



**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA**

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 215 TAHUN 2016

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI JASA PROFESIONAL, ILMIAH DAN TEKNIS GOLONGAN POKOK
JASA PROFESIONAL, ILMIAH DAN TEKNIS LAINNYA YANG TIDAK DAPAT
DIKLASIFIKASIKAN DI TEMPAT LAIN (YTDL) BIDANG PENJAMINAN PRODUK
HALAL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 26 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya YTDL Bidang Penjaminan Produk Halal;
- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya YTDL Bidang Penjaminan Produk Halal telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada 10 Desember 2015 di Jakarta;
- c. bahwa sesuai dengan Surat Ketua Komite Standar LPPOM MUI Nomor DN08/Dir/LPPOM MUI/V/16 tanggal 9 Mei 2016 telah disampaikan permohonan penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja

Nasional Indonesia Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya YTDL Bidang Penjaminan Produk Halal;

- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b dan huruf c, perlu ditetapkan dengan Keputusan Menteri;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);

2. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);

3. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);

4. Peraturan Presiden Nomor 18 Tahun 2015 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 19);

5. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);

6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Jasa

Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya YTDL Bidang Penjaminan Produk Halal, sebagaimana tercantum dalam Lampiran dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.

- KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.
- KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional sebagaimana dimaksud Diktum KEDUA ditetapkan oleh Kepala Lembaga Pengkajian Pangan, Obat – Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KETIGA dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 31 Agustus 2016

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



M. HANIF DHAKIRI

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 215 TAHUN 2016

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA
NASIONAL INDONESIA KATEGORI JASA
PROFESIONAL, ILMIAH DAN TEKNIS
GOLONGAN POKOK JASA PROFESIONAL,
ILMIAH DAN TEKNIS LAINNYA YTDL BIDANG
PENJAMINAN PRODUK HALAL

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembinaan dan pengembangan profesi di bidang penjaminan produk halal akan meningkatkan pengabdian profesi tersebut dalam jaminan produk halal di Indonesia. Selain hal tersebut juga bermanfaat bagi Majelis Ulama Indonesia (MUI), organisasi dan tenaga kerja yang bersangkutan. Dalam Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) Nomor 33 Tahun 2014 pada pasal 24 huruf c, pelaku usaha yang mengajukan permohonan sertifikasi halal wajib memiliki Penyelia Halal. Penyelia Halal memiliki peranan penting dalam mengoordinasikan dan mengawasi proses produksi halal di organisasi. Maka MUI memandang perlu menyusun Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) bidang penjaminan produk halal untuk menjamin tersedianya Penyelia Halal yang kompeten sesuai persyaratan MUI.

Penyusunan SKKNI bidang penjaminan halal bertujuan untuk memberikan acuan baku tentang kriteria standar kompetensi kerja penyelia halal yang profesional. Dengan adanya SKKNI penjaminan halal, organisasi dapat memilih Sumber Daya Manusia (SDM) yang kompeten sehingga: (i) Mampu menjamin produk yang dihasilkan halal secara konsisten dan berkesinambungan, (ii) Mencegah terjadinya kasus

yang merugikan perusahaan secara materiil dan non materiil terkait isu halal.

Kebutuhan memiliki sertifikat keahlian dan/atau keterampilan mencerminkan adanya tuntutan kualitas tenaga kerja yang kompeten. Kondisi tersebut memerlukan langkah nyata dalam mempersiapkan perangkat (standar baku) yang dibutuhkan untuk mengukur kualitas kerja penyelia halal.

Dalam Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan, pada pasal 10 ayat (2), menetapkan bahwa pelatihan kerja diselenggarakan berdasarkan program pelatihan yang mengacu pada Standar Kompetensi Kerja. Hal itu diperjelas lagi dengan peraturan pelaksanaannya yang tertuang dalam Pasal 3 huruf (b) Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional yang menyatakan bahwa prinsip dasar pelatihan kerja adalah berbasis pada kompetensi kerja dan Pasal 4 ayat (1) menyatakan bahwa program pelatihan kerja disusun berdasarkan SKKNI, Standar Internasional, dan/atau Standar Khusus.

Persyaratan unjuk kerja, jenis jabatan dan/atau pekerjaan seseorang perlu ditetapkan dalam suatu pengaturan standar yakni Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Standar ini harus memiliki ekuivalensi atau kesetaraan dengan standar yang berlaku di negara lain, bahkan berlaku secara Internasional. Ketentuan mengenai pengaturan standar kompetensi di Indonesia tertuang di dalam Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia.

