



Official Training Provider :



Accredited by :



Trainers Certified by :



Indonesia Halal Training & Education Center

The Best Partner for Your Halal Business



Competence



Professional



Integrity

Terms of Reference for IHATEC Training Programs 2024



IHATEC Training Program Guide

Kami tetap berkomitmen untuk memberikan pelatihan berbasis kompetensi yang mencakup standar Halal, Keamanan Pangan, dan Manajemen Mutu lainnya yang sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Pada tahun ini, kami dengan bangga meluncurkan program pelatihan melalui **e-learning**, memberikan akses yang lebih luas bagi para peserta untuk mengembangkan keahlian mereka secara online

IHATEC Live Interactive Programs

HALAL COMPETENCY FOR HALAL SUPERVISOR & HALAL MANAGEMENT TEAM


- Pelatihan Penyelia Halal berbasis SKKNI & Penerapan SJPH + Bundling Uji Kompetensi
- Pelatihan Penyelia Halal berbasis SKKNI & Penerapan SJPH
- Penerapan SJPH & Penyelia Halal UMK (Usaha Mikro Kecil)
- **(INTERNATIONAL CLASS)** Training of Indonesia Halal Regulation & Halal Supervisor based on National Work Competency Standard

HALAL COMPETENCY FOR AUDITOR HALAL

- Pelatihan Auditor Halal Berbasis SKKNI*
- **(INTERNATIONAL CLASS)** Training of Halal Auditor based on National Work Competency Standard & Implementation of SJPH

HALAL COMPETENCY FOR HALAL SLAUGHTERHOUSE

- Pelatihan Juru Sembelih Halal berbasis SKKNI*

 Jenis pelatihan ini tersedia pada jadwal reguler maupun permintaan inhouse (cooperate)

IHATEC E-Learning Programs

HALAL CLASS

- Sertifikasi halal di Indonesia & Dokumen Persyaratannya (idn)
- Halal Certification In Indonesia & Document Requirements (eng)
- Pengetahuan dan Titik Kritis Bahan di Industri Makanan Minuman (idn)
- Halal Critical Material Knowledge for F&B Manufacturer (eng)

EXPORT & IMPORT REGULATION CLASS

- Indonesia Import Food Regulation (eng)
- Regulasi Produk Impor Pangan di Indonesia (idn)

FOOD SAFETY CLASS

- Pemahaman GMP & CPPOB (GMP & CPPOB Awareness)
- Pemahaman HACCP (HACCP Awareness)
- Menjadi Penjamah Makanan (Food Handler) yang Kompeten

and more upcoming classes...



TERM OF REFERENCE (TOR) PELATIHAN REGULER 2024

IHATEC Live Interactive Programs

NO	JUDUL PELATIHAN	METODE PELATIHAN	BIAYA PELATIHAN (exclude PPN 11%)	JADWAL PELATIHAN											
				JAN	FEB	MAR	APR	MEI	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
HALAL COMPETENCY FOR HALAL SUPERVISOR & HALAL MANAGEMENT TEAM															
1	Pelatihan Penyelia Halal berbasis SKKNI & Penerapan SJPH + Bundling Uji Kompetensi	Online	Rp. 4.700.000	23 - 25	27 - 29	26 - 28	23 - 25	28 - 30	25 - 27	23 - 25	27 - 29	24 - 26	29 - 31	19 - 21	10 - 12
		Offline	Rp. 5.900.000	23 - 25	27 - 29	26 - 28	23 - 25	28 - 30	25 - 27	23 - 25	27 - 29	24 - 26	29 - 31	19 - 21	10 - 12
2	Pelatihan Penyelia Halal berbasis SKKNI & Penerapan SJPH	Online	Rp. 2.600.000	9 - 11	5 - 7	5 - 7	2 - 4	14 - 16	11 - 13	9 - 11	13 - 15	10 - 12	15 - 17	12 - 14	3 - 5
3	Penerapan SJPH & Penyelia Halal UMK (Usaha Mikro Kecil)	Online	Rp. 750.000	17 - 18		6 - 7		21 - 22		17 - 18		18 - 19		13 - 14	
4	INTERNATIONAL CLASS _Training of Indonesia Halal Regulation & Halal Supervisor based on National Work Competency Standard	Online	\$ 890		6 - 7		23 - 24		11 - 12		27 - 28		1 - 2		3 - 4
HALAL COMPETENCY FOR AUDITOR HALAL															
5	Pelatihan Auditor Halal Berbasis SKKNI*	Online	Rp. 3.800.000		19 - 22			13 - 16			19 - 22			18 - 21	
6	INTERNATIONAL CLASS _Training of Halal Auditor based on National Work Competency Standard & Implementation of SJPH Time Schedule Region 1 Time 01.00 PM - 04.00 PM, GMT +7 (Asia, Europe, Africa) Region 2 Time 07.00 AM - 10.00 AM, GMT +7 (American Region, Australia)	Online	\$ 990			21 - 22, 25 - 28 MAR (Asia, Europe, Africa)					1 - 2, 5 - 8 (Asia, Europe, Africa)		3 - 4, 7 - 10 (Asia, Europe, Africa)		
						28 - 29 MAR, 1 - 4 APR (America, Australia)			8 - 9, 12 - 15 (America, Australia)		17 - 18, 21 - 24 (America, Australia)				
HALAL COMPETENCY FOR HALAL SLAUGHTERHOUSE															
7	Pelatihan Juru Sembelih Halal berbasis SKKNI*	Online	Rp. 1.750.000						4 - 6					5 - 7	
8	Pelatihan Inhouse	Pelatihan in-house (corporate) diselenggarakan menyesuaikan dengan permintaan serta kebutuhan pelanggan													

