

Pempek UmiAbi*Jual Pempek terenak Palembang***Jl. AKBP H. Umar No. 598 RT. 002 RW. 001****Kel. Ario Kemuning Kec. Kemuning****Kota Palembang, Sumatera Selatan****Produksi Pempek Frozen
Bulan Maret 2021**

No.	Keterangan	Satuan	Rata-rata Produksi Per Hari	Rata-rata Produksi Per Bulan
1	Pempek Adaan	Buah	70	1.820
2	Pempek Lenjer Kecil	Buah	75	1.950
3	Pempek Telur Kecil	Buah	80	2.080
4	Pempek Kulit	Buah	60	1.560
Total			285	7.410

**Biaya Bahan Baku Pempek Frozen
Bulan Maret 2021****1. Pempek Adaan**

No.	Keterangan	Kuantitas	Produksi Per Hari (Rp)	Produksi Per Bulan (Rp)
1	Ikan Gabus	1 kg	65.000	1.690.000
2	Tepung Sagu	500 g	6.500	169.000
4	Telur	2 butir	3.000	78.000
5	Daun Bawang	100 g	1.600	41.600
6	Garam	30 g	240	6.240
7	MSG	5 g	200	5.200
8	Minyak	0,5 liter	6.500	169.000
9	Plastik	7 bungkus	5.600	145.600
10	Tabung LPG	-	-	52.807
Total			88.640	2.357.447



2. Pempek Lenjer Kecil

No.	Keterangan	Kuantitas	Produksi Per Hari (Rp)	Produksi Per Bulan (Rp)
1	Ikan Gabus	1 kg	65.000	1.690.000
2	Tepung Sagu	500 g	6.500	169.000
3	Garam	35 g	280	7.280
4	MSG	5 g	200	5.200
5	Air	5 liter	1.000	26.000
6	Plastik	8 bungkus	6.400	166.400
7	Tabung LPG	-	-	56.579
Total			79.380	2.120.459

3. Pempek Telur Kecil

No.	Keterangan	Kuantitas	Produksi Per Hari (Rp)	Produksi Per Bulan (Rp)
1	Ikan Gabus	1 kg	65.000	1.690.000
2	Tepung Sagu	700 g	9.100	236.600
3	Telur	500 g	10.000	260.000
4	Garam	35 g	280	7.280
5	MSG	5 g	200	5.200
6	Air	5 liter	1.000	26.000
7	Plastik	8 bungkus	6.400	166.400
8	Tabung LPG	-	-	60.351
Total			91.980	2.391.480

4. Pempek Kulit

No.	Keterangan	Kuantitas	Produksi Per Hari (Rp)	Produksi Per Bulan (Rp)
1	Ikan Tenggiri Merah	1 kg	40.000	1.040.000
2	Tepung Terigu	200 g	2.000	52.000
3	Tepung Sagu	300 g	3.900	101.400
4	Telur	2 butir	3.000	78.000



5	Daun Bawang	100 g	1.600	41.600
6	Lada	2 g	500	13.000
7	Bawang Putih	25 g	500	13.000
8	Bawang Merah	17 g	500	13.000
9	Garam	30 g	240	6.240
10	MSG	5 g	200	5.200
11	Minyak	0,5 liter	6.500	169.000
12	Plastik	6 bungkus	4.800	124.800
13	Tabung LPG	-	-	45.263
Total			63.740	1.702.503

Perhitungan Tabung LPG (Rp. 215.000/bulan)

1. Pempek Adaan = $1.820/7.410 \times \text{Rp. } 215.000 = \text{Rp. } 52.807$
2. Pempek Lenjer Kecil = $1.950/7.410 \times \text{Rp. } 215.000 = \text{Rp. } 56.579$
3. Pempek Telur Kecil = $2.080/7.410 \times \text{Rp. } 215.000 = \text{Rp. } 60.351$
4. Pempek Kulit = $1.560/7.410 \times \text{Rp. } 215.000 = \text{Rp. } 45.263$

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian Produksi = Rp. 1.000.000/bulan

Bagian Pengemasan = Rp. 1.000.000/bulan

1. Pempek Adaan = $1.820/7.410 \times \text{Rp. } 1.000.000 = \text{Rp. } 245.614$
2. Pempek Lenjer Kecil = $1.950/7.410 \times \text{Rp. } 1.000.000 = \text{Rp. } 263.158$
3. Pempek Telur Kecil = $2.080/7.410 \times \text{Rp. } 1.000.000 = \text{Rp. } 280.702$
4. Pempek Kulit = $1.560/7.410 \times \text{Rp. } 1.000.000 = \text{Rp. } 210.526$

