

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**THE IMPLEMENTATION OF *HALALAN THAYYIBAN*
IN THE PROCESS OF FOOD CERTIFICATION BY
LPPOM MUI RIAU
(Study Living Qur'an)**

**Submitted as partial fulfillment of the requirements for getting the Bachelor
of Religious in Qur'an and Exegesis Sciences Departement**



Arranged by:

TESSA SEPTYANTI PUTRI

SIDN. 11830224749

SUPERVISOR I

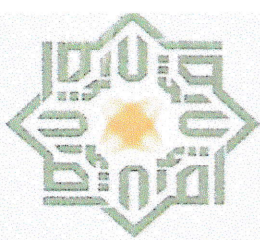
Dr. H. Khairunnas Jamal, MA

SUPRVISOR II

Saifullah M. Us

**FACULTY OF USHULUDDIN
STATE ISLAMIC UNIVERSITY OF
SULTAN SYARIF KASIM RIAU**

1443 H/2022 M



UIN SUSKA RIAU

KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
FAKULTAS USHULUDDIN

كلية أصول الدين

FACULTY OF USHULUDDIN

Jl. H.R. Soebrantas No.155 KM.15 Simpang Baru Panam Pekanbaru 28293 PO.Box.1004 Telp. 0761-562223
Fax. 0761-562052 Web.www.uin-suska.ac.id.E-mail: rektor@uin-suska.ac.id

VALIDATION

A Research in the title : The Implementation of *Halalan Thayyiban* in the process of food certification by LPPOM MUI Riau (Study Living Qur'an)

Name : Tessa Septyanti Putri
NIM : 11830224749
Major : Quran and Exegesis Science Department

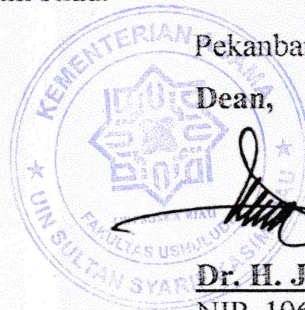
Had been tried on the committee for the Bachelor Exam Faculty of Ushuluddin State of Islamic University Sultan Syarif Kasim Riau,at :

Hari : Monday
Tanggal : 25 July 2022

So that this research could be accepted as a condition for a bachelor's degree in religion (S.Ag). In Quran and Exegesis Science Department Faculty of Ushuluddin States of Islamic University Sultan Syarif Kasim Riau.

Pekanbaru, 27 July 2022

Dean,



Dr. H. Jamaluddin, M. Ush

NIP. 19670423 199303 1 004

BACHELOR EXAM COMITTE

Chairman/Examiner I

Dr. H. M. Ridwan Hasbi, Lc, M.A.

NIP. 19700617 200701 1 033

Secretary/Examiner II

Edi Harjanto, S.Th.I., M.Pd.I.

NIP. 130317043

ASCERTAIN

Examiner III

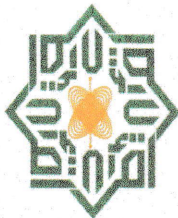
Afriadi Putra, S.Th.I., M.Hum

NIP. 19890420 201801 1 001

Examiner IV

Drs. Saifullah, M.Us.

NIP. 19660402 199203 1 002



UIN SUSKA RIAU

KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
FAKULTAS USHULUDDIN

كلية أصول الدين

FACULTY OF USHULUDDIN

Jl. H.R. Soebrantas No.155 KM.15 Simpang Baru Panam Pekanbaru 28293 PO.Box.1004 Telp. 0761-562223
Fax. 0761-562052 Web.www.uin-suska.ac.id,E-mail: rektor@uin-suska.ac.id

Dr. H. Khairunnas Jamal, S.Ag, M.A

Lecturer Ushuluddin
State Islamic University
Sultan Syarif Kasim Riau

OFFICIAL MEMO

Subject: A Research

Honorable:

Dean of Faculty of Ushuluddin
UIN Sultan Syarif Kasim Riau

to-

Pekanbaru

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

After we read, researched, corrected, and made changes to the research content :

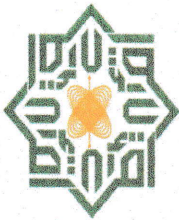
Name : Tessa Septyanti Putri
NIM : 11830224749
Study Program : Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir
Judul : **"The Implementation of Halalan Thayyiban in the process of food certification by LPPOM MUI Riau (Study Living Qur'an)"**

Then with this it can be approved to be tested and given an assessment, in a research examination session of the faculty of Ushuluddin UIN Suska Riau. Thus we convey and thank you for your attention

Pekanbaru, 01 Juni 2022

Advisor I

Dr. H. Khairunnas Jamal, S.Ag, M.A
NIP. 19731185 200003 1 003



UIN SUSKA RIAU

KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
FAKULTAS USHULUDDIN

كلية أصول الدين
FACULTY OF USHULUDDIN

Jl. H.R. Soebrantas No.155 KM.15 Simpang Baru Panam Pekanbaru 28293 PO.Box.1004 Telp. 0761-562223
Fax. 0761-562052 Web.www.uin-suska.ac.id,E-mail: rektor@uin-suska.ac.id

Drs. Saifullah, M.Us
Lecturer Ushuluddin
State Islamic University
Sultan Syarif Kasim Riau

OFFICIAL MEMO

Subject: A Research

Honorable:

Dean of Faculty of Ushuluddin
UIN Sultan Syarif Kasim Riau

to-

Pekanbaru

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

After we read, researched, corrected, and made changes to the research content :

Name : Tessa Septyanti Putri
NIM : 11830224749
Study Program : Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir
Judul : **"The Implementation of Halalan Thayyiban in the process of food certification by LPPOM MUI Riau (Study Living Qur'an)"**

Then with this it can be approved to be tested and given an assessment, in a research examination session of the faculty of Ushuluddin UIN Suska Riau. Thus we convey and thank you for your attention

Pekanbaru, 01 Juni 2022

Advisor II

Drs. Saifullah, M.Us
NIP. 1966040 219903 1 002

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tessa Septyanti Putri
Tempat/Tgl lahir : Air Molek, 05-09-1998
NIM : 11830224749
Fakultas/Prodi : Ushuluddin/Ilmu Al-Quran dan Tafsir
Judul Skripsi : The Implementation of *Halalan Thayyiban* in the process of food certification by LPPOM MUI Riau (Study Living Qur'an)

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya (skripsi) ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (Sarjana), baik di Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan tim pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Saya dengan ini menyerahkan karya tulis ini kepada Fakultas Ushuluddin UIN Suska Riau. Mulai dari sekarang dan seterusnya. Hak Cipta atas karya tulis ini adalah milik Fakultas Ushuluddin, dan publikasi dalam bentuk apapun harus mendapat izin tertulis dari Fakultas Ushuluddin.
5. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Pekanbaru, 28 Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



Tessa Septyanti Putri
NIM : 11830224749



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ACKNOWLEDGEMENT

In the name of Allah S.W.T., the Most Gracious and Most Merciful, all praises belong to Allah The Almighty, The Lord of the Universe for all the blessings. So the writer had completed her thesis entitled “**The Implementation of Qur’anic Halalan Thayyiban in the process of food certification by LPPOM MUI Riau.**” for academic requirements. Then, the writer says peace be upon our Prophet Muhammad S.A.W, may peace and mercy always be given to him.

This thesis was written and intended to fulfill one of the requirements for getting an undergraduate degree (Bachelor) of Religious Studies at the Faculty of Shuluddin, State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau, majoring in Qur'an and Exegesis Sciences. Hopefully, this thesis can be understood and useful for readers. The writer realizes the success of writing this scientific research is achieved with the help of various parties; therefore, the writer would like to give thanks to:

1. Prof. Dr. Khairunnas Rajab M.Ag, the Rector of State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau.
2. The Dean of Faculty Dr. H. Jamaluddin, M.Us, Deputy Dean I Mrs. Dr. Rina Rehayati, M.A, Deputy Dean II, Mr. Dr. Afrizal Nur M.Is, and Deputy Dean III Dr. H. M. Ridwan Hasbi, Lc., M.Ag.
3. Mr. Agus Firdaus Chandra, Lc., M.A, Mr. Afriadi Putra, S.Th.I., M.Hum. , as head and secretary of the Qur'an and Exegesis Sciences Department, gives so much input to the writer.
4. Mr. Dr. Khairunnas Jamal, S.Ag., M.A, As a Supervisor I, helped the writer complete this thesis.
5. Mr. Saifullah, M.Us, As a Supervisor II, helped the writer complete this thesis.
6. Mr. Ir Khafzan as informant and all LPPOM MUI Riau staff who has given me the opportunity to learn more about food certification.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

7. The writer's parents, Ujang E. and Rohidayati Sr, who always give love, assistance, and support, who always support the writer's willingness to pursue academic studies and all writer's decision to walk on the life either emotionally or financially.
8. The Writer's sister Sherin Malinda Putri, Who always been the best supportsystem in my daily life.
9. The writer's college friends, Nadiah Azizah Arisa Wijaya, Nur Suielia Ezanie, Tina lestari, Hanifah Sri Rahayu, Nurul Syarifutri Alfaini, Sufinatunnajah, Qurrota Aini Aldina, Nur Azizah, who always accompany my activities for these four years struggle, and give writer's help for academic difficulties, and also who acts as a friend and always patient for my bad mood days.
10. All writer's classmates in the Qur'an and Exegesis Science department, International class give me helps and information for academic requirements and tasks.
11. For all parties who give many suggestions and input in completing this proposal, writers can not mention their names one by one.

Pekanbaru, June 22, 2022

The writer,

Tessa Septyanti Putri

SIDN. 1183022474



TABLE OF CONTENT

TITLE PAGE

OFFICIAL MEMO

OFFICIAL MEMO

STATEMENT LETTER

ACKNOWLEDGEMENT.....i

TABLE OF CONTENT.....iii

A GUIDE TO ARABIC transliteration.....v

ABSTRAK.....viii

ABSTRACT.....ix

المقدمة.....x

CHAPTER I INTRODUCTION.....1

 A. Background of the Problem.....1

 B. Definition of the Terms.....4

 C. Identification of the Problems.....5

 D. Scope of the Problem.....5

 E. Research of the Problems.....6

 F. Objective and Significance of the Research.....6

 G. Research Outline.....6

CHAPTER II LITERATURE REVIEW.....8

 A. Theoretical Framework.....8

 B. Literature Review.....10

CHAPTER III RESEARCH METHOD.....13

 A. Methods of the Research.....13

 B. Source of Data.....14

 C. Time and Location of the Research.....15

 D. Research Informant.....15

 E. Research Subject and Object.....15

 F. Data Collection Technique.....20

 G. Data Analysis Technique.....21

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

H. Research Flow.....	22
CHAPTER IV THE IMPLEMENTATION OF QUR’ANIC HALALAN THAYYIBAN TO FOOD CERTIFICATION BY LPPOM MUI RIAU.....	23
A. Halal According to Qur’an and Thayyib According to LPPOM MUI Riau.....	23
B. <i>Halalan Thayyiban</i> implemented in the Process of Food Certification by LPPOM MUI Riau.....	35
CHAPTER V CLOSING.....	46
A. Conclusion.....	46
B. Suggestion.....	46
BIBLIOGRAPHY.....	47
PERSONAL IDENTITY.....	



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

A GUIDE TO ARABIC transliteration

The transliteration of Arabic-Indonesian letters in this text is based on the Joint Decree of the Minister of Religious Affairs and the Minister of Education and Culture of the Republic of Indonesia, dated January 22, 1988, No. 158/1987 and 0543.b/U/1987, as stated in the Arabic Transliteration Manual (A Guide to Arabic Literation), INIS Fellow 1992.

