



KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 377 TAHUN 2026
TENTANG
PEDOMAN PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL
DI TEMPAT LAINNYA UNTUK PEMOTONGAN HEWAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa selain rumah potong hewan ruminansia atau rumah potong hewan unggas, hasil sembelihan dan/atau jasa penyembelihan halal juga dilakukan di tempat lainnya untuk pemotongan hewan;
- b. bahwa tempat lainnya untuk pemotongan hewan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, wajib bersertifikat halal;
- 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 di Tempat Lainnya untuk Pemotongan Hewan;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4437);
2. 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);
3. 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);
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 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);
 6. 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);
 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 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;
 10. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 160 Tahun 2026 tentang Pedoman Pelaksanaan Sistem Jaminan Produk Halal dalam Penjualan Hewan Ruminansia dan Unggas;
 11. Keputusan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Republik Indonesia 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 DI TEMPAT LAINNYA UNTUK PEMOTONGAN HEWAN.

KESATU : Menetapkan pedoman pelaksanaan sistem jaminan produk halal di tempat lainnya untuk pemotongan hewan sebagaimana tercantum dalam Lampiran merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan ini.

KEDUA : Keputusan ini mulai berlaku 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 377 TAHUN 2026
TENTANG PEDOMAN PELAKSANAAN SISTEM
JAMINAN PRODUK HALAL DI TEMPAT LAINNYA
UNTUK PEMOTONGAN HEWAN

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.

Berdasarkan Pasal 19 ayat (1) Undang Undang 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal bahwa hewan yang digunakan sebagai bahan produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner, kemudian pada Pasal 155 ayat (2) huruf a, Pasal 155 ayat (3) huruf a, dan Pasal 159 ayat (2) Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, diatur mengenai kewajiban bersertifikat halal terhadap produk makanan yang dalam hal ini adalah hasil sembelihan serta jasa penyembelihan.

Hasil sembelihan serta jasa penyembelihan dalam praktiknya selain dihasilkan dari rumah potong hewan, juga berasal dari tempat lainnya untuk pemotongan hewan (TLPH). TLPH walau belum memiliki standar, namun banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, termasuk pelaku usaha mikro dan kecil serta pelaku usaha menengah dan besar.

Untuk menjamin kehalalan tempat lainnya untuk pemotongan hewan, salah satu hal yang harus diperhatikan adalah titik kritis dari produk tersebut. Titik kritis tempat lainnya untuk pemotongan hewan dalam menjamin suatu Produk halal terletak pada pra penyembelihan, proses penyembelihan, dan penanganan pasca penyembelihan, termasuk kompetensi juru sembelih halal, serta pemisahan fasilitas dan peralatan dari produk tidak halal.

Pedoman ini dimaksudkan untuk memastikan tercipta sistem penyembelihan yang tidak hanya memenuhi aspek kehalalan produk sesuai dengan sistem jaminan produk halal, ketentuan syariat Islam, namun juga mengedepankan prinsip-prinsip keamanan, kesehatan, kebersihan, 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.

Kegiatan dilaksanakan sesuai dengan prinsip jaminan produk halal dan ketentuan peraturan perundang-undangan. Dengan disusunnya pedoman SJPH tempat lainnya untuk pemotongan hewan ini, diharapkan tercipta keseragaman pemahaman dan penerapan ketentuan halal sesuai dengan persyaratan yang harus dipenuhi dalam rangka mendapatkan sertifikat halal.

B. Maksud dan Tujuan

1. Maksud

Sebagai acuan bagi pelaku usaha, juru sembelih halal, penyelia halal, petugas berwenang, auditor halal, pengawas jaminan produk halal, dan para pemangku kepentingan lainnya dalam penerapan SJPH untuk penyembelihan hewan di TLPH.

2. Tujuan

- a. Terwujudnya penyembelihan hewan di TLPH di wilayah Indonesia yang sesuai dengan syariat Islam.
- b. Tersedianya tata cara penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) untuk penyembelihan hewan di TLPH di wilayah Indonesia.
- c. Tersedianya hasil sembelihan dan/atau jasa penyembelihan hewan di TLPH di wilayah Indonesia yang memenuhi ketentuan sistem jaminan Produk halal.
- d. Mencegah kontaminasi najis dan produk tidak halal pada hasil sembelihan dan/atau jasa penyembelihan hewan di TLPH di wilayah Indonesia.

C. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam pedoman ini mencakup:

1. Pendahuluan;
2. Cakupan Tempat Lainnya Untuk Pemotongan Hewan;
3. Persyaratan Penyembelihan Halal;
4. Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) Pada Tempat Lainnya Untuk Pemotongan Hewan;
5. Monitoring dan Evaluasi; dan
6. Penutup.

D. Acuan Normatif

1. Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 49 Tahun 2024 tentang Manual Sistem Jaminan Produk Halal Jasa Penyembelihan Ruminansia, Unggas, dan Lainnya.
2. Standar Nasional Indonesia Nomor 99002 tentang penyembelihan halal pada unggas.
3. Standar Nasional Indonesia Nomor 99003 tentang penyembelihan halal pada ruminansia.
4. Standar Nasional Indonesia Nomor 6160 tentang rumah potong hewan unggas.
5. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.
6. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 52 Tahun 2012 tentang Hukum Hewan Ternak yang Diberi Pakan dari Barang Najis.
7. 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.
8. SKKNI Nomor 21 Tahun 2022 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya pada Jabatan Kerja Penyelia Halal.

E. Istilah dan Definisi

1. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan sertifikat halal.
2. 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.
3. Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
4. 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.
5. Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan Produk.
6. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan 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
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. Label halal adalah tanda kehalalan suatu Produk.
9. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia.
10. Juru Sembelih Halal adalah orang yang beragama Islam dan telah memenuhi persyaratan perundang-undangan dalam melakukan penyembelihan hewan halal sesuai syariat Islam.
11. Penyelia Halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap Proses Produk Halal.
12. Petugas Berwenang adalah seseorang yang bertugas untuk melaksanakan pemeriksaan fisik Hewan Sembelihan Halal pra penyembelihan dan pasca penyembelihan oleh seseorang yang berkompetensi seperti dokter hewan atau petugas di bawah penyeliaan dokter hewan.
13. Tempat lainnya untuk pemotongan hewan yang selanjutnya disebut TLPH adalah suatu tempat khusus yang digunakan sebagai tempat penyedia jasa penyembelihan hewan bagi konsumsi masyarakat.
14. Hewan Sembelihan Halal adalah hewan yang hasil sembelihannya boleh dikonsumsi berdasarkan syariat Islam. Ruminansia adalah ternak memamah biak yang terdiri atas ternak ruminansia besar, seperti sapi, kerbau, serta ternak ruminansia kecil, seperti kambing dan domba.
15. Restraining box adalah kotak yang fungsi utamanya adalah untuk mengurangi gerakan hewan sebelum disembelih dan mempermudah saat penyembelihan.
16. 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*).

17. 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*).
18. 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.
19. Hasil Sembelihan adalah segala sesuatu yang layak dan lazim dimanfaatkan dari hewan ternak halal yang disembelih sesuai dengan syariat Islam.

BAB II
CAKUPAN TEMPAT LAINNYA UNTUK PEMOTONGAN HEWAN

A. Karakteristik Umum

TLPH yang menjadi cakupan pedoman ini memiliki karakteristik umum sebagai berikut:

- 1. Diperuntukkan hanya untuk penyembelihan hewan sembelihan halal;
- 2. Tidak melakukan penyembelihan hewan dengan menggunakan mesin;
- 3. Memiliki lokasi, fasilitas, peralatan, dan tata cara penyembelihan yang memenuhi persyaratan halal dan thoyib; dan
- 4. Dapat berbentuk bangunan permanen, semi permanen, maupun bentuk fasilitas lain yang memenuhi persyaratan halal dan thoyib.

B. Kapasitas Penyembelihan

- 1. Kapasitas penyembelihan hewan bagi TLPH adalah:

No	Jenis Hewan	Kapasitas Penyembelihan Maksimum per Hari
1.	Ruminansia Besar	Paling banyak 5 ekor
2.	Ruminansia Kecil	Paling banyak 10 ekor
3.	Unggas	Paling banyak 300 ekor
4.	Hewan Halal Aneka ternak Lainnya	Disesuaikan dengan karakteristik dan kapasitas fasilitas

- 2. Apabila kapasitas penyembelihan melebihi kriteria tersebut, penyelenggaraan penyembelihan mengikuti ketentuan pelaksanaan SJPH pada penyembelihan hewan ruminansia dan unggas.

