



**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA**

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 266 TAHUN 2019

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI AKTIVITAS PROFESIONAL, ILMIAH DAN TEKNIS GOLONGAN
POKOK AKTIVITAS PROFESIONAL, ILMIAH DAN TEKNIS LAINNYA PADA
JABATAN KERJA AUDITOR HALAL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 31 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya pada Jabatan Kerja Auditor Halal;
- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya pada Jabatan Kerja Auditor Halal telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada tanggal 20 Agustus 2019 di Jakarta;

- c. bahwa sesuai dengan Surat Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor B-2550/B.II/P.II.III/Kp.02.1/IX/2019 tanggal 4 September 2019 telah disampaikan permohonan penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya pada Jabatan Kerja Auditor 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 21 Tahun 2014 tentang Pedoman Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);
 - 6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

- KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya pada Jabatan Kerja Auditor 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 dalam Diktum KEDUA ditetapkan oleh Menteri Agama 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 1 Oktober 2019

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



M. HANIF DHAKIRI

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 266 TAHUN 2019
TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA
NASIONAL INDONESIA KATEGORI AKTIVITAS
PROFESIONAL, ILMIAH DAN TEKNIS
GOLONGAN POKOK AKTIVITAS
PROFESIONAL, ILMIAH DAN TEKNIS
LAINNYA PADA JABATAN KERJA AUDITOR
HALAL

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 mengamanatkan negara menjamin kemerdekaan tiap-tiap penduduk untuk memeluk agamanya masing-masing dan untuk beribadah menurut agamanya dan kepercayaannya. Negara berkewajiban memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan oleh masyarakat dalam rangka menjamin setiap pemeluk agama untuk beribadah dan menjalankan ajaran agamanya. Salah satu bentuk upaya Pemerintah dalam menjamin dan memberikan kepastian hukum dalam bidang produk halal adalah dengan adanya regulasi hukum yang mengatur penjaminan produk halal di Indonesia, yaitu Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) merupakan badan yang dibentuk oleh Pemerintah berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada Menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang agama untuk menyelenggarakan jaminan produk halal dengan tujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk halal, dan meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Salah satu kewenangan BPJPH sebagaimana diamanatkan dalam Pasal 6 huruf c Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal adalah menerbitkan dan mencabut Sertifikat Halal dan Label Halal pada produk. Dalam proses sertifikasi halal, BPJPH menetapkan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) sebagaimana diamanatkan dalam Pasal 30 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Dalam undang-undang tersebut dinyatakan bahwa BPJPH menetapkan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) untuk melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk. Pelaksanaan tugas pemeriksaan kehalalan produk dilakukan oleh Auditor Halal. LPH memiliki kewenangan mengangkat dan memberhentikan Auditor Halal.

Auditor Halal sebagaimana diamanatkan dalam Pasal 14 ayat (2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal bahwa harus memenuhi persyaratan:

- a. warga negara Indonesia;
- b. beragama Islam;
- c. berpendidikan paling rendah sarjana strata 1 (satu) di bidang pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi, teknologi pangan, pertanian, teknologi pertanian, perikanan, peternakan, kehutanan, kedokteran hewan, dan gizi.
- d. memahami dan memiliki wawasan luas mengenai kehalalan produk menurut syariat Islam;
- e. mendahulukan kepentingan umat di atas kepentingan pribadi dan/atau golongan; dan
- f. memperoleh sertifikat dari MUI.

Berdasarkan amanat dalam Pasal 15 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Auditor Halal memiliki tugas:

- a. memeriksa dan mengkaji bahan yang digunakan;
- b. memeriksa dan mengkaji proses pengolahan produk;
- c. memeriksa dan mengkaji sistem penyembelihan;
- d. meneliti lokasi produk;
- e. meneliti peralatan, ruang produksi, dan penyimpanan

- f. memeriksa pendistribusian dan penyajian produk;
- g. memeriksa sistem jaminan halal Pelaku Usaha; dan
- h. melaporkan hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kepada LPH.

