

LAMPIRAN  
KEPUTUSAN DEWAN PIMPINAN  
MAJELIS ULAMA INDONESIA

NOMOR Kep-797/MUI/VIII/2017

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA  
KHUSUS KATEGORI AKTIFITAS  
PROFESIONAL, ILMIAH DAN TEKNIS  
JABATAN KERJA AUDITOR HALAL

BAB I  
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sesuai dengan Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Auditor Halal adalah orang yang memiliki kemampuan melakukan pemeriksaan kehalalan produk. Auditor Halal diangkat dan diberhentikan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). LPH berperan dalam membantu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dalam pemeriksaan dan pengujian kehalalan produk.

Pengangkatan Auditor Halal oleh LPH harus memenuhi beberapa syarat, diantaranya adalah Auditor Halal harus beragama Islam, memahami dan memiliki wawasan luas mengenai kehalalan produk menurut syariat Islam dan memperoleh sertifikat dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Dengan persyaratan ini, maka seorang Auditor Halal dituntut memiliki kompetensi dalam aspek pengetahuan bahan, proses, fasilitas produksi dan Sistem Jaminan Halal produk. Auditor Halal juga dituntut untuk memiliki ketrampilan dalam melakukan audit halal sehingga hasil pemeriksaan dan pengujian kehalalan produk dapat dipertanggungjawabkan.

Standar Kompetensi Kerja (SKK) khusus ini disusun untuk digunakan sebagai standar penilaian kompetensi Auditor Halal. Standar ini disusun berdasarkan persyaratan yang selama ini digunakan oleh MUI dalam melakukan sertifikasi halal. Selain itu, standar ini dapat digunakan oleh lembaga pelatihan untuk menyusun bahan pelatihan dalam rangka menyiapkan Auditor Halal yang memiliki kompetensi yang dipersyaratkan.

## B. Pengertian

### 1. Majelis Ulama Indonesia (MUI)

Majelis Ulama Indonesia yang selanjutnya disingkat MUI adalah wadah musyawarah para ulama, zuama, dan cendekiawan muslim.

### 2. Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)

Lembaga Pemeriksa Halal yang selanjutnya disingkat LPH adalah lembaga yang melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap kehalalan Produk.

### 3. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia yang selanjutnya disingkat LPPOM MUI adalah lembaga yang melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap kehalalan produk dan/atau jasa.

### 4. Persyaratan sertifikasi halal MUI adalah seperangkat kebijakan, prosedur dan kriteria sistem jaminan halal yang harus dipenuhi untuk mendapat sertifikasi halal MUI.

### 5. Sistem Jaminan Halal (SJH)

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 proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI.

### 6. Produk

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.

### 7. Produk Halal

Produk Halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.

### 8. Proses Produk Halal (PPH)

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.

## 9. Auditor Halal

Auditor Halal adalah orang yang memiliki kemampuan melakukan pemeriksaan kehalalan Produk.

### C. Penggunaan Standar Kompetensi Kerja (SKK) Khusus

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 lembaga pemeriksa halal
  - 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.
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

Komite Standar Kompetensi Kerja Nasional pada kegiatan Penyusunan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Khusus (RSKK Khusus). Komite Standar Kompetensi Kerja Khusus 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

No.	NAMA	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
4.	Wakil Direktur III	LPPOM MUI	Anggota

E. Tim Perumus RSKK Khusus

Susunan tim perumus Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKK Khusus) Bidang Penjaminan Halal melalui keputusan Direktur LPPOM MUI Nomor SKT06/DIR/LPPOM MUI/VI/16 tanggal 22 Juni 2016.

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.	Dr. Ir. Muslich, M.Si	LPPOM MUI	Anggota
4.	Dr. Ir. Mulyorini R, M.Si	LPPOM MUI	Anggota
5.	Ir. Nur Wahid, M.Si	LPPOM MUI	Anggota
6.	Dr. Ir. Sugiarto, M.Si	LPPOM MUI	Anggota
7.	Evrin Lutfika, S.TP	LPPOM MUI	Anggota
8.	Nita Noviyanti, S.T	LPPOM MUI	Anggota
9.	Indah Pratiwi, S.T	LPPOM MUI	Anggota

**BAB II**  
**STANDAR KOMPETENSI KERJA KHUSUS**

**A. Pemetaan Kompetensi**

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Melakukan pemeriksaan kehalalan produk terhadap kesesuaian dengan Persyaratan sertifikasi halal MUI	Merencanakan audit halal		Mempersiapkan audit halal
			Melakukan pre audit halal
			Melakukan audit halal
			Melaksanakan kegiatan pasca audit halal