Harga pelatihan diatas belum termasuk PPN sebesar 11%

*Dapat bundling uji kompetensi



TOR PELATIHAN 2024

IHATEC Live Interactive Programs

JUDUL PELATIHAN	DESKRIPSI SINGKAT	TUJUAN PELATIHAN/MANFAAT YANG DIPEROLEH	JUDUL MODUL/MATERI PELATIHAN
<p>Pelatihan Penyelia Halal berbasis SKKNI & Penerapan SJPH + Bundling Uji Kompetensi</p>	<p>Industri dan pasar halal yang semakin berkembang menuntut setiap produsen menghasilkan produk halal sesuai dengan persyaratan yang berlaku salah satunya adalah penerapan standar halal. Tak mudah bagi pelaku usaha dalam menerapkan standar halal untuk menjamin konsistensi kehalalan produknya sehingga perlu didukung oleh sumberdaya yang kompeten. Melalui program ini, IHATEC memberikan solusi bagaimana mencetak sumberdaya yang kompeten yang mampu merencanakan, menerapkan dan mengevaluasi seluruh proses produk halal yang langsung diuji oleh LSP untuk mendapatkan sertifikasi profesi sebagai penyelia halal kompeten dari BNSP*</p>	<p>Peserta memiliki kompetensi sebagai penyelia halal, memahami proses sertifikasi halal serta mampu menerapkan sistem jaminan produk halal sesuai dengan persyaratan SJPH & SKKNI</p>	<p>a. Pengantar Penyelia Halal dan Standar Halal b. Kriteria SJPH c. Penyusunan Dokumen Penerapan SJPH * d. Penyiapan Dokumen Daftar Bahan & Dokumen Pendukung* e. Pengawasan Bahan, Proses & Produk Halal* f. Penanganan Produk Tidak Memenuhi Kriteria* g. Proses Audit Internal Penerapan SJPH & Tindak Lanjutnya* h. Persyaratan Dokumen & Proses Sertifikasi Halal i. Persiapan uji kompetensi dan asesmen mandiri</p> <p>*Praktek Lembar Kerja</p>
<p>METODE PELATIHAN Penyampaian konsep & praktek per unit kompetensi serta post test</p>		<p>TARGET PESERTA/ PERSYARATAN PESERTA</p> <p>* Penyelia Halal atau tim manajemen halal di perusahaan, akademisi, lembaga Pemerintah, komunitas halal</p> <p>* Syarat Peserta :</p> <p>Muslim dan melengkapi persyaratan uji kompetensi penyelia halal</p>	
<p>SERTIFIKAT* Sertifikat pelatihan : kompeten Sertifikat kompetensi BNSP (jika dinyatakan kompeten)</p>			
<p>Pelatihan Penyelia Halal berbasis SKKNI & Penerapan SJPH</p>	<p>Perkembangan industri halal dan meningkatnya pasar produk halal di dunia menuntut pentingnya sertifikasi halal bagi sebuah produk dan jasa serta mandat UU JPH yang menjadikan sertifikasi halal ini menjadi sebuah kewajiban bagi produk dan jasa yang beredar di Indonesia. IHATEC hadir memberikan solusi bukan hanya bagaimana mengurus proses sertifikasi halal di Indonesia, namun bagaimana penerapan sistem jaminan produk halal di industri yang dapat menjamin konsistensi produk halal juga mencetak para SDM halal yang kompeten melalui program Penerapan SJPH & Kompetensi Penyelia Halal Berbasis SKKNI</p>	<p>Peserta memiliki kompetensi sebagai penyelia halal, memahami proses sertifikasi halal serta mampu menerapkan standar halal sesuai dengan persyaratan SKKNI</p>	<p>a. Pengantar Penyelia Halal dan Standar Halal b. Kriteria SJPH c. Penyusunan Dokumen Penerapan SJPH * d. Penyiapan Dokumen Daftar Bahan & Dokumen Pendukung* e. Pengawasan Bahan, Proses & Produk Halal* f. Penanganan Produk Tidak Memenuhi Kriteria* g. Proses Audit Internal Penerapan SJPH & Tindak Lanjutnya* h. Persyaratan Dokumen & Proses Sertifikasi Halal</p> <p>*studi kasus & praktek membuat manual SJPH</p>
<p>METODE PELATIHAN Penyampaian konsep, studi kasus, praktek membuat manual SJPH & Post Test</p>		<p>TARGET PESERTA/ PERSYARATAN PESERTA</p> <p>Penyelia Halal atau tim manajemen halal di perusahaan, akademisi, lembaga Pemerintah, komunitas halal</p>	
<p>SERTIFIKAT* Sertifikat pelatihan : kelulusan</p>			

