lain.
4. Makanan dan minuman yang disajikan dalam Jasa Penyajian, diantaranya berupa:
 - a. Produk segar asal hewan;
 - b. Produk segar asal non hewan;
 - c. Produk olahan asal hewan; dan/atau
 - d. Produk olahan asal non hewan.
5. Pelaku usaha yang bergerak di bidang Jasa Penyajian Makanan dan Minuman atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan dengan lokasi ditentukan oleh pelanggan untuk suatu event tertentu seperti pesanan kantor, perayaan, pesta, seminar, rapat, dan sejenisnya.
6. Selain Pelaku usaha sebagaimana dimaksud pada angka 5, pelaku usaha Jasa Penyajian juga terdiri dari:
 - a. Pengelola food court/kantin
 - b. Penyedia layanan buffet/banquet
 - c. Penyedia layanan distribusi internal
 - d. Penyajian makanan siap santap.
7. Cara penyajian makanan dan minuman, terdiri dari:
 - a. Prasmanan/Bufferet
 - b. Ala carte
 - c. Set Menu/Porsi
 - d. Family Style (untuk acara arisan)
 - e. Live Cooking
 - f. Food Stall
 - g. Cocktail/Canapé Service
 - h. Coffee Break & Snack
 - i. Dining Service
 - j. Minuman/Bar Service
8. Dalam melakukan Jasa Penyajian Makanan dan Minuman, Pelaku Usaha dapat menyajikan dengan persiapan minimal sebelum disajikan atau dikonsumsi, yaitu dengan dipanaskan atau dimasak sesaat (misal digoreng, direbus, dikukus, dipanggang, dibakar), dihangatkan, *thawing*, atau direhidrasi dengan air. Tujuan menghangatkan, tidak mengubah bentuk saat penyajian. Contoh persiapan minimal, yaitu:
 - a. Memanaskan Produk dengan alat pemanas (microwave, oven, dan lain-lain), penghangat makanan (chafing dish), digoreng atau dikukus;
 - b. Produk direbus di dalam air mendidih tanpa melepas kemasan;
 - c. Produk dikukus dengan alat pengukus;

- d. Produk ditempatkan di fasilitas pendingin, seperti alas es, lemari kaca dingin, lemari es atau kotak pendingin;
 - e. Plating;
 - f. Cara persiapan penyajian minimal lainnya.
9. Sarana dan prasarana penyajian, seperti peralatan makan dan minum, alat saji, wadah, troli, buffet set, saung, dispenser, dan fasilitas lain yang digunakan untuk penyajian.
 10. Pencegahan kontaminasi, yaitu pengaturan agar makanan dan minuman halal tidak tercampur dengan produk haram atau najis dan menerapkan higiene sanitasi untuk menjaga kualitas makanan dan minuman yang baik dan sehat selama proses penyajian.
 11. Sumber daya manusia, yaitu personel yang menangani penyajian agar memahami dan menerapkan prosedur kehalalan.
 12. Jasa Penyajian Makanan dan Minuman yang diatur dalam pedoman ini tidak termasuk Pelaku Usaha yang menyajikan makanan dan minuman yang diproduksi sendiri atau masuk ke dalam jenis produk penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan, seperti restoran, catering, warung makan, dan lain sebagainya.
 13. Dalam melaksanakan Jasa Penyajian, Pelaku Usaha dapat melakukan proses pengolahan, penyimpanan, pengemasan, dan/atau pendistribusian secara terintegrasi dan hanya wajib mengajukan sertifikasi halal untuk Jasa Penyajian sebagai aktivitas utama dan proses lainnya disediakan Pelaku Usaha sebagai layanan tambahan.