Uji kompetensi Auditor Halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dilakukan setelah calon Auditor Halal mengikuti pendidikan dan pelatihan sertifikasi Auditor Halal yang diselenggarakan oleh BPJPH dan dapat diselenggarakan oleh lembaga pendidikan dan pelatihan lain yang bekerja sama dengan BPJPH sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. Auditor halal yang telah memperoleh sertifikat Auditor Halal dari MUI harus diregistrasi oleh BPJPH. Hasil pemeriksaan proses produk halal yang dilakukan oleh auditor halal dilaporkan kepada LPH untuk disampaikan kepada BPJPH. BPJPH menyampaikan hasil laporan LPH untuk dibawa ke sidang fatwa halal MUI.

Untuk memenuhi kebutuhan persyaratan sebagai Auditor Halal, BPJPH menyusun Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Jabatan Auditor Halal. SKKNI Jabatan Auditor Halal termasuk ke dalam kelompok jasa Profesional, Ilmiah dan teknis lainnya. Penyusunan SKKNI Jabatan Auditor Halal bertujuan tersedianya standar untuk mengukur dan meningkatkan kompetensi Auditor Halal sesuai dengan kebutuhan. SKKNI ini digunakan sebagai acuan bagi institusi pemerintah dan nonpemerintah yang bermaksud untuk menyelenggarakan kegiatan pendidikan dan pelatihan, uji kompetensi bagi lembaga sertifikasi profesi, unjuk kerja bagi LPH, dan panduan untuk pembinaan dan pengawasan jaminan produk halal. SKKNI dapat digunakan juga sebagai acuan unjuk kerja bagi pelaku usaha. SKKNI ini disusun berdasarkan adaptasi dari Keputusan Dewan Pimpinan MUI Nomor Kep-797/MUI/VIII/2017 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Khusus Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Jabatan Kerja Auditor Halal.

B. Pengertian

1. Auditor Halal adalah orang yang memiliki kemampuan melakukan pemeriksaan kehalalan produk.
2. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat BPJPH adalah badan yang dibentuk oleh Pemerintah untuk menyelenggarakan JPH.
3. Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk.
4. Bukti Pemeriksaan adalah rekaman, pernyataan mengenai fakta atau informasi lain yang terkait dengan kriteria pemeriksaan bahan dan proses produk halal dan dapat diverifikasi.
5. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.
6. Ketidaksesuaian adalah tidak memenuhi persyaratan ketentuan peraturan perundang-undangan Jaminan Produk Halal, persyaratan SNI 99001, Sistem Manajemen Halal, *Halal Assurance System* (HAS) 23000, dan peraturan perundang-undangan terkait lainnya.
7. Kompetensi adalah kemampuan untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan untuk mencapai hasil yang diinginkan.
8. Kriteria Pemeriksaan adalah seperangkat persyaratan, ketentuan, atau prosedur yang digunakan sebagai acuan pembandingan terhadap bukti pemeriksaan bahan dan proses produk halal.
9. Lembaga Pemeriksa Halal yang selanjutnya disingkat LPH adalah lembaga yang melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap kehalalan produk.
10. Majelis Ulama Indonesia yang selanjutnya disingkat MUI adalah wadah musyawarah para ulama, zuama, dan cendekiawan muslim.
11. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia.
12. Pemeriksaan adalah serangkaian kegiatan yang sistematis, independen, dan terdokumentasi untuk memperoleh bukti

pemeriksaan dan mengevaluasinya secara secara objektif untuk menentukan sampai sejauh mana kriteria pemeriksaan dipenuhi.

