



MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
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

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 31 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya pada Jabatan Kerja Penyelia Halal;
- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya pada Jabatan Kerja Penyelia Halal telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada 7 Desember 2021 di Jakarta;

- c. bahwa sesuai surat Kepala Pusat Kerjasama dan Standardisasi Halal, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor B-1034/BD.II/P.II.III.2/ND/12/2021 tanggal 27 Desember 2021 perihal permohonan Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya pada Jabatan Kerja Penyelia Halal;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan 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;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
 2. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6573);
 3. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);
 4. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
 5. Peraturan Presiden Nomor 95 Tahun 2020 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 213);

6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Pedoman Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);
7. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);
8. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 1 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Ketenagakerjaan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 108);

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN 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.
- KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya pada Jabatan Kerja Penyelia Halal, sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.
- KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta sertifikasi kompetensi.

- KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional sebagaimana dimaksud dalam Diktum KEDUA ditetapkan oleh Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Pada saat Keputusan Menteri ini berlaku maka Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 215 Tahun 2016 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya Yang Tidak Dapat Diklasifikasikan di Tempat Lain (YTDL) Bidang Penjaminan Produk Halal dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.
- KEENAM : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 4 Maret 2022

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
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

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 mengamanatkan negara menjamin kemerdekaan tiap-tiap penduduk untuk memeluk agamanya masing-masing dan untuk beribadah menurut agama dan kepercayaannya. Negara berkewajiban memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan oleh masyarakat dalam rangka menjamin setiap pemeluk agama untuk beribadah dan menjalankan ajaran agamanya. Salah satu bentuk upaya pemerintah dalam menjamin dan memberikan kepastian hukum dalam bidang produk halal adalah dengan adanya regulasi hukum yang mengatur penjaminan produk halal di Indonesia, yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) merupakan unit organisasi Kementerian Agama yang dibentuk berdasarkan amanat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Badan ini berwenang melaksanakan penyelenggaraan Jaminan Produk Halal yang bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi, menggunakan produk, dan meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal. Kewenangan BPJPH sebagaimana diamanatkan dalam Pasal 6 huruf c Undang-Undang Jaminan Produk Halal adalah menerbitkan dan mencabut Sertifikat Halal dan Label Halal pada Produk.

Dalam rangkaian proses sertifikasi halal, pelaku usaha wajib memiliki Penyelia Halal sebagaimana diamanatkan dalam Pasal 24 huruf c Undang-Undang Jaminan Produk Halal menyatakan bahwa pelaku usaha yang mengajukan permohonan sertifikat halal wajib memiliki penyelia halal. Penyelia Halal ditetapkan oleh perusahaan dan dilaporkan kepada BPJPH. Penyelia Halal sebagaimana diamanatkan dalam pasal 28 ayat (2) Undang-Undang Jaminan Produk Halal harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Beragama Islam.
- b. Memiliki wawasan luas dan memahami syariat tentang kehalalan.

Penyelia Halal memiliki tugas yang terdiri atas:

- a. Mengawasi Proses Produk Halal (PPH) di perusahaan.
- b. Menentukan tindakan perbaikan dan pencegahan.
- c. Mengoordinasikan PPH.
- d. Mendampingi Auditor Halal Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) pada saat pemeriksaan.

Penyelia Halal yang memenuhi persyaratan harus dibuktikan dengan sertifikat Penyelia Halal. Untuk memperoleh sertifikat Penyelia Halal harus mengikuti pelatihan dan/atau sertifikasi kompetensi Penyelia Halal. Saat ini bagi pelaku usaha mikro dan kecil, Penyelia Halal cukup memiliki sertifikat pelatihan.

Untuk memenuhi persyaratan sebagai seorang Penyelia Halal, diperlukan suatu program pendidikan dan pelatihan keahlian secara nasional yang dikembangkan berstandar pada kebutuhan riil di dunia usaha. Dengan adanya kebutuhan jaminan kompetensi Penyelia Halal, BPJPH menyusun Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) jabatan kerja Penyelia Halal. Tujuan penyusunan SKKNI Penyelia Halal adalah menjamin tersedianya standar untuk mengukur dan meningkatkan kompetensi Penyelia Halal sesuai dengan persyaratan. SKKNI Penyelia Halal ini digunakan sebagai acuan bagi institusi pemerintah maupun non pemerintah yang bermaksud untuk menyelenggarakan kegiatan pendidikan/pelatihan, penilaian, dan sertifikasi kompetensi Penyelia Halal.