A Consonant

Consonant		
Arabic	=	Latin
ء	=	'
ب	=	B
ت	=	T
ث	=	Ts
ج	=	J
ح	=	h / h
خ	=	Kh
د	=	D
ذ	=	Dz
ر	=	R
ز	=	Z
س	=	S
ش	=	Sy
ص	=	s/s

Consonant		
Arabic	=	Latin
ض	=	d / d
ط	=	t / t
ظ	=	z / z
ع	=	'
غ	=	Gh
ف	=	F
ق	=	Q
ك	=	K
ل	=	L
م	=	M
ن	=	N
ه	=	H
و	=	W
ي	=	Y

Vocal

اَ = a
takātsur

Long Vocal

اَ = ā

Eample

تَكَاثُر =



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

◌ِ = i	◌ِ = ī	يَهْتَجُ = yahīj
◌ُ = u	◌ُ = ū	تَعْلَمُونَ =
ta'lamūn	◌َو = aw	سَوْفَ = sawf
	◌َي = ay	عَيْنَ = 'ayn

B. Long Vocals and Diphthong

Each Arabic writing in the form of *fathah* vocal Latin writing is written with “a” *kasrah* with “i” *dlommah* with “u” while the long readings are each written in the following way:

Vocals (a) long =	Â	for example	قال	become qâla
Vocals (i) long =	î	for example	قيم	become qîla
Vocals (u) long =	Û	for example	دون	become dûna

Especially for the reading of ya‘ nisbat, it should not be replaced with “i” but still written with “iy”: in order to describe ya‘ nisbat at the end. Likewise, for the sound of the diphthong, wawu, and ya‘ after *fathah* is written with “aw” and “ay”. Consider the following example:

Diphthong (aw) =	◌َو	for example	قول	become qawlun
Diphthong (ay) =	◌َي	for example	خير	become khayru

C. Ta' marbûthah (ة)

Ta' marbûthah is transliteration with "t" if it is in the middle of a sentence, and if *ta' marbûthah* is at the end of the sentence, it is transliterated by using "h". Such as الرسة للمدرسة to *al-risalat li al-mudarrisah*, or when in the middle of a sentence consisting of *mudlaf* and *mudlaf ilayh* arrangement, then transliterated by using t connected with the following sentence, for example, في رحمة الله become *fi rahmatillah*.

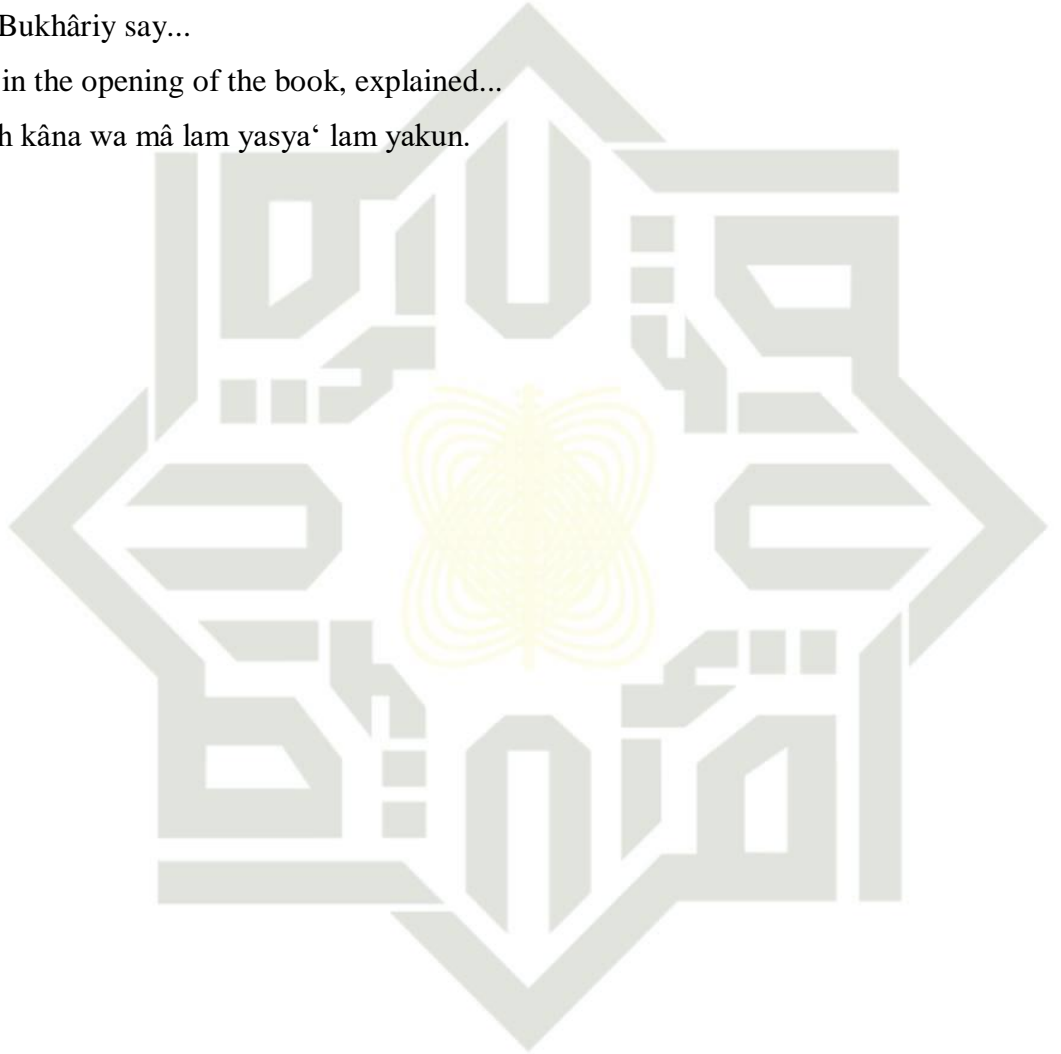
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

D. Articles and Lafadh al-Jalâlah

The word “al” (ال) is written in lowercase unless it is located at the beginning of the sentence, while “al” in Jalâlah lafadz, which is in the middle of the sentence propped (*idlafah*) is then omitted. Consider the following examples:

- a. Al-Imâm al-Bukhâriy say...
- b. Al-Bukhâri, in the opening of the book, explained...
- c. Masyâ‘ Allâh kâna wa mâ lam yasya‘ lam yakun.



UIN SUSKA RIAU

ABSTRAK

Tessa Septyanti Putri

11830224749@student.uin-suska.ac.id

Halal dan Thayyib merupakan dua unsur yang tidak dapat dipisahkan dalam makanan yang dikonsumsi, dimana Halal adalah pemenuhan dari segi syariah dan sedangkan Thayyib dari segi kualitas, gizi kesehatan. Halal dan Thayyib demi menjaga jasmani dan rohani. Muslim merupakan mayoritas terbesar di Indonesia, karena itu perlu adanya sistem jaminan halal yang baik. LPPOM merupakan lembaga yang bertanggung jawab atas sistem jaminan halal tersebut. Untuk itu kita sebagai konsumen muslim perlu meninjau kembali bagaimana sistem jaminan halal dan bagaimana Al-Qur'an diimplementasikan pada proses tersebut. Adapun masalah yang dirumuskan pada penelitian ini adalah bagaimana *Halalan Thayyiban* dalam penafsiran Al-Qur'an dan bagaimana *Halalan Thayyiban* dalam Al-Qur'an diterapkan pada proses sertifikasi makanan oleh LPPOM MUI Riau. Pendekatan penelitian yang penulis gunakan adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan kajian fenomenologi. Metode penelitian kualitatif menunjukkan kepada prosedur-prosedur riset yang menghasilkan data kualitatif: ungkapan atau catatan orang itu sendiri atau tingkah laku yang terobsesi. Setting penelitian implementasi ayat-ayat al-Qur'an dalam proses pencegahan beredarnya produk haram oleh LPPOM Mui Riau. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara langsung dengan para informan tokoh LPPOM MUI. Selain itu juga ditunjang dengan data kepustakaan dengan mengkaji buku-buku yang berkaitan dengan obyek penelitian. Hasil penelitian ini yaitu bahwasanya LPPOM MUI bekerja dengan baik dalam mengimplementasikan *Halalan Thayyiban* pada proses sertifikasi makanan.

Keywords : Halal, Thayyib, LPPOM Mui Riau

UIN SUSKA RIAU

ABSTRACT

Tessa Septyanti Putri

11830224749@students.uin-suska.ac.id

Halal and Thayyib are two elements that cannot be separated in the food consumed, where Halal is fulfillment in terms of sharia and while Thayyib in terms of quality, health nutrition. Halal and Thayyib for physical and spiritual care. Muslims are the largest majority in Indonesia, so there needs to be a good halal guarantee system. LPPOM is the institution responsible for the halal assurance system. For that we as Muslim consumers need to review how the halal guarantee system is and how the Qur'an is implemented in the process. The problem formulated in this study is how Halalan Thayyiban in the interpretation of the Qur'an and how Halalan Thayyiban in the Qur'an is applied to the food certification process by LPPOM MUI Riau. The research approach that the author uses is qualitative research using a phenomenological study approach. Qualitative research methods refer to research procedures that produce qualitative data: the person's own words or notes or obsessive behavior. Research setting on the implementation of the verses of the Qur'an in the process of preventing the circulation of illicit products by LPPOM Mui Riau. The interviews conducted were direct interviews with informants from LPPOM MUI figures. In addition, it is also supported by library data by reviewing books related to the object of research. The results of this study are that LPPOM MUI works well in implementing Halalan Thayyiban in the food certification process.

Keywords : Halal, Thayyib, LPPOM Mui Riau

المخلص

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



تيسى سيفتيانتي فوتري

11830224749@students.uin-suska.ac.id

الحلال والذيب عنصران لا يمكن فصلهما في الطعام المستهلك ، حيث الحلال من حيث الشريعة الإسلامية ، بينما الطيب من حيث الجودة والتغذية الصحية الحلال والذيب للرعاية الجسدية والروحية. المسلمون هم الأغلبية الأكبر في إندونيسيا ، لذلك يجب أن يكون هناك نظام جيد لضمان الحلال. لوبوم موي رياو هي المؤسسة المسؤولة عن نظام ضمان الحلال. لذلك نحن كمستهلكين مسلمين نحتاج إلى مراجعة كيفية نظام ضمان الحلال وكيف يتم تطبيق القرآن في العملية. المشكلة التي تمت صياغتها في هذه الدراسة هي كيف يتم تطبيق حلال طيبا في تفسير القرآن وكيف يتم تطبيق حلالا طيبا في القرآن على عملية إصدار الشهادات الغذائية بواسطة لوبوم موي رياو. نهج البحث الذي استخدمه المؤلف هو البحث النوعي باستخدام منهج دراسة الظواهر. تشير طرق البحث النوعي إلى إجراءات البحث التي تنتج بيانات نوعية: كلمات الشخص أو ملاحظاته أو سلوكه الوسواسي. إعداد البحث حول تنفيذ آيات القرآن في عملية منع تداول المنتجات غير المشروعة بواسطة لوبوم موي رياو. المقابلات التي أجريت كانت مقابلات مباشرة مع المخبرين من أرقام لوبوم موي رياو. بالإضافة إلى ذلك ، يتم دعمها أيضًا ببيانات المكتبة من خلال مراجعة الكتب المتعلقة بموضوع البحث. نتائج هذه الدراسة هي أن تعمل بشكل جيد في تطبيق حلالا طيبا في عملية إصدار الشهادات الغذائية.