13. Prapemeriksaan adalah serangkaian kegiatan yang sistematis, independen, dan terdokumentasi untuk melihat dokumentasi implementasi SJH dan SJPH.
14. Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan termasuk di dalamnya bahan pengemas yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.
15. Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
16. Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk.
17. Rencana Pemeriksaan Bahan dan PPH adalah uraian kegiatan dan pengaturan pemeriksaan bahan dan PPH.
18. Ruang Lingkup Pemeriksaan Bahan dan PPH adalah cakupan dan batasan pemeriksaan bahan dan PPH.
19. Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan Fatwa Halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.
20. Sistem Jaminan Halal yang selanjutnya disingkat 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 PPH sesuai dengan persyaratan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).
21. Sistem Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat SJPH adalah sistem yang menjamin kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) 99001 dan Sistem Manajemen Halal.

22. Tim Pemeriksa Bahan dan PPH adalah dua atau lebih Auditor Halal yang melaksanakan pemeriksaan bahan dan PPH, dapat didukung oleh Tenaga Ahli bila dibutuhkan.

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

Susunan Komite standar kompetensi pada Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKNI) Jabatan Auditor Halal melalui keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 11 Tahun 2019 tanggal 31 Januari 2019 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Susunan Komite Standar Kompetensi RSKKNI Pada Jabatan Auditor Halal

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Prof. Dr. R. Agus Sartono, M.BA	Kementerian Koordinator Pembangunan Manusia dan Kebudayaan	Pengarah
2.	Prof. Ir. Sukoso, M.Sc, Ph.D	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Penanggung Jawab
3.	Dr. H. Nifasri, M.Pd	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Ketua
4.	Hj. Siti Aminah, S.Ag., M.Pd.I	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Sekretaris
5.	Drs. H. Muhammad Lutfi Hamid, M.Ag	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Anggota
6.	Drs. H. Abd. Amri Siregar, M.Ag	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Anggota
7.	Ir. Aris Darmansyah Edisaputra, M.Eng	Kementerian Koordinator Pembangunan Manusia dan Kebudayaan	Anggota
8.	Dr. H. Mahsusi, MM	Pusat Pendidikan dan Pelatihan Pegawai Kementerian Agama	Anggota

Tabel 2. Susunan Tim Perumus RSKKNI Pada Jabatan Auditor Halal

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	H. Muhamad Djamaluddin, S.Ag., M.Pd.I	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Ketua
2.	Dra. Umi Nuraeni, Apt., M.Si	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Sekretaris
3.	Drs. Aminudin Yakub, M.A.	Majelis Ulama Indonesia	Anggota
4.	Ir. Nur Wahid, M.Si.	Majelis Ulama Indonesia	Anggota
5.	Nita Noviyanti, S.T.	Majelis Ulama Indonesia	Anggota
6.	Dr. Henny Purwaningsih, S.Si, M.Si	Institut Pertanian Bogor	Anggota

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
7.	drh. Supratikno, M.Si	Institut Pertanian Bogor	Anggota
8.	Dianawati, S.Pi, M.SE	Kementerian Perdagangan	Anggota
9.	Syafnedi, S.Si	Pusat Pendidikan dan Pelatihan Pegawai Kementerian Agama	Anggota
10.	Abu Nasir, S.Ag, M.Pd.I	Kementerian Koordinator Pembangunan Manusia dan Kebudayaan	Anggota
11.	drh. Rr. Endang Ekowati	Kementerian Pertanian	Anggota
12.	Dr. Abdul Rozak, M.Si	Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta	Anggota
13.	Drs. Adisam. ZN, M.Si, MBA	PT. Sucofindo	Anggota
14.	Dr. H. Harjo Suwito	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Anggota
15.	Dr. H. Sukandar	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Anggota
16.	Drs. Mohammad Zen, M.M.	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Anggota
17.	Dra. Ema Herawati, Apt	Praktisi	Anggota

Tabel 3. Susunan Tim verifikasi RSKKNI Pada Jabatan Auditor Halal

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Drs. H. Khotibul Umam, M.H	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Ketua
2.	Dr. Hj. Subandriyah, M.M	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Anggota
3.	Drs. Solahuddin Al Aiyub, M.Si	Majelis Ulama Indonesia	Anggota
4.	Dr. H. Asrorun Niam Sholeh, MA	Majelis Ulama Indonesia	Anggota
5.	Ir. Sumunar Djati	Majelis Ulama Indonesia	Anggota