Ketentuan dalam menetapkan kodefikasi sebagai berikut:

- M : Kategori aktivitas profesional, ilmiah, dan teknis
- 74 : Golongan pokok aktivitas profesional, ilmiah, dan teknis lainnya
- PHI : Penyelia Halal Indonesia
- 00 : Kelompok Usaha Penyelia Halal
- 001-006 : Nomor urut unit kompetensi
- 2 : Versi kedua dari SKKNI

B. Pengertian

1. Audit Internal adalah proses sistematis, independen, dan terdokumentasi untuk mendapatkan bukti audit internal halal dan mengevaluasinya secara objektif untuk menentukan sejauh mana kriteria audit internal halal telah dipenuhi.
2. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat BPJPH adalah badan yang dibentuk oleh Pemerintah untuk menyelenggarakan JPH.
3. Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk.
4. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.
5. Kompetensi Kerja adalah kemampuan kerja setiap individu yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang sesuai dengan standar yang ditetapkan.
6. Lembaga Pemeriksa Halal yang selanjutnya disingkat LPH adalah lembaga yang melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap kehalalan Produk.
7. Majelis Ulama Indonesia yang selanjutnya disingkat MUI adalah wadah musyawarah para ulama, zuama, dan cendekiawan muslim.
8. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia.

9. Pengawasan adalah proses pengamatan dari pada pelaksanaan seluruh kegiatan organisasi untuk menjamin agar semua pekerjaan yang sedang dilaksanakan berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditentukan sebelumnya.
10. Penyelia Halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap Proses Produk Halal.
11. 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.
12. Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
13. Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, penyembelihan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.
14. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.
15. Sistem Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat SJPH adalah suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan, dan dipelihara untuk mengatur Bahan, proses produksi, Produk, sumber daya, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan PPH.

C. Penggunaan SKKNI

Standar Kompetensi dibutuhkan oleh beberapa lembaga/institusi yang berkaitan dengan pengembangan sumber daya manusia, sesuai dengan kebutuhan masing- masing:

1. Untuk institusi pendidikan dan pelatihan
 - a. Memberikan informasi untuk pengembangan program dan kurikulum.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, penilaian, dan sertifikasi.

2. Untuk dunia usaha/industri dan penggunaan tenaga kerja
 - a. Membantu dalam rekrutmen tenaga kerja.
 - b. Membantu penilaian unjuk kerja.
 - c. Membantu dalam menyusun uraian jabatan.
 - d. Membantu dalam mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasar kebutuhan dunia usaha/industri.
3. Untuk institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi
 - a. Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kualifikasi dan levelnya.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, penilaian, dan sertifikasi.

D. Komite Standar Kompetensi

Susunan komite standar kompetensi pada Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKNI) Bidang Penyelia Halal yang ditetapkan melalui Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 115 tanggal 4 Oktober 2021 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Susunan komite standar kompetensi RSKKNI Bidang Penyelia Halal

| NO | NAMA | JABATAN | UNIT KERJA |
|----|-------------------------------------|------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Dr. Muhammad Aqil Irham, M.Si. | Pengarah | Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal |
| 2. | Thomas Ardian Siregar, S.I.P., M.A. | Pengarah | Asisten Deputi Moderasi Beragama Kemenko PMK |
| 3. | Hj. Siti Aminah, S.Ag. M.Pd. | Ketua | Kepala Pusat Kerjasama dan Standardisasi Halal |
| 4. | H. M. Arfi Hatim, M.Ag. | Sekretaris | Sekretaris Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal |
| 5. | Dr. H. Mastuki, M.Si. | Anggota | Kepala Pusat Registrasi dan Sertifikasi |

| NO | NAMA | JABATAN | UNIT KERJA |
|----|-------------------------|---------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 6. | Dr. H. Umar, M.A. | Anggota | Kepala Pusat dan Pembinaan dan Pengawasan JPH |
| 7. | Dr. Imam Syafe'I, M.Pd. | Anggota | Kepala Pusat dan Pendidikan dan Latihan Kemenag |