الكلمات المفتاحية: حلال ، طيب ، لوبوم موي رياو

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

CHAPTER I INTRODUCTION

A Background of The Problem

The characteristics of modern society are reflected in their consumption patterns which tend to be pragmatic and practical. Therefore, the trend to consume fast food, including animal products or containing animal elements, has become a common. The purpose of all Islamic teaching is for muslims to profit in this life and in the afterlife. One component of this advantage has to do with human health. Meals that a Muslim may not consume are governed by Islam. Meal that can be ingested is referred to as “halal food”, while food that cannot be consumed is referred to as “haram food”. When it comes to food and drink, Islam teaches us to pay attention to both the substance and the method of obtaining it. As suggested by Prof. Dr. Quraish Shihab on his commentary on appropriate physical activity beginning with good eating, it must be both legal and good (halalan thayyiban).¹

In this global era, identifying not whether a condiments product is halal is difficult. It's even possible to describe it as challenging. This is due to the large number of key components and additives used in the production of beverages, with the majority of the ingredients coming form Foreign and other non-Muslim countries which produce a large amount in pork as well as its derivative products, as well as alcoholic beverages. As a result, the bulk of Indonesia's Muslim population (88 percent) must defend their rights, particularly the right to acquire halal food and beverages, which is crucial for Muslims. All body parts which come from goods are forbidden in Islam.²

By principle, most foodservice ingredients are halal, with the exception of those that Allah and His Messenger have expressly forbidden. Raw meat,

¹ Muhammad Quraish Shihab. *Tafsir al-Misbah: Pesan, Kesan, dan Keserasian Al-Qur'an*.

1. Jakarta: Lentera Hati.

² Diana Candra Dewi., M.Si, *Rahasia di balik makanan haram*, (Malang: UIN-Malang Press). p.49.

bloodshed, pigs, and animals slain in any name other than Allah are prohibited by Allah. It is started in the QS. Al-Baqarah[2]:173 as follow:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ
وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ عَفُورٌ رَّحِيمٌ

He has only forbidden to you dead animals, blood, the flesh of swine, and that which has been dedicated to other than Allah. But whoever is forced (by necessity), neither desiring (it) nor transgressing (its limit), there is no sin upon him. Indeed, Allah is Forgiving and Merciful.”³

If they die from drowning, crashes, landing onto the horn, getting attacked by wild animals, or being slaughtered for idols, lawful animals will become haram. It will still be legal if these creatures are murdered in the name of Allah before they die, unless the slaughter is intended for idols. According to Al-Qur’an in Q.S Al-Maidah [5]:3.

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ
وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى
النُّصَبِ

Prohibited to you are dead animals, blood, the flesh of swine, and that which has been dedicated to other than Allah, and (those animals) killed by strangling or by a violent blow or by a head-long fall or by the goring of horns, and those from which a wild animal has eaten, except what you (are able to) slaughter (before its death)”.

Materials that will be included in the halal category as described above, after being properly processed according to the provisions, the product can be submitted for a halal certificate from the MUI. The purpose of implementing halal certificates on food products, medicines, and cosmetics is to provide certainty of the halalness of a product so that it can reassure the mind that consumes it. Consumer protection laws

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

³ Otherwise started, all citations from the Qur’an in this work are taken from Shaheeh International, *The Qur’an english meaning*, (Jeddah, Al-Muntada Al-Islami trust, 2012).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

require efforts to ensure the halal status of a product to the general public.⁴ Of course, having a notion that can be used to estimate the quantity of halal-haram is required to realize these efforts. The stipulations of halal and haram, according to Islam, are Allah's rights that are realised through experiences in The Syariah law (Al-Qur'an and Sunnah). As a result, understanding the halal-haram rule as according His Shari'a is essential for consumer protection.⁵

Consumer protection laws require efforts to ensure the halal status of a product to the general public. Of course, having a notion that can be used to estimate the quantity of halal-haram is required to realize these efforts. The stipulations of halal and haram, according to Islam, are Allah's rights that are realised through experiences in The Syariah law (Al-Qur'an and Sunnah). As a result, understanding the halal-haram rule as according His Shari'a is essential for consumer protection.⁶

The resolve of health administrative certainty, which consists of product registration and providing health insurance for the community, is the main part of public services that must be carried out properly for the community. The halalness of a product is considered halal if it has obtained halal certification from LPPOM MUI because various assessment processes have been carried out from a scientific perspective and a sharia perspective, both administratively and physically, on the materials used as well as the production facilities used for certified products. MUI halal, which has been regulated by the Halal Assurance System, or HAS 23000.⁷

The halal labeling of every food product is very necessary for the creation of inner peace in society when choosing the desired food product. Based on the results of the study, it is understood that the legal position of halal certificates on food products is to provide legal protection and legal certainty for Muslims in

⁴ Muhammad and Alimin, *Etika Perlindungan Konsumen dalam Ekonomi Islam*, (Yogyakarta, Fakultas Ekonomi UGM), p.131.

⁵ Burhanuddin S., *Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikasi Halal*, (UIN-MALIKA PRESS, 2011), p. 139.

⁶ Muhammad Afif Ilhami, *Implementasi standar halal dan thayyib pada produk makanan (studi: SFA Steak & Resto Karanganyar)*, Universitas Islam Indonesia, p. 2.

⁷ Frisliadia, *LPPOM MUI RIAU halal*, acces on <https://www.antaraneews.com/berita>, on 13 November 2021, at 17: 51 pm).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

consuming food and cosmetic products from producers. The halal labeling of every food product is very necessary for the creation of inner peace in society when choosing the desired food product. The Indonesian Ulama Council, in collaboration with LPPOM, makes every effort to determine whether a product is halal or not by conducting research on raw materials, additives, processing sites, and even transportation used to deliver food products, places of sale, places of processing, and clean of things that are forbidden.⁸

Based on the problems above, the authors are very interested in discussing more deeply the application of Halalan Thayyiban in the Qur'an in the food certification process by LPPOM MUI RIAU. Interest in this issue led the author to the discussion that will be studied with the title: "IMPLEMENTATION OF HALAL THAYYIBAN IN THE QUR'AN IN HALAL CERTIFICATION OF LPPOM MUI PROV RIAU (Study of Living Qur'an)".

B. Definition of The Term

To provide clarity to this writing, the author feels the need to explain the terms in it and avoid possible misunderstandings, namely:

1. Implementation

According to the Big Indonesian Dictionary, "implementation" means According to the term, activities are carried out by planning and referring to certain rules to achieve the goals of an activity.⁹ According to the Oxford Advanced Learner's Dictionary, to make something that has been officially decided start to happen or be used.¹⁰

2. Halalan Thayyiban

The word "halalan," derived from the Arabic word halla, which means "free or not bound," etymologically means "things that are permissible and can be done because they are free or not bound by the provisions that prohibit them." It can also be interpreted as everything that

⁸Soekidjo Notoatmodjo, *Etika dan Hukum Kesehatan*. (Jakarta: PT Rineka Cipta. 2010), p. 30.

⁹ Rifanaditya, accessed from <https://www.suara.com/news/2021/02/09/175201/apa-itu-implementasi-tujuan-dan-contoh-penerapannya>, on 22 December 2021 at 09: 23 pm.

¹⁰ Jonathan Crowther, *Oxford Advanced Learner's Dictionary*, (New York: Oxford University, 1995), p. 753.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

is free from worldly and heavenly dangers. While the word thayyib means delicious, good, healthy, reassuring, and most importantly, In the context of food, the word thayyib means food that is not dirty in terms of substance, or that has been damaged (expired), or mixed with unclean objects. There are also those who interpret it as food that invites appetite for those who will consume it and does not harm the body and mind. There are also those who interpret it as healthy, proportional, and safe food.¹¹

Identification of the Problem

Based on the background above, the writer identifies several problems that will be used as material for further research, including:

- In the Qur'an, Halalan Thayyiban possesses characteristics that are unique to the Qur'an.
- Bringing Al-Qur'an to life in various sectors of life, in this case, LPPOM MUI RIAU.
- Implementation of Halalan Thayyiban in the Qur'an on food certification by LPPOM MUI RIAU.

Scope of the Problem

The discussion of problem boundaries in this study aims to limit the discussion to the subject matter of the research. The scope determines the main concept of the problem so that the problem in the research can be understood easily and well and so that there is no confusion or confusion in interpreting the research results. The scope of the research is intended as an affirmation of the boundaries of the object.

The scope of this research is how Halalan Thayyiban in the Al-Qur'ān to limit verses relating to Halalan Thayyiban namely QS. Al-Baqarah: 168, Al-Maidah: 88, Al-Anfal: 9, Yunus: 59, An- Nahl: 114. For the implementation of Halalan Thayyiban on food certification by LPPOM MUI PROV RIAU,

¹¹ Diana Candra Dewi, M.Si, Rahasia di balik makanan haram, (Malang: UIN-Malang Press), p.41.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

the author discusses in general the food certification process and how Halalan Thayiban is implemented.

Research of the problems

As for the formulation of the problem in this discussion is:

1. How is *Halalan Thayyiban* according to the LPPOM?
2. How is Halalan Thayyiban implemented in food certification by LPPOM MUI RIAU?

Objective and Significance of the Research

1. The Objective and Significance of the Research

Based on the formulation of the problem above, the objectives of the study are as follows:

- a. To know the *Halalan Thayyiban* according to the LPPOM.
- b. To know the implementation of Halalan Thayyiban on food certification by LPPOM MUI RIAU.

2. The Significance of the Research

- a. Able to provide insight to individual researchers and Muslims as a means of applying the knowledge that has been learned to determine the implementation of Halalan Thayyiban in the Qur'an on food certification by LPPOM MUI PROV RIAU.
- b. This research is expected to be able to provide knowledge to the public to increase awareness of the importance of paying attention to halal and the content of the food that we will consume.

Research Outline

Systematic of Writing is a part that describes the outline or framework of research. The presentation carries out in the chapters, complete with brief information about the of discussion and the objectives to be achieved through the discussion. This research is described into five chapters, and each chapter consists of severel sub-chapters as follow:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

CHAPTER I: Introduction containing the background of the problem, the reason for choosing the title, the definition of terms, problem identification, problem limitation, problem formulation, research objectives, research significance, and writing systematics.

CHAPTER II: Theoretical framework. First, Theoretical Foundation Contains expert opinions regarding Halalan Thayyiban, Food Certification, LPPOM MUI PROV RIAU. Next, Literature Review (Relevant Research) Which contains the research that has been done before.

CHAPTER III: Contains the types of research, research data sources (primary and second, data collection techniques, and data analysis techniques).

CHAPTER IV: Contains the presentation and analysis of storage and implementation Halalan Thayyiban on food certification by LPPOM MUI PROV RIAU.

CHAPTER V: The closing chapter contains conclusions and suggestions.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

CHAPTER II LITERATURE REVIEW

Theoretical Framework

1. *Halalan Thayyiban*

Foods that are said to be halal and thayyib in the Qur'an are those foods that must have four characteristics. The four characteristics are: The food must be halal, both in terms of its substance and in terms of how to get it and how to process it. These foods must contain adequate and balanced nutrition. Be a person who is proportional in taking food, in the sense that according to the needs of the eater, no more and no less. The food must be safe when consumed.¹²

Halalan Thayyiban mentioned in the Qur'an for five times, in QS. Al-Baqarah: 168, Al-Maidah: 88, Al-Anfal: 69, Yunus: 59, An- Nahl: 114. "Halal" is something that is allowed by Shari'a, while "haram" is something that is forbidden by Shari'a, and the word "thayyib" becomes "sifah mu'akadah" (a trait that functions as a reinforcer), meaning delicious or good.¹³ Halal and Thayyib are two elements that cannot be separated in the food consumed, where Halal is fulfillment in terms of sharia and while Thayyib is in terms of quality and nutritional health. In order to maintain physical and spiritual health. Preservation by choosing the thoyyib means eating nutritious food and has a good function for the health of the body. Islam tells us to stay away from things that are forbidden because the food we eat will be ingrained in our bodies. This can be one of the reasons a person's prayer is not answered by Allah.