Undang-Undang Republik Indonesia dan Peraturan Pemerintah tersebut menyebutkan tentang kompetensi yaitu suatu ungkapan kualitas sumber daya manusia yang terbentuk dengan menyatunya 3 aspek kompetensi yang terdiri atas aspek pengetahuan (domain kognitif atau *knowledge*), aspek kemampuan (domain psychomotorik atau *skill*), dan

aspek sikap kerja (domain afektif atau *attitude/ability*), atau secara definitif pengertian kompetensi ialah penguasaan disiplin keilmuan dan pengetahuan serta keterampilan menerapkan metode dan teknik tertentu yang didukung sikap perilaku kerja yang tepat, untuk mencapai dan/atau mewujudkan hasil tertentu secara mandiri dan/atau berkelompok dalam penyelenggaraan tugas pekerjaan. Jadi, apabila telah mempunyai kompetensi kemudian dikaitkan dengan tugas pekerjaan tertentu sesuai dengan kompetensinya, seseorang atau sekelompok orang akan dapat menghasilkan atau mewujudkan sasaran dan tujuan tugas pekerjaan tertentu yang seharusnya dapat terukur dengan indikator sebagai berikut : dalam kondisi tertentu, mampu dan mau melakukan suatu pekerjaan, sesuai volume dan dimensi yang ditentukan, dengan kualitas sesuai standar dan mutu/spesifikasi, selesai dalam tempo yang ditentukan. Indikator ini penting untuk memastikan kualitas SDM secara jelas, lugas, terukur, dan untuk mengukur produktivitas tenaga kerja dikaitkan dengan perhitungan biaya pekerjaan yang dapat menentukan daya saing.

B. Pengertian

1. Majelis Ulama Indonesia disingkat MUI adalah wadah musyawarah para ulama, zuama, dan cendekiawan muslim.
2. LPPOM MUI adalah lembaga yang melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap kehalalan produk dan/atau jasa.
3. Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI.
4. Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.

5. Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH.
6. Proses produk halal (PPH) adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian Produk.
7. Penyelia Halal adalah orang yang bertanggung jawab terhadap PPH. Penyelia Halal ditunjuk oleh perusahaan sebagai ketua atau anggota tim penyelia halal.

C. Penggunaan SKKNI

Standar Kompetensi dibutuhkan oleh beberapa lembaga/institusi yang berkaitan dengan pengembangan sumber daya manusia, sesuai dengan kebutuhan masing- masing:

1. Untuk institusi pendidikan dan pelatihan
 - a. Memberikan informasi untuk pengembangan program dan kurikulum.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, penilaian, dan sertifikasi.
2. Untuk dunia usaha/industri dan penggunaan tenaga kerja
 - a. Membantu dalam rekrutmen.
 - b. Membantu penilaian unjuk kerja.
 - c. Membantu dalam menyusun uraian jabatan.
 - d. Membantu dalam mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasar kebutuhan dunia usaha/industri.
3. Untuk institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi
 - a. Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kualifikasi dan levelnya.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian dan sertifikasi.

D. Komite Standar Kompetensi

1. Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional pada kegiatan Penyusunan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKNI). Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional dibentuk berdasarkan Keputusan Ketua Majelis Ulama Indonesia (MUI) Bidang Pemberdayaan Ekonomi Umat Nomor : Kep-370-a/MUI/IV/2016 tanggal 12 April 2016.

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Direktur	LPPOM MUI	Ketua
2.	Wakil Direktur I	LPPOM MUI	Anggota
3.	Wakil Direktur II	LPPOM MUI	Anggota
4.	Wakil Direktur III	LPPOM MUI	Anggota

2. Tim Perumus SKKNI

Susunan tim perumus Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKNI) Bidang Penjaminan Halal melalui keputusan Direktur LPPOM MUI Nomor SKT08/DIR/LPPOM MUI/X/2015 tanggal 12 Oktober 2015. Susunan Tim Perumus sebagai berikut :

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Ir. Sumunar Jati	LPPOM MUI	Ketua
2.	Ir. Muti Arintawati, M.Si	LPPOM MUI	Anggota
3.	Ir. Nur Wahid, M.Si	LPPOM MUI	Anggota
4.	Evrin Lutfika, S.TP	LPPOM MUI	Anggota
5.	Nita Noviyanti, S.T	LPPOM MUI	Anggota
6.	Indah Pratiwi, S.T	LPPOM MUI	Anggota
7.	Dr. Ir. Muslich, M.Si	Institut Petanian Bogor (IPB)	Anggota

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
8.	Dr. Ir. Mulyorini R, M.Si	Halal Science Center Institut Petanian Bogor (IPB)	Anggota
9.	Dra. Ema Herawati, Apt.	Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)	Anggota
10.	Lisa Norisza, S.T., MP	Asosiasi Flavor dan Fragran Indonesia (AFFI)	Anggota

3. Tim Verifikasi SKKNI

Susunan tim verifikasi dibentuk berdasarkan keputusan Direktorat LPPOM MUI nomor : SKT/04/DIR/LPPOM MUI/IV/16 tanggal 04 April 2016. Susunan tim verifikasi sebagai berikut :

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Ir. Andi Asrul Nurdin	LSP JMKP (Jaminan Mutu Keamanan Pangan)	Ketua
2.	Virginanty Djuanda, STP, MP	APKEPI (Asosiasi Profesi Keamanan Pangan Indonesia)	Anggota
3.	Dr. Heny Purwaningsih., M.Si., SSi	Institut Pertanian Bogor (IPB)	Anggota