Tabel 2. Susunan Tim Perumus RSKKNI Bidang Penyelia Halal

| NO | NAMA | JABATAN | UNIT KERJA |
|-----|-------------------------------------|------------|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | M. Djamaluddin, S.Ag. M.Pd.I. | Ketua | BPJPH |
| 2. | Evy Nuryana, M.Si. | Sekretaris | BPJPH |
| 3. | Ir. Nur Wahid, M.Sc. | Anggota | MUI |
| 4. | Nita Noviyanti, S.T. | Anggota | MUI |
| 5. | Drs. Adisam ZN, M.Si., MBA. | Anggota | PT. Sucofindo (Persero) |
| 6. | Dr. Henny Purwaningsih, S.Si.,M.Si. | Anggota | IPB (HSC) |
| 7. | Drh. Supratikno, M.Si. | Anggota | IPB (HSC) |
| 8. | Tati Maryati, S.Si., M.M. | Anggota | Yayasan Hidayatullah |
| 9. | Nur Fajriah, S.Ag. | Anggota | Kemenko PMK |
| 10. | Dr. Abd. Rozaq, M.Si. | Anggota | UIN |
| 11. | Achmad Fatoni, S.Si. | Anggota | Halal Institute |
| 12. | Drh. Nila Sari Rahayu, M.Si. | Anggota | Kementan |
| 13. | Ir. Ahmad Komara | Anggota | RPHU dan RPHR |
| 14. | Barli Abiyoga Kartawiria, S.T.P. | Anggota | GAPMMI |
| 15. | Dianawati, S.Pi, M.SE. | Anggota | Kemendag |
| 16. | Dra. Ema Herawati, M.Si. | Anggota | Praktisi (BPOM) |
| 17. | Sally Rachmatika, STP. | Anggota | Asosiasi Restoran |
| 18. | Siti Mukzizatin, S.Ag. | Anggota | Pusdiklat Kemenag |
| 19. | Teri Mengkasrinal, S.Kom. | Anggota | BPJPH |

Tabel 3. Susunan Tim verifikasi RSKKNI Bidang Penyelia Halal

| NO | NAMA | JABATAN | UNIT KERJA |
|-----|-----------------------------------|------------|------------------------|
| 1. | Drs. H. Khotibul Umam, M.H. | Ketua | BPJPH |
| 2. | Fitriah Setia Rini, S.Si. | Sekretaris | BPJPH |
| 3. | Dr. Ir. H. Muslich | Anggota | MUI |
| 4. | Drs. H. Aminuddin Yakub, M.A. | Anggota | MUI |
| 5. | Dr. Hj. Subandriyah, M.M. | Anggota | BPJPH |
| 6. | Dra. Hj. Nadra Yetty, M.M. | Anggota | BPJPH |
| 7. | Drs. Muhammad Zen, M.M. | Anggota | BPJPH |
| 8. | Suyono, S.Sos. | Anggota | BPJPH |
| 9. | Drs. Nugroho Nono Arwendio | Anggota | Kemenko PMK |
| 10. | SJ. Arifin, S.Si.MIP. | Anggota | LSP. Halal Indonesia |
| 11. | Dr. Nurprapti Wahyu Widyastuti | Anggota | Univ. Tirtayasa |
| 12. | Dr. Rudi Ahmad Suryadi, M.Ag. | Anggota | STAI Al-Azhar Cianjur |
| 13. | Marfuah, S.Ag, MPd. | Anggota | BPJPH |
| 14. | Ariyadi, S.Sos. | Anggota | BPJPH |
| 15. | Ajrin Nurlayina SH.I | Anggota | BPJPH |
| 16. | Anggraeni Wulansari, S.T.P | Anggota | PT. Surveyor Indonesia |
| 17. | Lady Yulia, S.Si., M.Si. | Anggota | BPJPH |
| 18. | Ali Fauzan, Lc | Anggota | BPJPH |
| 19. | H. Asep Hadiat, S.H. M.H. | Anggota | Pusdiklat Pegawai |

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

| TUJUAN UTAMA | FUNGSI KUNCI | FUNGSI DASAR |
|---|--|--|
| Menjamin ketaatan dan konsistensi pelaku usaha dalam penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) | Merencanakan penerapan SJPH di Pelaku Usaha | Menyusun dokumen penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan kelengkapannya |
| | | Menyiapkan dokumen daftar bahan dan dokumen pendukungnya |
| | Menerapkan SJPH | Mengawasi bahan, proses, dan produk halal |
| | | Melakukan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal |
| | Melaksanakan evaluasi dan tindak lanjut penerapan SJPH | Melakukan audit internal penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) |
| | | Melakukan evaluasi tindak lanjut hasil audit internal |

B. Daftar Unit Kompetensi

| NO | KODE UNIT | JUDUL UNIT KOMPETENSI |
|----|-----------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | M.74PHI00.001.2 | Menyusun Dokumen Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan Kelengkapannya |
| 2. | M.74PHI00.002.2 | Menyiapkan Dokumen Daftar Bahan dan Dokumen Pendukungnya |
| 3. | M.74PHI00.003.2 | Mengawasi Bahan, Proses, dan Produk Halal |
| 4. | M.74PHI00.004.2 | Melakukan Penanganan Produk Yang Tidak Memenuhi Kriteria Halal |
| 5. | M.74PHI00.005.2 | Melakukan Audit Internal Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) |
| 6. | M.74PHI00.006.2 | Melakukan Evaluasi Tindak Lanjut Hasil Audit Internal |

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : M.74PHI00.001.2

JUDUL UNIT : Menyusun Dokumen Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan Kelengkapannya

