

SOP HALAL PENGELOLAAN DAPUR SPPG PROGRAM MBG

Kerja Kolaboratif Bersama MUI,DINKES,BPJPH,LPPOM MUI
JATIM(LPH), LP3H JATIM



**LEMBAGA SERTIFIKASI HALAL
KOTA PROBOLINGGO**

Jln.Bengawan Solo No.67 Kota Probolinggo

SOP DAPUR SPPG HALAL

1. SOP Pengadaan Bahan Baku

1. Semua bahan baku makanan **wajib halal** dan memiliki :
 - o sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia atau BPJPH
 - o semua bahan baku harus mempunyai nomer SH (sertifikat halal)
 - o atau termasuk bahan **positive list halal**.
2. Dilarang membeli bahan yang :
 - o mengandung babi, alkohol atau turunannya.
 - o tidak jelas asal-usulnya subhat.
 - o bahan yang meragukan harus dipastikan dulu kehalalannya.
3. Daging ayam / sapi harus berasal dari **RPH atau RPU** yang sudah tersertifikasi halal yang ditunjuk oleh pihak yang terkait.
4. Supplier harus memiliki:
 - o izin usaha NIB.
 - o bukti halal produk.
 - o Serta sertifikasi halal.

2. SOP Penerimaan Bahan

Saat bahan datang ke dapur SPPG:

Petugas wajib melakukan pemeriksaan:

- label halal atau nomer SH (sertifikat halal)
- kondisi kemasan dalam kondisi baik tidak terbuka
- tanggal kedaluwarsa bahan baku wajib diperhatikan.
- kebersihan bahan baku agar terhindar dari berbagi bakteri.
- kesesuaian dengan daftar pembelian.

Jika ditemukan bahan yang **tidak jelas status halal**, maka :

- bahan **ditolak**
- dicatat dalam **log penerimaan bahan**.

3. SOP Penyimpanan Bahan

Bahan makanan harus dipisahkan berdasarkan kategori :

Penyimpanan wajib dipisah:

1. bahan mentah
2. bahan matang
3. sayur dan buah
4. daging

Ketentuan:

- menggunakan rak terpisah
- freezer khusus daging halal
- bahan diberi **label tanggal masuk**

Sistem yang digunakan:

FIFO (First In First Out).

4. SOP Pengolahan / Memasak

Proses memasak harus memenuhi standar halal:

1. Semua alat masak harus:
 - o Bersih higienis
 - o tidak pernah digunakan untuk bahan haram.
2. Karyawan dapur wajib:
 - o memakai sarung tangan
 - o penutup kepala
 - o masker

- o sepatu atau alas kaki yang bersih dan steril.
3. Tidak boleh ada:
- o alkohol
 - o bahan turunan babi

4. Penyelia halal melakukan :
- o pendataan bahan baku masuk.
 - o pengawasan proses produksi.
 - o pengawasan proses penyajian.
 - o pengawasan proses pengiriman.

5. SOP Kebersihan dan Sanitasi

Dapur wajib menerapkan:

- pembersihan alat sebelum dan sesudah memasak
- sanitasi lantai dan meja dapur
- tempat sampah tertutup
- cuci tangan sebelum bekerja
- sterilisasi bagian seluruh tubuh dan pakaian yang digunakan.

Standar kebersihan ini juga mengikuti prinsip keamanan pangan.

6. SOP Pengemasan Makanan

Sebelum makanan dikirim:

1. makanan ditempatkan dalam wadah bersih dan higineis
2. kemasan tidak terkontaminasi bahan haram
3. wadah tertutup rapat

4. diberi label :

- o menu
- o tanggal produksi
- o jumlah porsi

7. SOP Distribusi Makanan

Saat makanan dikirim ke sekolah atau penerima manfaat :

- menggunakan kendaraan bersih
- makanan tidak bercampur dengan barang lain
- waktu distribusi tidak terlalu lama
- suhu makanan dijaga.

8. SOP Pengawasan Halal

Setiap dapur SPPG harus memiliki **Penyelia Halal** yang bertugas:

- mengawasi bahan baku
- mengawasi proses memasak
- melakukan pencatatan produksi
- memastikan SOP halal dijalankan.

9. SOP Dokumentasi

Dapur SPPG wajib memiliki dokumen:

1. daftar bahan baku halal.
2. daftar supplier halal.
3. log penerimaan bahan.
4. log produksi makanan.
5. laporan distribusi.
6. laporan pengawasan halal.

Dokumen ini akan diperiksa saat **audit halal** oleh BPJPH.

SOP dapur SPPG halal terdiri dari 9 tahapan utama:

1. pengadaan bahan baku halal
2. pemeriksaan bahan baku masuk ke dapur SPPG
3. penyimpanan bahan.
4. proses memasak halal.
5. kebersihan dapur.
6. pengemasan makanan.
7. distribusi makanan.
8. pengawasan oleh penyelia halal.
9. dokumentasi dan audit halal.