BAB III

KRITERIA SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL JASA PENYAJIAN MAKANAN DAN MINUMAN

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. Pelaku Usaha wajib mendefinisikan dan mendokumentasikan kebijakan dan komitmennya sehubungan dengan identifikasi, evaluasi, dan pengendalian yang terkait dengan integritas halal pada setiap aktivitas penyajian;
2. Pelaku Usaha wajib menetapkan kebijakan halal terdokumentasi yang menyatakan komitmen manajemen untuk menjamin kehalalan Produk dan menjaga status bebas dari najis di seluruh aktivitas penyajian yang dilakukan di fasilitas penyajian;
3. Kebijakan halal mencakup komitmen untuk melakukan tindakan mendokumentasikan dan memelihara bukti penerapan SJPH kepada seluruh pihak terkait di internal maupun eksternal;
4. Kebijakan halal dapat disatukan dalam dokumen sistem manajemen mutu lainnya yang diterapkan oleh Pelaku Usaha.

Komitmen dan tanggung jawab mencakup unsur-unsur sebagai berikut:

1. Kebijakan Halal

Kebijakan halal adalah pernyataan tertulis komitmen Pelaku Usaha untuk menjaga Produk Halal dari potensi terjadinya kontaminasi oleh Produk tidak halal dan/atau najis selama proses penyajian sesuai dengan persyaratan umum sertifikasi halal secara konsisten dan berkesinambungan, mulai dari persiapan pra-penyajian seperti penerimaan dan penyimpanan produk, serta penyiapan sarana, berlanjut ke proses inti penyajian yang melibatkan interaksi langsung dengan pelanggan (penyambutan, penerimaan pesanan, pengangkutan, dan penyajian Produk), hingga proses pasca-penyajian seperti pembersihan. Kebijakan halal mencakup komitmen untuk melakukan pendokumentasian dan pemeliharaan bukti pelaksanaan kebijakan kepada seluruh pihak yang terkait (*stakeholder*). Kebijakan halal pelaku usaha mencakup komitmen untuk melakukan tindakan:

- a. Pelaku Usaha berkomitmen untuk menyediakan sumber daya manusia dan sarana prasarana yang mendukung pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH);
 - b. Pelaku Usaha wajib mematuhi peraturan perundang-undangan tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH);
 - c. Menggunakan Bahan halal dan melaksanakan PPH sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
 - d. Memastikan bahwa kebijakan halal ditetapkan, dipahami dan diterapkan oleh seluruh personel dalam organisasi;
 - e. Melakukan sosialisasi dan mengkomunikasikan kebijakan halal kepada seluruh pihak yang terkait (*stakeholder*) dan melaksanakannya secara konsisten.
- ##### 2. Tanggung Jawab Pelaku Usaha
- 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.
 - c. Memiliki tenaga penyaji yang memahami SJPH melalui pembinaan sumber daya manusia.
3. Pembinaan Sumber Daya Manusia
- Pelaku Usaha melakukan pembinaan melalui pelatihan atau peningkatan kompetensi di bidang halal. Pelatihan bagi seluruh personel dilaksanakan sesuai kebutuhan Pelaku Usaha untuk memastikan keefektifan pelaksanaan SJPH dengan tujuan sebagai berikut, yaitu:
- a. Mengikutsertakan Penyelia Halal pada pelatihan Penyelia Halal yang diselenggarakan oleh BPJPH, Perguruan Tinggi dan/atau Lembaga Pelatihan lain yang ditetapkan oleh BPJPH;
 - b. Selain mengikutsertakan Penyelia Halal untuk mengikuti pelatihan sebagaimana dimaksud pada huruf a, Pelaku Usaha menengah, besar, dan luar negeri wajib mengikutsertakan Penyelia Halal dalam uji kompetensi Penyelia Halal pada lembaga yang memiliki kewenangan penjaminan mutu kompetensi profesi;
 - c. Mengikutsertakan tenaga penyaji dan personel lainnya yang terlibat dalam penerapan SJPH pada pelatihan SJPH yang dilaksanakan secara internal dan/atau eksternal sesuai dengan kebutuhan;
 - d. Memiliki dan menyimpan bukti pelaksanaan pelatihan, baik dilakukan secara internal maupun eksternal.

