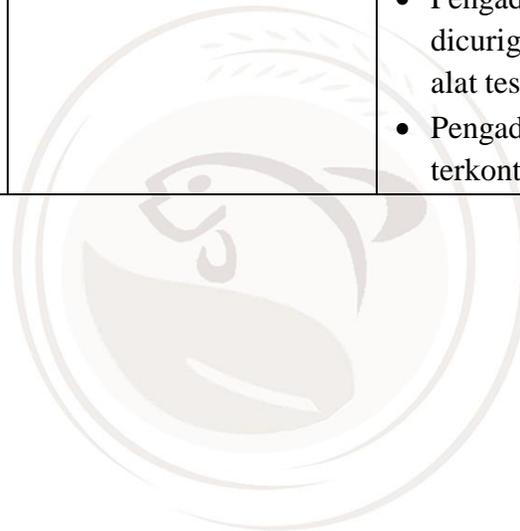


ROADMAP BIDANG PRODUK HALAL
PUI PT KETAHANAN PANGAN 2019-2025

No	Program/Komponen	Tahun							
		2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	
1	Kelembagaan Halal	Penguatan kelembagaan halal di PUI Ketahanan Pangan	<ul style="list-style-type: none"> Persiapan sertifikasi lembaga halal (<i>halal center</i>) berdasarkan UU 33/2014 untuk menjadi LPH Pemetaan laboratorium pendukung pemeriksaan daging babi dan turunannya termasuk alat deteksi alcohol dalam minuman 	Sertifikasi : Lembaga halal (<i>halal center</i>) Untirta menjadi LPH					<ul style="list-style-type: none"> Pemenuhan dan kontrol kegiatan LPH Pengembangan program LPH dengan BPJPH dan Kementerian Agama
2	SDM Auditor Halal	Pemetaan SDM calon auditor halal	<ul style="list-style-type: none"> Rekrutment calon auditor halal Pelatihan calon auditor halal Uji kompetensi Calon auditor halal (min 20 peserta lulus uji kompetensi) 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Maintenance</i> dan pengembangan kompetensi auditor halal Pelatihan calon auditor halal Up-grading sertifikasi kompetensi halal 					<ul style="list-style-type: none"> Pelatihan pengenalan titik kritis bahan (80% auditor update titik kritis bahan)

			<ul style="list-style-type: none"> • Pelatihan manual Sistem Jaminan Halal (90% auditor memahami 11 kriteria pada SJH) • Pelatihan pengisian boring halal (100% auditor memahami isian borang) • Pelatihan pengenalan kelompok produk beserta jenisnya (100% auditor memahami kelompok dan jenis produk)
3	Kerjasama penguatan Lembaga Pemeriksa Halal	<ul style="list-style-type: none"> • Kerjasama dengan Badan Penyelenggara Jaminan produk halal BPJPH • Kerjasama dengan kementerian Agama • Kerjasama dengan MUI Provinsi Banten • Kerjasama dengan LPPOM MUI Provinsi Banten • Kerjasama dengan laboratorium tersertifikasi KAN. 	
4	Audit halal produk		<p>Melaksanakan audit halal produk 100 industri/th</p> <p>Melaksanakan audit halal produk minimal 200 industri/th</p>
5	Audit System Jaminan Halal (SJH)		<p>Melaksanakan audit SJH minimal 100 industri/th</p> <p>Melaksanakan audit SJH diatas 200 industri/th</p>
6	Pelatihan dan pengabdian masyarakat	<ul style="list-style-type: none"> • Pelatihan dan pendampingan analisis titik kritis bahan (50 industri/th) • Pelatihan dan pendampingan pembuatan manual Sistem Jaminan Halal (50 industri/th) • Pelatihan dan pendampingan pengisian boring halal (50 industri/th) • Pelatihan dan Pendampingan pemetaan kelompok produk beserta jenisnya (50 industri/th) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pelatihan <i>Halal Assurance System</i> (HAS) 23000 kepada masyarakat industri (min 20 industri/thn) • Pelatihan System Jaminan Halal (SJH) Buku 1: Kebijakan, prosedur Sertifikasi halal, buku 2: kriteria

		<p>sertifikasi halal kepada masyarakat industri (min 20 industri/thn)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Edukasi dan pendampingan pengajuan sertifikasi halal baru/perpanjang kepada masyarakat industri (min 5 industri/thn) • Pelayanan konsultasi halal bagi masyarakat industri (min 5 industri/thn) 	
7	Pengadaan bahan habis pakai pemeriksaan babi dan produk turunan babi		<ul style="list-style-type: none"> • Pengadaan KIT untuk pemeriksaan sesaat untuk bahan dicurigai terkontaminasi babi dan turunannya, termasuk alat tes alkohol dalam makanan. • Pengadaan alat laboratorium pendukung uji bahan terkontaminasi babi dan turunannya.



PUI - PT
KETAHANAN PANGAN