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun dokumen SJPH sesuai persyaratan standar.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|--|
| 1. Menentukan ruang lingkup atau proses bisnis pelaku usaha | 1.1 Proses bisnis dan dokumen pelaku usaha diidentifikasi. 1.2 Proses bisnis dan dokumen pelaku usaha dibandingkan dengan persyaratan standar. |
| 2. Melakukan analisis risiko titik kritis kehalalan sesuai dengan lingkup usaha | 2.1 Potensi terjadinya titik kritis ketidakhalalan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan standar. 2.2 Tingkat risiko diperiksa berdasarkan hasil identifikasi potensi terjadinya ketidakhalalan sesuai dengan persyaratan standar. |
| 3. Menyusun manual halal, prosedur, instruksi kerja penerapan SJPH, dan kelengkapannya | 3.1 Dokumen manual halal, prosedur dan/atau instruksi kerja disusun sesuai persyaratan standar. 3.2 Dokumen manual halal, prosedur dan/atau instruksi kerja diverifikasi dan diperbaiki sesuai SJPH. 3.3 Pelaksanaan sosialisasi manual halal dipastikan terlaksana sesuai dengan prosedur. |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk individu dalam membuat dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada pelaku usaha sesuai dengan persyaratan standar.
- 1.2 Dokumen pelaku usaha adalah dokumen sistem yang ada di pelaku usaha yang di dalamnya mencakup struktur organisasi, ruang lingkup usaha, legalitas usaha, dan menggambarkan sistem manajemen yang diterapkan.

- 1.3 Titik kritis ketidakhalalan disesuaikan dengan ruang lingkup usaha.
 - 1.4 Titik kritis ketidakhalalan adalah suatu kondisi dimana terdapat kemungkinan bahan yang berasal dari bahan haram/najis atau kondisi dimana kemungkinan fasilitas terkena kontaminasi bahan haram/najis, atau kemungkinan proses yang tidak memenuhi standar halal.
 - 1.5 Manual halal adalah dokumen yang menggambarkan cara pelaku usaha memenuhi kriteria SJPH dan berfungsi sebagai panduan bagi pelaku usaha dalam menerapkan SJPH.
 - 1.6 Prosedur dan/atau instruksi kerja adalah tahapan kegiatan yang dilakukan dalam menyelesaikan aktivitas dalam penerapan SJPH sesuai dengan persyaratan standar.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pencetak
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
 - 3.2 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikasi Halal
 - 3.3 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4. Norma dan Standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 SNI 99001 Sistem Manajemen Halal
- 4.2.2 SNI 99002 Pemotongan Halal pada Unggas
- 4.2.3 SNI 99003 Pemotongan Halal pada Hewan Ruminansia
- 4.2.4 SNI 99004 Persyaratan Umum Pangan Halal
- 4.2.5 HAS 23000 Tematik
- 4.2.6 HAS 23201 Persyaratan Bahan Pangan Halal
- 4.2.7 HAS 23202 Pengetahuan Titik Kritis Kehalalan Bahan Obat
- 4.2.8 Kumpulan Fatwa MUI tentang Kehalalan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses, dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktik dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 1.3 Metode-metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
- 3.1.2 5 (lima) kriteria SJPH
- 3.1.3 Dokumen Manual Halal

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mampu menginterpretasi persyaratan yang berkaitan dengan penyusunan dokumen SJPH dan kelengkapannya
- 3.2.2 Mampu melakukan koordinasi dan diskusi dalam proses penyusunan dokumen SJPH dan kelengkapannya
- 3.2.3 Mampu melakukan komunikasi efektif
- 3.2.4 Mampu melakukan pengendalian dokumen

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasi persyaratan
 - 4.2 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam berkoordinasi dan diskusi

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam membandingkan proses bisnis dan dokumen pelaku usaha dengan persyaratan standar
 - 5.2 Ketepatan dalam mengidentifikasi analisis risiko ketidakhalalan
 - 5.3 Ketepatan dalam pembuatan dokumen SJPH sesuai dengan proses bisnis, hasil analisis risiko ketidakhalalan, dan persyaratan standar