B. Bahan

1. Bahan baku yang diproduksi oleh pihak lain untuk disajikan oleh Pelaku Usaha harus dipastikan kehalalannya.
2. Daftar Bahan dari pihak lain dicatat sebagai Bahan baku.
3. Bahan untuk Jasa Penyajian Makanan dan Minuman mencakup:
 - a. Bahan tambahan dalam proses penyajian;
 - b. Bahan penolong;
 - c. Bahan kemasan;
 - d. Bahan-Bahan lain yang digunakan dalam proses penyajian yang memungkinkan berkontak langsung dengan Produk yang disajikan seperti *sanitizer*, *cleaning agent*, pelumas (*grease*);
 - e. media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan Bahan atau Produk.
4. Bahan sebagaimana dimaksud dalam angka 3 berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.
5. Bahan dikategorikan sebagai berikut, yaitu:
 - a. Bahan yang wajib bersertifikat halal sesuai dengan daftar jenis produk yang wajib bersertifikat halal berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan dibuktikan dengan Sertifikat Halal atau nomor registrasi Sertifikat Halal luar negeri;
 - b. Bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan; dan/atau
 - c. Bahan yang belum ada dalam ketentuan jenis Produk wajib bersertifikat halal atau daftar Produk dan Bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal dibuktikan dengan dokumen pendukung berupa alur proses produksi, komposisi produk, sertifikat analisis (*certificate of analysis*), dan dokumen pendukung lainnya. Dokumen pendukung lainnya berupa surat pernyataan

- bebas bahan yang mengandung najis berat, kuesioner halal, *Material Safety Data Sheet*, hasil uji laboratorium, surat pernyataan bebas unsur hewan dari produsen, dan/atau lainnya.
6. Bahan tidak berasal dari Bahan yang diharamkan dan/atau proses produksinya sesuai dengan fatwa Majelis Ulama Indonesia dan/atau SJPH.
 7. Bahan tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat Produk yang berasal dari babi atau bahan yang diharamkan.
 8. Bahan tidak bercampur dengan Bahan haram atau najis.
 9. Bahan yang berasal dari mikroba dan produk mikrobial berlaku ketentuan:
 - a. Mikroba pada dasarnya halal selama tidak membahayakan dan tidak terkena najis;
 - b. Mikroba dan produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang suci hukumnya halal;
 - c. Mikroba dan produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang najis, apabila dapat dipisahkan antara mikroba dan medianya maka hukumnya halal setelah disucikan;
 - d. Media pertumbuhan mikroba, bahan tambahan, dan/atau bahan penolong tidak berasal dari babi atau turunannya;
 - e. Bahan mikrobial yang diperoleh tanpa pemisahan dari media pertumbuhannya, maka harus menggunakan media pertumbuhan yang suci dan halal;
 - f. Mikroba dan produk mikrobial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang terkena najis dapat disucikan secara syar'i, yakni melalui produksi dengan komponen air mutlaq minimal dua qullah (setara dengan 270 liter);
 - g. Bahan mikrobial yang digunakan untuk membuat produk dengan metode rekayasa genetika, tidak boleh disisipi gen yang berasal dari babi atau manusia.
 10. Produk minuman yang mengandung alkohol/etanol berlaku ketentuan:
 - a. Produk makanan dan minuman yang mengandung khamr hukumnya haram;
 - b. Produk minuman yang mengandung alkohol/etanol hasil fermentasi atau hasil industri non khamr hukumnya mubah apabila secara medis tidak membahayakan kesehatan dan memiliki kadar alkohol/etanol kurang dari 0.5%;
 - c. Penggunaan produk antara (*intermediate product*) sebagai Bahan Produk minuman yang mengandung alkohol/etanol hasil fermentasi atau hasil industri *non khamr* hukumnya mubah apabila secara medis tidak membahayakan kesehatan dan memiliki kadar alkohol/etanol kurang dari 0.5%;
 - d. Produk makanan yang mengandung alkohol/etanol hasil industri non khamr hukumnya mubah apabila secara medis tidak membahayakan kesehatan;
 - e. Penggunaan Produk antara (*intermediate product*) sebagai bahan produk makanan yang mengandung alkohol/etanol hasil fermentasi atau hasil industri *non khamr* hukumnya mubah apabila secara medis tidak membahayakan kesehatan;
 - f. Vinegar/cuka yang berasal dari khamr baik terjadi dengan sendirinya maupun melalui rekayasa, hukumnya halal dan suci;