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Menjamin penerapan sistem jaminan halal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal MUI	Merencanakan penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH)		Menyusun dokumen SJH
			Memverifikasi dokumen SJH
			Melakukan sosialisasi dokumen SJH
	Menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH)	Menerapkan proses penanganan bahan	Menyiapkan dokumen pendukung bahan
			Melakukan seleksi bahan halal
			Melakukan pengadaan bahan halal
			Melakukan penanganan bahan halal
		Menerapkan proses penanganan produk	Melakukan proses produksi halal
			Melakukan penanganan produk halal
			Melakukan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal
			Melakukan pengembangan produk halal
	Mengevaluasi pelaksanaan SJH		Melaksanakan audit internal
			Memantau tindak lanjut hasil audit internal

B. Daftar Unit Kompetensi

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	M.749090.001.01	Menyusun Dokumen SJH
2.	M.749090.002.01	Memverifikasi Dokumen SJH
3.	M.749090.003.01	Melakukan Sosialisasi Dokumen SJH
4.	M.749090.004.01	Menyiapkan Dokumen Pendukung Bahan
5.	M.749090.005.01	Melakukan Seleksi Bahan Halal
6.	M.749090.006.01	Melakukan Pengadaan Bahan Halal
7.	M.749090.007.01	Melakukan Penanganan Bahan Halal
8.	M.749090.008.01	Melakukan Proses Produksi Halal
9.	M.749090.009.01	Melakukan Penanganan Produk Halal
10.	M.749090.010.01	Melakukan Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria Halal
11.	M.749090.011.01	Melakukan Pengembangan Produk Halal
12.	M.749090.012.01	Melaksanakan Audit Internal
13.	M.749090.013.01	Memantau Tindak Lanjut Hasil Audit Internal

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : M.749090.001.01

JUDUL UNIT : Menyusun Dokumen SJH

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyusun dokumen SJH yang sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi organisasi	1.1 Proses bisnis dan dokumen organisasi diidentifikasi. 1.2 Proses bisnis dan dokumen dibandingkan dengan persyaratan standar.
2. Membuat dokumen SJH sesuai dengan persyaratan standar	2.1 Ruang lingkup penerapan SJH dibuat sesuai dengan persyaratan standar. 2.2 Kebijakan Halal, Tim Penyelia Halal, Kriteria Bahan, Kriteria Produk, dan Kriteria Fasilitas Produksi diidentifikasi sesuai dengan persyaratan standar. 2.3 Program Pelatihan dan Edukasi, Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, Program kemampuan telusur, Prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, Program Audit Internal, Program Kaji Ulang Manajemen, Manual SJH disusun sesuai dengan persyaratan standar. 2.4 Dokumen SJH dikendalikan sesuai dengan persyaratan standar.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam membuat dokumen SJH pada organisasi.
 - 1.2 Bahan yang digunakan adalah dokumen sistem yang berlaku di organisasi.

- 1.3 Kebijakan Halal adalah pernyataan tertulis komitmen manajemen puncak untuk senantiasa menghasilkan produk halal secara konsisten.
 - 1.4 Tim Penyelia Halal adalah seorang atau sekelompok orang yang ditunjuk oleh manajemen puncak sebagai penanggung jawab atas perencanaan, penerapan, evaluasi dan perbaikan berkelanjutan Sistem Jaminan Halal di perusahaan.
 - 1.5 Aktivitas kritis adalah aktivitas pada rantai proses produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan suatu produk.
 - 1.6 Manual SJH adalah dokumen perencanaan yang menggambarkan cara perusahaan memenuhi 11 kriteria SJH dan berfungsi sebagai panduan bagi perusahaan dalam menerapkan SJH.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pencetak
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.

- 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek, dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 1.3 Metode-metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman tentang Kehalalan produk
 - 3.1.2 11 Kriteria SJH
 - 3.1.3 Kebijakan lembaga sertifikasi halal
 - 3.1.4 Dokumen Manual SJH
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menginterpretasi persyaratan yang berkaitan dengan penyusunan dokumen SJH
 - 3.2.2 Melakukan koordinasi, diskusi dan negosiasi dalam proses penyusunan dokumen SJH
 - 3.2.3 Melakukan komunikasi yang efektif
 - 3.2.4 Melakukan pengendalian dokumen
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasi persyaratan
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi, diskusi dan/atau negosiasi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam membandingkan proses bisnis dan dokumen dengan persyaratan standar
 - 5.2 Ketepatan dalam mengidentifikasi Kebijakan Halal, Tim Penyelia Halal, Kriteria Bahan, Kriteria Produk, dan Kriteria Fasilitas Produksi

5.3 Ketepatan dalam menyusun Program Pelatihan dan Edukasi, Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, Program kemampuan telusur, Prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, Program Audit Internal, Program Kaji Ulang Manajemen, dan Manual SJH