NO	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
6.	Nur Fajriah, S. Ag	Kementerian Koordinator Pembangunan Manusia dan Kebudayaan	Anggota
7.	Dr. Cecep Khairul Anwar, M.Ag	Kementerian Koordinator Pembangunan Manusia dan Kebudayaan	Anggota
8.	Dr. Rudi Ahmad Suryadi, M.Ag	Sekolah Tinggi Agama Islam Al-Azhary Cianjur	Anggota
9.	Efa Ainul Falah, M.A	Pusat Pendidikan dan Pelatihan Pegawai Kementerian Agama	Anggota
10.	Fitriah Setia Rini, S.Si	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Anggota
11.	Dra. Hj. Nadra Yetti, M.M	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	Anggota

BAB II
STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Menilai ketaatan, pengelolaan bahan dan PPH, dari Pelaku Usaha dan/atau kegiatan terhadap persyaratan kehalalan produk dan kebijakan yang ditetapkan oleh Pemerintah.	Merencanakan pemeriksaan bahan dan PPH		Melakukan persiapan pemeriksaan bahan dan proses produk halal
			Melakukan prapemeriksaan bahan dan proses produk halal
	Melakukan pemeriksaan bahan dan PPH		Melaksanakan pemeriksaan bahan dan proses produk halal
			Melaporkan hasil pemeriksaan bahan dan proses produk halal

B. Daftar Unit Kompetensi

No.	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	M.74AHI00.001.1	Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal
2.	M.74AHI00.002.1	Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal
3.	M.74AHI00.003.1	Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal
4.	M.74AHI00.004.1	Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : M.74AH100.001.1

JUDUL UNIT : Melakukan Persiapan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan persiapan pemeriksaan bahan dan proses produk halal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun rencana pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.2 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal. 1.3 Metode pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH. 1.4 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai dengan ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH.
2. Menyiapkan sumberdaya pemeriksaan bahan dan PPH	2.1 Perangkat dan perlengkapan kerja pemeriksaan bahan dan PPH disiapkan sesuai ketentuan. 2.2 Rencana, peralatan, dan perlengkapan pengambilan sampel disiapkan sesuai ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam mempersiapkan pemeriksaan bahan dan PPH.

1.2 Ruang lingkup pemeriksaan berlaku untuk industri pengolahan pangan (termasuk katering, restoran, kafe), obat (termasuk sediaan farmasi, jamu/obat tradisional, dan suplemen makanan), kosmetika, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetic yang terkait dengan makanan, minuman, obat, dan

kosmetik, serta barang gunaan (termasuk sandang, penutup kepala, aksesoris, perbekalan kesehatan rumah tangga, peralatan rumah tangga, perlengkapan peribadatan bagi umat Islam, kemasan primer produk, alat tulis dan perlengkapan kantor, dan alat kesehatan yang berasal dari dan/atau mengandung unsur hewan), serta industri jasa (termasuk Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPHR), Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU), maklon, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan/*retailer*, dan penyajian).

- 1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH mencakup kriteria pemeriksaan bahan dan PPH, dokumen acuan, lokasi, tanggal, waktu dan durasi kegiatan pemeriksaan bahan dan PPH yang dibutuhkan, peran dan tanggung jawab tim pemeriksaan bahan dan PPH, serta pemandu dan pengamat.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