JUDUL PELATIHAN	DESKRIPSI SINGKAT	TUJUAN PELATIHAN/MANFAAT YANG DIPEROLEH	JUDUL MODUL/MATERI PELATIHAN
Penerapan SJPH & Penyelia Halal UMK (Usaha Mikro Kecil)	<p>Maraknya UMK di Indonesia menjadi tantangan besar bagaimana UMK tersebut dapat bersaing terutama di pasar global terkait tuntutan kewajiban sertifikasi halal. Kebingungan para UMK dalam mengurus sertifikasi halal dari produk yang dihasilkan menjadi latar belakang program ini. UMKpun harus didukung oleh sumber daya manusia yang mampu menjaga kesinambungan dan konsistensi penerapan sistem jaminan produk halal (SJPH) melalui penyelia halal UMK. Melalui program Penerapan SJPH dan Penyelia Halal UMK, IHATEC memberikan pengetahuan dan pengalaman tentang bagaimana menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal serta bagaimana memulai dan tahapan proses sertifikasi halal untuk UMK termasuk bagaimana menjadi seorang penyelia hala di UMK yang dikemas dengan metode sederhana dan dapat langsung diaplikasikan.</p>	<p>Peserta memiliki pengetahuan untuk menjadi penyelia halal UMK dan mampu menerapkan sistem jaminan produk halal serta memahami proses sertifikasi halal</p>	<p>a. Pengantar Penyelia Halal & Standar Halal b. Kriteria SJPH_UMK c. Kompetensi Penyelia Halal UMK (Unit 1-3) d. Kompetensi Penyelia Halal UMK (Unit 4-6) e. Dokumen Persyaratan & Proses Sertifikasi Halal</p> <p>*Praktek Lembar Kerja</p>
METODE PELATIHAN Penyampaian konsep & praktek per unit kompetensi serta post test		TARGET PESERTA/ PERSYARATAN PESERTA Penyelia Halal atau tim manajemen halal di perusahaan, akademisi (khusus skala UMK)	
SERTIFIKAT* Sertifikat pelatihan : kelulusan		<p>* Syarat Peserta untuk Menjadi Penyelia Halal : - Muslim</p>	
INTERNATIONAL CLASS _ Training of Indonesia Halal Regulation & Halal Supervisor based on National Work Competency Standard	<p>In accordance with Indonesian Law No. 33 of 2014 on Halal Product Assurance, foreign products entering and being sold in Indonesia must obtain halal certification. Companies applying for halal certification in Indonesia are required to comply with Indonesian halal regulations, including the implementation of the Halal Product Assurance System (SJPH) to ensure and guarantee the halal status of the products and services they produce. The success of halal certification and the Halal Assurance System depends on the support of competent human resources, such as the Halal Management Team and Halal Supervisors. The Halal Management Team must possess the necessary competency and knowledge related to SJPH and the halal certification process</p>	<p>participant will be able to understand halal regulation in Indonesia, understand Halal Product Assurance System (SJPH), able to develop and implement SJPH, have knowledge about the duties & responsibilities of halal management team and able to prepare Indonesia halal certification process</p>	MODULE TITLE/ TRAINING MATERIAL a. Introduction of Halal Supervisor & SJPH b. Criteria & Implementation of SJPH* c. Preparation, Implementation & Evaluation of SJPH Documents* d. Halal Certification Process *Case studies & worksheet
TRAINING METHODS Deliver of concept, case studies, develop SJPH Document & Post Test		TARGET PARTICIPANTS/ REQUIREMENTS FOR PARTICIPANTS Halal Supervisor or halal management team of overseas company	
CERTIFICATE* Training Certificate : passed training			
Pelatihan Auditor Halal Berbasis SKKNI*	<p>Meningkatnya jumlah permintaan sertifikasi halal produk seiring dengan dengan peningkatan kebutuhan auditor halal dalam melakukan proses audit halal. Keberhasilan proses sertifikasi halal perlu didukung oleh sumber daya yang kompeten, salah satunya auditor halal. Bagaimana seorang auditor dapat melakukan proses audit halal sesuai dengan persyaratan dan standar halal yang berlaku dan bagaimana menjadi seorang auditor halal yang kompeten? tentu pelatihan kompetensi auditor halal berbasis SKKNI ini menjadi jawaban bagi para calon auditor dan auditor halal yang ingin memiliki kompetensi sebagai auditor halal berbasis SKKNI</p>	<p>Peserta memiliki kompetensi sebagai Auditor Halal berbasis SKKNI & sesuai persyaratan halal</p>	<p>a. Pengantar Auditor Halal b. Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) d. Titik Kritis Bahan & Persyaratan Dokumen Bahan* e. Proses Persiapan Pemeriksaan Bahan & PPH* f. Proses Pra Pemeriksaan Bahan & PPH* g. Proses Pemeriksaan & Pelaporan Bahan & PPH* h. Proses Tindak Lanjut Pemeriksaan Bahan & PPH* i. Role Play Audit j. Persiapan Uji Kompetensi Auditor Halal k. Praktek Lapang</p> <p>*Praktek Lembar Kerja (LK)</p>
METODE PELATIHAN Penyampaian konsep, studi kasus, praktek LK, Praktek Lapang & Post Test		TARGET PESERTA/ PERSYARATAN PESERTA Khusus Calon Auditor Halal LPH memiliki persyaratan sesuai PP JPH : 1. Muslim 2. WNI 3. Berpendidikan minimal S1 di Bidang Pangan (Sarjana Pangan Teknologi Pangan, Pertanian, Teknologi Pertanian, Perikanan, Peternakan, Kehutanan, Kedokteran hewan, dan Gizi), Kimia, Biokimia, Teknik Industri, Biologi, Farmasi, Tata boga (Fotokopi Ijasah terkait)	
SERTIFIKAT* Sertifikat pelatihan : kompeten			