KODE UNIT : M.749090.002.01

JUDUL UNIT : Memverifikasi Dokumen SJH

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memverifikasi dokumen SJH yang sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi dokumen SJH	1.1 Kesesuaian Dokumen SJH diperiksa berdasarkan proses bisnis organisasi. 1.2 Kesesuaian Dokumen SJH dibandingkan dengan ruang lingkup penerapan SJH.
2. Memeriksa kesesuaian dokumen SJH dengan persyaratan standar	2.1 Kebijakan Halal, Tim Penyelia Halal, Kriteria Bahan, Kriteria Produk, dan Kriteria Fasilitas Produksi diperiksa sesuai dengan persyaratan standar. 2.2 Program Pelatihan dan Edukasi, Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, Program kemampuan telusur, Prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, Program Audit Internal, Program Kaji Ulang Manajemen, Manual SJH diperiksa sesuai dengan persyaratan standar.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam memeriksa dokumen SJH pada organisasi.
 - Bahan yang digunakan adalah dokumen SJH yang berlaku di organisasi.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Alat pengolah data
 - Alat pencetak

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek, dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.3 Metode-metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pemahaman tentang Kehalalan produk

3.1.2 11 Kriteria SJH

3.1.3 Kebijakan lembaga sertifikasi halal

3.1.4 Dokumen Manual SJH

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menginterpretasi persyaratan yang berkaitan dengan penyusunan dokumen SJH

3.2.2 Melakukan komunikasi yang efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan cermat dalam memahami dan menginterpretasi persyaratan
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi, diskusi dan/atau negosiasi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam memeriksa Kebijakan Halal, Tim Penyelia Halal, Kriteria Bahan, Kriteria Produk, dan Kriteria Fasilitas Produksi
 - 5.2 Ketepatan dalam memeriksa Program Pelatihan dan Edukasi, Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, Program kemampuan telusur, Prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, Program Audit Internal, Program Kaji Ulang Manajemen, Manual SJH

KODE UNIT : M.749090.003.01

JUDUL UNIT : Melakukan Sosialisasi Dokumen SJH

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan sosialisasi dokumen SJH sesuai dengan persyaratan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan sosialisasi dokumen SJH	1.1 Rencana sosialisasi dibuat sesuai dengan struktur dan fungsi organisasi. 1.2 Materi dan metode sosialisasi dibuat berdasarkan persyaratan dan kebutuhan.
2. Melaksanakan sosialisasi dokumen SJH	2.1 Sosialisasi dilaksanakan sesuai rencana. 2.2 Efektivitas sosialisasi dievaluasi sesuai persyaratan standar. 2.3 Bukti pelaksanaan sosialisasi dipelihara sesuai persyaratan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam melakukan sosialisasi dokumen SJH pada organisasi.
- 1.2 Bahan yang digunakan adalah dokumen SJH yang berlaku di organisasi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.1.2 Alat pencetak
- 2.1.3 Alat komunikasi
- 2.1.4 Alat perekam

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis kantor
- 2.2.2 Materi sosialisasi
- 2.2.3 Fasilitas internet

2.2.4 Ruang pertemuan dan perlengkapannya

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.3 Metode-metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 11 Kriteria SJH

3.1.2 Struktur organisasi dan fungsi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Membuat materi sosialisasi yang efektif

3.2.2 Melakukan koordinasi, diskusi dan negosiasi dalam proses sosialisasi dokumen SJH

3.2.3 Melakukan komunikasi yang efektif

3.2.4 Melakukan pemeliharaan rekaman

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan cermat dalam menyusun materi sosialisasi
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi, diskusi dan/atau negosiasi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam membuat rencana sosialisasi
 - 5.2 Ketepatan dalam membuat materi dan metode sosialisasi

KODE UNIT : M.749090.004.01

JUDUL UNIT : Menyiapkan Dokumen Pendukung Bahan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan dokumen pendukung bahan yang sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi bahan yang kritis	1.1 Daftar bahan dibuat sesuai persyaratan standar. 1.2 Bahan kritis diidentifikasi sesuai dengan persyaratan standar.
2. Mengidentifikasi ketersediaan dokumen pendukung bahan yang kritis	2.1 Semua dokumen pendukung bahan kritis dimintakan sesuai dengan persyaratan. 2.2 Semua dokumen pendukung bahan kritis divalidasi sesuai persyaratan standar.
3. Memantau kemitakhiran dokumen pendukung bahan	2.1 Kemutakhiran dokumen pendukung bahan kritis diidentifikasi sesuai dengan persyaratan standar. 2.2 Semua dokumen pendukung bahan kritis yang sudah tidak mutakhir dimintakan dokumen termutakhir sesuai dengan persyaratan.
4. Mendokumentasikan kegiatan penyiapan dokumen pendukung bahan	4.1 Kegiatan penyiapan dokumen pendukung bahan didokumentasikan sesuai persyaratan. 4.2 Dokumentasi penyiapan dokumen pendukung bahan dipelihara sesuai persyaratan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam menyiapkan dokumen pendukung bahan yang sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.
- 1.2 Daftar bahan adalah daftar seluruh bahan yang digunakan dalam proses pembuatan produk yang disertifikasi halal dan sudah

disetujui oleh pimpinan organisasi, mencakup bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong.