- g. Hasil samping industri *khamr* berbentuk cair yang dipisahkan secara fisik tidak boleh digunakan;
 - h. Hasil samping industri *khamr* berbentuk padat boleh digunakan setelah dilakukan proses pencucian yang memenuhi kaidah *syar'i*.
11. Bahan harus memenuhi persyaratan keamanan dan kesehatan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
 12. Bahan harus memenuhi persyaratan keamanan, mutu, gizi serta legalitas pangan olahan yang disajikan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
 13. Pelaku Usaha harus menjamin keabsahan dokumen pendukung meliputi masa berlaku, lembaga penerbit, nomor sertifikat, dan kesesuaian dokumen.
 14. Untuk dokumen sertifikat halal yang sudah teregistrasi di BPJPH dan sudah habis masa berlaku sertifikat halal luar negerinya masih dapat digunakan sebagai dokumen pendukung yang sah bila bahan diproduksi pada masa berlaku sertifikat.

C. Proses Produk Halal

Pelaksanaan kriteria proses Produk halal sesuai dengan ketentuan kriteria SJPH.

1. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat dan alat proses Produk halal dengan proses Produk tidak halal pada sarana penyajian.
2. Pelaku Usaha wajib menjaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari Bahan tidak halal.
3. Tempat penyajian wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak halal pada:
 - a. Sarana penyajian Produk; dan
 - b. Proses penyajian Produk.
4. Alat penyajian wajib memenuhi persyaratan:
 - a. Tidak menggunakan alat penyajian secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyajian Produk 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.
5. Pelaku Usaha wajib memisahkan antara penyajian Produk segar dan olahan asal hewan dan nonhewan halal dengan penyajian Produk segar dan olahan asal hewan dan nonhewan tidak halal.
6. Pelaku Usaha yang menyajikan makanan dan minuman yang halal dan tidak halal wajib menyediakan:
 - a. Tempat penyajian yang terpisah antara yang halal dan tidak halal;
 - b. Tempat penyimpanan alat penyajian yang terpisah antara yang halal dan tidak halal;
 - c. Tempat pengumpulan alat penyajian yang terpisah antara yang halal dan tidak halal;
 - d. Tempat dan alat pencucian yang terpisah dan berbeda antara yang halal dan tidak halal;
 - e. Tempat pemajangan (display) makanan dan minuman yang akan disajikan mudah dibersihkan, berfungsi dengan baik, serta terhindar dari kontaminasi silang;
 - f. Tenaga penyaji yang berbeda untuk menyajikan Produk yang halal dan tidak halal;