2.2.2 Alat dokumentasi

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode etik Auditor Halal

4.2 Standar

4.2.1 SNI 99001, Sistem Manajemen Halal

- 4.2.2 SNI 99002, Pemotongan Halal pada Unggas
- 4.2.3 SNI 99003, Pemotongan Halal pada Hewan Ruminansia
- 4.2.4 SNI 01-6159-1999, Rumah Pemotongan Hewan
- 4.2.5 SNI 01-6160-1999, Rumah Pemotongan Unggas
- 4.2.6 SNI 19011, Panduan Audit Sistem Manajemen
- 4.2.7 SNI 0428, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan
- 4.2.8 SNI 0429, Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat
- 4.2.9 HAS 23000 tentang Sistem Jaminan 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, praktik, studi kasus, portofolio 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 diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Proses produksi dan titik kritis kehalalan produk yang akan diperiksa
- 3.1.2 Fatwa MUI yang berlaku terkait produk Halal
- 3.1.3 Konsep halal haram menurut Syariat
- 3.1.4 SJPH dan SJH

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Membuat persiapan pemeriksaan bahan dan PPH
- 3.2.2 Mengoperasikan peralatan berbasis teknologi informasi

3.2.3 Melakukan komunikasi efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Taat dan istikamah

4.2 Teliti dan cermat dalam mengidentifikasi pemeriksaan bahan dan PPH

4.3 Asertif, komunikatif, dan persuasif dalam berkoordinasi

5. Aspek kritis

5.1 Ketelitian dan ketepatan dalam menetapkan dan melakukan persiapan pemeriksaan bahan dan PPH

KODE UNIT : M.74AHI00.002.1

JUDUL UNIT : Melakukan Prapemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan prapemeriksaan bahan dan proses produk halal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa data Pelaku Usaha	<p>1.1 Nama Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan nama yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha.</p> <p>1.2 Alamat Pelaku Usaha diperiksa sesuai dengan alamat yang tercantum di dalam dokumen legalitas usaha.</p> <p>1.3 Nama tempat produksi diperiksa sesuai dengan nama yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha.</p> <p>1.4 Alamat tempat produksi diperiksa sesuai dengan alamat yang diinformasikan oleh Pelaku Usaha.</p> <p>1.5 Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.</p>
2. Memeriksa kecukupan dokumen SJH dan SJPH	<p>2.1 Manual SJH dan SJPH diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.2 Dokumen pendukung bahan diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.3 Nama produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.4 Dokumen diagram alir proses produksi diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.5 Matriks bahan dan produk diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.</p>
3. Memeriksa kecukupan bukti implementasi SJH dan SJPH	<p>3.1 Bukti sosialisasi kebijakan halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>3.2 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>3.3 Bukti pelaksanaan audit internal</p>

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	<p>diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>3.4 Bukti pelaksanaan kaji ulang manajemen diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam melakukan prapemeriksaan bahan dan PPH.
- 1.2 Dokumen legalitas usaha meliputi:
 - a. Surat Keterangan Domisili Usaha (SKDU);
 - b. Izin Usaha Industri (IUI);
 - c. Tanda Daftar Industri (TDI);
 - d. Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK); dan
 - e. Nomor Induk Berusaha (NIB).

2. Peralatan dan perlengkapan

- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.
- 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

4. Norma dan standar

- 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode etik Auditor Halal

4.2 Standar

- 4.2.1 SNI 99001, Sistem Manajemen Halal
- 4.2.2 SNI 99002, Pemotongan Halal pada Unggas
- 4.2.3 SNI 99003, Pemotongan Halal pada Hewan Ruminansia
- 4.2.4 SNI 01-6159-1999, Rumah Pemotongan Hewan
- 4.2.5 SNI 01-6160-1999, Rumah Pemotongan Unggas
- 4.2.6 SNI 19011, Panduan Audit Sistem Manajemen
- 4.2.7 SNI 0428, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan
- 4.2.8 SNI 0429, Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat
- 4.2.9 HAS 23000 tentang Sistem Jaminan 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, praktik, studi kasus, portofolio 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 diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Proses produksi dan titik kritis kehalalan produk yang akan diperiksa
- 3.1.2 Peraturan yang terkait dengan legalitas usaha
- 3.1.3 Fatwa MUI yang berlaku terkait produk Halal
- 3.1.4 Konsep halal haram menurut Syariat
- 3.1.5 SJPH dan SJH