- 1.3 Bahan kritis adalah bahan yang berpotensi berasal dari bahan haram dan/atau najis, serta tidak terdapat di daftar bahan tidak kritis.
- 1.4 Dokumen pendukung adalah dokumen yang dapat menjelaskan status kehalalan bahan, dapat berupa Sertifikat halal, diagram alir proses, spesifikasi teknis, SDS (*Safety Data Sheet*), CoA (*Certificate of Analysis*), *statement of pork free facility* atau kombinasi dari beberapa dokumen.
- 1.5 Validasi dokumen pendukung bahan adalah pemeriksaan bahwa dokumen pendukung bahan sesuai dengan persyaratan.
- 1.6 Kemutakhiran adalah masa berlaku dokumen atau tanggal diterbitkan dokumen sesuai dengan persyaratan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Alat pencetak

2.1.3 Alat komunikasi

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Fasilitas internet

3. Peraturan yang diperlukan (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
 - 3.1.2 11 Kriteria SJH
 - 3.1.3 Format daftar bahan
 - 3.1.4 Persyaratan dokumen pendukung bahan HAS 23201
 - 3.1.5 Daftar bahan tidak kritis
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi bahan kritis
 - 3.2.2 Melakukan komunikasi dan negosiasi dalam proses penyiapan dokumen pendukung bahan
 - 3.2.3 Melakukan pemeliharaan rekaman
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan cermat dalam menyiapkan dokumen pendukung bahan
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi, diskusi dan/atau negosiasi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi bahan kritis
 - 5.2 Ketepatan dalam memvalidasi semua dokumen pendukung bahan kritis

5.3 Ketepatan dalam mengidentifikasi kemutakhiran dokumen pendukung bahan kritis

KODE UNIT : M.749090.005.01

JUDUL UNIT : Melakukan Seleksi Bahan Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan seleksi bahan halal sesuai dengan persyaratan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan seleksi bahan	1.1 Bahan yang akan digunakan diidentifikasi sesuai persyaratan standar. 1.2 Persetujuan bahan dilakukan sesuai persyaratan standar. 1.3 Daftar bahan halal dibuat sesuai dengan bahan yang telah disetujui
2. Mendokumentasikan kegiatan seleksi bahan	2.1 Kegiatan seleksi bahan didokumentasikan sesuai persyaratan. 2.2 Dokumentasi seleksi bahan dipelihara sesuai persyaratan standar.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam melakukan seleksi bahan yang sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.
 - Persetujuan bahan adalah persetujuan dari MUI terhadap bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan produk yang disertifikasi halal.
 - Daftar bahan halal adalah daftar seluruh bahan yang telah melewati proses persetujuan bahan mencakup bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Alat pengolah data
 - Alat pencetak

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan (Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.

1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).

1.3 Metode-metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 M.749090.004.01 Menyiapkan Dokumen Pendukung Bahan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pemahaman kehalalan produk

3.1.2 11 Kriteria SJH

3.1.3 Persyaratan dokumen pendukung bahan HAS 23201

3.2 Keterampilan

3.2.1 Melakukan pemeliharaan rekaman

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dan cermat dalam melaksanakan pengadaan bahan halal.

4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi, diskusi dan/atau negosiasi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam melakukan persetujuan bahan

KODE UNIT : M.749090.006.01

JUDUL UNIT : Melakukan Pengadaan Bahan Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengadaan bahan halal sesuai dengan persyaratan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan pengadaan bahan	1.1 Bahan yang akan dibeli diidentifikasi sesuai dengan persyaratan. 1.2 Daftar bahan halal diidentifikasi. 1.3 Pembelian bahan dilakukan sesuai dengan daftar bahan halal.
2. Mendokumentasikan kegiatan pengadaan bahan halal	2.1 Kegiatan pengadaan bahan halal didokumentasikan sesuai persyaratan. 2.2 Dokumentasi pengadaan bahan halal dipelihara.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam pengadaan bahan halal yang sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.1.2 Alat pencetak

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1. Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2. Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK)
 - 1.3. Metode-metode lain yang relevan
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 11 Kriteria SJH
 - 3.1.2 Daftar bahan halal
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan pembelian bahan
 - 3.2.2 Melakukan pemeliharaan rekaman
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan cermat dalam melaksanakan pengadaan bahan halal
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi, diskusi dan/atau negosiasi
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Kesesuaian dalam melakukan pembelian bahan

