

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

6.8 Asam amino

Asam amino merupakan bagian terkecil dari struktur protein yang akan diserap oleh tubuh, sehingga bisa memberikan manfaat terhadap kesehatan secara keseluruhan. Contoh asam amino yaitu Glutathione (GSH). GSH dapat berasal dari makanan seperti daging merah dan ayam. Kemasan primer GSH yang beredar dipasaran umumnya berbentuk *soft capsule* maupun cairan krim *body lotion*.

No.	Titik kritis	Penjelasan
a.	Bahan, sumber bahan, proses produksi, fasilitas produksi.	<ul style="list-style-type: none"> a. Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk tidak boleh berasal dari bahan haram/Najis baik bahan baku (daging merah atau ayam), bahan tambahan (gliserol, vitamin) dan bahan lainnya. b. Perusahaan harus mempunyai dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dibeli secara retail. c. Fasilitas produksi harus menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan /produk yang haram/najis. d. Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis mengenai pelaksanaan aktivitas kritis, yaitu aktivitas pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk.

6.9 Peptida

Peptida merupakan molekul yang terbentuk dari dua atau lebih asam amino dengan maksimal jumlah molekul sebanyak 50 molekul. Apabila lebih dari 50 molekul maka disebut dengan protein. Peptida berperan dalam proses perkembangan, pertumbuhan, imunitas dan metabolisme. Contoh peptida diantaranya adalah hormon oksitosin, *glutathione* (merangsang pertumbuhan jaringan), *melittin* (racun lebah madu), hormon insulin pankreas dan glukagon (faktor hiperglikemik).

Sumber protein peptida dapat berasal dari 1) susu dan segala jenis turunannya (seperti casein dan whey), 2) telur, 3) biji-bijian seperti jagung, beras, gandum, 4) kedelai yang dikenal dengan nama *isoflavone-deprived soy peptide*, 5) saripati ayam, dan 6) peptida kolagen (ikan, daging).

No.	Titik kritis	Penjelasan
a.	Bahan, sumber bahan, proses produksi, fasilitas produksi.	<ul style="list-style-type: none"> a. Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk seperti whey dari keju atau mentega tidak boleh berasal dari bahan haram/Najis baik bahan baku, bahan tambahan, dan bahan lainnya. b. Untuk bahan yang berasal dari whey dengan pengasaman susu dan pemisahan gumpalan, sehingga asam yang digunakan bisa saja kritis jika terbuat dari produk mikroba seperti asam sitrat. kehalalan whey perlu diwaspadai terutama jika produk whey berasal dari negara yang belum menerapkan standar halal secara ketat seperti Eropa, Amerika maupun China. c. Perusahaan harus mempunyai dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dibeli secara retail.