KODE UNIT : M.74PHI00.002.2

JUDUL UNIT : Menyiapkan Dokumen Daftar Bahan dan Dokumen Pendukungnya

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang berkaitan dengan penyiapan daftar bahan halal dan dokumen pendukungnya.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Menyusun daftar bahan dan pendukungnya | 1.1 Daftar bahan dan dokumen pendukungnya disiapkan sesuai persyaratan standar. 1.2 Dokumen pendukung bahan dipastikan validitasnya sesuai persyaratan standar. |
| 2. Melaporkan hasil penyiapan daftar bahan dan dokumen pendukungnya | 2.1 Daftar bahan halal didistribusikan kepada pihak terkait sesuai prosedur. 2.2 Dokumentasi kegiatan penyiapan daftar bahan halal dan dokumen pendukungnya dipelihara sesuai prosedur. |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk individu dalam melaksanakan penyiapan daftar bahan halal yang akan digunakan dalam memproduksi produk halal sesuai dengan ruang lingkup usahanya.
- 1.2 Ruang lingkup bahan halal mencakup seluruh bahan yang akan digunakan, berupa bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan bahan lainnya yang terkait dengan Proses Produk Halal (PPH), antara lain:
 - 1.2.1 Pelumas/*grease* yang kontak langsung dengan bahan dan produk.
 - 1.2.2 *Sanitizer* yang kontak langsung dengan bahan dan produk.
 - 1.2.3 Bahan penolong untuk pensucian selama proses produksi.
 - 1.2.4 Media untuk validasi hasil pensucian fasilitas produksi.
 - 1.2.5 Bahan kemasan primer.

- 1.3 Dokumen pendukung bahan merupakan dokumen yang menunjukkan status kehalalan suatu bahan, yang berupa sertifikat halal atau dokumen lainnya sesuai dengan standar dan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 1.4 Validitas dokumen pendukung halal ditentukan oleh pihak/lembaga yang mengeluarkan dokumen tersebut, metode pengeluarannya, kedekatan konteks dengan kehalalan bahan, dan masa berlaku dokumen tersebut.
- 1.5 Daftar bahan halal adalah daftar seluruh bahan yang digunakan dalam proses produk halal.

2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pencetak
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Daftar isian bahan
 - 2.2.3 Daftar dokumen bahan

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
- 3.2 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikasi Halal
- 3.3 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

4. Norma dan standar

- 4.1 Norma
(Tidak ada.)
- 4.2 Standar
 - 4.4.1 SNI 99001 Sistem Manajemen Halal

- 4.4.2 SNI 99002 Pemotongan Halal pada Unggas
- 4.4.3 SNI 99003 Pemotongan Halal pada Hewan Ruminansia
- 4.4.4 SNI 99004 Persyaratan Umum Pangan Halal
- 4.4.5 HAS Tematik
- 4.4.6 HAS 23201 Persyaratan Bahan Pangan Halal
- 4.4.7 HAS 23202 Pengetahuan Titik Kritis Kehalalan Bahan Obat
- 4.4.8 Kumpulan Fatwa MUI tentang Kehalalan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses, dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode lisan, tertulis, praktik dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan bahan dan kecukupan dokumen kehalalannya
 - 3.1.2 Persyaratan SJPH berkaitan dengan kriteria bahan halal
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mampu mengidentifikasi bahan berdasarkan tingkat kekritisannya
 - 3.2.2 Mampu menyusun daftar bahan
 - 3.2.3 Mampu menyiapkan dokumen pendukungnya
 - 3.2.4 Mampu mendokumentasikan kegiatan

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti, cermat, dan objektif dalam menyusun daftar bahan dan menyiapkan dokumen pendukung bahan
 - 4.2 Komunikatif dan mampu bekerja sama dengan pihak lain dalam menyiapkan dokumen pendukung bahan

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian dalam mengidentifikasi bahan berdasarkan tingkat kekritisannya
 - 5.2 Ketelitian dan ketepatan dalam menyusun daftar bahan
 - 5.3 Ketelitian dalam memverifikasi validitas seluruh dokumen pendukung bahan

KODE UNIT : M.74PHI00.003.2

JUDUL UNIT : Mengawasi Bahan, Proses, dan Produk Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi bahan, proses, dan produk halal sesuai persyaratan standar.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Mengawasi pengadaan bahan | <p>1.1 Pengadaan bahan dipastikan sesuai dengan daftar bahan halal.</p> <p>1.2 Seleksi bahan baru dipastikan sesuai dengan prosedur.</p> <p>1.3 Bukti pengadaan bahan diperiksa sesuai dengan prosedur.</p> <p>1.4 Hasil pemeriksaan pengadaan bahan dilaporkan dan didokumentasikan sesuai dengan prosedur.</p> |
| 2. Mengawasi penanganan bahan halal | <p>2.1 Pemeriksaan bahan datang diverifikasi sesuai dengan prosedur.</p> <p>2.2 Bahan datang yang tidak sesuai persyaratan ditindaklanjuti sesuai persyaratan standar.</p> <p>2.3 Penyimpanan bahan halal diverifikasi sesuai standar penyimpanan bahan halal.</p> <p>2.4 Tata letak penyimpanan bahan dilaksanakan sesuai dengan persyaratan standar.</p> <p>2.5 Alur bahan diverifikasi sesuai persyaratan standar.</p> |
| 3. Mengawasi Proses Produk Halal (PPH) | <p>3.1 Tempat, alat, dan prosedur PPH dipastikan sesuai persyaratan standar.</p> <p>3.2 Kebersihan dan higienitas tempat, alat, dan personel PPH diverifikasi sesuai persyaratan standar agar tidak ada kontaminasi silang sesuai dengan persyaratan standar.</p> <p>3.3 Proses pensucian diverifikasi sesuai syariat Islam.</p> <p>3.4 Personel PPH dipastikan memenuhi persyaratan standar.</p> |