KODE UNIT : M.749090.007.01

JUDUL UNIT : Melakukan Penanganan Bahan Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan penanganan bahan halal sesuai dengan persyaratan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan pemeriksaan bahan datang	1.1 Pemeriksaan bahan datang dilakukan sesuai dengan persyaratan. 1.2 Bahan datang yang tidak sesuai persyaratan ditindaklanjuti sesuai persyaratan standar.
2. Menyimpan bahan	2.1 Penyimpanan bahan halal dilakukan sesuai standar penyimpanan bahan halal. 2.2 Bahan yang disimpan yang tidak sesuai persyaratan halal ditindaklanjuti sesuai persyaratan standar.
3. Mengatur aliran bahan	3.1 Tata letak penyimpanan bahan dilaksanakan sesuai dengan persyaratan. 3.2 Kegiatan aliran bahan disesuaikan dengan persyaratan standar.
4. Mendokumentasikan kegiatan penanganan bahan halal	4.1 Kegiatan penanganan bahan halal didokumentasikan sesuai persyaratan. 4.2 Dokumentasi penanganan bahan halal dipelihara sesuai persyaratan standar.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam penanganan bahan halal yang sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.
 - Penyimpanan bahan adalah kegiatan yang berkaitan dengan tempat, proses, cara menyimpan bahan sejak diterima sampai dengan dihasilkan produk akhir.
 - Aliran bahan adalah proses perjalanan bahan sejak bahan diterima sampai digunakan dalam proses produksi, termasuk aliran personel.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pencetak
 - 2.1.3 Alat sampling
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

- 1 Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.
- 2 Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
 - 3.1.2 11 Kriteria SJH
 - 3.1.3 Daftar bahan halal

- 3.1.4 *Hygiene* sanitasi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan pemeliharaan rekaman
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan cermat dalam melaksanakan penanganan bahan halal
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi, diskusi dan/atau negosiasi
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam melakukan pemeriksaan bahan datang
 - 5.2 Ketepatan dalam melakukan penyimpanan bahan

KODE UNIT : M.749090.008.01

JUDUL UNIT : Melakukan Proses Produksi Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan persiapan produksi	1.1 Bahan yang akan digunakan disiapkan sesuai dengan persyaratan standar. 1.2 Fasilitas produksi yang akan digunakan disiapkan sesuai dengan persyaratan standar.
2. Melaksanakan proses pengolahan produksi	2.1 Proses pengolahan dilaksanakan oleh personil yang memenuhi persyaratan standar. 2.2 Proses pengolahan dilakukan tanpa terjadi kontaminasi silang dari bahan dan peralatan yang haram dan/atau najis.
3. Melaksanakan pencucian fasilitas produksi	3.1 Pencucian fasilitas produksi dilakukan sesuai dengan persyaratan standar. 3.2 Verifikasi pencucian fasilitas produksi dilakukan sesuai persyaratan standar.
4. Mendokumentasikan kegiatan proses produksi halal	4.1 Dokumentasi proses produksi halal dipelihara sesuai persyaratan. 4.2 Dokumentasi kemampuan telusur produk dipelihara sesuai persyaratan.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam melaksanakan produksi halal yang sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.
 - Fasilitas produksi adalah semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, mencakup semua fasilitas yang digunakan sejak penyiapan bahan, proses utama, hingga penyimpanan produk.

- 1.3 Kemampuan telusur produk adalah kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui MUI) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/turunannya).
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pencetak
 - 2.1.3 Peralatan produksi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Formulir penyiapan bahan
 - 2.2.3 Formulir produksi
 - 2.2.4 Formulir penyimpanan produk
 - 2.2.5 Formulir pengiriman produk
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
 - 3.1.2 11 Kriteria SJH
 - 3.1.3 Sistem produksi
 - 3.1.4 Sistem mampu telusur
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mendokumentasikan proses produksi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan cermat dalam melaksanakan produksi halal
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi dan diskusi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam menyiapkan bahan yang sesuai dengan persyaratan
 - 5.2 Ketepatan dalam menyiapkan fasilitas produksi yang sesuai dengan persyaratan

KODE UNIT : M.749090.009.01

JUDUL UNIT : Melakukan Penanganan Produk Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan penanganan produk halal sesuai dengan persyaratan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan penyimpanan produk	1.1 Lokasi/fasilitas penyimpanan produk disiapkan sesuai persyaratan standar. 1.2 Penyimpanan produk dilakukan sesuai dengan persyaratan penyimpanan produk halal.
2. Melaksanakan pendistribusian produk	2.1 Sarana distribusi disiapkan agar terbebas dari unsur haram dan/atau najis. 2.2 Pelaksanaan distribusi produk dilakukan tanpa terjadi kontaminasi silang dari bahan dan peralatan yang haram dan/atau najis.
3. Melaksanakan penyajian produk	3.1 Sarana penyajian produk disiapkan agar terbebas dari unsur haram dan/atau najis. 3.2 Pelaksanaan penyajian produk dilakukan tanpa terjadi kontaminasi silang dari bahan dan peralatan yang haram dan/atau najis.
4. Mendokumentasikan kegiatan penanganan produk halal	4.1 Penanganan produk halal didokumentasikan sesuai persyaratan. 4.2 Dokumentasi penanganan produk halal dipelihara sesuai persyaratan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam melaksanakan mengawasi penanganan produk halal yang sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.
- 1.2 Penyimpanan produk adalah kegiatan yang berkaitan dengan tempat, proses, cara menyimpan produk sejak selesai diproduksi sampai dengan pendistribusian/penyajian produk.