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Memilah karakteristik bahan sesuai ruang lingkup produk yang diajukan sertifikasi halalnya
 - 3.2.2 Menginventarisasi proses produksi sesuai ruang lingkup produk yang diajukan sertifikasi halalnya
 - 3.2.3 Merencanakan prapemeriksaan bahan dan PPH
 - 3.2.4 Mengoperasikan peralatan berbasis teknologi informasi
 - 3.2.5 Melakukan komunikasi efektif
4. Sikap kerja yang diperlukan
- 4.1 Taat dan istikamah
 - 4.2 Teliti dan cermat dalam mengidentifikasi prapemeriksaan bahan dan PPH
 - 4.3 Asertif, komunikatif, dan persuasif dalam berkoordinasi
5. Aspek kritis
- 5.1 Ketelitian dan ketepatan dalam mengidentifikasi bahan dan proses produksi yang akan diperiksa
 - 5.2 Ketepatan dalam menyiapkan perangkat dan perlengkapan kerja

KODE UNIT : M.74AH100.003.1

JUDUL UNIT : Melaksanakan Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan pemeriksaan bahan dan proses produk halal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan pertemuan pembukaan	<ul style="list-style-type: none">1.1 Tujuan pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan.1.2 Ruang lingkup pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan.1.3 Agenda pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan.1.4 Metode pemeriksaan bahan dan PPH dijelaskan sesuai dengan rencana pemeriksaan yang telah ditetapkan.1.5 Dokumen yang diperlukan beserta bukti implementasi SJH dan SJPH dijelaskan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.
2. Melakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan implementasi SJH dan SJPH	<ul style="list-style-type: none">2.1 Kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.2.2 Bukti sosialisasi kebijakan halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.2.3 Struktur organisasi tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.2.4 Uraian tugas, tanggung jawab, dan wewenang tim manajemen halal diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.2.5 Dokumen pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.2.6 Bukti pelaksanaan pembinaan sumber daya manusia diverifikasi sesuai

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	<p>dengan persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal dan ketentuan yang berlaku.</p> <p>2.8 Validitas dokumen pendukung bahan diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.9 Semua fasilitas produksi yang terkait dengan produk yang diajukan diidentifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.10 Nama, bentuk, profil aroma, dan kemasan produk diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.11 bahan yang tercantum dalam aplikasi sertifikasi diverifikasi sesuai dengan formula produk.</p> <p>2.12 Prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.13 Bukti implementasi prosedur PPH diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.14 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.15 Bukti implementasi prosedur pemantauan dan evaluasi yang diverifikasi sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal.</p> <p>2.16 Sampel diambil sesuai dengan ketentuan.</p>
3. Melakukan pertemuan interim tim pemeriksaan	<p>3.1 Hasil pemeriksaan bahan dan PPH diidentifikasi sesuai dengan kriteria pemeriksaan bahan dan PPH.</p> <p>3.2 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai persyaratan sertifikasi halal.</p>
4. Melakukan pertemuan penutupan	<p>4.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan kepada Pelaku Usaha sesuai dengan prosedur pemeriksaan di Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).</p> <p>4.2 Klarifikasi ketidaksesuaian dari Pelaku Usaha ditanggapi sesuai prosedur pemeriksaan di LPH.</p>