C. Jenis TLPH

Dalam pedoman ini ditentukan 2 (dua) jenis TLPH yaitu:

- 1. Tempat Pemotongan Hewan/Fasilitas Khusus

Tempat Pemotongan Hewan/Fasilitas Khusus merupakan fasilitas yang digunakan secara perorangan penyembelihan hewan sembelihan halal selain Rumah Potong Hewan Ruminansia atau Rumah Potong Hewan Unggas. Tempat ini memiliki karakteristik sebagai berikut:

- a. Dikelola oleh perseorangan;
- b. Digunakan khusus untuk penyembelihan hewan sembelihan halal;
- c. Melakukan penyembelihan dengan jumlah tertentu; dan
- d. Tidak beroperasi sebagai rumah potong hewan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

Contoh Tempat Pemotongan Hewan/Fasilitas Khusus antara lain namun tidak terbatas pada:

- a. tempat pemotongan unggas di pasar;
- b. tempat penyembelihan pada peternakan;
- c. tempat penyembelihan milik Pelaku Usaha.

2. Tempat Pemotongan dengan Pengelolaan Bersama (Unit Pemotongan Bersama)

Unit Pemotongan Bersama merupakan tempat pemotongan yang digunakan secara bersama oleh beberapa Pelaku Usaha atau kelompok masyarakat dalam satu lokasi.

Unit Pemotongan Bersama memiliki karakteristik sebagai berikut:

- a. Dikelola oleh kelompok misalkan oleh koperasi, asosiasi, badan usaha, atau lembaga binaan pemerintah;
- b. Fasilitas penyembelihan digunakan secara bergantian atau sesuai pengaturan pengelola;
- c. Pengelola bertanggung jawab terhadap penyediaan fasilitas bersama yang memenuhi persyaratan halal.

Contoh Unit Pemotongan Bersama antara lain:

- a. Sentra pemotongan unggas;
- b. Unit pemotongan milik koperasi peternak;
- c. Unit pemotongan binaan pemerintah daerah; dan
- d. Sentra usaha penyembelihan masyarakat.

Jenis Usaha	Ruminansia	Unggas	Hewan Lainnya
Tempat pemotongan hewan/fasilitas khusus	√	√	√
Unit Pemotongan bersama	√	√	-

BAB III

PERSYARATAN TEMPAT LAINNYA UNTUK PEMOTONGAN HEWAN (TLPH)

A. Persyaratan Hewan Sembelihan Halal

1. Harus dalam keadaan hidup ketika disembelih;
2. Memiliki Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH);
3. Memiliki dokumen pernyataan terkait pakan ternak yang paling sedikit memuat:
 - a. Tidak diberikan pakan yang mengandung unsur babi/turunannya atau hewan najis berat lainnya;
 - b. Tidak diberikan pakan dari hasil rekayasa unsur Produk haram yang dapat menimbulkan dampak perubahan bau, rasa, serta membahayakan jika dikonsumsi; dan
 - c. Jika diberikan pakan atau unsur Bahan baku yang najis, kadarnya tidak boleh lebih banyak dari Bahan baku yang suci.

B. Legalitas

1. Nomor Induk Berusaha (NIB) berbasis risiko untuk Pelaku Usaha mikro dan kecil; atau
2. Surat Keputusan (SK) Pendirian untuk TLPH dari pemerintah.

C. Dokumen Pendukung

Dokumen pendukung dapat dilampirkan apabila Pelaku Usaha memiliki Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner atau surat keterangan pemenuhan persyaratan nomor kontrol veteriner.