- 1.3 Distribusi produk mencakup pengiriman produk dari perusahaan ke distributor/ritel/konsumen dan/atau antar fasilitas dalam perusahaan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pencetak
 - 2.1.3 Fasilitas penyimpanan produk
 - 2.1.4 Peralatan pengiriman produk
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Formulir penyimpanan produk
 - 2.2.3 Formulir pengiriman produk
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
 - 3.1.2 11 Kriteria SJH
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyiapkan sarana distribusi bebas dari kotoran dan najis
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan cermat dalam melaksanakan produksi halal
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi dan diskusi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam menangani produk halal

KODE UNIT : M.749090.010.01

JUDUL UNIT : Melakukan Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria sesuai dengan persyaratan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi produk yang tidak memenuhi kriteria halal	1.1. Penyebab dan jenis ketidaksesuaian ditelusuri. 1.2. Produk yang tidak memenuhi kriteria halal diidentifikasi sesuai dengan persyaratan standar.
2. Menangani produk yang tidak memenuhi kriteria	2.1 Produk yang tidak memenuhi kriteria ditangani sesuai dengan persyaratan standar. 2.2 Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria dievaluasi .
3. Mendokumentasikan penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria	3.1 Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria didokumentasikan sesuai persyaratan. 3.2 Dokumentasi penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria dipelihara sesuai persyaratan standar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam mengawasi penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria yang sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.
 - 1.2 Produk yang tidak memenuhi kriteria halal adalah: (i) Produk halal yang terlanjur dibuat dari bahan yang tidak disetujui dan/atau diproduksi di fasilitas yang tidak bebas dari bahan haram/najis. (ii) Produk yang terkontaminasi oleh unsur haram dan/atau najis pada lingkup penyimpanan dan pendistribusian produk.

- 1.3 Evaluasi meliputi: (i) Evaluasi efektivitas dari penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria dan (ii) Identifikasi penyebab adanya produk yang tidak memenuhi kriteria.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pencetak
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Formulir kemampuan telusur produk
 - 2.2.3 Formulir penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
 - 3.1.2 11 Kriteria SJH
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan pemeliharaan rekaman
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan cermat dalam melaksanakan produksi halal
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi dan diskusi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi produk yang tidak memenuhi kriteria
 - 5.2 Ketepatan dalam menangani produk yang tidak memenuhi kriteria

KODE UNIT : M.749090.011.01

JUDUL UNIT : Melakukan Pengembangan Produk Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pengembangan produk halal sesuai dengan persyaratan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melaksanakan reformulasi produk	<p>1.1 Reformulasi produk diidentifikasi sesuai dengan persyaratan reformulasi produk halal.</p> <p>1.2 Reformulasi produk dilakukan sesuai dengan persyaratan reformulasi produk halal.</p>
2. Melaksanakan pengembangan produk baru	<p>2.1 Pengembangan produk baru diidentifikasi sesuai dengan persyaratan reformulasi produk halal.</p> <p>2.2 Pengembangan produk baru dilakukan sesuai dengan persyaratan pengembangan produk halal.</p>
3. Mendokumentasikan pengembangan produk halal	<p>3.1 Pengembangan produk halal didokumentasikan sesuai persyaratan.</p> <p>3.2 Dokumentasi pengembangan produk halal dipelihara sesuai persyaratan.</p>

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam mengawasi pengembangan produk halal yang sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.
 - Reformulasi produk adalah perubahan bahan untuk produk yang sudah disertifikasi.
 - Pengembangan produk baru adalah kegiatan untuk menghasilkan produk yang akan disertifikasi.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Alat pengolah data

- 2.1.2 Alat pencetak
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
- 3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
 - 3.1.2 11 Kriteria SJH
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Melakukan pengembangan produk baru

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan cermat dalam melaksanakan reformulasi produk dan pengembangan produk baru
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi dan diskusi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam melakukan reformulasi produk
 - 5.2 Ketepatan dalam melakukan pengembangan produk baru