- g. Fasilitas pendistribusian berupa alat pengangkutan dan alat pengangkatan yang berbeda antara yang Produk halal dan tidak halal
7. Prosedur penerapan SJPH
- a. Pelaku Usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi sesuai dengan ruang lingkup SJPH di Pelaku Usaha sebagai berikut:
 - 1) Bahan
 - a) Penggunaan Bahan baru yang akan digunakan;
 - b) Pembelian Bahan;
 - c) Pemastian penggunaan Bahan dan Produk yang disajikan tidak terkontaminasi najis;
 - d) Pemeriksaan kedatangan Bahan;
 - e) Penyimpanan Bahan dan Produk yang disajikan (untuk menjamin Bahan dan Produk yang disajikan tidak terkontaminasi oleh Bahan najis/haram); dan
 - f) Transportasi Bahan dan Produk yang disajikan tidak terkontaminasi oleh Bahan najis/haram.
 - 2) PPH
 - a) Pemastian penggunaan tempat dan alat penyajian yang kontak dengan Bahan dan Produk yang disajikan terbebas dari Bahan najis/haram;
 - b) Penyucian tempat dan alat penyajian sesuai SJPH;
 - c) Proses penyajian berupa Standar Operasional Prosedur penyajian;
 - d) Tanggal penyajian;
 - e) Setiap personel yang bekerja di area penyajian berlaku ketentuan:
 - (1) Menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja; sehingga tidak mengotori Produk yang dihasilkan;
 - (2) Tidak boleh membawa Produk tidak halal di area penyajian;
 - (3) Tidak boleh membawa/memelihara hewan di area penyajian;
 - (4) Tidak boleh menggunakan peralatan penyajian untuk kepentingan lain.
 - 3) Produk yang disajikan
 - a) Ketertelusuran kehalalan;
 - b) Penanganan Produk halal yang disajikan apabila terkena kontaminasi najis;
 - c) Penarikan produk halal yang disajikan apabila terkena kontaminasi najis;
 - b. Pelaku Usaha harus mensosialisasikan prosedur PPH ke semua pihak yang terkait;
 - c. Pelaku Usaha wajib menjamin prosedur penyucian najis yang masuk ke dalam jalur produksi halal sesuai dengan ketentuan-SJPH sebagai berikut:
 - 1) Alat penyajian yang terkena najis mughallazah (najis berat) disucikan dengan air 7 kali yang salah satunya dengan tanah/debu atau penggantinya yang memiliki daya pembersih yang sama;
 - 2) Alat penyajian tidak boleh digunakan bersama atau bergantian dengan alat penyajian yang kontak dengan bahan yang berasal

dari anjing, babi, dan/atau hewan turunan keduanya atau salah satu dari keduanya;

- 3) Alat penyajian yang terkena najis mutawassithah (najis sedang) dan najis mukhaffafah (najis ringan) wajib disucikan dengan menggunakan air;
 - 4) Alat penyajian yang terbuat dari benda keras dan tidak menyerap najis (tasyarrub), misalnya terbuat dari besi atau baja, apabila terkena najis, jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air, dengan ketentuan sifat, bau, rasa dan warna najis telah hilang.
 - d. Pelaku Usaha wajib memisahkan tempat dan alat proses Produk halal dengan proses Produk tidak halal pada sarana penyajian produk dan proses penyajian Produk.
 - e. 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 alat dan Bahan tidak halal
 - f. Pelaku Usaha tidak menggunakan alat penyajian secara bergantian antara penyajian Produk halal dan penyajian Produk tidak halal.
 - g. Pelaku Usaha wajib menjaga kebersihan area penyajian, penyimpanan, dan pengelolaan sampah. Fasilitas seperti air bersih dan pengelolaan limbah harus dipastikan untuk mencegah kontaminasi dengan Bahan najis atau haram;
 - h. Pelaku Usaha wajib menggunakan sarana yang berbeda untuk yang halal dan tidak halal dalam pembersihan alat dan pemeliharaan alat;
 - i. Pelaku Usaha wajib menggunakan alat dan sarana penyajian yang berbeda antara halal dan tidak halal;
 - j. Pelaku Usaha wajib menyediakan tempat penyimpanan alat yang terpisah antara halal dan tidak halal;
 - k. Pelaku Usaha wajib berkomitmen dalam melakukan pemantauan dan evaluasi.
8. Peralatan dan Perangkat PPH
- a. Pelaku Usaha wajib menyediakan peralatan dan perangkat PPH untuk melaksanakan PPH;
 - b. Pelaku Usaha wajib:
 - 1) Memastikan bahwa Produk bersertifikat halal dan mencantumkan Label Halal sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;
 - 2) Memastikan tata letak area penyajian;
 - 3) Menjaga kebersihan dan higienitas area PPH yang bebas dari najis;
 - 4) Memastikan area PPH yang bebas dari najis; dan
 - 5) Memastikan area PPH yang bebas dari Bahan tidak halal.