**B. Daftar Unit Kompetensi**

NO	Kode Unit	Judul Unit Kompetensi
1.	M.74MUI.001.1	Mempersiapkan Audit Halal
2.	M.74MUI.002.1	Melakukan Pre Audit Halal
3.	M.74MUI.003.1	Melakukan Audit Halal
4.	M.74MUI.004.1	Melaksanakan Kegiatan Pasca Audit Halal

### C. Uraian Unit Kompetensi

**KODE UNIT : M.74MUI.001.1**

**JUDUL UNIT : Mempersiapkan Audit Halal**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mempersiapkan audit halal yang sesuai dengan persyaratan Audit Halal.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyusun rencana audit halal	1.1 <b>Ruang lingkup audit halal</b> ditentukan sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal MUI. 1.2 Tujuan audit halal disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal MUI. 1.3 Metode audit halal disusun sesuai dengan ruang lingkup audit halal. 1.4 Agenda audit halal disusun sesuai dengan ruang lingkup audit halal.
2. Menyiapkan sumber daya audit halal	2.1 Perlengkapan kerja audit halal disiapkan. 2.2 Peralatan pengambilan sampel halal disiapkan.

### **BATASAN VARIABEL**

#### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam mempersiapkan audit halal.
- 1.2 Ruang lingkup audit halal adalah ruang lingkup sertifikasi yang dimiliki oleh 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
- 2.2.2 Alat pengambilan sampel halal

#### 3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Kode etik Auditor Halal
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Persyaratan Sertifikasi Halal MUI (HAS 23000)
    - 4.2.2 Kumpulan Fatwa MUI tentang Produk 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 Titik kritis objek yang akan diaudit
    - 3.1.2 11 Kriteria SJH
    - 3.1.3 Pengambilan sampel halal
    - 3.1.4 Fatwa terkait produk halal
  - 3.2 Keterampilan
    - 3.2.1 Menginterpretasi persyaratan yang berkaitan dengan persiapan audit halal
    - 3.2.2 Melakukan koordinasi dan diskusi dalam proses persiapan audit halal
    - 3.2.3 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 dan diskusi

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi titik kritis objek yang akan diaudit

5.2 Ketepatan dalam menyiapkan perlengkapan kerja



**KODE UNIT : M.74MUI.002.1**

**JUDUL UNIT : Melakukan Pre Audit Halal**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pre audit yang sesuai dengan persyaratan Audit Halal.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Memeriksa data dasar	<p>1.1. Nama perusahaan diperiksa kesesuaiannya dengan nama yang tercantum didalam ijin perusahaan.</p> <p>1.2. Alamat perusahaan diperiksa kesesuaiannya dengan alamat yang tercantum dalam ijin perusahaan.</p> <p>1.3. Nama pabrik diperiksa kesesuaiannya dengan nama yang tercantum dalam ijin perusahaan.</p> <p>1.4. Alamat pabrik diperiksa kesesuaiannya dengan alamat yang tercantum dalam ijin perusahaan.</p> <p>1.5. Status pengajuan sertifikasi halal diperiksa sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p>
2. Memeriksa dokumen implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH)	<p>2.1 Dokumen pendukung bahan diperiksa kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.2 Manual SJH diperiksa kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p>
3. Memeriksa bukti implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH)	<p>3.1 Nama produk diperiksa kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>3.2 Matriks bahan vs produk diperiksa kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>3.3 Bukti diseminasi kebijakan halal diperiksa kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>3.4 Bukti pelaksanaan training internal diperiksa kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>3.5 Bukti pelaksanaan audit internal diperiksa kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p>

## **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel
  - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam melakukan audit halal.
  - 1.2 Bahan yang digunakan adalah dokumen sistem yang berlaku di organisasi.
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 Fasilitas internet
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Kode etik Auditor Halal
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Persyaratan Sertifikasi Halal MUI (HAS 23000)
    - 4.2.2 Kumpulan Fatwa MUI tentang Produk 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 Dokumen pendukung bahan
    - 3.1.2 11 Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH)
    - 3.1.3 Fatwa terkait produk halal
  - 3.2. Keterampilan
    - 3.2.1 Menginterpretasi persyaratan yang berkaitan dengan proses bisnis perusahaan
    - 3.2.2 Menganalisa kecukupan dokumen halal
    - 3.2.3 Melakukan koordinasi dan diskusi dalam proses pre audit halal
    - 3.2.4 Melakukan komunikasi yang efektif
4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti, cermat, objektif dalam menilai kecukupan dokumen halal.
5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam mengevaluasi dokumen pendukung bahan
  - 5.2 Ketepatan dalam mengevaluasi Manual SJH