KODE UNIT : M.749090.012.01

JUDUL UNIT : Melaksanakan Audit Internal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan audit internal yang bertujuan untuk menilai kesesuaian penerapan SJH di organisasi dengan persyaratan standar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan audit internal	1.1 Tujuan dan sasaran audit internal dirumuskan sesuai dengan persyaratan standar. 1.2 Ruang lingkup audit internal diidentifikasi. 1.3 Sumberdaya audit internal dipersiapkan sesuai dengan persyaratan standar. 1.4 Jadwal audit internal disusun. 1.5 Daftar pertanyaan audit internal dipersiapkan sesuai dengan kebutuhan. 1.6 Metode audit ditentukan sesuai dengan kebutuhan.
2. Melakukan audit internal	2.1 Audit internal dilakukan sesuai rencana. 2.2 Bukti implementasi SJH dikumpulkan. 2.3 Ketidaksesuaian implementasi SJH diidentifikasi.
3. Membuat laporan audit internal	3.1 Ketidaksesuaian implementasi SJH dianalisis. 3.2 Laporan audit internal dibuat sesuai dengan hasil audit. 3.3 Laporan audit internal disampaikan ke pihak yang berkepentingan.
4. Mendokumentasikan pelaksanaan audit internal	4.1 Pelaksanaan dan hasil audit internal didokumentasikan sesuai persyaratan. 4.2 Dokumentasi pelaksanaan dan hasil audit internal dipelihara sesuai persyaratan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam melaksanakan audit internal yang bertujuan untuk menilai kesesuaian penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) di organisasi dengan persyaratan sertifikasi halal MUI.
- 1.2 Ruang lingkup audit internal adalah penerapan seluruh aspek Sistem Jaminan Halal (SJH) dan bukti pelaksanaannya.
- 1.3 Sumberdaya yang diperlukan dapat berupa sumberdaya manusia, sarana/fasilitas, prosedur dan pembiayaan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.1.2 Alat pencetak

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis kantor
- 2.2.2 Jadwal audit internal
- 2.2.3 Daftar pertanyaan audit internal
- 2.2.4 Laporan audit internal

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

- 4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
 - 3.1.2 11 Kriteria SJH
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Teknik audit
 - 3.2.2 Mengidentifikasi ketidaksesuaian implementasi
 - 3.2.3 Kemampuan komunikasi
 - 3.2.4 Mendokumentasikan kegiatan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti, cermat, independen dan objektif dalam melaksanakan audit internal
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi dan diskusi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kecermatan dalam mengumpulkan bukti implementasi
 - 5.2 Ketepatan dalam menganalisis ketidaksesuaian implementasi SJH

KODE UNIT : M.749090.013.01

JUDUL UNIT : Memantau Tindak Lanjut Hasil Audit Internal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam memantau tindak lanjut hasil audit internal sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan evaluasi efektifitas perbaikan hasil audit internal	1.1 Rencana tindakan perbaikan (<i>corrective action</i>) ditetapkan sesuai persyaratan. 1.2 Pelaksanaan tindakan perbaikan (<i>corrective action</i>) diverifikasi sesuai persyaratan. 1.3 Hasil tindakan perbaikan (<i>corrective action</i>) divalidasi sesuai persyaratan.
2. Mendokumentasikan pemantauan tindak lanjut hasil audit internal	2.1 Pemantauan tindak lanjut hasil audit internal didokumentasikan sesuai persyaratan. 2.2 Dokumentasi pemantauan tindak lanjut hasil audit internal dipelihara sesuai persyaratan.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam memantau tindak lanjut hasil audit internal.
 - Tindakan perbaikan (*corrective action*) adalah tindakan yang dilakukan untuk menghilangkan akar penyebab ketidaksesuaian sehingga terhindar terulangnya ketidaksesuaian di masa yang akan datang.
 - Verifikasi adalah memastikan tindakan perbaikan dan pencegahan sudah dilakukan sesuai dengan rencana melalui penyediaan bukti objektif.
 - Validasi adalah memastikan tindakan perbaikan dan pencegahan efektif sehingga ketidaksesuaian tidak terulang kembali.

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pencetak
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Formulir tindakan perbaikan
 - 2.2.3 Formulir evaluasi efektifitas perbaikan
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 HAS 23000 Persyaratan Sertifikasi Halal

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan pada aspek pengetahuan, keterampilan, sikap kerja, proses dan hasil yang dicapai dalam melaksanakan unit kompetensi ini.
 - 1.2 Penilaian dapat dilakukan dengan metode: lisan, tertulis, praktek dan/atau simulasi di Tempat Uji Kompetensi (TUK).
 - 1.3 Metode-metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 M.749090.011.01 Melaksanakan Audit Internal
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pemahaman kehalalan produk
 - 3.1.2 11 Kriteria SJH

- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Teknik mencari akar penyebab ketidaksesuaian
 - 3.2.2 Teknik mengevaluasi efektivitas perbaikan ketidaksesuaian
 - 3.2.3 Kemampuan berkomunikasi
 - 3.2.4 Mendokumentasikan kegiatan
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti, cermat, independen dan objektif dalam memantau tindak lanjut hasil audit internal
 - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi dan diskusi
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam merumuskan rencana tindakan perbaikan (*corrective action*)
 - 5.2 Ketepatan dalam melakukan verifikasi dan validasi tindakan perbaikan (*corrective action*)

BAB III

PENUTUP

Dengan ditetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya yang Tidak Dapat Diklasifikasikan di Tempat Lain (YTDL) Bidang Penjaminan Produk Halal, maka SKKNI ini secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.



M. HANIF DHAKIRI