D. Persyaratan Tim Manajemen Halal

1. Memiliki tim manajemen halal paling sedikit terdiri atas:
 - a. Penyelia Halal; dan
 - b. Juru Sembelih Halal.
2. Apabila pada tempat lainnya untuk pemotongan hewan menerapkan *stunning*, maka wajib memiliki petugas *stunning* yang terlatih.
3. Penyelia Halal, Juru Sembelih Halal, sebagaimana dimaksud pada huruf a dan huruf b, wajib beragama Islam, dewasa serta sehat jasmani dan rohani.
4. Bagi Pelaku Usaha mikro dan kecil, Penyelia Halal berlaku ketentuan sebagai berikut:
 - a. Telah memiliki sertifikat pelatihan dan/atau sertifikat kompetensi dan dapat berasal dari organisasi kemasyarakatan keagamaan Islam;
 - b. Selain berasal dari organisasi kemasyarakatan keagamaan Islam Penyelia Halal dapat berasal dari Pelaku Usaha yang bersangkutan, instansi pemerintah, badan usaha, atau perguruan tinggi; dan
 - c. Memiliki surat keputusan penetapan Penyelia Halal dari Pelaku Usaha.
 - d. Memiliki tugas untuk:
 - 1) mengawasi proses Produk halal di tempat pemotongan hewan lainnya untuk pemotongan hewan;
 - 2) memahami titik kritis pada proses penyembelihan secara syariat Islam;
 - 3) memahami prinsip kesejahteraan hewan; dan

- 4) mampu memvalidasi hasil proses *stunning*.
5. Memiliki Juru Sembelih Halal dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. Paling sedikit memiliki 1 (satu) orang Juru Sembelih Halal;
 - 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;
 - c. Jika di tempat lainnya untuk pemotongan hewan memfasilitasi Juru Sembelih halal di luar Juru Sembelih Halal yang dimiliki, maka Juru Sembelih Halal tersebut wajib memenuhi persyaratan sebagaimana syarat Juru Sembelih Halal pada tempat lainnya untuk pemotongan hewan.

E. Alat Penyembelihan

1. Pisau yang digunakan untuk menyembelih harus tajam dan terbuat dari Bahan yang tidak korosif, terbuat dari Bahan yang aman, mudah dibersihkan, mudah disinfeksi dan mudah dirawat;
2. Ukuran pisau disesuaikan dengan ukuran penampang leher dari Hewan Sembelihan Halal (minimal 1,5 kali dari lebar leher ternak yang disembelih untuk ruminansia dan 4 kali lebar leher ternak yang disembelih untuk unggas);
3. Pisau yang digunakan dalam proses penyembelihan tidak berasal atau mengandung unsur 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 Bahan yang aman untuk pangan (*food grade*), mudah dibersihkan, mudah disanitasi dan mudah dirawat;
5. Alat penyembelihan wajib memenuhi persyaratan:
 - a. tidak menggunakan alat penyembelihan secara bergantian dengan yang digunakan untuk penyembelihan hewan tidak halal;
 - b. peralatan yang telah digunakan untuk menangani Produk yang tidak memenuhi kriteria halal, tidak boleh digunakan untuk menangani Produk halal, kecuali sudah dilakukan proses pencucian sesuai prosedur; dan
 - c. menggunakan sarana berbeda untuk menangani Produk halal dan yang tidak memenuhi kriteria halal.

F. Pra Penyembelihan

1. Hewan Sembelihan Halal diangkut dengan menggunakan kendaraan yang tidak digunakan secara bergantian untuk mengangkut babi dan hewan tidak halal lainnya serta memenuhi kaidah kesejahteraan hewan.
2. Pengelola di tempat lainnya untuk pemotongan hewan harus mendokumentasikan data hewan Sembelihan Halal yang akan disembelih (asal, berat, status kesehatan, dan jenis Hewan Sembelihan Halal).
3. Penyembelihan dilakukan sesegera mungkin setelah hewan dinyatakan siap untuk disembelih.
4. Dalam hal pemeriksaan terhadap Hewan Sembelihan Halal melalui pemeriksaan fisik pra penyembelihan dapat dilakukan oleh Pelaku Usaha atau petugas berwenang.
5. Tempat penampungan hewan terpisah dari tempat penyembelihan.
6. Pisau tidak diasah di dekat hewan yang akan disembelih.