Keterangan	Jumlah	Upah/Produk (Rp)				Total Upah/Bulan (Rp)
		Pempek Adaan	Pempek Lenjer Kecil	Pempek Telur Kecil	Pempek Kulit	
Bagian Produksi	1	245.614	263.158	280.702	210.526	1.000.000
Bagian Pengemasan	1	245.614	263.158	280.702	210.526	1.000.000
Total						2.000.000



Laporan Harga Pokok Produksi Pempek Frozen

Bulan Maret 2021

Pempek UmiAbi	
Laporan Harga Pokok Produksi Pempek Adaan	
Bulan Maret 2021	
Biaya Bahan Baku	
Ikan Gabus	Rp 1.690.000
Tepung Sagu	Rp 169.000
Telur	Rp 78.000
Daun Bawang	Rp 41.600
Garam	Rp 6.240
MSG	Rp 5.200
Minyak	Rp 169.000
Plastik	Rp 145.600
Tabung LPG	<u>Rp 52.807</u>
Total Biaya Bahan Baku	Rp 2.357.447
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Bagian Produksi	Rp 245.614
Bagian Pengemasan	<u>Rp 245.614</u>
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	<u>Rp 491.228</u>
Harga Pokok Produksi	<u>Rp 2.848.675</u>
Harga Pokok Produksi Per Buah	<u>Rp 1.565</u>



Pempek UmiAbi

Laporan Harga Pokok Produksi Pempek Lenjer Kecil

Bulan Maret 2021

Biaya Bahan Baku

Ikan Gabus	Rp	1.690.000
Tepung Sagu	Rp	169.000
Garam	Rp	7.280
MSG	Rp	5.200
Air	Rp	26.000
Plastik	Rp	166.400
Tabung LPG	Rp	<u>56.579</u>

Total Biaya Bahan Baku

Rp 2.120.459

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian Produksi	Rp	263.158
Bagian Pengemasan	Rp	<u>263.158</u>

Total Biaya Tenaga Kerja Langsung

Rp 526.316

Harga Pokok Produksi

Rp 2.646.775

Harga Pokok Produksi Per Buah

Rp 1.357



Pempek UmiAbi

Laporan Harga Pokok Produksi Pempek Telur Kecil

Bulan Maret 2021

Biaya Bahan Baku

Ikan Gabus	Rp	1.690.000
Tepung Sagu	Rp	236.600
Telur	Rp	260.000
Garam	Rp	7.280
MSG	Rp	5.200
Air	Rp	26.000
Plastik	Rp	166.400
Tabung LPG	Rp	<u>60.351</u>

Total Biaya Bahan Baku Rp **2.451.831**

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian Produksi	Rp	280.702
Bagian Pengemasan	Rp	<u>280.702</u>

Total Biaya Tenaga Kerja Langsung Rp 561.404

Harga Pokok Produksi Rp 3.013.235

Harga Pokok Produksi Per Buah Rp 1.449



Pempek UmiAbi
Laporan Harga Pokok Produksi Pempek Kulit
Bulan Maret 2021

Biaya Bahan Baku

Ikan Tenggiri Merah	Rp	1.040.000
Tepung Terigu	Rp	52.000
Tepung Sagu	Rp	101.400
Telur	Rp	78.000
Daun Bawang	Rp	41.600
Lada	Rp	13.000
Bawang Putih	Rp	13.000
Bawang Merah	Rp	13.000
Garam	Rp	6.240
MSG	Rp	5.200
Minyak	Rp	169.000
Plastik	Rp	124.800
Tabung LPG	Rp	<u>45.263</u>

Total Biaya Bahan Baku **Rp 1.702.503**

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian Produksi	Rp	210.526
Bagian Pengemasan	Rp	<u>210.526</u>

Total Biaya Tenaga Kerja Langsung **Rp 421.052**

Harga Pokok Produksi **Rp 2.123.555**

Harga Pokok Produksi Per Buah **Rp 1.361**



Pempek UmiAbi
Laporan Harga Pokok Produksi Pempek Kulit
Bulan Maret 2021

Biaya Bahan Baku

Ikan Tenggiri Merah	Rp	1.040.000
Tepung Terigu	Rp	52.000
Tepung Sagu	Rp	101.400
Telur	Rp	78.000
Daun Bawang	Rp	41.600
Lada	Rp	13.000
Bawang Putih	Rp	13.000
Bawang Merah	Rp	13.000
Garam	Rp	6.240
MSG	Rp	5.200
Minyak	Rp	169.000
Plastik	Rp	124.800
Tabung LPG	Rp	<u>45.263</u>