¹² Halim setiawan, *karateristik halalan thayyiban dalam Al-Qur'an*, Jurnal IAIS (Institut Agama Islam Sultan Muhammad Syafiuddin Sambas) Vol. 3 No. 2 (2020): *Halalan Thayyiban: Jurnal Kajian Manajemen Halal dan Pariwisata Syariah*, p. 43.

¹³ Wahbah Az-Zuhaili, *Tafsir Al-Munir*, (Jakarta: Gema Insani, 2013), p. 328.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Food Certification

A halal certificate is a written fatwa issued by MUI for products that have been declared halal after going through the registration process, audit, and meeting of the MUI Fatwa Commission. The granting of a halal certificate is the granting of a letter or certificate to a food product that has been researched beforehand on the type of food for its halalness and is carried out in accordance with the inspection standards regulated in the inspection exercise by LPPOM MUI RIAU.¹⁴

Halal Certificate (SH) / Halal Decree (KH) MUI is a document issued based on a written fatwa of the Indonesian Ulema Council (MUI) which certifies the halalness of a product in accordance with Islamic law. This Halal Certificate/Halal Determination is a requirement to obtain a permit for the inclusion of a halal label on product packaging from the authorized government agency. Which is intended to provide certainty of halal status, so that it can reassure consumers in consuming it. The continuity of the halal production process is guaranteed by the producers by implementing the Halal Assurance System.¹⁵

A Halal certificate is the right of Muslim consumers who must receive protection from the state. Regarding consumer protection for halal products, based on the Decree of the Minister of Agriculture, which stipulates that the import of meat for public consumption or trade must come from livestock whose slaughter is carried out according to Islamic law and stated in a halal certificate. The exception to this provision only applies to imported meat in the form of pork for limited special purposes, as well as meat for animal feed, which is stated in writing by the owner and or user.¹⁶

¹⁴ Rangga Pradana, *Peran Majelis Ulama Indonesia Dalam Pemberian Sertifikat Halal Pada Produk Makanan (Studi di Majelis Ulama Indonesia Kota Medan)*, 2019, Universitas Muhammadiyah Sumtaera Utara, p. 33.

¹⁵ LPPOM MUI, accessed from <https://halalmui.org/mui14/main/page/sertifikatketetapan-halal-mui>, 04 Januari 2022 at 12: 25 am.

¹⁶ Pasal 8 Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor 745/KPTS/TN.240/12/1992 tentang Persyaratan dan Pengawasan Pemasukan Daging dari Luar Negeri.

Literature Review

Based on the search for library data and websites, the authors have not found any research that specifically examines THE IMPLEMENTATION OF QUR'ANIC *HALAL THAYYIBAN* IN THE PROSSES OF FOOD CERTIFICATION BY LPPOM MUI RIAU. However, those who use the term Halalan Thayyiban in terms of interpretation and hadith and food certification, there are several studies that the authors found, but with a cursory and incomplete discussion,

1. Thesis by Rangga Pradana, Muhammadiyah University, North Sumatera (2019), entitled "Peran MUI dalam Pemberian Sertifikat Halal Produk Pangan (Studi di MUI kota Medan). This research is motivated by the resolve of halal guarantees to consumers who provide legal certainty or halal guarantees for goods that are carried out in every legal area in the city of Medan. Meanwhile, this research is focus to how the LPPOM Mui Riau implemented *Halalan Thayyiban* in the Qur'an to the process of food certification.¹⁷
2. Thesis by Muchammad Afif Ilhami, Islamic University of Indonesia (2020), entitled Implementation of Halalan and Thayyib Standards in Food Product (Study: SFA Steak & Resto Karanganyar). This research is motivated by the planned issuance of the Karanganyar regional regulation which prohibits the sale and purchase of processed dog meat products, and the implementation of halal and thayyib standards for the products offered by the SFA Steak & Restaurant restaurant where the location of this meaningful house is very strategic because it is close to the place where the house is located. tourism, located in the city center and become the majority of visits by the surrounding community. And my research is focus in the implememntation of Qur'anic *Halalan Thayyiban* in the process of food certification by LPPOM Mui Riau.¹⁸

¹⁷ Rangga Pradana, *Op.cit.*, p. 33.

¹⁸ Muchammad Afif Ilhami, Islamic University of Indonesia (2020), entitled Implementation of Halalan and Thayyib Standards in Food Product (Study: SFA Steak & Resto Karanganyar), p.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

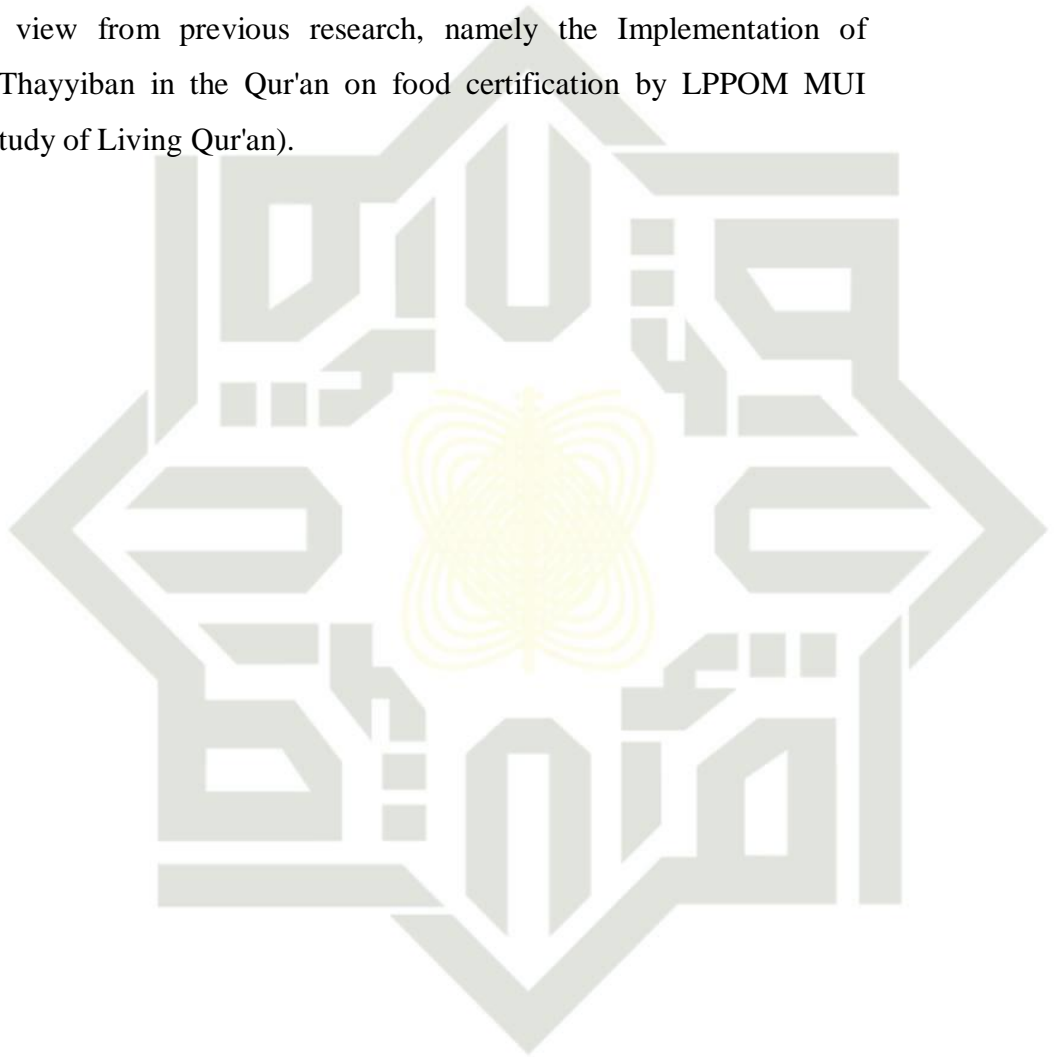
3. Thesis by Yuliani Nulow, State Islamic University Sunan Gunung Djati (2016), entitled “Penafsiran Halalan Thayyiban dalam Al-Qurán (A study of thematic interpretation)”. This research is motivated by awareness of the correctness of the Islamic concept of permitted food to be consumed, namely "Halal and Thayyib", because it turns out that freedom in consuming food has a serious impact, not only on physical health, but also spiritual health. And my research is study of living Qur'an that talking about how *Halalan Thayyiban* implemented in the process of food certification by LPPOM Mui Riau. ¹⁹
4. IJIBE Journal (International Journal of Islamic Business Ethics) Vol. 4 No. 1 March 2019 with the theme “Investigating Beyond The Label of “Halalan Thayyiban”: The Halal Guarantee System In Local Restaurant by Martini Dwi Pusparini and Herman Setiaji. This research is motivated by Islamic business ethics is an absolute thing to be applied in business activities. This study aims to determine the application of Islamic business ethics in the halal and thayyib guarantee system on the products offered in order to determine the application of halal labeling applied. Meanwhile my research is talking about Qur'anic *Halalan Thayyiban* that implemented in then process of food certificatin by LPPOM Mui Riau. ²⁰
5. Journal IAIS (Sultan Muhammad Syafiuddin Sambas Islamic Religion Institute) journal Vol. 3 No. 2 (2020): Halalan Thayyiban: Journal of Halal Management and Sharia Tourism with the theme Halalan Thayiban Characteristics in the Qur'an by Halim Setiawan. This research is motivated by what are the characteristics of halal and good food in the Qur'an, considering that there are so many cases of fraud committed by naughty producers to get more profits, so they are willing to commit fraud without paying attention to the halalness of their products. which has a negative

¹⁹ Yuliani Nurendah, Universitas Islam Negri Sunan Gunung Djati (2016), Penafsiran Halalan Thayyiban dalam Al-Qurán (Sebuah kajian tafsir tematik), p. 3.

²⁰ Martini Dwi Pusparini dan Herman Setiaji, “Investigating Beyond The Label of “Halalan Thayyiban”: The Halal Guarantee System In Local Restaurant Jurnal IJIBE (International Journal of Islamic Business Ethics) Vol. 4 No. 1 March 2019, p. 551.

impact on consumers. Meanwhile the author in this study is talking about the process of food certification by LPPOM Mui Riau.²¹

In general, research related to Halalan Thayyiban has been written by many people in their scientific works. However, from a different perspective. Therefore, the authors in this study look at it from a different point of view from previous research, namely the Implementation of Halalan Thayyiban in the Qur'an on food certification by LPPOM MUI RIAU (Study of Living Qur'an).



UIN SUSKA RIAU

²¹ Halim setiawan, *Op.cit.*, p. 43.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





CHAPTER III RESEARCH METHODS

A. Methods of The Research

This writing use field research (Field Research), is a research that aims to study intensively about the background and environmental interactions of a social unit, individual and group, community or institution.²² As for this research when viewed from the type of data and data analysis is a qualitative research. This research can also be regarded as sociological research, namely careful research carried out by going directly to the field using qualitative methods, namely a type of research whose purpose is to present a complete picture of a social setting or which is intended to explore and clarify a phenomenon by describing it.²³

This study uses the Living Quran method. Living Quran comes from a combination of two words, namely Living which means 'life' and Quran, which is the holy book of Muslims. So we can interpret simply that the Living Quran is the Qur'an that lives in the midst of society. It can be concluded that this study or study of the Living Quran is examining the relationship between the Qur'an and the conditions of social reality (Real Life) in society, because often the practices carried out in society are different from the contents or teachings of the Qur'an it self.²⁴

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

²² Cholid Narbuko dan Abu Achmadi, *Metodelogi Penelitian*, (Jakarta: Bumi Aksara, cet. ke-12, 2012), p.46.