D. Prosedur Proses Produk Halal

1. Pelaku Usaha wajib memiliki dan menerapkan prosedur pelaksanaan PPH secara tertulis dan terdokumentasi sebagai berikut:
 - a. Pemastian bahwa Produk yang disajikan sudah bersertifikat halal dan mencantumkan Label Halal sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;

- b. Pemastian tata letak area penanganan dan penyajian yang bebas dari najis dan/atau yang diharamkan;
 - c. Penyucian fasilitas produksi sesuai syariat Islam;
 - d. Pemeriksaan distribusi produk ke area penyajian;
 - e. Pemeriksaan penampungan sementara dan tempat penyimpanan Produk yang bebas dari najis dan/atau yang diharamkan;
 - f. Transportasi Produk terpisah antara Produk halal dan Produk tidak halal;
 - g. Pemastian kebersihan, fasilitas pencucian dan pengelolaan limbah meliputi sampah kering dan basah;
 - h. Ketertelusuran kehalalan;
 - i. Penanganan Produk yang terkontaminasi silang sesuai ketentuan syariat islam dan peraturan perundang-undangan;
2. Pelaku Usaha harus mensosialisasikan prosedur PPH ke semua pihak terkait;
 3. Pelaku Usaha harus mendokumentasi bukti sosialisasi;
 4. Pelaku Usaha harus melakukan evaluasi efektivitas prosedur PPH secara berkala;
 5. Pelaku Usaha harus menyampaikan hasil evaluasi kepada penanggung jawab PPH dan pihak terkait;
 6. Pelaku Usaha harus menangani Produk yang tidak memenuhi kriteria halal.
 7. Pelaku Usaha wajib menjamin Produk yang tidak memenuhi kriteria dan terkontaminasi Bahan dan/atau Produk yang diharamkan pada area penyajian tidak masuk ke rantai pangan. Produk harus diberikan perlakuan khusus dengan cara disucikan, dipisahkan dari area Produk halal atau pemusnahan sesuai dengan berat tidaknya kontaminasi.
 8. Pelaku Usaha harus memiliki dan mendokumentasikan prosedur identifikasi, analisis bahaya ketidakhalalan dalam area penyajian 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 dan area halal sesuai dengan ketentuan syariat islam sebagai berikut:
 - 1) Pemisahan tempat penyimpanan antara penyimpanan Produk halal dan tidak halal;
 - 2) Pada prinsipnya, pensucian suatu benda, termasuk alat produksi, yang terkena najis dilakukan dengan menggunakan air;
 - 3) Alat Produksi yang terbuat dari benda keras dan tidak menyerap najis (*tasyarrub*), misalnya terbuat dari besi atau baja, apabila terkena najis jika disucikan dengan menggunakan air akan merusak alat dan/atau proses produksinya, maka dapat disucikan dengan menggunakan selain air, dengan ketentuan sifat bau, rasa dan warna najis telah hilang; dan
 - 4) Suatu peralatan tidak boleh digunakan bergantian antara Produk halal dan tidak halal (mengandung babi, anjing dan turunannya) meskipun sudah melalui proses pencucian.

E. Produk

1. Umum

- a. Pelaku Usaha wajib memisahkan area penyajian Produk antara Produk halal dan tidak halal agar terhindar dari kontaminasi najis.
- b. Pelaku Usaha wajib menggunakan peralatan dan fasilitas produksi penyajian yang tidak terkontaminasi Produk tidak halal.
- c. Pelaku Usaha wajib menjamin makanan dan minuman yang disajikan terpisah secara fisik dari Produk tidak halal.
- d. Makanan dan minuman yang disajikan Pelaku Usaha wajib memenuhi ketentuan:
 - 1) Tidak memiliki nama Produk yang bertentangan dengan syariat Islam atau bertentangan dengan etika dan kepatutan yang berlaku dan berkembang di masyarakat atau tidak memenuhi ketentuan larangan nama Produk sesuai Lampiran B Tabel B1 SNI 99004, persyaratan umum pangan halal.
 - 2) Tidak memiliki bentuk Produk hewan babi dan anjing, atau bentuk Produk atau label kemasan yang sifatnya erotis, vulgar dan/atau pornografi;
 - 3) Tidak memiliki karakteristik/profil sensori yang memiliki kecenderungan bau/rasa/aroma yang mengarah kepada Produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan ketetapan fatwa.
 - 4) Penampakan warna, aroma, rasa makanan dan minuman yang disajikan sesuai dengan standar minimal keberterimaan makanan dan minuman yang diatur sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