JUDUL PELATIHAN	DESKRIPSI SINGKAT	TUJUAN PELATIHAN/MANFAAT YANG DIPEROLEH	JUDUL MODUL/MATERI PELATIHAN
INTERNATIONAL CLASS_ Training of Halal Auditor based on National Work Competency Standard & Implementation of SJPH	<p>To enhance and develop the assurance of halal products, Indonesia engages in international collaborations for halal product assurance, one of which involves a mutual acceptance mechanism for halal certificates with foreign halal certification bodies (HCB). Foreign halal certification bodies accredited by BPJPH must adhere to Indonesian halal standards, including the requirement that their halal auditors have competencies aligned with the national Indonesian work competency standards. This training give the knowledge, skills, and attitudes necessary for individuals to become halal auditors in accordance with Indonesia halal standards.</p>	<p>Participants have the competency (skill, knowledge & attitude) as halal auditor based on Indonesia halal standard have the competency to implement Halal Product Assurance System (SJPH) and have comprehensive knowledge about Indonesia Halal Regulation</p>	<p>a. Introduction of Indonesia Halal Regulation & Halal Auditor b. Criteria & Implementation of Indonesia Halal Product Assurance System (SJPH) c. Critical of Material Knowledge & Supporting Documents needed* d. Audit Preparation of Material & Halal Production Process* e. Pre-Audit of Material & Halal Production Process* f. Audit Process of Material & Halal Production Process e. Follow up of Audit Result of Material & Halal Production Process* g. Role Play Audit h. Follow up of Audit Result *Worksheet Practice</p>
TRAINING METHODS Online : delivery concept, interactive discussion, case studies, worksheet, audit role play		<p>Specifically for Halal auditor of Halal Certification Body (HCB) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moslem - Minimum Bachelor's degree in a field relevant to the scope of competence 	
CERTIFICATE* Training Certificate : passed training			
Pelatihan Juru Sembelih Halal berbasis SKKNI*	<p>Bagi umat islam, mengkonsumsi produk yang halal merupakan sebuah kewajiban termasuk mengkonsumsi daging yang halal. Daging halal diperoleh dari hewan halal yang boleh dikonsumsi dengan proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat islam. Dalam proses penyembelihan, peran JULEHA atau Juru Sembelih Halal sangat penting demi terlaksananya penyembelihan hewan sesuai dengan syariat islam dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku guna menghasilkan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (sesuai syariat islam). Lalu bagaimana seorang juru sembelih halal dapat memiliki kompetensi yang sesuai dengan persyaratan halal dan perundang-undangan? Jawabannya adalah dengan mengikuti pelatihan ini.</p>	<p>Peserta memiliki kompetensi sebagai juru sembelih halal sesuai persyaratan SKKNI</p>	<p>a. Pengantar & Pentingnya Juru Sembelih Halal (JULEHA) b. Pengembangan Kemampuan Religius & Sosial* c. Prinsip Higiene Sanitasi & Kesejahteraan Hewan* d. Persiapan Penyembelihan* e. Pelaksanaan Penyembelihan* f. Evaluasi Penyembelihan* g. Persiapan Uji Kompetensi JULEHA</p> <p>*Studi kasus dan praktek</p>
METODE PELATIHAN Penyampaian konsep, praktek lembar kerja serta post test		<p>Muslim, Baligh, diutamakan berprofesi sebagai juru sembelih halal</p>	
SERTIFIKAT* Sertifikat pelatihan : kompeten			
Pelatihan Inhouse	<p>Disesuaikan dengan permintaan perusahaan berdasarkan jenis pelatihan atau kategori produk (industri pengolahan, obat, kosmetik, restoran/katering, jasa logistik, barang gunaan, alat kesehatan dll)</p>		