Total Biaya Bahan Baku **Rp 1.702.503**

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian Produksi	Rp	210.526
Bagian Pengemasan	Rp	<u>210.526</u>

Total Biaya Tenaga Kerja Langsung **Rp 421.052**

Harga Pokok Produksi **Rp 2.123.555**

Harga Pokok Produksi Per Buah **Rp 1.361**



Aset Tetap (Mesin dan Peralatan) Pempek UmiAbi

No.	Keterangan	Unit	Umur Ekonomis	Harga Perolehan (Rp)	Total (Rp)
1	Mixer	1	5 tahun	500.000	500.000
2	Blender	1	5 tahun	500.000	500.000
3	Freezer	2	10 tahun	3.000.000	6.000.000
4	Mesin Vakum	1	10 tahun	10.000.000	10.000.000
5	Tabung Gas	2	1 tahun	120.000	240.000
6	Panci	2	3 tahun	100.000	200.000
7	Wajan	2	3 tahun	75.000	150.000
8	Rak	2	5 tahun	350.000	700.000
9	Nampan	4	3 tahun	50.000	200.000
10	Kipas Angin	1	5 tahun	300.000	300.000
11	Penyedot Serangga	1	5 tahun	300.000	300.000
12	Penggiling Ikan	1	5 tahun	500.000	500.000
13	Kompore	1	5 tahun	400.000	400.000
Total					19.990.000

Pemakaian Listrik Pempek UmiAbi

Bulan Maret 2021

No.	Keterangan	Unit	Watt/Mesin	Jam Mesin
1	Kipas Angin	1	55	3
2	Freezer	2	100	24
3	Mesin Vakum	1	150	3



HASIL WAWANCARA PEMPEK UMIABI

Penulis melakukan wawancara dengan pemilik Pempek UmiAbi dengan mengajukan beberapa pertanyaan untuk mendukung data dalam pembuatan Laporan Akhir ini. Hasil dari pertanyaan atas wawancara yang dilakukan oleh penulis kepada pemilik Pempek UmiAbi adalah sebagai berikut:

1. Penulis : Bergerak dalam bidang apa Pempek UmiAbi?
Pemilik : Perusahaan kami bergerak di bidang kuliner dalam pembuatan dan penjualan pempek.

2. Penulis : Apa saja produk pempek yang dibuat dan dijual oleh Pempek UmiAbi?
Pemilik : Pempek UmiAbi memproduksi pempek *frozen* yang terdiri dari berbagai macam pempek, yaitu Pempek Adaan, Pempek Lenjer Kecil, Pempek Telur Kecil, dan Pempek Kulit.

3. Penulis : Sejak kapan Pempek UmiAbi didirikan oleh ibu?
Pemilik : Pempek UmiAbi didirikan pada Juni 2011. Awal saya memulai usaha ini hanya untuk membantu perekonomian keluarga dengan menjual pempek, model, tekwan dan makanan khas Palembang lainnya di teras rumah dan dapur yang saya jadikan sebagai tempat produksi.

4. Penulis : Mengapa ibu membangun usaha Pempek UmiAbi ini?
Pemilik : Awalnya Pempek UmiAbi didirikan hanya untuk membantu perekonomian keluarga. Saat itu produk yang dijual adalah pempek, model, tekwan dan makanan khas Palembang lainnya di teras rumah dan dapur yang saya jadikan sebagai tempat produksi.

5. Penulis : Apakah Pempek UmiAbi memiliki surat izin usaha?
Pemilik : Iya, Pempek Umi Abi sudah memiliki Surat Izin Usaha Mikro dan Kecil, Izin Edar Pangan Pengolahan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), Sertifikat Kelayakan Pengolahan dan telah mendapat Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).

6. Penulis : Sejak berdiri dan sampai sekarang ini, di mana saja lokasi Pempek UmiAbi?
Pemilik : Pempek UmiAbi berlokasi di rumah saya sendiri yaitu di Jalan AKBP H. Umar No. 598 RT. 002 RW. 001, Kel. Ario Kemuning, Kec. Kemuning, Kota Palembang, Sumatera Selatan dan kios di *Opi Mall*. Pempek UmiAbi melayani pengiriman ke luar kota dan menerima *reseller* dari luar kota juga.