G. Pra Penyembelihan dengan *Stunning*

1. *Stunning* untuk hewan ternak yang diizinkan hanya *electrical stunning* yang bersifat *head only*, *stunning* mekanik yang bersifat *non penetrative*
 - a. *Stunning* untuk hewan ternak Ruminansia yang diizinkan hanya *stunning* mekanik *non penetrative*, *head only electrical 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. Dalam hal memudahkan memposisikan hewan Ruminansia sebelum disembelih, Pelaku Usaha dapat menggunakan fasilitas *Restraining Box* dalam pelaksanaan *stunning*.
4. Persiapan penyembelihan tanpa pemingsanan dan menggunakan alat *Restraining box*, harus dilakukan dengan:
 - a. Prosedur penggunaan alat *Restraining box* tersedia dan alat *Restraining box* dioperasikan oleh petugas yang terlatih.
 - b. Petugas di bagian persiapan penyembelihan memiliki keterampilan dalam hal menjatuhkan dan memposisikan hewan ruminansia pada saat akan disembelih untuk mempermudah proses penyembelihan.
5. Alat *stunning* dioperasikan sesuai dengan manual berdasarkan data hewan ternak yang akan disembelih (asal, berat, status kesehatan, dan jenis hewan ternak);
6. Alat *stunning* harus dirawat sesuai dengan petunjuk penggunaan alat.
7. *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
8. Penyelia Halal melakukan verifikasi dan dokumentasi hasil *stunning* dengan format terlampir.

H. 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.
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;
 - c. Unggas yang di *stunning* dalam waktu 10 detik setelah di *stunning* harus sudah disembelih.
4. Kematian hewan ditandai dengan hilangnya nafas, tidak adanya reflek mata, dan berhentinya darah yang memancar (berhentinya sistem kardiovaskular), dan tidak ada respon dari tanda vital lainnya.

I. 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 (tiga) menit setelah proses penyembelihan. Selama 3 (tiga) menit setelah penyembelihan, hewan sembelihan tidak boleh ditempatkan secara menumpuk/dikumpulkan dalam wadah/box dengan jumlah yang banyak untuk menghindari penyebab kematian akibat mati lemas.
2. Dilakukan pemeriksaan terhadap kondisi fisik hewan pasca penyembelihan untuk memastikan terputusnya saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), saluran makanan/kerongkongan (*mari'/esophagus*), dan dua pembuluh darah (arteri carotis) kanan dan kiri oleh Juru Sembelih Halal.
3. Hasil sembelihan yang tidak memenuhi persyaratan dipisahkan dan diperlakukan khusus agar tidak masuk rantai pangan (tidak disalahgunakan sebagai Bahan makanan).
4. Seluruh penanganan pasca penyembelihan didokumentasikan dan disimpan dengan baik.

J. 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. Selain diberikan label halal sebagaimana dimaksud pada angka 1, kemasan juga dapat diberikan informasi tanggal penyembelihan/kode produksi yang mudah dilihat dan mudah dibaca, serta tidak mudah dihapus, dilepas dan dirusak.
3. Hasil sembelihan harus menggunakan kemasan yang halal, bersih, aman untuk pangan, tidak berbau, tidak mempengaruhi kualitas dan keamanan hasil sembelihan.
4. Pengemasan dilakukan di area yang bersih dan higienis.
5. Dalam hal hasil sembelihan didistribusikan tanpa pengemasan, maka harus disertai dengan salinan sertifikat halal dan surat jalan dari TLPH surat jalan yang berisi informasi mengenai jumlah, jenis, dan tujuan pengiriman.

K. Penyimpanan Hasil Sembelihan

1. Sarana dan prasarana penyimpanan di tempat lainnya untuk pemotongan hewan halal wajib hanya digunakan untuk penyimpanan hasil sembelihan halal.
2. Penyimpanan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi silang dari Najis dan Produk yang tidak memenuhi persyaratan halal.
3. Tempat penyimpanan hasil sembelihan wajib dipisahkan antara yang halal dan tidak memenuhi persyaratan halal.

L. Distribusi Hasil Sembelihan

1. Hasil sembelihan didistribusikan menggunakan alat transportasi khusus yang tidak digunakan secara bergantian untuk mengangkut hasil yang tidak halal.
2. Apabila menggunakan alat transportasi yang bukan kepemilikan di tempat lainnya untuk pemotongan hewan maka hasil sembelihan dapat

didistribusikan menggunakan alat transportasi yang telah memiliki sertifikat halal jasa pendistribusian.

3. tempat lainnya untuk pemotongan hewan harus menjamin hasil sembelihan yang tidak dikemas dalam rangka memenuhi konsep keamanan pangan dan tidak terkontaminasi Najis.