²³ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2013), p.7.

²⁴ Sahiron Syamsuddin, *"Ranah-ranah Penelitian dalam Studi Al-Quran dan Hadis"*, Metode Penelitian Living Quran dan hadits (Yogyakarta: Teras, 2007) p. 24.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

B. Source of Data

There are two kinds of data used in this research, namely primary data and secondary data. Primary data is data that is considered the main data in research. In this research method, it is taken from several sources as follows:

1. Primary Sources

Primary Data is information that directly has the responsibility and authority for data collection and storage, this kind of source can also be called data whose source is directly from the field obtained by researchers. This data is also called original data or new data. from one person to another".²⁵ The primary sources of this study is Qur'an, the book of Tafsir Al Munir and interview by Mr. Khafzan as Public Relations of LPPOM MUI RIAU.

2. Secondary Sources

Secondary data is information obtained by researchers or collected from existing sources. Indirectly has the responsibility and authority for the data or information available to him or a book related to the problem. Sources of data used in this study are: scientific works, articles, journals, books, magazines and others related to the themes discussed in the research.²⁶

²⁵ Muhamad Ali, *Penelitian Kependidikan Prosedur dan strategi*, (Bandung: Angkasa, 1993), p. 42.

²⁶ M. Iqbal Hasan, *Pokok-pokok Metodologi penelitian dan aplikasinya*, (Jakarta: Ghalia Indosenia, 2002), p. 21.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

C Time and Location of the Research

1. Time

This field research was carried out in approximately 3 months starting from October 18, 2021.

2. Location

The research location in this study is the Office of the Indonesian Ulema Council (MUI) in Riau Province, Jl. General Sudirman No. 717, South Tengkerang, Kec. Bukit Raya, Pekanbaru City.

D. Research Informant

Because this is a descriptive study with a qualitative methodology, the informants were chosen with a specific goal in mind, which was to get a broad image of the food testing process at LPPOM MUI RIAU.

According to Alston & Bowles (1998: 94), qualitative sampling (the collection of informant data in qualitative research) has the following characteristics: (1) non-probability (taking not randomly); (2) subjective experience; (3) non-representative (not represented); (4) result not generally applicable (the result cannot be generalized); (5) not statically stringent (not statistically); (6) theoretical sampling (conceptual sampling); (7) research scientist is integral to sample selection (researcher is integral to sample selection).

The informants in this research are Mr. Ir. Kahfzan as Public Relations of LPPOM MUI RIAU.

E. Research Subjects and Objects

In this study, the subject of the author's research is :

1. General Description

A. Profile

Name of Organization	: LPPOM (Institute for the Assessment of Food, Drugs, and Cosmetics
Address	: Jl. Jend. Sudirman No. 717, Tengkerang Cell, Kec. Bukit Raya, Pekanbaru City, Riau
Structure	:

Structure Management

LPPOM MUI Provinsi Riau Tahun 2020-2025²⁷

Director : Dr. Hj. Sofia Anita, M.Sc

Vice Director : Drs. H. T. Abu Hanifah, M.Si

Finance : Yuliarti, S.Si

Vice Finance : Riana Zulfa, M.Si

Division of Secretary

1 Oktavia Surya Indra, M.Si

2 Rakhmad Kafyandi, S.Kom

Division of Halal Guarantee System and Training

1. Ade Putra Perdana, S. Si

2. Erdilla Fitriadi, SP. MP

Division of Halal Audit Services

1. Amelia Hilda Sari, S.Si

2. Fitra Okta Rezi, S.Si

Division of Organization and Institution

1 Majelis Ulama Indonesia (MUI)

2 Majelis Ulama Indonesia (MUI)

Division of Public Relations and Communitation

Ir. Khafzan

Division Finance & Accounting

1 Lince Nofrida, Amd

2 Ritma Ningsih, Amd

²⁷ Struktur Organisasi LPPOM MUI RIAU, 2020-2025.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Experts

1. BPOM
2. Dinas Kesehatan Riau
3. Dinas Peternakan Riau
4. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UMKM
5. Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif
6. Dinas Ketahanan Pangan
7. Perguruan Tinggi Islam

Tim Auditor

- a. Auditor Nasional
 1. Drs. H. T. Abu Hanifah, M.Si
 2. Yuliarti, S.Si
 3. Ir. Khafzan
 4. Amelia Hilda Sari, S.Si
 5. Riana Zulfa, M.Si
 6. Oktavia Surya Indra, M.Si
 7. Ade Putra Perdana, S.Si
 8. Fitra Okta Rezi, S.Si²⁸

Vision and mission

Vision

Leading in Halal Assurance Solutions, As a pioneer of halal certification in Indonesia, LPPOM MUI intends to maintain its position as a leading halal

²⁸ Struktur Organisasi LPPOM MUI RIAU, 2020-2025.

assurance institution that is the main partner of the national and international halal industry.²⁹

Mission

- Provide international standard halal product inspection and testing services that provide added value to the business world & other stakeholders through superior service, mutually beneficial partnerships, highly competent human resources and continuous innovation.
- Develop Halal Certification Standards that become a reference for the national and international halal community.
- Integrity: Think, say, behave and act properly and correctly and uphold Islamic values, code of ethics and institutional regulations and applicable laws.
- Reliable: Work smart, thorough and quality based on relevant knowledge & skills accompanied by commitment and sense of responsibility.
- Synergy: Prioritizing two-way communication and mutual trust in the abilities and potentials of others and always ready to work together to produce useful and quality works.
- Enthusiasm for Innovation: Always looking for opportunities to make improvements in all areas for the advancement of work units and institutions.
- Number Unite Customers: Provide superior service according to customer needs (internal & external) accurately, quickly and sincerely.³⁰

C. History

The formation of LPPOM MUI was based on a mandate from the Government/state so that the Indonesian Ulema Council (MUI) played an active role in alleviating cases of lard in Indonesia in 1988. LPPOM MUI was established on January 6, 1989 to carry out halal inspection and

²⁹LPPOM MUI, *opcit.*

³⁰ *Ibid.*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

certification. To strengthen the position of LPPOM MUI in carrying out the function of halal certification, in 1996 a Memorandum of Understanding was signed between the Ministry of Religion, Ministry of Health and MUI.³¹

The memorandum of agreement was then followed by the issuance of Decrees of the Minister of Religion (KMA) 518 of 2001 and KMA 519 of 2001, which strengthened MUI as a halal certification body and carried out inspections/audits, issued fatwas, and issued halal certificates. In the process and implementation of halal certification, LPPOM MUI collaborates with the Food and Drug Monitoring Agency (Badan POM), Ministry of Religion, Ministry of Agriculture, Ministry of Cooperatives and SMEs, Ministry of Trade, Ministry of Industry, Ministry of Maritime Affairs and Fisheries, Ministry of Tourism and Creative Economy and a number of higher education institutions in Indonesia, including IPB University, Muhammadiyah University Dr. Hamka, Djuanda University, UIN, Wahid Hasyim University Semarang, and the Indonesian Muslim University Makassar.³²

Meanwhile, cooperation with institutions has been established with the National Standardization Agency (BSN), the Indonesian Chamber of Commerce and Industry (Kadin) the Middle East Committee, GS1 Indonesia, and Research in Motion (Blackberry). Especially with the POM, the MUI halal certificate is a requirement for the inclusion of a halal label on the packaging for products circulating in Indonesia. Now, at the age of 32, LPPOM MUI has become the First and Most Trusted Halal Certification Agency in Indonesia and is increasingly showing its existence as a credible halal certification body, both at national and international levels. In 2017 and 2018 LPPOM MUI obtained the SNI ISO / IEC 17025 : 2008 Accreditation Certificate for Halal Laboratories and SNI ISO / IEC 17065 : 2012 and DPLS 21 for Halal Certification Bodies

³¹ *Op.cit.*

³² *Ibid.*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

from the National Accreditation Committee (KAN). This standard is not only recognized in Indonesia, but also recognized by the United Arab Emirates Accreditation Board or ESMA.³³

The halal certification system and assurance system designed and implemented by LPPOM MUI have also been recognized and even adopted by foreign halal certification bodies, which now reach 45 institutions from 26 countries.³⁴

F. Data Collection Technique

The following data collection techniques were used in this study:

1. Interviews were conducted on people who were thought to be able to provide accurate information about the food certification process using non-structured interview guidelines on people who were considered to be able to provide accurate information about the food certification process. Based on an initial assessment of field conditions, interviews were performed according to preset standards. The interview will be done only once, taking into consideration the informant's availability (and providing it).

2. Observations in the Field

Field observations were conducted in order to have a better understanding of the food certification process and to compare the data and information gathered during interviews.

3. Literature Review

A literature review was undertaken to better understand the implementation of Halalan Thayiiban in the Qur'an in the food certification process at LPPOM MUI PROV RIAU.

Hypothesis

This study will try to prove how Halalan Thayyiban in the Qur'an is implemented in the food certification process at LPPOM MUI PROV RIAU.

³³ *Op.cit.*

³⁴ *Ibid.*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

4. Data Analysis Technique

After getting the data, the next step is to analyze the data, namely:

1. Data check

That is re-examining the data that has been obtained, especially from its completeness, clarity of meaning, suitability and relevance to other data groups with the aim of whether the data is sufficient to solve the problems studied, including reducing errors and lack of data in research.³⁵

2. Classification (Classifying)

That is an effort to classify answers to respondents who come from interviews and those from observations. This classification is needed to mark the answers because each answer must be different or not the same, therefore classification is used to select the data needed and make further analysis activities easier.³⁶

3. Verify

Proving the validity of the data to ensure the validity of the data that has been collected. This verification is done by meeting data source (informants) and providing interview results to respond to whether the data is appropriate or not.³⁷

4. Data Analysis

The unit of analysis is the unit under study which can be in the form of individuals, groups, objects or a social event setting, such as individual or group activities as research subjects. Researchers can provide criteria for anyone and anything that is the subject of research. For example, initial informants who provide adequate information when researchers start research activities. Then the key information, that is, people can be categorized as having the most knowledge, mastering information or data about research problems. Usually he is a figure or leader or a person who has been in the community being researched or as a

³⁵ *Opcit.*, p,272.

³⁶ *Ibid.*, p,273.

³⁷ Nana Sudjana dan Awal Kususma, *Proposal Penelitian di Perguruan Tinggi*, (Bandung: Remaja Baru Alghesindo, 2008), p. 84

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pioneer. Furthermore, the unit of analysis is in the form of the religious social situation (social setting) of the actors (especially for the observation technique). Meanwhile, the number of respondents can be determined using the snowball technique, namely extracting data through in-depth interviews from one respondent to another and so on until the researcher finds no new information, saturated, "not qualified" information anymore. In the data analysis used descriptive qualitative, which describes the state or status of the phenomenon with words or sentences, then separated by category to obtain conclusions.³⁸

5. Conclusion (Concluding)

The final stage is the conclusion (concluding), that is, from the data obtained after analyzing to obtain answers to readers based on the background.

H. Research Flow

First, review and analyze secondary data regarding the food certification process at LPPOM MUI PROV RIAU. This secondary data was also taken from LPH LPPOM MUI PROV RIAU and the central HALAL.MUI website.

Second, reviewing the purpose of holding food certification and the benefits derived from halal labeling on food. Examine the flow of the halal certification process at LPPOM MUI PROV RIAU.

Third, extracting primary data to the LPPOM MUI PROV RIAU office to obtain an accurate picture of the food certification process and how to implement halalan thayyiban in the Qur'an in that process.