7. Penulis : Berapa lama waktu operasional Pempek UmiAbi?
Pemilik : Pempek UmiAbi beroperasi pada hari Senin sampai dengan hari Sabtu mulai 7 pagi sampai dengan jam 6 sore. Kami libur pada hari Minggu dan hari libur Nasional.

8. Penulis : Berapa banyak produksi pempek *frozen* yang dilakukan Pempek UmiAbi selama satu bulan?
Pemilik : Rata-rata produksi harian untuk tiap-tiap jenis pempek berbeda-beda. Pempek adaan sebanyak 70 buah, pempek lenjer kecil 75 buah, pempek telur kecil 80 buah dan pempek kulit 60 buah yang berarti bisa lebih dari 5000 pempek dalam satu bulan.

9. Penulis : Apakah Pempek UmiAbi mempunyai perhitungan harga pokok produksi untuk produksi tiap produk pempek?
Pemilik : Iya, tetapi hanya perhitungan yang sederhana saja.

10. Penulis : Berapa harga satuan untuk satu pempek *frozen* dan bagaimana menentukan harga jualnya?

Penulis : Harga jual untuk pempek kami tentukan dari semua biaya yang kami keluarkan untuk satu pempek lalu kami tambah dengan laba yang kami inginkan yaitu sebesar 50% namun kami juga terkadang melihat harga yang ada di pasaran. Saat ini harga jual per buah untuk semua jenis produk adalah sebesar Rp2.500.

11. Penulis : Berapa maksimal pempek yang diisi di dalam kemasan?

Pemilik : Isi dalam 1 kemasan bisa kurang dari 10 pempek.

12. Penulis : Apa saja aset tetap seperti peralatan dan mesin yang dimiliki Pempek UmiAbi?

Pemilik : Pempek UmiAbi mempunyai 1 unit mixer, 1 unit blender, 2 unit freezer, 1 unit mesin vakum, 2 unit tabung gas, 2 unit panci, 2 unit wajan, 2 unit rak, 4 unit nampan, 1 unit kipas angin, 1 unit penyedot serangga, 1 unit penggiling ikan, dan 1 unit kompor.

13. Penulis : Apakah Pempek UmiAbi pernah menghitung biaya penyusutan aset tetap yang dimiliki?

Pemilik : Tidak, peralatan dan mesin hanya dianggap sebagai awal modal perusahaan saja.

14. Penulis : Apakah Pempek UmiAbi menggunakan listrik dalam melakukan proses produksi?

Pemilik : Iya, ketika melakukan pembuatan pempek kipas angin, freezer, dan mesin vakum akan digunakan tetapi tidak dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi.

15. Pemilik : Mengapa tidak ibu masukkan dalam perhitungan harga pokok produksi setiap pempek?

Penulis : Karena listrik di dapur produksi dan tempat saya tinggal digabung pembayarannya. Perkiraan saya untuk proses produksi pempek ini menghabiskan uang Rp200.000 lebih.

16. Penulis : Bagaimana pemakaian menetapkan harga untuk pemakaian tabung LPG untuk setiap produk pempek?

Pemilik : Pempek UmiAbi hanya memiliki 1 kompor sehingga hanya 1 tabung LPG yang dapat digunakan dalam proses produksi. Tabung LPG diganti 3 sehari 1 kali sehingga perkiraan untuk tabung LPG selama 1 bulan sebesar Rp215.000 dibagi rata dengan jumlah produksi masing-masing pempek.

17. Penulis : Berapa upah karyawan untuk pengerjaan masing-masing produk pempek?

Pemilik : Pempek UmiAbi memiliki 2 karyawan untuk pembuatan pempek *frozen*, 1 orang bagian produksi dengan upah sebesar Rp1.000.000/bulan dan 1 orang bagian pengemasan dengan upah sebesar Rp1.000.000/bulan. Sama seperti penggunaan tabung LPG, gaji 2 karyawan tersebut dibagi rata ke masing-masing produk yang dihasilkan.

Mengetahui,

Pemilik



Eka Yunalia



PEMERINTAH KOTA PALEMBANG KECAMATAN KEMUNING

Jl. Basuki Rahmat No. 75, Telepon : (0711) 810918 Kode Pos 30127
Website : www.kemuning-palembang.go.id
Palembang

SURAT IZIN USAHA MIKRO DAN KECIL Nomor : IUMK/517/ -PATEN/VII/2019

Berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 98 Tahun 2014 Tentang Perizinan Untuk Usaha Mikro dan Kecil (Lembar Negara Republik Indonesia Nomor 83 Tahun 2014 tentang Pedoman Pemberian Izin Usaha Mikro dan Kecil), Peraturan Walikota Palembang Nomor 59 Tahun 2015 Tentang Pendelegasian Kewenangan Pelaksanaan Izin Usaha Mikro dan Kecil Kepada Camat se Kota Palembang, bersama ini menyatakan dan memberikan izin kepada :