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 4. Mengawasi penanganan produk halal | 4.1 Kriteria produk dipastikan sesuai dengan persyaratan standar. 4.2 Kemampuan telusur produk halal dipastikan memenuhi prosedur. 4.3 Tempat dan alat penyimpanan produk halal diverifikasi sesuai persyaratan standar. 4.4 Penyimpanan produk halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan penyimpanan produk halal. 4.5 Penyajian produk halal diverifikasi sesuai persyaratan standar. |
| 5. Mengawasi pengembangan produk halal | 5.1 Reformulasi produk diidentifikasi sesuai dengan persyaratan standar. 5.2 Pengembangan produk baru diverifikasi sesuai dengan persyaratan standar. |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk individu dalam mengawasi bahan, proses, dan produk halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.
- 1.2 Pengadaan bahan sesuai dengan lingkup pelaku usaha.
- 1.3 Bahan baru dikelompokkan menjadi 2 (dua), yaitu bahan yang belum digunakan pada produk yang sudah disertifikasi dan bahan yang sama dengan bahan yang digunakan untuk produk yang sudah disertifikasi tetapi diproduksi oleh produsen yang berbeda/alamat produsen yang berbeda.
- 1.4 Tempat, alat, dan prosedur PPH harus sesuai dengan lingkup usahanya.
- 1.5 Kontaminasi silang yang dimaksud adalah risiko yang berkaitan dengan kemungkinan masuknya unsur haram dan/atau benda najis serta benda lainnya termasuk yang dapat berasal dari tempat, alat, dan personel.
- 1.6 Proses pensucian dilakukan untuk suatu benda, termasuk alat produksi, yang terkena najis berat, sedang, dan najis ringan (*mughalazah, mukhaffafah, dan mutawassithah*).

- 1.7 Penyajian produk mencakup tempat, alat, dan prosedur sesuai dengan lingkup usaha.
 - 1.8 Reformulasi produk adalah perubahan bahan untuk produk yang sudah disertifikasi.
 - 1.9 Pengembangan produk baru adalah kegiatan untuk menghasilkan produk baru yang akan disertifikasi halal.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pencetak
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Daftar bahan halal
 - 2.2.3 Dokumen prosedur PPH
 - 2.2.4 Dokumen instruksi kerja PPH
 - 2.2.5 Dokumen persyaratan Produk
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
 - 3.2 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikasi Halal
 - 3.3 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SNI 99001 Sistem Manajemen Halal
 - 4.2.2 SNI 99002 Pemotongan Halal pada Unggas
 - 4.2.3 SNI 99003 Pemotongan Halal pada Hewan Ruminansia

- 4.2.4 SNI 99004 Persyaratan Umum Pangan Halal
- 4.2.5 HAS 23000 Tematik
- 4.2.6 HAS 23101 Persyaratan Bahan Pangan Halal
- 4.2.7 HAS 23202 Persyaratan Bahan Obat Halal
- 4.2.8 Kumpulan Fatwa MUI tentang Kehalalan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses, dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktik dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
 - 3.1.2 5 (lima) kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)
 - 3.1.3 Pemahaman tentang jenis produk yang wajib bersertifikat halal
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mampu mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan SJPH
 - 3.2.2 Mampu mendokumentasikan kegiatan
 - 3.2.3 Mampu berkomunikasi efektif
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti, independen, tegas, dan objektif dalam mengawasi penerapan SJPH
 - 4.2 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam berkoordinasi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam menganalisis ketidaksesuaian penerapan SJPH

5.2 Ketelitian dalam mengumpulkan bukti penerapan SJPH

KODE UNIT : M.74PHI00.004.2

JUDUL UNIT : Melakukan Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal sesuai persyaratan standar.

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|--|---|
| 1. Mengidentifikasi produk yang tidak memenuhi kriteria halal | 1.1 Produk yang tidak memenuhi kriteria halal diidentifikasi sesuai prosedur. 1.2 Penyebab dan jenis ketidaksesuaian ditelusuri sesuai prosedur. |
| 2. Menangani produk yang tidak memenuhi kriteria halal | 2.1 Produk yang tidak memenuhi kriteria halal ditangani sesuai dengan persyaratan standar. 2.2 Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal dievaluasi sesuai prosedur. |
| 3. Melaporkan dan mendokumentasikan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal | 3.1 Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal dilaporkan sesuai prosedur. 3.2 Dokumentasi penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal dipelihara sesuai prosedur. |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk individu dalam melakukan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal sesuai persyaratan standar.