2. Pelabelan Produk

- a. Pelaku Usaha wajib mencantumkan Label Halal pada Jasa Penyajian setelah mendapat Sertifikat Halal pada bagian dan/atau tempat tertentu pada Produk;
- b. Bagian dan/atau tempat tertentu pada Jasa Penyajian sebagaimana dimaksud pada huruf a yaitu di area fasilitas penyajian;
- c. Label Halal dicantumkan pada bagian dan/atau tempat tertentu pada Produk yang mudah dilihat dan dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas dan dirusak.

3. Identifikasi dan Mampu Telusur

- a. Pelaku Usaha wajib memiliki informasi tempat dan alat penyajian yang digunakan;
- b. Pelaku Usaha wajib menjamin ketertelusuran kehalalan bagi tempat dan alat yang digunakan dalam penyajian makanan dan minuman;
- c. Pelaku Usaha wajib mempunyai prosedur terdokumentasi untuk menjamin ketertelusuran kehalalan Jasa Penyajian Makanan dan Minuman yang disertifikasi halal;
- d. Pelaku Usaha wajib menjamin makanan dan minuman yang disajikan memenuhi kriteria SJPH;
- e. Apabila makanan dan minuman yang disajikan tidak memenuhi kriteria SJPH, maka Pelaku Usaha:
 - 1) Tidak diperkenankan memproses ulang (*rework*), *down grade*, atau direformulasi dan diklaim sebagai Produk Halal
 - 2) Memusnahkan makanan dan minuman yang disajikan.

- f. Apabila tempat dan alat penyajian terkontaminasi najis *mutawassithah* (najis sedang), maka Pelaku Usaha melakukan pensucian dengan menggunakan air atau selain air sehingga bekas najis berupa bau, rasa dan warna nya telah hilang.

F. Pemantauan dan Evaluasi

1. Pelaku Usaha harus melakukan pemantauan dan evaluasi sesuai dengan persyaratan SJPH.
2. Pelaku Usaha harus melakukan audit internal minimal setiap 1 (satu) tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH;
3. Pelaku Usaha harus melakukan kaji ulang manajemen setiap 1 (satu) tahun sekali untuk mengevaluasi penerapan SJPH;
4. Pelaku Usaha harus memiliki prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen;
5. Pelaku Usaha harus memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen;
6. Pelaku Usaha harus melaporkan hasil audit internal kepada BPJPH; dan
7. Pelaku Usaha harus melaporkan daftar komposisi bahan dan PPH setiap 6 (enam) bulan sekali kepada BPJPH dan setiap ada perubahan komposisi bahan dan/atau PPH.

BAB IV
MONITORING DAN EVALUASI
PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL JASA PENYAJIAN
MAKANAN DAN MINUMAN

1. Monitoring dan evaluasi dilakukan oleh BPJPH bersama pemangku kepentingan paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun.
2. Tujuan monitoring dan evaluasi terhadap relevansi pedoman SJPH Jasa Penyajian Makanan dan Minuman untuk menyesuaikan perubahan-perubahan yang terjadi dan perlu diatur lebih lanjut dalam pedoman ini.
3. 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.
4. Hasil monitoring dan evaluasi dijadikan dasar untuk melakukan perbaikan perencanaan dan implementasi pelaksanaan pedoman.

BAB V
PENUTUP

1. Pedoman ini disusun sebagai acuan dan panduan dalam penyelenggaraan SJPH Jasa Penyajian Makanan dan Minuman.
2. Pelaku Usaha Jasa Penyajian Makanan dan Minuman harus memastikan layanan yang dihasilkan memenuhi kriteria SJPH sesuai dengan ketentuan dalam pedoman ini.

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 Cahyadi
NIP. 198204102000121001