



مَجْلِسُ الْفُقَرَاءِ الْإِسْلَامِيِّينَ



**LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA**

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat 10320 Telp. : 62-21 391.8917 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org

ADENDUM

SURAT KEPUTUSAN

**LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA**

Tentang

KEBIJAKAN ANALISA LABORATORIUM

Nomor : SK18/Dir/LPPOM MU/X/20

Dewan Pelaksana LPPOM MUI, setelah :

MENIMBANG

1. Bahwa untuk meningkatkan efektifitas pelaksanaan sertifikasi halal dan implementasi Sistem Jaminan Halal oleh perusahaan pemegang sertifikat halal MUI, maka Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) memandang perlu untuk menyempurnakan kebijakan Analisa laboratorium.
2. Bahwa ketentuan yang tersebut di dalam surat keputusan ini dianggap perlu untuk memperjelas proses sertifikasi halal dan memperlancar kerja dan sistem administrasi sertifikasi halal yang telah ditetapkan.

MENINGGAT

1. Surat Keputusan Direktur LPPOM MUI No. SK14/Dir/LPPOM MUI/IV/12 tentang Penetapan Persyaratan Sertifikasi Halal MUI (HAS Seri 23000).
2. Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 10 tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol.
3. Hasil Rapat Pengurus Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) tertanggal 23 Agustus 2020.

MEMPERHATIKAN

1. Program Kerja Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) tahun 2020.



مجلس العلماء الهنودونيسي



LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat 10320 Telp. : 62-21 391.8917 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org

MEMUTUSKAN

MENETAPKAN :

Pertama :

Kebijakan Analisa laboratorium sebagaimana tersebut dalam lampiran. Kebijakan ini merupakan penyempurnaan dari sebagian isi HAS 23 000: 2 dan Surat Keputusan Direktur LPPOM MUI No. SK14/Dir/LPPOM MUI/IX/18 tentang Analisa laboratorium.

Kedua :

Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dan apabila dikemudian hari terdapat perbaikan akan diadakan perubahan yang mengacu ke nomor baru.

Ditetapkan : di Jakarta

Tanggal : 21 Oktober 2020

DEWAN PELAKSANA LPPOM MUI
Direktur,

Dr. Lukmanul Hakim, M.Si

Lampiran SK18/Dir/LPPOM MUI/X/20
tentang
KEBIJAKAN ANALISA LABORATORIUM

Analisis laboratorium dilakukan untuk beberapa produk tertentu yang disertifikasi halal sesuai dengan table di bawah ini. Pengambilan sampel dilakukan terhadap produk akhir dan/atau bahan baku.

Produk	Contoh Produk	Target uji	Sampel yang diambil
Daging olahan atau produk yang menggunakan bahan daging (termasuk ayam). Tidak termasuk produk seasoning, lemak dan asam lemak.	Bakso, sosis, patty, daging cincang, kornet, daging marinasi, daging asap, tepung daging, dendeng, abon, nugget, salami, pastrami dan produk daging olahan lain.	Protein babi ⁽¹⁾	Produk akhir ⁽²⁾
Produk seasoning yang menggunakan bahan hewani seperti daging, tulang, kulit, dll.	Seasoning iga yang menggunakan tulang sapi, saus spageti yang mengandung daging	DNA babi	Produk akhir ⁽²⁾
Produk	Contoh Produk	Target uji	Sampel yang diambil
Barang gunaam yang menggunakan bahan hewani	Tas kulit, kuas dari bulu, gelas dari tulang	Kulit: Struktur kulit babi/DNA babi Tulang dan bulu: DNA babi	Bahan baku Contoh: Kulit

<p>Menu restoran /katering /dapur yang menggunakan bahan daging* yang telah dikemas ulang/dilabel ulang/diproses secara fisik oleh supplier.</p> <p>Supplier belum memiliki sertifikat halal/status SJH.</p> <p>*Tidak termasuk daging ayam</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menu rendang yang menggunakan daging yang dikemas ulang oleh supplier 2. Menu rawon yang menggunakan bahan daging yang telah dipotong-potong oleh supplier, 3. Menu bakso yang menggunakan daging yang digiling oleh supplier 	Protein babi ⁽¹⁾	Bahan baku ⁽³⁾ Contoh: Daging sapi, Daging Kambing
<p>Menu restoran /katering /dapur yang menggunakan bahan olahan daging sapi/kambing/unta yang telah dikemas ulang/dilabel ulang oleh supplier.</p> <p>Supplier belum memiliki sertifikat halal/status SJH.</p>	Menu sop yang menggunakan bakso sapi yang telah dilabel ulang oleh supplier	Protein babi ⁽¹⁾	Bahan baku ⁽³⁾ Contoh: Bakso sapi