Fourth, the data collected, after going through the editing and classification process, is then analyzed and interpreted. At the end of the report, in addition to showing the conclusions of the results of the study on the implementation of halalan thayyiban In the Qur'an, it is also stated how the flow of the certification process at LPPOM MUI PROV RIAU is.

³⁸ Mansyur dkk., *Opcit.* p. 77.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

CHAPTER V

CLOSING

A. CONCLUSION

From the descriptions that have been put forward, it can be concluded that, LPPOM MUI Riau is working well and has implemented the contents of the verses of the Qur'an related to Halal product problems by aggressively preventing product circulation forbidden. This is supported by the presence of:

1. Halal and Thayyib are two elements that cannot be separated in the food consumed, according to LPPOM where Halal is fulfillment in terms of sharia and while Thayyib is in terms of quality, nutritional health. Halal and Thayyib in order to maintain physical and spiritual.
2. The implementation of halal and thayyib in the food certification process lies at the auditor stage, where at this stage LPPOM records the entire process of making a food product, starting from ingredients, material purchase records, material origin, transportation, production process flow, production room plans, up to financial management of the production of a product.

B. SUGGESTION

Muslim consumers must be smart in buying food and beverage products and must look for the halal logo on the packaging because there are still many food and beverage products circulating in the community that do not have the MUI halal logo or the MUI halal logo is doubtful. If consumers still have doubts about the halalness of the product, they can check the MUI website for products that have been certified halal. Business actors in trading a product must have good intentions, not only pursuing profit but must heed consumer rights, including the rights of Muslim consumers towards halal products. To obtain a certificate, business actors apply for a halal certificate through LPPOM MUI.



BIBLIOGRAPHY

- Abd al-Baqi', Muhammad fu'ad. (1992). *al-Mu'jam al-Mufahras li alfadz al-Qur'an al-Karim*. Beirut: Dae al-Fikr.
- Aditya, Rifan. (2021), Apa itu implementasi. Accessed from <https://www.suara.com/news/2021/02/09/175201/apa-ituimplementasi-tujuandan-contoh-penerapannya>.
- Ali, Muhamad.(1993). *Penelitian Kependidikan Prosedur dan strategi*. Bandung: Angkasa.
- Hasan, M. Iqbal.2002. *Pokok-pokok Metodologi penelitian dan aplikasinya*. Jakarta: Ghalia Indosenia.
- Arni, Jani. (2013). *Metode Penelitian Tafsir*. Pekanbaru: Daulat Riau.
- Burhanuddin S., S.HI., M.Hum.,. 2011. *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen & Sertifikasi Halal*. (Malang, UIN-Maliki Press).
- Candra Dewi Diana. (2007). *Rahasia dibalik makanan haram*. Malang: UIN-Malang Press.
- Crowther, Jonathan. (1995). *Oxford Advanced Learner's Dictionary*. New York: Oxford University.
- Data LPPOM, Struktur Organisasi LPPOM MUI RIAU, 2020-2025.
- Pusparini, Dwi Martini.Herman Setiaji, (2019), *Investigating Beyond The Label of "Halalan Thayyiban": The Halal Guarantee System In Local Restaurant* Jurnal IJIBE (International Journal of Islamic Business Ethics) Vol. 4 No. 1 March 2019.
- Hislidia. *LPPOM MUI RIAU halal*.accessed from <https://www.antaranews.com/berita>.
- Koentjaraningrat. (1991). *Metode-metode penelitian Masyarakat*. Jakarta: Gramedia.
- MUI.HALAL. accessed from <https://halalmui.org/mui14/main/page/sertifikatketetapan-halal-mui>,
- Mansyur dkk. (2007). *Metodologi Penelitian Lapangan Al-Qur'an dan Hadis*. Yogyakarta: TH- Press.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Muhammad, Alimin. (2004). *Etika Perlindungan Konsumen dalam Ekonomi Islam*. Yogyakarta: Fakultas Ekonomi UGM.
- Zain. A, dkk, (1976), *Buku Penentuan Ilmu Gizi Umum II*, Cetakan ke 2 Direktorat Gizi Jendral Pembinaan Kesehatan Masyarakat Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Narbuko, Cholid. Abu Achmadi. (2012). *Metodelogi Penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara, cet. Ke 12.
- Notoatmodjo Soekidjo.(2010). *Etika dan Hukum Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Narendah Yuliani. (2016). *Penafsiran Halalan Thayyiban dalam Al-Qurán (Sebuah kajian tafsir tematik)*. Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati.
- Pradana Rangga. (2019). *Peran Majelis Ulama Indonesia Dalam Pemberian Sertifikat Halal Pada Produk Makanan (Studi di Majelis Ulama Indonesia Kota Medan*. Universitas Muhammadiyah Sumtaera Utara.
- Qardhawi, Y,(2000), *Halal dan Haram dalam Islam*, Robbani Press, Jakarta
- Quraish Shihab Muhammad. *Tafsir al-Misbah: Pesan, Kesan, dan Keserasian Al-Qur'an*. Vol. 1. Jakarta: Lentera Hati.
- Rahmawati Fiqih, *Alasan Mengapa Islam Menganjurkan untuk Makan Makanan yang Halal*, accessed from <https://akurat.co/alasan-mengapa-islam-menganjurkan-untuk-makan-makanan-yang-halal>.
- Setiawan Halim. (2020). *karateristik halalan thayyiban dalam Al-Qur'an*. Jurnal IAIS (Institut Agama Islam Sultan Muhammad Syafiuddin Sambas) Vol. 3 No. 2 (2020): Halalan Thayyiban: Jurnal Kajian Manajemen Halal dan Pariwisata Syariah.
- Shaheeh International, (2012). *The Qur'an english meaning*. Jeddah. Al-Muntada Al-Islami trust.
- Sudjana, Nana.Awal Kususma. (2008). *Proposal Penelitian di Perguruan Tinggi*.Bandung: Sirna Baru Algnesindeo.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Syafrida. *Sertifikat Halal pada Produk Memberi Kepastian Kepada Konsumen*, Fakultas Hukum Universitas Tama Jagakarsa, ADIL: Jurnal Hukum Vol. 7 No.2

Syamsuddin, Sahiron. (2007). *Ranah-ranah Penelitian dalam Studi Al-Quran dan Hadis*".

Zuhaili Wahbah. (2013). *Tafsir Al-Munir*. Jakarta: Gema Insani.

Keputusan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 519 tahun 2001 tanggal 30 November 2001 tentang Lembaga pelaksana Pemerintah Pangan Halal.

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Produk Jaminan Halal (PJH).

INTERVIEW

Interview with Ir. Khafzan, at 21-02-2022 in LPPOM Mui Riau Office.

LAMPIRAN-LAMPIRAN



an Syarif Kasim Ria

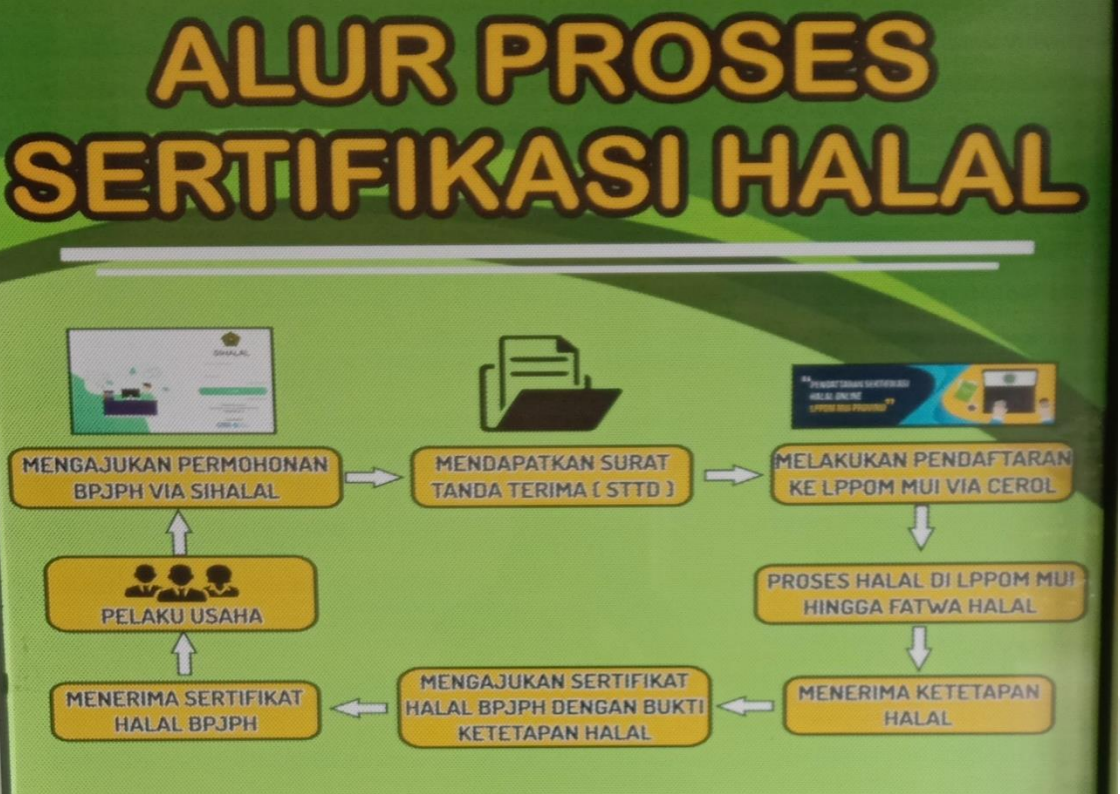
© Hak cipta mil

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



- ## Persyaratan
1. NIB Berbasis Resiko
 2. Aspek Legal (PIRT/LAIK HYGIENE/BPOM RI MD)
 3. KTP Pemilik
 4. Daftar Bahan
 5. Daftar Produk / Menu
 6. Daftar Penggunaan Bahan Dalam Menu (Matriks Bahan vs Produk)
 7. Surat Permohonan
 8. Formulir Pendaftaran
 9. Dokumen Penyelia Halal dan KTP Penyelia Halal
 10. Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)
 11. Alur Proses Pengolahan Produk

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Dokumen Yang Di Upload:

1. Sertifikat Halal (untuk Pendaftaran Pengembangan/perpanjangan)
2. Manual SJH/SJPH
3. Status SJH / Sertifikat SJH (untuk Pendaftaran Pengembangan / Perpanjangan)
4. Diagram Alur Proses Produksi
5. Pernyataan Fasilitas Bebas Dari Babi dan Turunannya
6. Daftar Alamat Produksi
7. Bukti Kebijakan Halal
8. Sertifikat Kompetensi Penyelia Halal (Pendaftaran Baru)
9. Bukti Pelaksanaan Audit Internal (Pendaftaran Baru)
10. Izin Usaha/aspek Legal (NIB, PIRT/LAIK HYGINE/BPOM RI MD)
11. Bukti Perusahaan Telah Terdaftar Di BPJPH (STTD)

Lampiran 1. Kebijakan Halal

KEBIJAKAN HALAL

[NAMA PERUSAHAAN]

Kami berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menghasilkan produk halal secara konsisten dan berkesinambungan dengan melakukan tindakan:

1. Mematuhi peraturan perundangan terkait jaminan produk halal
2. Menggunakan bahan halal dan melaksanakan proses produk halal (PPH) sesuai dengan ketentuan yang berlaku
3. Menyiapkan sumber daya manusia yang mendukung pelaksanaan PPH di perusahaan
4. Mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kebijakan halal pada seluruh pihak terkait untuk memastikan semua personel menjaga integritas halal di perusahaan.