***Sertifikat yang dikeluarkan sudah disahkan oleh kepala BPJPH (The certificate issued has been verified by the head of BPJPH)**



Mencari Jasa Konsultasi Halal?

Layanan Menyeluruh Konsultasi dalam Semua Tahapan Proses Sertifikasi Halal & Penerapan Sistem Mutu di Indonesia

Jasa Konsultasi Halal

- Penyusunan Dokumen Halal & Review Dokumen Bahan
- Persiapan Audit Halal
- Administrasi Proses Sertifikasi Halal (BPJPH & LPH)
- Jasa Pasca Sertifikasi Halal

I H A T E C

Jasa Konsultasi Keamanan Pangan & Manajemen Mutu

- Implementasi Sistem: ISO 9001, HACCP, GMP, FSSC 22000 etc
- Registrasi Produk: BPOM MD/ML, Izin Impor

Official Training Provider :



Accredited by:



Trainers Certified by:



IHATEC INDONESIA

Bogor Icon Office Tower Lantai 3, Bukit Cimanggu City, Jl. Sholeh Iskandar No.1, Bogor 16168



+62 251-7597777
+62 251-7599888



+6281188888583
(Whatsapp Chat Only)



ihatec.com



@infoihatec



@infoihatec



Indonesia Halal Training & Education Center



IHATEC



info@ihatec.com