

SHL · Batch 1

Kelas Sertifikasi Halal

Halal

8 · 19 Apr 2025 – 27 Apr 2025

Ringkasan Eksekutif

Nama Program	Kelas Sertifikasi Halal
Kode Program	SHL · Batch 1
Durasi	8
Tanggal Pelaksanaan	19 Apr 2025 – 27 Apr 2025
Mentor	Mohamad Awaludin S.Si, M.T.Pn
Bahasa	Bahasa Indonesia
Sertifikat	e-Certificate Taalenta (sesuai paket)

Kenapa Wajib Ikut

1. Kuasai Prinsip dan Regulasi Sertifikasi Halal dengan Percaya Diri

Memahami aturan halal dan cara penerapannya secara tepat adalah langkah penting bagi setiap bisnis. Dalam kelas ini, Anda akan mendapatkan wawasan mendalam tentang prinsip halal-haram serta regulasi yang berlaku, memastikan bisnis Anda patuh terhadap hukum dan siap menembus pasar halal

2. Optimalkan Sistem Manajemen Halal untuk Bisnis yang Lebih Efisien

Tanpa sistem yang jelas, kepatuhan halal bisa menjadi tantangan besar. Dalam kelas ini, Anda akan belajar cara menyusun SOP yang efektif, mengelola risiko produksi, dan menjalankan audit halal dengan strategi yang efisien agar bisnis tetap produktif dan terpercaya

3. Taklukkan Tantangan Keamanan dan Kehalalan Produk Tanpa Kompromi

Menjaga kehalalan produk dari bahan baku hingga distribusi bukan hal mudah. Kelas ini membekali Anda dengan teknik verifikasi bahan baku, strategi pencegahan kontaminasi, dan pemantauan produksi agar setiap produk tetap aman dan 100% halal

4. Tingkatkan Daya Saing dan Bangun Reputasi Global dengan Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal bukan sekadar formalitas, tetapi kunci untuk memenangkan kepercayaan pasar global. Dalam kelas ini, Anda akan memahami cara mengoptimalkan sertifikasi halal untuk meningkatkan kredibilitas bisnis, memperluas jangkauan pasar, dan menarik lebih banyak pelanggan

5. Jadilah Ahli dalam Evaluasi dan Perpanjangan Sertifikasi Halal

Banyak bisnis kehilangan sertifikasinya karena kurangnya pemahaman dalam pemeliharaan dan evaluasi. Dengan mengikuti kelas ini, Anda akan menguasai strategi audit, menangani ketidaksesuaian, dan memastikan sertifikasi halal selalu aktif serta diperbarui sesuai standar terbaru

Outline Materi

1. Pengenalan dan Prinsip Dasar Sertifikasi Halal

- Definisi Halal dan Haram dalam Perspektif Islam.
- Tujuan Sertifikasi Halal bagi Industri.
- Prinsip Fundamental Sertifikasi Halal.
- Regulasi dan Standar Halal di Indonesia.

2. Sistem Manajemen Halal dan Proses Audit

- Konsep dan Implementasi Sistem Manajemen Halal.
- Penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) dalam Manajemen Halal.
- Manajemen Risiko dalam Produksi Halal.
- Proses dan Metodologi Audit Halal.

3. Implementasi Praktis dan Manajemen Sertifikasi Halal

- Strategi Pengelolaan Sertifikasi Halal dan Optimalisasi Sumber Daya.
- Kriteria Pemilihan dan Prosedur Verifikasi Bahan Baku Halal.
- Monitoring Proses Produksi dan Manajemen Penyimpanan Produk Halal.
- Pencegahan Kontaminasi dan Jaminan Keamanan Produk Halal.

4. Pengawasan, Sertifikasi, Perpanjangan, dan Evaluasi Sertifikasi Halal

- Tahapan dan Prosedur Sertifikasi Halal.
- Strategi Pengawasan dan Pemeliharaan Sertifikasi Halal.
- Penanganan Ketidaksesuaian dan Implementasi Tindakan Korektif.
- Evaluasi Kinerja, Peningkatan Berkelanjutan, serta Pengembangan dan Pembaruan Sertifikasi Halal.

