

PROSEDUR PELAKSANAAN AUDIT PEMERIKSAAN HALAL	NO. DOKUMEN TGL REVISI TGL BERLAKU	: P-LPH-01/1/5 : 15 Nov 2023 : 15 Nov 2023
---	---	---

2. Titik Kritis Produk Minuman

2.1 Minuman dengan pengolahan

Jenis produk minuman dengan pengolahan terdiri dari produk sebagai berikut:

2.1.1 Air Minum

Contoh : mineral, demineral, embun, Mineral/ demineral/ embun yang beroksigen, Mineral/ demineral/ embun berkarbonat, soda, pH Tinggi, pengolahan lainnya "

2.1.2 Sari buah dan sari Sayuran

Contoh : sari buah (tunggal, campuran, dan berbagai jenis atau varian seperti apel, jeruk, lemon, wortel, dll)

2.1.3 Konsentrat sari buah dan sari sayur

Contoh : sari buah dengan berbagai jenis/ varian (jeruk, apel, anggur, sari buah, sari sayur, nektar buah, nektar sayur), nektar dengan berbagai jenis/ varian (sayur, buah, buah campuran, buah kecil, blackcurrant, sirsak, dll), lainnya"

2.1.4 Minuman berbasis air, berperisa, dan *particulated drinks*

Contoh : berkarbonat (sari buah, buah, berperisa), minuman berkarbonasi, tanpa karbonasi, rasa susu, ginger ale, sarsapila, soda krim, citrus, kola, limun, punches, tunggal (sari buah, buah, rasa buah, berperisa), jeli, teh, kopi, kapucino, konsentrat (lemonade, berperisa), squash, lainnya.

2.1.5 Kopi, kopi substitusi, teh, seduhan herbal, dan minuman biji-bijian dan sereal panas, kecuali coklat

Contoh : berbagai jenis dan varian teh (konsentrat, celup, teh hitam, teh hijau), berbagai jenis dan varian kopi (bubuk, instan, campur, kafein formulasi, celup, dekafein, instan dekafein, serbuk kopi susu, serbuk kopi primet, serbuk kopi), berbagai jenis dan varian minuman sari (kedelai, kacang hijau, almond), sereal celup dan minuman lainnya"

2.1.6 Minuman berbasis susu

Contoh : berbagai jenis dan varian minuman (susu, cair plain, cair lain, fermentasi, berperisa, lemak penuh, meanggu perisa susu, susu bubuk plain, susu bubuk berperisa), yoghurt, berbasis wheym berbasis susu lainnya"

2.1.7 Minuman tradisional

Contoh : Bandrek, Bajigur, Wedah uwuh, Saraba, Bir pletok (minuman khas betawi), Sekoteng, Serbuk sekoteng, Minuman botanikal/minuman rempah (bentuk padat atau cair), Minuman tradisional lainnya"

2.1.8 Produk minuman dengan pengolahan lainnya

Dalam pelaksanaan pemeriksaan halal, maka auditor halal harus memastikan titik kritis produk sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Jenis produk	Titik Kritis	Penjelasan
a.	Air Minum	Penyaringan	<p>a. Pada proses <i>prefilter</i>, penyaringan dilakukan dengan medium seperti pasir atau bahan lain yang tidak terlalu kritis.</p> <p>b. Pada proses filter menggunakan karbon aktif yang dapat berasal dari tumbuhan (tempurung kelapa, serbuk gergajian, kayu-</p>

<p align="center">PROSEDUR PELAKSANAAN AUDIT PEMERIKSAAN HALAL</p>	<p>NO. DOKUMEN TGL REVISI TGL BERLAKU</p>	<p>: P-LPH-01/1/5 : 15 Nov 2023 : 15 Nov 2023</p>
---	--	--