Produk	Contoh Produk	Target uji	Sampel yang diambil
<p>Menu restoran /katering /dapur yang menggunakan bahan seasoning dari hewan yang telah dikemas ulang/dilabel ulang oleh supplier.</p> <p>Supplier belum memiliki sertifikat halal/status SJH.</p>	<p>Menu sop yang menggunakan seasoning buntut sapi yang dikemas ulang</p>	<p>DNA babi</p>	<p>Bahan baku ⁽³⁾</p> <p>Contoh: Seasoning buntut sapi yang direpacking</p>
<p>Produk turunan hewan</p>	<p>Ekstrak daging sapi, gelatin (termasuk ikan), kolagen, Heparin, deoxycholic acid, chondroitin sulfate, dll</p>	<p>DNA babi</p>	<p>Bahan baku: Jika produknya berupa kolagen, heparin, deoxycholic acid</p> <p>Produk akhir: Jika produknya berupa ekstrak daging hewan, gelatin (termasuk dari ikan), chondroitin sulfate</p>

Produk	Contoh Produk	Target uji	Sampel yang diambil
Produk yang menggunakan gelatin termasuk gelatin dari ikan sebagai bahan baku/bahan tambahan	Cangkang kapsul, <i>gummy candy</i> , <i>marshmallow</i> , cake dll	DNA babi	Bahan baku dan Produk akhir ⁽⁴⁾
Produk yang menggunakan gelatin sebagai bahan penolong	Resin yang menggunakan gelatin sebagai <i>dispersant</i> agent, jus yang menggunakan gelatin sebagai bahan penjernih, dll	DNA babi	Bahan baku (gelatin)
Obat/suplemen yang menggunakan cangkang kapsul dari bahan hewani yang dikemas ulang/dilabel ulang oleh supplier Supplier belum memiliki sertifikat halal/status SJH.	Suplement yang menggunakan cangkang kapsul dari gelatin dimana cangkang kapsulnya telah dikemas ulang oleh supplier yang belum memiliki status SJH.	DNA babi	Bahan baku (cangkang kapsul)
Kosmetik yang mengandung ekstrak plasenta hewan	Krim malam yang menggunakan ekstrak plasenta.	DNA babi	Bahan baku (ekstrak plasenta)

Produk	Contoh Produk	Target uji	Sampel yang diambil
Produk enzim dari sumber hewani	Enzim protease dari lambung anak sapi	DNA babi	Produk akhir
Produk yang menggunakan enzim dari sumber hewani sebagai bahan baku atau bahan tambahan)	Obat dengan bahan baku enzim untuk pencernaan	DNA babi	Produk akhir
Produk yang menggunakan enzim dari sumber hewani sebagai bahan penolong)	<i>Soy pepton</i> yang dihidrolisis dengan <i>pancreatic enzyme</i>	DNA babi	Bahan baku (enzim hewani)
Minuman yang diperkirakan mengandung etanol yang secara perhitungan diduga kadar etanol akhir $\geq 0,5\%$.	Minuman sari buah dengan penambahan flavor beretanol tinggi, minuman fermentasi susu, teh kombucha, dll	Residu etanol	Produk akhir
Produk kosmetik dan tinta pemilu yang tergolong <i>waterproof/water resistant</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tinta pemilu 2. Maskara 3. Liquid eyeliner 4. Kuteks 5. Produk kosmetik lain yang tergolong <i>waterproof/water resistant</i> 	Daya tembus air	Produk akhir

- ⁽¹⁾ Jika hasil uji protein positif, maka akan dilakukan uji lanjut dengan target uji DNA babi.
- ⁽²⁾ Jika produk belum diproduksi atau tidak ada stock, selama ada produk yang menggunakan bahan hewani dari produsen yang sama serta diproduksi di fasilitas yang sama, maka analisis laboratorium dapat diwakili oleh produk tersebut.
- ⁽³⁾ Semua sampel yang dikemas ulang/dilabel ulang/dikecilkan ukuran oleh supplier harus tersedia untuk dilakukan analisis laboratorium.
- ⁽⁴⁾ Sampel yang diambil berupa bahan (gelatin) dari semua alternatif produsen dan perwakilan produk yang memiliki proses berbeda.