**KODE UNIT : M.74MUI.003.1**

**JUDUL UNIT : Melakukan Audit Halal**

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

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Melakukan pertemuan pembukaan	1.1 Tim audit diperkenalkan. 1.2 Tujuan audit dijelaskan. 1.3 Ruang lingkup audit dijelaskan. 1.4 Agenda audit dijelaskan 1.5 Dokumen dan bukti implementasi SJH yang akan diverifikasi dijelaskan
2. Melakukan verifikasi kecukupan implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH)	2.1 Kebijakan halal diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI. 2.2 Bukti diseminasi kebijakan halal diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI. 2.3 Uraian tanggung jawab tim manajemen halal diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI. 2.4 Struktur/keanggotaan tim manajemen halal diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI. 2.5 Prosedur training diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI. 2.6 Bukti pelaksanaan training (internal dan eksternal) diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI. 2.7 Dokumen pendukung bahan diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI. 2.8 Mekanisme memastikan semua dokumen pendukung bahan valid diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI. 2.9 Semua pabrik yang menghasilkan produk yang disertifikasi dan fasilitas lain (gudang, pabrik yang digunakan untuk sebagian proses produksi) diidentifikasi sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI. 2.10 Fasilitas yang kontak dengan bahan dan atau produk antara/akhir diidentifikasi sesuai persyaratan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	<p>sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.11 Fasilitas yang tidak kontak dengan bahan dan atau produk antara/akhir diidentifikasi sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.12 Prosedur yang memastikan fasilitas yang kontak dengan bahan dan atau produk antara/akhir bersifat bebas babi (pork free) diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.13 Bukti implementasi prosedur yang memastikan fasilitas yang kontak dengan bahan dan atau produk antara/akhir bersifat bebas babi (pork free) diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.14 Prosedur yang memastikan bahan dan produk yang disertifikasi tidak terkontaminasi najis diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.15 Bukti implementasi prosedur yang memastikan bahan dan produk yang disertifikasi tidak terkontaminasi najis diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.16 Prosedur pencucian fasilitas termasuk cara validasi dan verifikasi hasil pencucian diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.17 Bukti implementasi prosedur pencucian fasilitas diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.18 Nama, bentuk, <i>sensory profile</i> dan kemasan produk diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.19 Prosedur peluncuran/penjualan produk retail diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.20 Bukti implementasi prosedur peluncuran/penjualan produk retail diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.21 Bahan yang tercantum dalam aplikasi halal dengan bahan dalam resep/formula produk diverifikasi</p>

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
	<p>kesesuaiannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.22 Prosedur penggunaan bahan baru yang akan digunakan untuk produk yang sudah disertifikasi diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.23 Bukti implementasi prosedur penggunaan bahan baru yang akan digunakan untuk produk yang sudah disertifikasi diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.24 Prosedur pembelian bahan diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.25 Bukti implementasi prosedur pembelian bahan diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.26 Prosedur pemeriksaan bahan datang diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.27 Bukti implementasi prosedur pemeriksaan bahan datang diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.28 Prosedur produksi diverifikasinya kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.29 Bukti implementasi prosedur produksi diverifikasinya kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.30 Prosedur penyimpanan bahan dan produk diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.31 Bukti implementasi prosedur penyimpanan bahan dan produk diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.32 Prosedur transportasi bahan dan produk diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.33 Bukti implementasi prosedur transportasi bahan dan produk diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.34 Prosedur ketertelusuran diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan</p>

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	<p>sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.35 Bukti implementasi prosedur ketertelusuran produk diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.36 Prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.37 Bukti implementasi prosedur penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.38 Prosedur pelaksanaan audit internal diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.39 Bukti implementasi prosedur pelaksanaan audit internal diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.40 Bukti pengiriman laporan berkala diperiksa.</p> <p>2.41 Prosedur pelaksanaan kaji ulang manajemen diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.42 Bukti implementasi prosedur pelaksanaan kaji ulang manajemen diverifikasi kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.</p> <p>2.43 <b>Sampel</b> diambil sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal MUI.</p>
3. Melakukan pertemuan penutupan	<p>3.1 Ringkasan hasil audit halal disampaikan.</p> <p>3.2 Daftar kelemahan implementasi SJH dipastikan disepakati perusahaan.</p> <p>3.3 Tahapan sertifikasi selanjutnya dijelaskan.</p> <p>3.4 Prosedur penyampaian keluhan dijelaskan.</p> <p>3.5 Prosedur penyampaian banding dijelaskan.</p>

