

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

## 5. Titik Kritis Produk Kimiawi

Jenis produk kosmetik dalam lingkup pemeriksaan halal termasuk titik kritis kehalalannya terdiri dari sebagai berikut:

### 5.1 Bahan Penolong

#### 5.1.1 Bahan Pemucat, pencuci, dan/atau pengelupas kulit

- Titik kritis : Sumber bahan pembantu
- Penjelasan : Sumber bahan dapat berasal dari alam, semi sintetis, dan sintetis yang dapat mempengaruhi kehalalan suatu produk. Kurangnya bukti ilmiah mengenai keamanan dan risiko bahan-bahan tersebut menjadi hal yang perlu diperhatikan.

#### 5.1.2 Bahan Penjernih, penyaring, adsorben, dan/atau penghilang warna

- Titik kritis : Sumber bahan pembantu untuk purifikasi, yaitu 1) arang aktif; 2) resin; dan 3) kemasan plastik yang kontak langsung dengan air
- Penjelasan : Titik kritis sumber bahan pembantu yang perlu diperhatikan yaitu:
- Proses purifikasi  
Bertujuan untuk penjernihan air dalam kemasan. Umumnya menggunakan arang aktif yang dapat berasal dari hasil tambang, arang kayu, atau arang tulang.
  - Resin  
Resin digunakan untuk menurunkan kandungan kapur dalam air, terutama untuk keperluan air minum (isi ulang atau AMDK). Dalam proses produksi resin terdapat potensi penggunaan lemak hewani (dapat berasal dari lemak babi). Tentunya ini bisa diklarifikasi melalui proses sertifikasi halal. Sama halnya dengan resin,
  - Kemasan plastik  
Memiliki potensi berasal dari lemak hewani. Apabila kemasan tidak memenuhi persyaratan halal, maka terdapat potensi kontaminasi terhadap produk.

#### 5.1.3 Enzim

- Titik kritis : Sumber enzim dan bahan tambahan yang digunakan
- Penjelasan : a. Sumber enzim
- Enzim yang berasal dari hewan, maka jenis hewan dan cara penyembelihan menjadi titik kritis kehalalannya.
  - Enzim yang berasal dari proses fermentasi mikroba, maka titik kritis terletak pada komposisi media yang digunakan pada setiap tahapan fermentasi.
  - Enzim yang berasal dari tumbuhan, misalnya papain, meski relatif lebih aman jika dilihat dari sumbernya (getah buah pepaya), namun perlu juga diperhatikan aditif yang digunakan pada proses ekstraksi enzim tersebut dari tanaman asalnya.

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

b. Bahan tambahan

Gliserol yang berfungsi sebagai bahan penstabil, merupakan produk turunan lemak yang memiliki kemungkinan berasal dari hewan atau turunannya.

- 5.1.4 Flokulan
- 5.1.5 Katalis
- 5.1.6 Nutrisi Mikroba
- 5.1.7 Pengontrol pertumbuhan mikroorganisme
- 5.1.8 Penjerap enzim
- 5.1.9 Resin Penukar ion
- 5.1.10 Lainnya

5.2 Bahan Kimiawi Lainnya

5.2.1 Pengikis/ abrasiv

5.2.2 Arang/ Karbon aktif

Titik kritis : Sumber bahan

Penjelasan : Arang/karbon aktif yang dapat berasal dari hasil tambang, arang kayu, atau arang tulang, sehingga perlu diperhatikan kesesuaiannya terhadap persyaratan halal.

5.2.3 Alumina Attapulgi

5.2.4 *Fragrance*

Titik kritis : Sumber Bahan baku, bahan penolong dan tambahan

Penjelasan : a. Bahan baku

- Bahan alami, dapat berasal dari bahan nabati, bunga, atau buah. Pembuatannya dilakukan secara fisik, tanpa penambahan bahan lain. Dalam hal ini, maka bahan baku termasuk bahan tidak kritis.
- Bahan sintetis, biasanya proses produksinya lebih kompleks dan kehalalannya pun dapat termasuk bahan yang memiliki titik kritis (dapat berasal dari bahan turunan lemak, baik nabati atau hewani). Sehingga bahan perlu diperhatikan kesesuaiannya terhadap persyaratan halal.

b. Bahan pelarut

- Bahan yang digunakan untuk parfum adalah etanol
- Etanol yang berasal bukan dari industri khamr (industri bahan kimia) diperkenankan untuk digunakan pada pemakaian luar.
- Etanol dapat juga dihasilkan dari fermentasi khamr (secara kimia) atau dari bahan alamiah, seperti dari bunga atau buah-buahan. Untuk etanol yang berasal dari fermentasi khamr, etanol dapat digunakan selama tidak digunakan untuk pangan.

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

#### 5.2.5 *Flavor (perisa)*

No.	Titik kritis	Penjelasan
a.	Sumber Bahan baku, bahan penolong dan tambahan	Sumber bahan dapat berasal dari ekstrak nabati atau hewani, sehingga perlu diperhatikan kesesuaiannya terhadap persyaratan halal.
b.	Proses Produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proses ekstraksi, distilasi, isolasi, fermentasi, enzimatik serta reaksi maillard adalah proses-proses yang terlibat dalam persiapan bahan perisa.</li> <li>- Perisa dengan proses fermentasi menggunakan mikroorganisme berupa kapang, khamir atau bakteri, sehingga media yang digunakan menjadi titik kritis kehalalannya. Media yang digunakan harus tidak menggunakan bahan-bahan yang diharamkan.</li> <li>- Perisa dengan proses enzimatik juga harus dipastikan kehalalan dari enzim yang digunakan.</li> </ul>
c.	Fasilitas dalam persiapan bahan perisa dan pencampuran perisa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fasilitas yang sama tidak dapat digunakan untuk persiapan bahan perisa walaupun tidak menggunakan bahan yang berasal dari babi.</li> <li>- Apabila bahan yang digunakan merupakan bahan halal namun tidak dipersiapkan menurut tata cara syariat Islam, maka bahan perisa tersebut tidak dapat digunakan untuk produk yang bersertifikasi halal.</li> <li>- Fasilitas yang digunakan harus dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan untuk proses produksi bahan perisa halal.</li> </ul>
d.	Bahan tambahan yang digunakan	Bahan-bahan tambahan yang digunakan merupakan hal yang kritis. Sehingga semua formula yang digunakan pada suatu perisa harus diperiksa hingga unit terkecilnya baik sebagai komponen bahan perisa dan bahan lain.

#### 5.2.6 *Surfaktan*

Titik kritis : Sumber bahan

Penjelasan : Surfaktan merupakan bahan utama dalam deterjen yang bersifat menurunkan tegangan permukaan sehingga berfungsi untuk melepaskan kotoran/noda. Sumber bahan dapat berasal dari turunan minyak atau lemak, sehingga perlu diperhatikan kesesuaiannya terhadap persyaratan halal.

#### 5.2.7 *Chelating Agent*

#### 5.2.8 *Cloudifier*

#### 5.2.9 *Buffering*

#### 5.2.10 *Media Fermentasi*

#### 5.2.11 *Hexamethylen*

#### 5.2.12 *Cafein*

#### 5.2.13 Lainnya yang terkait dengan makanan, minuman, obat, atau kosmetik