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam melakukan pemeriksaan bahan dan PPH pada Pelaku Usaha.
 - 1.2 Pembinaan sumberdaya manusia adalah kegiatan pengembangan sumberdaya manusia yang meliputi penyuluhan, konsultasi, workshop, pendampingan, pelatihan internal, dan pelatihan eksternal.
 - 1.3 Bukti pelaksanaan pembinaan sumberdaya manusia antara lain: daftar hadir mengikuti pelatihan/workshop, surat tugas, sertifikat, surat keterangan, hasil evaluasi efektivitas pelatihan, atau bukti autentik lainnya.
 - 1.4 Ketentuan yang berlaku meliputi ketentuan yang dikeluarkan oleh MUI.
 - 1.5 Fasilitas produksi adalah semua lini produksi dan peralatan pembantu yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik milik sendiri atau menyewa dari pihak lain mencakup bangunan, ruangan, mesin, peralatan utama, peralatan pembantu sejak penyiapan bahan, proses produksi hingga penyimpanan produk.
 - 1.6 Prosedur PPH yang diverifikasi mencakup prosedur:
 1. Pemastian penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis berat (Mughalazah);
 2. Pemastian penggunaan bahan dan produk yang diajukan tidak terkontaminasi najis;
 3. Penyucian fasilitas produksi sesuai standar penyucian MUI;
 4. Penggunaan bahan baru yang akan digunakan untuk produk yang telah disertifikasi;
 5. Pembelian bahan;
 6. Pemeriksaan kedatangan bahan;
 7. Proses produksi;
 8. Penyimpanan bahan dan produk;
 9. Transportasi bahan dan produk;

10. Ketertelusuran Kehalalan;
 11. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal;
 12. Penarikan produk; dan
 13. Peluncuran/penjualan produk.
- 1.7 Bukti implementasi prosedur PPH yang diverifikasi mencakup bukti:
1. Pemastian penggunaan fasilitas produksi yang kontak dengan bahan dan/atau produk antara/akhir bersifat bebas dari najis berat (Mughalazah);
 2. Pemastian penggunaan bahan dan produk yang diajukan tidak terkontaminasi najis;
 3. Penyucian fasilitas produksi sesuai standar penyucian MUI;
 4. Penggunaan bahan baru yang akan digunakan untuk produk yang telah disertifikasi;
 5. Pembelian bahan;
 6. Pemeriksaan kedatangan bahan;
 7. Proses produksi;
 8. Penyimpanan bahan dan produk;
 9. Transportasi bahan dan produk;
 10. Ketertelusuran kehalalan;
 11. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria halal;
 12. Penarikan Produk; dan
 13. Peluncuran/penjualan produk.
- 1.8 Prosedur Pemantauan dan Evaluasi diverifikasi mencakup prosedur:
1. Audit internal; dan
 2. Kaji ulang manajemen.
- 1.9 Bukti prosedur pemantauan dan evaluasi diverifikasi mencakup prosedur:
1. Audit internal; dan
 2. Kaji ulang manajemen.

- 1.10 Sampel adalah sejumlah bahan atau produk yang diambil pada saat pemeriksaan sebagai bagian dari persyaratan sertifikasi halal.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pengolah data
 - 2.1.2 Alat pengambilan sampel
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis kantor
 - 2.2.2 Alat dokumentasi
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.
 - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode etik Auditor Halal
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SNI 99001, Sistem Manajemen Halal
 - 4.2.2 SNI 99002, Pemotongan Halal pada Unggas
 - 4.2.3 SNI 99003, Pemotongan Halal pada Hewan Ruminansia
 - 4.2.4 SNI 01-6159-1999, Rumah Pemotongan Hewan
 - 4.2.6 SNI 01-6160-1999, Rumah Pemotongan Unggas
 - 4.2.7 SNI 19011, Panduan Audit Sistem Manajemen
 - 4.2.8 SNI 0428, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan
 - 4.2.9 SNI 0429, Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat
 - 4.2.10 HAS 23000 tentang Sistem Jaminan 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, praktik, studi kasus, portofolio 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 diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Proses produksi dan titik kritis kehalalan produk yang akan diperiksa
 - 3.1.2 Pengambilan dan penanganan sampel
 - 3.1.3 Ketentuan teknis Kementerian/Lembaga terkait
 - 3.1.4 Fatwa MUI yang berlaku terkait produk Halal
 - 3.1.5 Konsep halal haram menurut Syariat
 - 3.1.6 SJPH dan SJH
 - 3.1.7 Teknik audit halal
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menentukan karakteristik bahan sesuai ruang lingkup produk yang diajukan sertifikasi halalnya
 - 3.2.2 Mengamati proses produksi sesuai ruang lingkup produk yang diajukan sertifikasi halalnya
 - 3.2.3 Memeriksa bahan dan PPH
 - 3.2.4 Mengoperasikan peralatan berbasis teknologi informasi
 - 3.2.5 Melakukan komunikasi efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Taat dan istikamah