### BATASAN VARIABEL

#### 1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam melakukan audit halal pada perusahaan.

- 1.2 Sampel adalah sejumlah bahan atau produk yang diambil pada saat audit sebagai bagian dari 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
    - 2.2.2 Fasilitas internet
    - 2.2.3 Alat Pengambilan Sampel Halal
3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
  - 4.1 Norma
    - 4.1.1 Kode etik Auditor Halal
  - 4.2 Standar
    - 4.2.1 Persyaratan Sertifikasi Halal MUI (HAS 23000)
    - 4.2.2 Kumpulan MUI tentang Produk 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 Fatwa terkait produk halal



- 3.1.3 Prinsip audit
- 3.2 Keterampilan
  - 3.2.1 Melakukan koordinasi, diskusi dan negosiasi dalam proses audit halal
  - 3.2.2 Melakukan komunikasi yang efektif
  - 3.2.3 Melakukan pemeliharaan rekaman
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
  - 4.1 Teliti, cermat dan objektif dalam melakukan verifikasi kecukupan implementasi SJH
  - 4.2 Komunikatif, persuasif dan akomodatif dalam berkoordinasi, diskusi dan/atau negosiasi
- 5. Aspek kritis
  - 5.1 Ketepatan dalam melakukan verifikasi kecukupan kriteria bahan, produk dan fasilitas produksi
  - 5.2 Ketepatan dalam menyepakati daftar kelemahan implementasi SJH dengan perusahaan

**KODE UNIT : M.74MUI.004.1**

**JUDUL UNIT : Melakukan Kegiatan Pasca Audit Halal**

**DESKRIPSI UNIT :** Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melaksanakan kegiatan pasca audit halal yang sesuai persyaratan standar.

<b>ELEMEN KOMPETENSI</b>	<b>KRITERIA UNJUK KERJA</b>
1. Menyusun laporan hasil audit halal	1.1 <b>Laporan hasil audit</b> disusun sesuai dengan persyaratan sertifikasi halal MUI . 1.2 Laporan audit halal disampaikan dalam rapat auditor (rapat internal).
2. Menindaklanjuti hasil audit halal	2.1 Tindak lanjut hasil audit halal dimonitor. 2.2 Tindak lanjut hasil audit halal dinilai kecukupannya sesuai persyaratan sertifikasi halal MUI.

#### **BATASAN VARIABEL**

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk seseorang dalam melaksanakan kegiatan pasca audit halal.
- 1.2 Laporan hasil audit mencakup laporan terkait bahan, produk, fasilitas dan implementasi 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
  - 2.2.2 Fasilitas internet

3. Peraturan yang diperlukan  
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

- 4.1 Norma

4.1.1 Kode etik Auditor Halal

4.2 Standar

4.2.1 Persyaratan Sertifikasi Halal MUI (HAS 23000)

4.2.2 Kumpulan Fatwa MUI tentang Produk 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 Fatwa terkait produk halal

3.1.3 Prinsip audit

3.2 Keterampilan

3.2.1 Melakukan pemeliharaan rekaman

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dan cermat dalam menyiapkan laporan hasil audit halal

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

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam membuat laporan hasil audit

5.2 Ketepatan dalam memverifikasi bukti perbaikan hasil audit

BAB III  
KETENTUAN PENUTUP

Dengan ditetapkannya Standar Kompetensi Kerja Khusus Kategori Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Golongan Pokok Jasa Profesional, Ilmiah dan Teknis Lainnya Ytd Bidang Penjaminan Produk Halal maka SKK Khusus ini berlaku secara khusus dan menjadi acuan tentang kriteria standar kompetensi kerja Auditor Halal yang profesional.

Ditetapkan : di Jakarta

Tanggal : 22 Dzulqa'dah 1438 H  
15 Agustus 2017 M

DEWAN PIMPINAN  
MAJELIS ULAMA INDONESIA PUSAT

Ketua Umum,



Prof. Dr. KH. MA'RUF AMIN

Sekretaris Jendral,



Dr. H. ANWAR ABBAS, MM, M.Ag.