Profil Mentor

Mohamad Awaludin

ISO 17025, ISO 9001, ISO 14001, HACCP, GMP, FSSC, Internal Audit

Mohamad Awaludin adalah seorang Auditor Halal Independen dan Ahli Teknologi Pangan dengan sertifikasi ISO 17025, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, dan FSSC 22000. Pengalamannya mencakup audit sertifikasi halal, implementasi sistem jaminan halal, serta standar keamanan pangan internasional di berbagai industri. Dengan 4 batch kelas di Taalenta, Awaludin mengajar peserta memahami regulasi halal Indonesia, persyaratan sertifikasi, dan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Pendekatannya menggabungkan keahlian teknis pangan dengan pemahaman syariah, relevan bagi profesional di industri makanan, farmasi, dan kosmetik.

Investasi Program

Pilihan paket yang tersedia untuk program ini:

Elite Rp 400.000 Rp 235.000 per peserta	Supreme Rp 500.000 Rp 255.000 per peserta
---	---

Jadwal & Sesi

Sesi 1 19 Apr 2025	Pengenalan dan Prinsip Dasar Sertifikasi Halal Pengenalan dan Prinsip Dasar Sertifikasi Halal 1. Pengertian Halal dan Haram dalam Islam 2. Tujuan Sertifikasi Halal Bagi Industri 3. Prinsip Dasar Sertifikasi Halal 4. Regulasi Halal di Indonesia 1. Pengertian Halal dan Haram dalam Islam 2. Tujuan Sertifikasi Halal Bagi Industri 3. Prinsip Dasar Sertifikasi Halal 4. Regulasi Halal di Indonesia
Sesi 2 20 Apr 2025	Sistem Manajemen Halal dan Proses Audit Sistem Manajemen Halal dan Proses Audit 1. Konsep Sistem Manajemen Halal 2. Penyusunan SOP dalam sistem Manajemen Halal 3. Pengelolaan Resiko dalam Produksi Halal 4. Audit Halal 1. Konsep Sistem Manajemen Halal 2. Penyusunan SOP dalam sistem Manajemen Halal 3. Pengelolaan Resiko dalam Produksi Halal 4. Audit Halal
Sesi 3 26 Apr 2025	Implementasi Praktis dan Pengelolaan Sertifikasi Halal Implementasi Praktis dan Pengelolaan Sertifikasi Halal 1. Pengelolaan sertifikasi halal dan Pengelolaan Sumber Daya 2. Pemilihan dan Verifikasi Bahan Baku Halal 3. Pemantauan Proses Produksi dan Penyimpanan Halal 4. Penanganan Kontaminasi dan Keamanan Produk Halal 1. Pengelolaan sertifikasi halal dan Pengelolaan Sumber Daya 2. Pemilihan dan Verifikasi Bahan Baku Halal 3. Pemantauan Proses Produksi dan Penyimpanan Halal 4. Penanganan Kontaminasi dan Keamanan Produk Halal
Sesi 4 20 Apr 2025	Pengawasan, Sertifikasi, Perpanjangan dan Evaluasi sertifikat halal Pengawasan, Sertifikasi, Perpanjangan dan Evaluasi sertifikat halal 1. Proses Sertifikasi Halal 2. Pengawasan dan Pemeliharaan Sertifikasi Halal 3. Penanganan Ketidaksesuaian dan Tindakan Korektif 4. Evaluasi Kinerja, Peningkatan Berkelanjutan, Pengembangan serta Pembaharuan Sertifikasi Halal 1. Proses Sertifikasi Halal 2. Pengawasan dan Pemeliharaan Sertifikasi Halal 3. Penanganan Ketidaksesuaian dan Tindakan Korektif 4. Evaluasi Kinerja, Peningkatan Berkelanjutan, Pengembangan serta Pembaharuan Sertifikasi Halal

Perlengkapan

- Koneksi internet
- Zoom meeting
- Laptop

Pendaftaran

Daftar di halaman program:

taalenta.id/shl

Atau scan QR di samping untuk membuka langsung.



Kontak

PT Taalenta Digital Inteleksia

Jl. Prof. Herman Yohanes, Depok, Sleman, D.I. Yogyakarta

WhatsApp / Telepon: 0851-8313-3328

Email: halo@taalenta.id

Dokumen ini di-generate otomatis dari data terkini di sistem Taalenta. Harga, jadwal, dan ketersediaan paket dapat berubah; mohon konfirmasi ulang melalui WhatsApp/email di atas sebelum pengajuan resmi.

© 2023-2026 PT Taalenta Digital Inteleksia. Versi: 2026-09-05 13:02