1.2 Produk yang tidak memenuhi kriteria halal adalah produk halal yang terlanjur dibuat dari bahan yang tidak disetujui dan/atau diproduksi di fasilitas yang tidak terbebas dari bahan haram/najis, dan produk yang terkontaminasi oleh unsur haram dan/atau najis pada lingkup penyimpanan dan pendistribusian produk.

1.3 Dipelihara meliputi kegiatan penataan arsip dokumen untuk disimpan dan dirawat.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pencetak
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Daftar produk yang tidak memenuhi kriteria halal
 - 2.2.3 Dokumen prosedur produk yang tidak memenuhi kriteria halal

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
 - 3.2 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikasi Halal
 - 3.3 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SNI 99001 Sistem Manajemen Halal
 - 4.2.2 SNI 99002 Pemotongan Halal pada Unggas
 - 4.2.3 SNI 99003 Pemotongan Halal pada Hewan Ruminansia
 - 4.2.4 SNI 99004 Persyaratan Umum Pangan Halal
 - 4.2.5 HAS 23000 Tematik
 - 4.2.6 HAS 23201 Persyaratan Bahan Pangan Halal
 - 4.2.7 HAS 23202 Pengetahuan Titik Kritis Kehalalan Bahan Obat
 - 4.2.8 Kumpulan Fatwa MUI tentang Kehalalan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses, dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode lisan, tertulis, praktik dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
 - 3.1.2 5 (lima) kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)
 - 3.1.3 Pemahaman tentang jenis produk yang wajib bersertifikat halal
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mampu mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)
 - 3.2.2 Mampu mendokumentasikan kegiatan
 - 3.2.3 Mampu berkomunikasi efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti, independen, tegas, dan objektif dalam menerapkan SJPH
 - 4.2 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam berkoordinasi

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam menganalisis ketidaksesuaian penerapan SJPH
 - 5.2 Ketelitian dalam mengumpulkan bukti penerapan SJPH

KODE UNIT : M.74PHI00.005.2

JUDUL UNIT : Melakukan Audit Internal Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan audit internal penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|------------------------------------|--|
| 1. Merencanakan audit internal | 1.1 Rencana audit disusun sesuai dengan prosedur. 1.2 Daftar pertanyaan audit internal dipersiapkan sesuai dengan kebutuhan. 1.3 Metode audit ditentukan sesuai dengan kebutuhan. |
| 2. Melaksanakan audit internal | 2.1 Bukti penerapan SJPH diperiksa sesuai dengan persyaratan standar. 2.2 Ketidaksesuaian penerapan SJPH diidentifikasi sesuai dengan persyaratan standar. |
| 3. Menyusun laporan audit internal | 3.1 Laporan audit internal disusun sesuai dengan hasil audit internal. 3.2 Pihak yang berkepentingan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 3.3 Laporan hasil audit internal disampaikan ke pihak yang berkepentingan sesuai dengan prosedur. 3.4 Hasil audit internal didokumentasikan sesuai dengan prosedur. |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk individu dalam melaksanakan audit internal yang bertujuan untuk menilai kesesuaian penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di pelaku usaha sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

1.2 Rencana audit mencakup tujuan, sasaran, ruang lingkup, sumber daya, dan jadwal audit internal. Ruang lingkup audit internal

adalah penerapan seluruh aspek Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan bukti penerapannya sesuai dengan proses bisnis pelaku usaha.

1.3 Metode audit dapat berupa wawancara, pemeriksaan dokumen, dan observasi lapangan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Alat pencetak

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Formulir rencana audit internal

2.2.3 Formulir daftar pertanyaan audit internal

2.2.4 Bukti penerapan SJPH

2.2.5 Formulir laporan audit internal

2.2.6 Formulir tindakan perbaikan dan pencegahan

2.2.7 Formulir evaluasi efektivitas tindakan perbaikan dan pencegahan

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

3.2 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikasi Halal

3.3 Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SNI 99001 Sistem Manajemen Halal

- 4.2.2 SNI 99002 Pemotongan Halal pada Unggas
- 4.2.3 SNI 99003 Pemotongan Halal pada Hewan Ruminansia
- 4.2.4 SNI 99004 Persyaratan Umum Pangan Halal
- 4.2.5 HAS 23000 Tematik
- 4.2.6 HAS 23101 Persyaratan Bahan Pangan Halal
- 4.2.7 HAS 23202 Persyaratan Bahan Obat Halal
- 4.2.8 Kumpulan Fatwa MUI tentang Kehalalan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses, dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktik dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 1.3 Metode-metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
- 3.1.2 Persyaratan SJPH
- 3.1.3 Proses bisnis pelaku usaha