4.2 Teliti dan cermat dalam melakukan pemeriksaan bahan dan PPH

4.3 Asertif, komunikatif, dan persuasif dalam berkoordinasi

5. Aspek kritis

5.1 Ketelitian dan ketepatan dalam melakukan verifikasi kecukupan dan kesesuaian dengan kriteria bahan, produk, dan fasilitas produksi

5.2 Ketepatan dalam penetapan ketidaksesuaian sesuai kriteria pemeriksaan bahan dan PPH.

5.3 Ketepatan dalam menyepakati daftar ketidaksesuaian implementasi SJH dan SJPH dengan Pelaku Usaha

KODE UNIT : M.74AH100.004.1

JUDUL UNIT : Melaporkan Hasil Pemeriksaan Bahan dan Proses Produk Halal

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaporkan hasil pemeriksaan bahan dan proses produk halal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH	1.1 Ringkasan hasil pemeriksaan bahan dan PPH disampaikan dalam rapat internal LPH dan laporan sesuai ketentuan. 1.2 Laporan hasil rapat internal LPH disusun sesuai ketentuan.
2. Melakukan verifikasi tindakan perbaikan hasil pemeriksaan	2.1 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dimonitor dan diverifikasi sesuai ketentuan. 2.2 Tindakan perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH dinilai pemenuhannya sesuai ketentuan dan persyaratan sertifikasi halal. 2.3 Laporan akhir pemeriksaan bahan dan PPH disusun sesuai ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam melaporkan hasil pemeriksaan bahan dan PPH.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Alat pengolah data

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis kantor

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.
 - 3.2 Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Auditor Halal
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SNI 99001, Sistem Manajemen Halal
 - 4.2.2 SNI 99002, Pemotongan Halal pada Unggas
 - 4.2.3 SNI 99003, Pemotongan Halal pada Hewan Ruminansia
 - 4.2.4 SNI 01-6159-1999, Rumah Pemotongan Hewan
 - 4.2.5 SNI 01-6160-1999, Rumah Pemotongan Unggas
 - 4.2.6 SNI 19011, Panduan Audit Sistem Manajemen
 - 4.2.7 SNI 0428, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan
 - 4.2.8 SNI 0429, Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat
 - 4.2.9 HAS 23000 tentang Sistem Jaminan 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, praktik 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 diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Ketentuan teknis kementerian/lembaga terkait
 - 3.1.2 Fatwa MUI yang berlaku terkait produk Halal
 - 3.1.3 Konsep halal haram menurut Syariat
 - 3.1.4 SJPH dan SJH
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengoperasikan peralatan berbasis teknologi informasi
 - 3.2.2 Melakukan komunikasi efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Taat dan istikamah
 - 4.2 Teliti dan cermat dalam membuat laporan pemeriksaan bahan dan PPH
 - 4.3 Asertif, komunikatif, dan persuasif dalam berkoordinasi

5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan waktu dan kecermatan dalam membuat laporan hasil pemeriksaan bahan dan PPH serta validitas hasil pemeriksaan
 - 5.2 Ketepatan dan kecermatan dalam memverifikasi bukti perbaikan dan pencegahan hasil pemeriksaan bahan dan PPH serta validitas bukti perbaikan dan pencegahan

BAB III
PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Aktivitas Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya pada Jabatan Kerja Auditor Halal, maka SKKNI ini secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



M. HANIF DHAKIRI