Lampiran 2. Poster Sosialisasi Kebijakan dan Edukasi Halal

A. Poster Halal Haram

PENGERTIAN HALAL HARAM

- Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi orang Islam.
- Pengertian halal haram : (i) Halal adalah Boleh. (ii) Haram adalah sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT dengan larangan yang tegas.
- Contoh bahan haram : (i) Babi, termasuk seluruh bagian tubuhnya dan produk turunannya (segar atau olahan), (ii) Khamr (minuman beralkohol), (iii) Hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, (iv) Darah, (v) Bangkai, (vi) Bagian dari tubuh manusia, binatang buas, anjing.

B. Poster Praktek Penerapan SJPH

PRAKTEK PENERAPAN SJPH

- Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan.
- Menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.
- Tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi.
- Tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi.
- Tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain.
- Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
- Memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Lampiran 3. Surat Keputusan Penetapan Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal

SURAT KEPUTUSAN PENETAPAN TIM MANAJEMEN HALAL DAN/ATAU PENYELIA HALAL

Untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal dan dalam rangka menjaga konsistensi kehalalan produk, dengan ini ditunjuk **Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal** sebagai berikut :

No.	Nama	Jabatan	Posisi di Tim	Tanda Tangan
1.		Pimpinan perusahaan	Ketua	
2.			Anggota	
3.			Anggota	
4.			Anggota	
5.			Anggota	

Tim Manajemen Halal dan/atau Penyelia Halal telah membaca dan memahami Manual SJPH serta akan melaksanakan dengan sungguh-sungguh seluruh kriteria SJPH sebagaimana tertulis dalam manual SJPH ini.

Demikian surat penetapan ini dibuat untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

.....
Pimpinan perusahaan,

Lampiran 4. Materi Pelatihan Internal

A. Pengetahuan Halal Haram

1. Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal adalah wajib hukumnya bagi orang Islam.
2. Pengertian halal haram : (i) Halal adalah Boleh. (ii) Haram adalah sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT dengan larangan yang tegas.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3. Contoh bahan haram : (i) Babi, termasuk seluruh bagian tubuhnya dan produk turunannya (segar atau olahan), (ii) Khamr (minuman beralkohol), (iii) Hasil samping khamr yang diperoleh hanya dengan pemisahan secara fisik, (iv) Darah, (v) Bangkai, (vi) Bagian dari tubuh manusia, binatang buas, anjing.

B. Pengetahuan Benda Najis

1. Pengertian najis : (i) Menurut bahasa adalah “setiap yang kotor”, (ii) Menurut syara’ adalah kotoran yang wajib dihindari dan dibersihkan oleh setiap muslim ketika terkena olehnya.
2. Najis ada tiga: (1) Najis *mukhaffafah* (najis ringan), yaitu air seni bayi laki-laki sebelum usia dua tahun yang hanya mengonsumsi ASI, (2) Najis *mughallazhah* (najis berat), yaitu najis babi, anjing atau turunan keduanya, dan (3) Najis *mutawassithah* (najis sedang), yaitu najis kotoran hewan, khamr (minuman keras)
3. Mutanajjis adalah benda suci yang terkena najis, dapat berupa bahan, produk atau peralatan produksi. Benda mutanajjis dapat menjadi suci kembali setelah dicuci secara syar’i.
4. Pencucian benda mutanajjis padat yang terkena najis *mutawassithah* secara syar’i yaitu dengan mengucurkannya dengan air atau mencucinya di dalam air yang banyak (direndam) hingga hilang rasa, bau dan warna dari bahan najisnya.
5. Pencucian benda mutanajjis padat yang terkena najis *mughallazhah* secara syar’i yaitu dicuci tujuh kali dengan air dan salah satunya dengan tanah atau bahan lain yang mempunyai kemampuan menghilangkan rasa, bau dan warna.

Pengetahuan Sertifikasi Halal

1. Sertifikat halal produk di Indonesia diterbitkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan Ketetapan Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).
2. Perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH harus menjaga kehalalan produknya dengan cara menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJPH).
3. Label halal tidak boleh digunakan oleh perusahaan jika tidak memiliki sertifikat halal BPJPH.

D. Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJPH)

1. Inti dari penerapan SJPH adalah membuat kebijakan halal, membentuk tim manajemen halal dan melaksanakan dengan sungguh-sungguh semua prosedur operasional yang tercantum dalam Manual SJPH.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Kebijakan halal adalah komitmen perusahaan untuk menghasilkan produk halal, dengan hanya menggunakan bahan yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH serta diproduksi dengan menggunakan peralatan yang bebas dari najis.
3. Bahan yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
4. Membeli bahan dengan nama/merek dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
5. Jika akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke BPJPH dan LPH.
6. Memeriksa label bahan pada setiap pembelian bahan atau penerimaan bahan untuk memastikan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara produsen dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal. Bahan yang boleh digunakan hanya bahan yang namanya, nama produsen dan negara produsennya sesuai dengan Daftar Bahan Halal.
7. Dalam proses produksi hanya menggunakan bahan dengan nama/merek dan produsen seperti yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal.
8. Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan.
9. Setiap pekerja menjaga kebersihan diri sebelum dan selama bekerja sehingga tidak mengotori produk yang dihasilkan.
10. Setiap pekerja tidak boleh membawa produk tidak halal di area produksi.
11. Setiap pekerja tidak boleh membawa/memelihara hewan peliharaan di area produksi.
12. Setiap pekerja tidak boleh menggunakan peralatan produksi untuk kepentingan lain, misalnya untuk memasak karyawan atau menyimpan produk tidak halal milik karyawan.
13. Menyimpan bahan dan produk di tempat yang bersih dan menjaganya supaya terhindar dari najis.
14. Memastikan kendaraan yang digunakan untuk mengangkut produk halal dalam kondisi baik dan tidak digunakan untuk mengangkut produk lain yang diragukan kehalalannya.
15. Mendaftarkan setiap ada produk baru dengan merek yang sama untuk disertifikasi halal sebelum dipasarkan.
16. Mendaftarkan setiap ada penambahan fasilitas produksi baru untuk disertifikasi halal.

Evaluasi pelatihan internal**Contoh Soal Pelatihan Internal**

1. Contoh bahan haram yaitu ...

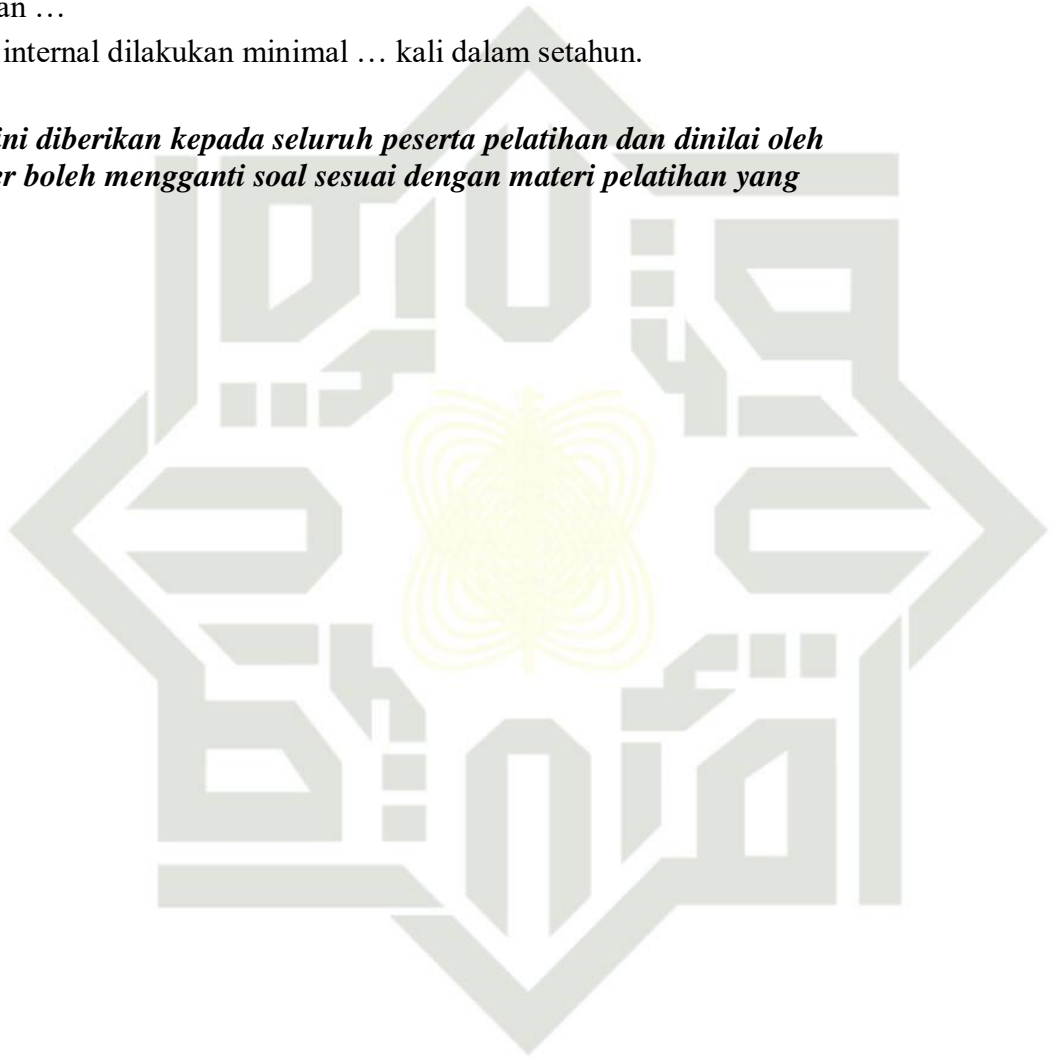


2. Dalam proses produk halal hanya menggunakan bahan dengan nama/merek dan produsen seperti yang tercantum dalam ...
3. Jika akan menggunakan bahan baru di luar Daftar Bahan Halal (termasuk bahan lama dengan produsen baru), akan meminta persetujuan penggunaan bahan tersebut ke ...
4. Pada proses produksi, semua fasilitas produksi dan peralatan harus dalam keadaan ...
5. Audit internal dilakukan minimal ... kali dalam setahun.

Catatan: soal ini diberikan kepada seluruh peserta pelatihan dan dinilai oleh trainer. Trainer boleh mengganti soal sesuai dengan materi pelatihan yang disampaikan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Lampiran 5 Daftar Bahan Halal

DAFTAR BAHAN
(NAMA USAHA/PERUSAHAAN)

No	Nama dan Merek	Jenis Bahan	Produsen	Negara	Supplier	Lembaga Penerbit Sertifikat Halal	Nomor Sertifikat Halal	Masa Berlaku Sertifikat Halal	Dokumen Pendukung
(Diisi Nomor)	(Diisi Nama Bahan dan Merek)	(Diisi bahan baku/ bahan tambahan / bahan penolong)	(Diisi Nama Produsen)	(Diisi Negara Asal)	(Diisi Supplier)	(Diisi Lembaga Penerbit)	(Diisi Nomor Serifikat Halal)	(Diisi Masa Berlaku)	(Diisi Sertifikat Halal atau keterangan positif list)
1									
2									
3									
4									
dst.									

*) bahan baku/ bahan tambahan / bahan penolong

Ditetapkan di (Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 7. Catatan Pembelian Bahan

CATATAN PEMBELIAN BAHAN

No	Nama Bahan – Merk Bahan	Jumlah	Waktu Pembelian	Penanggung Jawab
	<i>(Nama Bahan – Merk Bahan)</i>	<i>(Jumlah yang digunakan)</i>	<i>(Tanggal Pembelian)</i>	<i>(Tanda Tangan Penanggung Jawab Pembelian)</i>
1				
2				
3				
4				
5				
dst.				