M. Lokasi, Tempat, dan Alat

1. Lokasi penyembelihan wajib memenuhi persyaratan:
 - a. terpisah secara fisik antara lokasi tempat lainnya untuk pemotongan hewan halal dengan lokasi pemotongan hewan tidak halal;
 - b. tidak berada di daerah rawan banjir, tercemar asap, bau, debu, dan kontaminan lainnya;
 - c. memiliki fasilitas penanganan limbah padat dan cair yang terpisah antara TLPH halal dengan TLPH tidak halal;
 - d. konstruksi dasar seluruh bangunan harus mampu mencegah kontaminasi; dan
 - e. tersedianya air bersih; dan
 - f. memiliki pintu yang terpisah untuk masuknya hewan 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 (jika ada);
 - f. penanganan karkas;
 - g. ruang pendinginan (jika ada); dan
 - h. sarana penanganan limbah.

BAB IV

SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL DI TEMPAT LAINNYA UNTUK PEMOTONGAN HEWAN

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 Jaminan Produk Halal (JPH);
- c. menggunakan Bahan halal dan melaksanakan Proses Produk Halal (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) 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;
 - b) memiliki dan menyimpan bukti pelaksanaan pelatihan baik dilakukan secara internal maupun eksternal.

B. Bahan

1. Bahan yang digunakan pada tempat lainnya untuk pemotongan hewan meliputi:
 - a. Bahan baku (hewan ternak):
 - 1) hanya menyembelih hewan yang halal menurut syariat Islam;
 - 2) harus dalam keadaan hidup ketika disembelih;
 - 3) harus memiliki SKKH;
 - 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;
 - 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.
 - d. media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan Bahan atau Produk.
2. Bahan sebagaimana yang dimaksud pada angka 1 huruf b, huruf c, dan huruf d berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.
3. Kategori Bahan sebagaimana yang dimaksud pada angka 2, ada 3 (tiga) kategori Bahan, yaitu:
 - a. Bahan yang wajib bersertifikat halal;
 - b. Bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal; dan
 - c. Bahan yang tidak termasuk kategori huruf a, dan huruf b dengan melampirkan 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.

C. Proses Produk Halal

1. Lokasi, Tempat dan Alat
 - a. Pelaku Usaha wajib memisahkan lokasi, tempat dan alat PPH 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 pada tempat lainnya untuk pemotongan hewan 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;

- 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 fisik Pra Penyembelihan;
 - 6) pemingsanan ternak (Jika ada);
 - 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;
- c. Pelaku Usaha harus menghasilkan Produk atau Bahan yang aman untuk dikonsumsi.

2. Pengemasan dan Pelabelan Produk

Dalam hal tempat lainnya untuk pemotongan hewan 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 dan surat jalan dari tempat lainnya untuk pemotongan hewan;
- 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 perundang-undangan yang terkait label sesuai dengan komoditasnya;
- 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 TLPH, 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;

- d. Pelaku Usaha wajib mempunyai prosedur terdokumentasi untuk menjamin ketertelusuran kehalalan Produk yang disertifikasi.

E. 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 V
MONITORING DAN EVALUASI
PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL DI TEMPAT LAINNYA
UNTUK PEMOTONGAN HEWAN

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 pelaksanaan SJPH Jasa Pengolahan untuk menyesuaikan perubahan-perubahan yang terjadi dan perlu diatur lebih lanjut dalam pedoman ini. Monitoring dan Evaluasi dilakukan dengan memperhatikan beberapa aspek antara lain:
 - a. Penerapan di lapangan;
 - b. Kajian akademis;
 - c. Perkembangan teknologi;
 - d. Perubahan peraturan perundang-undangan; dan/atau
 - e. Kompetensi sumber daya manusia.
3. Hasil monitoring dan evaluasi dijadikan dasar untuk melakukan perbaikan pedoman.

BAB VI
PENUTUP

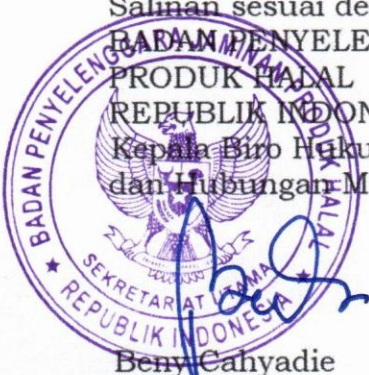
1. Pedoman ini disusun sebagai acuan dan panduan dalam pelaksanaan SJPH di TLPH.
2. Pelaku Usaha harus memastikan Produk yang dihasilkan memenuhi kriteria SJPH sesuai dengan ketentuan dalam pedoman ini.

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