			<p>kayuan, atau batu bara) atau hewan (tulang hewan) yang harus dipastikan kesesuaiannya terhadap persyaratan halal.</p>
		Desinfeksi	<p>Proses ini biasanya menggunakan lampu UV sehingga tidak kritis.</p>
		Pengisian air (pengemasan)	<p>Titik kritis terletak dari bahan pencuci botol plastik atau galon yang digunakan. Harus dipastikan bahan pencuci galon atau botol plastik berasal dari bahan yang halal.</p>
		Penambahan bahan tambahan	<p>Khusus air minum dalam kemasan dengan penambahan beberapa jenis mineral. Zat mineral yang sering ditambahkan adalah kalsium, klor, magnesium sulfat, natrium, kalium, dan nitrat. Dalam hal ini zat tambahan tidak kritis.</p>
		Penyimpanan	<p>Fasilitas penyimpanan harus terpisah dengan produk yang tidak halal</p>
b.	Sari buah dan sari Sayuran	Bahan baku	<p>a. Bahan baku menggunakan buah-buahan atau sayuran segar tanpa proses. b. Apabila buah-buahan atau sayuran yang digunakan ditambahkan zat pelapis, maka pelapis (Pullulan) harus yang tersertifikasi halal atau sesuai persyaratan halal c. Buah-buahan dan sayuran harus dibersihkan terlebih dahulu dari bahan pelapis tersebut</p>
		Bahan tambahan	<p>a. Pemanis (gula pasir) berpotensi menggunakan bahan dekolorisasi yang menggunakan karbon aktif yang dapat berasal dari tumbuhan atau hewan. b. <i>Stabilizer</i> (gelatin) harus dipastikan bahwa tidak berasal dari bahan yang tidak halal dan sudah memiliki sertifikat halal c. Perisa (sintetik) harus dipastikan bahwa bahan penyusun tidak berasal turunan lemak atau sudah sesuai dengan persyaratan halal. d. Pewarna (bahan pewarna yang ditambahkan senyawa pelapis yaitu gelatin) harus dipastikan bahwa tidak berasal dari bahan yang tidak halal dan sudah memiliki sertifikat halal. e. Penjernihan - Proses dibantu dengan bahan gelatin yang berfungsi mengikat bahan pengaruh, sehingga harus dipastikan bahwa tidak berasal dari bahan yang tidak halal dan sudah memiliki sertifikat halal. - Proses dibantu dengan enzim pectinase untuk menghasilkan jus buah yang jernih. Asal-usul dan cara produksi enzim tersebut harus diketahui untuk</p>

<p align="center">PROSEDUR PELAKSANAAN AUDIT PEMERIKSAAN HALAL</p>	<p>NO. DOKUMEN TGL REVISI TGL BERLAKU</p>	<p>: P-LPH-01/1/5 : 15 Nov 2023 : 15 Nov 2023</p>
---	--	--

			<p>memastikan kehalalannya. Jika enzimnya merupakan enzim mikrobial maka harus dipastikan bahwa media yang digunakan terbebas dari bahan haram atau najis.</p>
		Proses ekstraksi	<p>Fasilitas yang dipakai tidak terkontaminasi dengan produk yang tidak halal dan najis</p>
		Pengemasan	<p>Fasilitas yang dipakai tidak terkontaminasi dengan produk yang tidak halal dan najis</p>
		Penyimpanan	<p>Fasilitas yang dipakai tidak terkontaminasi dengan produk yang tidak halal dan najis serta suhu dalam fasilitas penyimpanan produk telah sesuai ketentuan.</p>
c.	Konsentrat sari buah dan sari sayur	Bahan baku	<p>a. Bahan baku merupakan buah-buahan atau pun sayuran segar tanpa proses b. Apabila buah-buahan atau sayuran yang dipakai memakai pelapis, maka pelapis (Pullulan) harus yang sudah tersertifikasi halal c. Buah-buahan dan sayuran harus dibersihkan terlebih dahulu dari bahan pelapis tersebut</p>
		Ekstraksi	<p>Ekstraksi jus dilakukan menggunakan alat ekstraktor yang sesuai dengan tipe buah yang akan diekstrak.</p>
d.	Minuman berbasis air, berperisa, dan <i>particulated drinks</i>		
e.	Kopi, kopi substitusi, teh, seduhan herbal, dan minuman biji-bijian dan sereal panas, kecuali coklat	Bahan baku	<p>a. Bahan baku kopi, teh, herbal, biji-bijian dan sereal apabila menggunakan bahan alam, maka termasuk positif list b. Bahan baku yang dipakai bukan merupakan bahan baku hasil rekayasa genetika (GMO), apabila bahan baku menggunakan produk rekayasa genetika maka harus sesuai dengan persyaratan halal.</p>
		Bahan tambahan	<p>a. Pemanis (gula pasir) berpotensi menggunakan bahan dekolisasi yang menggunakan karbon aktif yang dapat berasal dari tumbuhan atau hewan serta bahan penolong (enzim) yang harus dipastikan kesesuaiannya dengan persyaratan halal. b. Susu dalam bentuk olahan harus dipastikan kesesuaiannya dengan persyaratan halal. c. Basis krimier berasal dari tumbuhan, misal minyak jagung atau turunannya maupun kelapa dan turunannya. Kedua bahan tersebut merupakan bahan tumbuhan yang</p>