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 8. Form Pemeriksaan Bahan

FORM PEMERIKSAAN BAHAN

No.	Tanggal datang/ tanggal beli	Nama/Merk/Kode Bahan	Nama & Lokasi Produsen	Sesuai/Tidak Sesuai

Lampiran 9. Surat Pernyataan Bebas Babi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

- Nama : (Nama Pemilik Usaha)
- Jabatan : (Jabatan Pemilik Usaha)
- Nomor KTP : (Nomor KTP Pemilik Usaha)
- Perusahaan : (Nama Perusahaan)

Menyatakan bahwa perusahaan kami **tidak menggunakan bahan, fasilitas, dan memproduksi produk yang mengandung babi dan turunannya, najis, dan bahan berbahaya.**

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

(Tempat), (Tanggal Bulan Tahun)
Pemilik Usaha,

Tanda tangan + Materai Rp 10.000,-
(Nama Pemilik Usaha)

Lampiran 10. Layout/Denah Ruang Produksi

LAYOUT/DENAH RUANG PRODUKSI



Gambar Denah Ruang Produksi

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha
Ttd
(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal
ttd
(Nama Penyelia Halal)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Lampiran 11. Catatan Penyimpanan Bahan dan Produk

CATATAN PENYIMPANAN BAHAN DAN PRODUK

No	Nama Bahan	Nama Produk	Merek dan Produsen	Tanggal		Jumlah	Penanggung Jawab
				Masuk	Keluar		
1							
2							
3							
4							
5							

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 12. Diagram Alir Proses Produksi

DIAGRAM ALIR PROSES PRODUKSI



Diagram Alir Proses Produksi

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Lampiran 13. Catatan Hasil Produksi
CATATAN HASIL PRODUKSI

No	Tanggal	Nama Produk/Varian /Merek	Jumlah	Keterangan
1	tgl/bln/thn	nama/varian/merek	kuantitas	Kode Produksi / Expired date
2				
3				
4				
5				
6				

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 14. Catatan Distribusi/Penjualan Produk

CATATAN DISTRIBUSI/PENJUALAN PRODUK.

No	Tanggal	Nama Produk/ Varian/Merek	Jumlah	Tujuan
1				
2				
3				
4				
5				

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Lampiran 15. Surat Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru

[Kop surat perusahaan]

Kepada : Kepala BPJPH dan Kepala LPH (Isi Nama LPH)
 Perihal : Permohonan Persetujuan Penggunaan Bahan Baru
 Lampiran :

Merujuk pada persyaratan dan ketentuan sertifikasi halal, dengan ini [Nama Perusahaan] mengajukan permohonan persetujuan penggunaan bahan baru, yaitu:

	Nama Bahan :
	Merek :
	Produsen – Asal negara :
	Nomor SH – Masa berlaku SH :
2.	Nama Bahan :
	Merek :
	Produsen – Asal negara :
	Nomor SH – Masa berlaku SH :

Sebagai bahan pertimbangan, kami lampirkan dokumen pendukung bahan (sertifikat halal, spesifikasi bahan, diagram alir).

Demikian permohonan ini disampaikan, atas perhatian dan bantuannya, disampaikan terima kasih.

(Tempat), (Tanggal Bulan Tahun)

Pemilik Usaha

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)



Lampiran 16. Form Daftar Periksa Audit Internal

KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
		Ya (1)	Tidak (0)	Ket
1	KOMITMEN DAN TANGGUNG JAWAB			
	Kebijakan Halal			
	Apakah kebijakan halal telah ditetapkan ?			
	Apakah kebijakan halal telah disosialisasikan ?			
	Apakah ada bukti sosialisasi kebijakan halal ?			
	Dapat ditambah pertanyaan sesuai kebutuhan			
	Tugas dan Tanggung Jawab			
	Apakah penyelia halal telah ditetapkan ?			
	Apakah penyelia halal sudah melakukan pelatihan eksternal ?			
	Apakah penyelia halal sudah diregistrasi kepada BPJPH?			
	Apakah tugas penyelia halal sudah ditulis ?			
	Dapat ditambah pertanyaan sesuai kebutuhan			
	Pembinaan Sumber Daya Manusia			
	Apakah ada kegiatan pelatihan yang terjadwal/setidaknya dua tahun sekali ?			
	Apakah ada bukti pelaksanaan pelatihan ?			

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
		Ya (1)	Tidak (0)	Ket
	Dapat ditambah pertanyaan sesuai kebutuhan			
2	BAHAN			
	Sumber Bahan, daftar Bahan			
	Apakah Menggunakan seluruh jenis bahan halal dan tidak menggunakan bahan yang bersumber dari bahan tidak halal serta tidak menggunakan bahan yang berasal dari bahan yang mengandung najis dan/atau berbahaya sesuai ketentuan Al-qur'an, Hadits, dan Fatwa Ulama ?			
	Apakah Menggunakan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan sesuai regulasi yang berlaku ?			
	Apakah tersedia daftar bahan ?			
	Apakah membeli dan menggunakan bahan dengan nama/merk dan produsen sesuai dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan yang disetujui oleh BPJPH dan LPH?			
	Apakah Memelihara bukti pembelian (nota/kuitansi) dan contoh label kemasan (jika ada) selama masa berlaku sertifikat halal, kecuali untuk bahan yang jarang dibeli maka disimpan			



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
		Ya (1)	Tidak (0)	Ket
bukti pembelian terakhir ? Apakah tersedia Catatan pembelian bahan ? Dapat ditambah pertanyaan sesuai kebutuhan Dokumen Pendukung Bahan				
Apakah Menyediakan dokumen pendukung bahan yang dibutuhkan dalam rangka sertifikasi halal ?				
Apakah Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan yang mencakup masa berlaku dan validitasnya ?				
Apakah Menyediakan dokumen pendukung yang berupa Surat pernyataan fasilitas produksi yang bebas dari babi (statement of pork free facility) yang dikeluarkan oleh produsen bahan, bukan dari distributor/supplier ?				
Dapat ditambah pertanyaan sesuai kebutuhan				
3	Proses Produk Halal			
	Lokasi, Tempat dan Alat			
	Apakah Menetapkan lokasi proses produk halal yang menjadi ruang lingkup sertifikasi adalah berlokasi (DIISI ALAMAT			



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
		Ya (1)	Tidak (0)	Ket
PRODUKSI) dan telah dipastikan jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, untuk mencegah terjadinya kontaminasi melalui karyawan dan peralatan ?				
Apakah Merancang tempat produksi untuk memfasilitasi proses pembersihan dan pengawasan yang tepat serta memastikan lokasi dan tempat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, hewan peliharaan, hewan liar, dan dari bahan tidak halal ?				
Apakah Memisahkan tempat dan alat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal ?				
Apakah Menjaga semua fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih (bebas dari najis) sebelum dan sesudah digunakan melalui pencucian di tempat/fasilitas yang terpisah dengan memakai bahan pencuci yang bukan berasal dari bahan tidak halal atau najis serta melakukan verifikasi hasil pencucian untuk membuktikan hilangnya warna, bau dan rasa dari pengotor ?				

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
		Ya (1)	Tidak (0)	Ket
	<i>Dapat ditambahkan pertanyaan sesuai kebutuhan</i>			
	Peralatan dan Perangkat			
	Apakah Memisahkan peralatan dan perangkat yang digunakan untuk proses produk yang halal dan tidak halal ?			
	Apakah Menjaga dan memastikan alat proses produk halal tetap bersih dan higienis, bebas dari najis, dan bahan tidak halal ?			
	Apakah Menggunakan peralatan, perangkat, dan mesin yang bersentuhan langsung dengan proses produk halal tidak terbuat dari bahan tidak halal serta memastikan penggunaan bahan perawatan dan alat penolongnya tidak terbuat dari bahan tidak halal ?			
	Apakah Menggunakan peralatan untuk pengambilan sampel tidak bergantian antara bahan dan/atau produk halal dan tidak halal ?			
	Apakah Melengkapi dokumen fasilitas produksi untuk produk yang disertifikasi halal apabila fasilitas produksi digunakan juga untuk memproduksi produk yang tidak disertifikasi halal dari bahan			



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)						
		Ya (1)	Tidak (0)	Ket				
yang tidak mengandung bahan tidak halal ? Dapat ditambahkan pertanyaan sesuai kebutuhan Prosedur PPH								
					Apakah Menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH ?			
4	Produk Apakah Produk yang disertifikasi halal adalah produk yang didaftarkan ke BPJPH dan disepakati oleh Lembaga Pemeriksa Halal ?							
					Apakah Menghasilkan produk dari bahan halal dan diproses dengan cara sesuai persyaratan ?			
Apakah Fasilitas yang digunakan dan produk yang dihasilkan tidak bercampur dengan proses produksi dan produk yang tidak halal/tidak didaftar kepada BPJPH ?								
				Apakah Produk yang dihasilkan tidak mengandung nama, bentuk, dan karakteristik/profil sensori yang mengarah kepada produk haram dan/atau produk yang dinyatakan tidak halal berdasarkan ketetapan Fatwa				



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
		Ya (1)	Tidak (0)	Ket
?				
Apakah Menghasilkan produk atau bahan yang aman untuk dikonsumsi ?				
Apakah Pelaksanaan proses pengemasan produk dilakukan dengan memperhatikan menggunakan yang bersih dan bebas najis, serta desain kemasan, tanda, simbol, logo, nama, dan gambar kemasan produk tidak menyesatkan dan tidak mengarah kepada sesuatu yang diharamkan, serta penyantunan logo halal hanya untuk kemasan produk yang disertifikasi ?				
Jika terdapat penambahan dan/atau pengembangan produk diluar yang telah didaftarkan sertifikasi halal, harus dilaporkan kepada BPJPH.				
Apakah Menjamin ketertelusuran kehalalan produk, bahwa produk berasal dari bahan yang memenuhi kriteria bahan, kriteria penggunaan bahan baru dan diproduksi di fasilitas yang memenuhi kriteria fasilitas (misal catatan pembelian bahan, catatan produksi, dan catatan penjualan) ?				
Dapat ditambahkan				



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
		Ya (1)	Tidak (0)	Ket
	pertanyaan sesuai kebutuhan			
5	Pemantauan dan Evaluasi			
	Apakah Melakukan pemantauan dan evaluasi menggunakan prosedur audit internal dan kaji ulang manajemen ?			
	Apakah Melakukan audit internal minimal setiap satu tahun sekali untuk memantau penerapan SJPH ?			
	Apakah Melakukan kaji ulang manajemen setiap satu tahun sekali untuk mengevaluasi penerapan SJPH ?			
	Apakah Memiliki dan memelihara bukti pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen ?			
	Apakah Jika dalam audit internal ditemukan ketidaksesuaian pelaksanaan SJPH di pelaku usaha dengan kriteria SJPH dan persyaratan sertifikasi (kebijakan dan prosedur), maka akan segera dilakukan tindakan perbaikan ?			
	Apakah Melaporkan hasil audit internal dan kaji ulang manajemen kepada BPJPH dan Lembaga Pemeriksa Halal ?			
	Dapat ditambahkan			



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KRITERIA SJPH	Bukti Pemenuhan (diisi oleh auditi)	Hasil Penilaian (diisi oleh auditor)		
		Ya (1)	Tidak (0)	Ket
	pertanyaan sesuai kebutuhan			

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)

Lampiran 17. Risalah Kaji Ulang Manajemen

RISALAH KAJI ULANG MANAJEMEN

No.	Materi	Hasil pembahasan
1	Komitmen Dan Manajemen	<i>Tulis hasil pembahasan yang dilakukan/ keputusan yang ditetapkan</i>
2	Bahan	
3	Proses Produk Halal	
4	Produk	
5	Pemantauan Dan Evaluasi	

(Tempat), (Tanggal/Bulan/Tahun)

Pemilik Usaha

ttd

(Nama Pemilik Usaha)

Penyelia Halal

ttd

(Nama Penyelia Halal)