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mampu melakukan teknik audit yang efektif
- 3.2.2 Mampu mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan SJPH
- 3.2.3 Mampu melakukan teknik mencari akar penyebab ketidaksesuaian
- 3.2.4 Mampu melakukan teknik mengevaluasi efektifitas perbaikan ketidaksesuaian dan pencegahannya

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Teliti, independen, tegas, dan objektif dalam mengawasi penerapan SJPH
- 4.2 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam berkoordinasi dan diskusi

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam menganalisis ketidaksesuaian penerapan SJPH
- 5.2 Ketepatan dalam mencari akar penyebab ketidaksesuaian penerapan SJPH

KODE UNIT : M.74PHI00.006.2

JUDUL UNIT : Melakukan Evaluasi Tindak Lanjut Hasil Audit Internal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan evaluasi tindak lanjut hasil audit internal Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

| ELEMEN KOMPETENSI | KRITERIA UNJUK KERJA |
|---|---|
| 1. Melakukan evaluasi tindak lanjut perbaikan hasil audit internal | 1.1 Rencana tindakan perbaikan dan pencegahan ditetapkan sesuai persyaratan standar. 1.2 Verifikasi tindakan perbaikan dan pencegahan dilakukan sesuai persyaratan standar. 1.3 Validasi hasil tindakan perbaikan dan pencegahan dilakukan sesuai persyaratan standar. |
| 2. Mendokumentasikan hasil audit internal, tindak lanjut perbaikan dan pencegahan | 2.1 Tindak lanjut hasil audit internal SJPH didokumentasikan sesuai dengan prosedur. 2.2 Dokumentasi tindak lanjut hasil audit internal SJPH dipelihara sesuai dengan prosedur. |

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Tindakan perbaikan (*corrective action*) adalah tindakan yang dilakukan untuk memperbaiki ketidaksesuaian yang ditemukan.
- 1.2 Tindakan pencegahan (*preventive action*) adalah tindakan yang dilakukan untuk menghilangkan akar penyebab ketidaksesuaian sehingga tidak terulang kembali.
- 1.3 Verifikasi adalah memastikan tindakan perbaikan dan pencegahan sudah dilakukan sesuai dengan rencana melalui penyediaan bukti objektif.
- 1.4 Validasi adalah pengujian kebenaran terhadap tindakan perbaikan dan pencegahan sehingga ketidaksesuaian tidak terulang kembali.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Alat pencetak

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Laporan audit internal

2.2.3 Formulir tindakan perbaikan dan pencegahan

2.2.4 Formulir evaluasi efektivitas tindakan perbaikan dan pencegahan

2.2.5 Hasil tindakan perbaikan dan pencegahan

2.2.6 Hasil evaluasi efektivitas tindakan perbaikan dan pencegahan

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

3.2 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikasi Halal

3.3 Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 SNI 99001 Sistem Manajemen Halal

4.2.2 SNI 99002 Pemotongan Halal pada Unggas

4.2.3 SNI 99003 Pemotongan Halal pada Hewan Ruminansia

4.2.4 SNI 99004 Persyaratan Umum Pangan Halal

4.2.5 HAS 23000 Tematik

4.2.6 HAS 23201 Persyaratan Bahan Pangan Halal

4.2.7 HAS 23202 Pengetahuan Titik Kritis Kehalalan Bahan Obat

4.2.8 Kumpulan Fatwa MUI tentang Kehalalan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktik dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
 - 3.1.2 Persyaratan SJPH
 - 3.1.3 Proses bisnis pelaku usaha
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mampu melakukan teknik audit
 - 3.2.2 Mampu mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan
 - 3.2.3 Mampu melakukan teknik mencari akar penyebab ketidaksesuaian
 - 3.2.4 Mampu melakukan teknik mengevaluasi efektifitas perbaikan ketidaksesuaian

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti, independen, tegas, dan objektif dalam mengawasi penerapan SJPH
 - 4.2 Komunikatif, persuasif, dan akomodatif dalam berkoordinasi dan diskusi

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam menganalisis ketidaksesuaian penerapan SJPH

- 5.2 Ketelitian dalam memverifikasi dan memvalidasi bukti tindakan perbaikan dan pencegahan hasil audit
- 5.3 Ketepatan dalam mencari akar penyebab ketidaksesuaian penerapan SJPH

BAB III PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya pada Jabatan Kerja Penyelia Halal, maka SKKNI ini menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta sertifikasi kompetensi.

MENTER KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



IDA PAUZIYAH