01 Checklist kesiapan pengajuan

Centang jika berkas sudah tersedia. Kelengkapan final ditinjau menurut jenis produk, fasilitas, ruang lingkup dan ketentuan SIHALAL.

Nama pelaku usaha _____ **Tanggal** _____

- ☐ **Permohonan dan formulir pengajuan**
  Surat permohonan, formulir pengajuan dan penanggung jawab yang sesuai dengan data di SIHALAL.
- ☐ **Identitas dan legalitas usaha**
  Nama legal usaha, NIB, alamat kantor, alamat seluruh fasilitas yang diajukan dan kontak penanggung jawab.
- ☐ **Penyelia halal**
  SK penetapan penyelia halal serta identitas, riwayat dan bukti kompetensi/pelatihan sesuai ketentuan pengajuan.
- ☐ **Daftar produk dan fasilitas**
  Nama, merek dan jenis produk, lokasi produksi serta kegiatan/jasa yang diajukan sesuai ruang lingkup LPH.
- ☐ **Daftar bahan dan bukti pendukung**
  Bahan baku, tambahan dan penolong beserta produsen, pemasok, sertifikat atau bukti pendukung yang relevan.
- ☐ **Matriks bahan-produk**
  Hubungkan setiap produk dengan seluruh bahan yang digunakan. Gunakan kode bahan yang sama dengan daftar bahan.
- ☐ **Diagram dan keterangan proses**
  Jelaskan pembelian, penerimaan, penyimpanan bahan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan produk dan distribusi.
- ☐ **Manual SJPH dan bukti penerapan**
  Manual SJPH pemohon beserta catatan penerimaan bahan, produksi, ketertelusuran, pembersihan dan bukti lain yang relevan.

Paket ini membantu persiapan berkas. Pengajuan resmi tetap melalui SIHALAL; LPH melakukan pemeriksaan secara objektif. Sertifikat diterbitkan BPJPH.

02 Identitas dan daftar produk

Isi konsisten dengan legalitas usaha dan data yang akan diajukan di SIHALAL. Tambahkan lembar bila jumlah produk melebihi baris tersedia.

Nama usaha

NIB

Alamat fasilitas produksi

Nama penyelia halal

Kontak penanggung jawab

Kode	Nama produk / merek	Jenis produk / kegiatan	Fasilitas terkait

Gunakan kode produk P01, P02 dan seterusnya. Nama produk harus sama pada daftar produk, matriks dan permohonan SIHALAL.

03 Daftar bahan

Catat setiap bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong, termasuk air/es atau bahan kontak proses yang relevan. Jangan menyimpulkan status halal sendiri.

Nama usaha / fasilitas

Kode	Nama / merek	Fungsi bahan	Produsen / negara	Pemasok	Bukti / nomor dok.	Tanggal cek

Petunjuk: gunakan B01, B02, dst. Fungsi: baku / tambahan / penolong. Bukti: identitas sertifikat halal dan penerbit, atau dokumen lain sesuai kriteria bahan. Lampirkan salinan bukti dan cocokkan nama bahan, merek serta produsen.

Bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal tetap dicatat; dasar pengecualian dan bukti relevan diperiksa sesuai ketentuan.

04 Matriks bahan-produk

Isi X pada pertemuan bahan dan produk yang menggunakan bahan tersebut. Kosong berarti tidak digunakan; matriks bukan takaran resep atau bukti persetujuan halal.

Nama usaha / fasilitas

Kode	Nama bahan / merek					

Contoh ilustratif: P01 = Keripik Singkong Original, P02 = Keripik Singkong Pedas. B01 = singkong digunakan P01 dan P02 (X / X); B02 = bumbu pedas hanya P02 (kosong / X). Lengkapi semua bahan aktual, termasuk bahan penolong.

Nama dan kode wajib merujuk daftar produk serta daftar bahan. Pastikan setiap bahan pada proses produksi tercakup di matriks.

05 Contoh diagram proses

Contoh ilustratif untuk keripik singkong. Sesuaikan tahap, masukan bahan, fasilitas dan pengendalian dengan proses usaha yang sebenarnya.

01 Pembelian bahan > **02 Penerimaan dan cek bahan** > **03 Penyimpanan bahan**

04 Pengupasan dan pencucian > **05 Pengirisan** > **06 Penggorengan**

07 Penirisan dan pembumbuan > **08 Pengemasan / label** > **09 Simpan produk dan distribusi**

Keterangan yang perlu dilampirkan: bahan pada tiap tahap (mis. air, minyak dan bumbu), alat/fasilitas yang dipakai, penerimaan dan penyimpanan, pembersihan, pengemasan, ketertelusuran serta penanganan produk yang tidak sesuai.

Diagram untuk jasa distribusi, penyembelihan atau kategori lain harus mengikuti alur kegiatan sebenarnya dan ruang lingkup pemeriksaan yang sesuai. Contoh ini tidak berlaku sebagai persetujuan bahan, fasilitas atau proses.

Lembar berikut dapat dipakai untuk menuliskan alur aktual dan referensi lampiran diagram usaha Anda.

06 Alur aktual dan tindak lanjut

Isi tahap proses secara berurutan. Sertakan diagram tambahan jika proses bercabang, memakai beberapa fasilitas atau memerlukan penjelasan lebih lengkap.

Produk / fasilitas

Urutan proses aktual (bahan masuk sampai distribusi)

Masukan bahan, fasilitas dan pengendalian terkait

Daftar lampiran / dokumen yang masih perlu dilengkapi

Rujukan: Pedoman Mutu LPH, bagian 7.2-7.3; Manual SJPH UMK Reguler BPJPH, Kepkaban 48/2024.

Kontak informasi persyaratan: lphbaslanhugotrea@gmail.com | WhatsApp 0816900704