<p align="center">PROSEDUR PELAKSANAAN AUDIT PEMERIKSAAN HALAL</p>	<p>NO. DOKUMEN TGL REVISI TGL BERLAKU</p>	<p>: P-LPH-01/1/5 : 15 Nov 2023 : 15 Nov 2023</p>
---	--	--

			<p>jelas kehalalannya jika merupakan ekstrak murni tanpa ada penambahan bahan lain.</p> <p>d. Emulsifier, (Mono-/di-gleserida dan polisorbate 80) bersumber dari lemak, sehingga harus dipastikan berasal dari nabati atau hewani yang disembelih dari hewan halal secara Islami.</p> <p>e. Pewarna sintetik (gelatin) harus dipastikan kesesuaiannya dengan persyaratan halal.</p>
		Fermentasi	<p>a. Fermentasi pada daun teh tidak menggunakan mikroba sebagai sumber enzim, tetapi menggunakan enzim polyphenol oksidase yang terdapat pada daun teh itu sendiri. Jika daun teh diremas, maka enzim akan keluar dan bereaksi dengan polifenol dan oksigen membentuk polifenol yang teroksidasi.</p> <p>b. Proses fermentasi yang dilakukan terhadap kopi bertujuan bukan untuk menghasilkan kadar alkohol yang memabukkan, melainkan untuk menghasilkan cita rasa khas tersendiri saat kopi diseduh. Pada jenis kopi wine (wine coffee), meskipun bahannya semua halal, tapi ketika menggunakan nama-nama tertentu, sebagai bagian dari nama produk, dan itu tidak memenuhi kriteria, maka produk tersebut tidak bisa disertifikasi.</p>
		Penggeringan / sangrai	<p>a. Fasilitas yang dipakai terhindar dari kontaminasi bahan tidak halal dan najis</p> <p>b. Proses sangrai yang dicampur bahan lain, contohnya lemak mentega. Titik kritis mentega adalah sumber hewan itu sendiri. Mentega harus berasal dari hewan yang halal dan proses penyembelihan yang sesuai syariat Islam. Jika digunakan komponen lemak hewani (kebanyakan adalah lemak sapi) maka harus dilengkapi dengan sertifikat halal</p>
		Penyaringan	Apabila ada proses penyaringan maka harus dipastikan alat penyaring/filtrasi yang dipakai.
		Pengemasan	Kemasan yang dipakai serta fasilitas yang digunakan harus terhindar dari kontaminasi produk tidak halal dan najis
f.	Minuman berbasis susu	Bahan baku	Berasal dari susu hewan yang bukan merupakan hewan haram atau susu segar yang belum melalui proses
		Bahan tambahan	Bahan tambahan yang perlu diperhatikan kesesuaiannya terhadap persyaratan halal yaitu:

<p style="text-align: center;">PROSEDUR PELAKSANAAN AUDIT PEMERIKSAAN HALAL</p>	<p>NO. DOKUMEN TGL REVISI TGL BERLAKU</p>	<p>: P-LPH-01/1/5 : 15 Nov 2023 : 15 Nov 2023</p>
--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> a. Vitamin, mineral, asam amino dan flavor, dapat berasal dari hewan, tumbuhan, sintetik kimia atau produk mikrobial. b. Beberapa vitamin bersifat kurang stabil dalam proses pengolahan sehingga perlu dilapisi (<i>coating</i>) menggunakan bahan hewani (gelatin) atau tumbuhan (gum arab). c. Penggunaan enzim dan gliserol untuk proses penggumpalan atau fermentasi. d. Pewarna sintetik berbahan gelatin e. Stabilizer berbahan gelatin
		Pemanasan	Fasilitas yang dipakai tidak terkontaminasi dengan produk yang tidak halal dan najis
		Pengemasan	Fasilitas yang dipakai tidak terkontaminasi dengan produk yang tidak halal dan najis
		Pasteurisasi	Fasilitas yang dipakai tidak terkontaminasi dengan produk yang tidak halal dan najis
g.	Minuman tradisional		
h.	Produk minuman dengan pengolahan lainnya		

2.2 Kelompok bahan minuman
Yaitu Bahan minuman Premiks minuman