Nama : Eka Yunalia
Nomor KTP : 1671094106740003
Alamat : Jl. AKBP H.Umar No. 598 Rt. 022 Rw. 001 Kelurahan Ario Kemuning Kecamatan Kemuning Kota Palembang
Nomor Telepon/HP : 0821-77861165

Untuk mendirikan Usaha Mikro dan Kecil yang mencakup perizinan dasar berupa : Menempati Lokasi/Domisili, melakukan kegiatan usaha baik produksi maupun penjualan barang dan jasa, dengan identitas :

Nama Perusahaan : Pempek UMIABI
Bentuk Perusahaan : Perorangan
NPWP : 81.209.184.1-301.000
Kegiatan Usaha : Pembuatan Pempek dan Dagang Pempek
Sarana Usaha : Milik Sendiri
Alamat Usaha : Jl. AKBP H.Umar No. 598 Rt. 022 Rw. 001 Kelurahan Ario Kemuning Kecamatan Kemuning Kota Palembang
Jumlah Modal Usaha : Rp. 500.000,-
Nomor Pendaftaran : 002



Ditetapkan di Palembang
Pada Tanggal 23 Juli 2019
CAMAT KEMUNING KOTA PALEMBANG



Tris Septiawan
TRIS SEPTIAWAN, S.STP., MH
Pembina
NIP. 198109242000121001

PATEN

IZIN EDAR PANGAN OLAHAN

NO. PN.06.05.52.03.21.7483.PKPE/MD/0835



Sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan, dengan ini diberikan izin edar pangan olahan :

1. Nama Jenis Pangan : Pempek Campur
2. Nama Dagang : UmiAbi
3. Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih : Plastik Vacum (450 gram)
4. a. Nama Produsen : PEMPEK UMIABI
b. Alamat Produsen : Jl. AKBP H. Umar No. 598 RT 022 RW 001 Kelurahan Ario Kemuning Kecamatan Kemuning Kota Palembang, Sumatera Selatan

Nomor Izin Edar:

BPOM RI MD 243206001107

Dengan Ketentuan:

1. Pangan Olahan yang diedarkan wajib memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. Pangan Olahan yang diedarkan harus menggunakan label sesuai dengan rancangan label yang disetujui sebagaimana terlampir yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Izin Edar ini.
3. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang disetujui pada waktu pendaftaran.
4. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Izin Edar untuk Pangan Olahan ini. Izin Edar hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
5. Izin Edar ini dapat dicabut sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
6. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Izin Edar sesuai dengan masa berlaku kerjasama.

Diterbitkan : di JAKARTA
Tanggal : 30 Maret 2021
Masa berlaku s/d : 30 Maret 2026

a.n. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan
Direktur Registrasi Pangan Olahan



Anisyah, S.Si., Apt., MP.



P.: 00019861

KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
Ministry of Marine Affairs and Fisheries

DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN
Directorate General of Product Competitiveness

SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN
Certificate of "Good Manufacturing Practices"

No. 17793/16/SKP/BK/IV/2021

berdasarkan
having regard to the

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 17/PERMEN-KP/2019
Regulation of the Minister of Marine Affairs and Fisheries No. 17/PERMEN-KP/2019

Menetapkan bahwa
To certify that

Unit Pengolahan Ikan
Fish Processing Plant : UD. PEMPEK UMI ABI

Alamat
Address : Jl. AKBP. H. Umar No.598 RT 022 RW 001, Kel. Ario Kemuning, Kec. Kemuning, Kota Palembang Sumatera Selatan

Jenis Produk
Type of Product(s) : Produk Perikanan Bernilai Tambah Beku (Pempek Ikan, Siomay Ikan, Tekwan Ikan, Dimsun Ikan)
Frozen Value Added Fish Product (Fish Pempek, Fish Siomay, Fish Tekwan, Fish Dumpling)

Tahapan Pengolahan
Processing Steps : Penerimaan, Pengolahan, Pengemasan/Pelabelan, Penyimpanan Beku, Pemuatan
Receiving, Processing, Packing/Labeling, Cold Storing, Stuffing

Peringkat
Ranking : B

Sertifikat ini berlaku selama 2 (dua) tahun dan tetap memenuhi persyaratan sanitasi dan higiene, atau kurang dari dua tahun apabila terjadi pelanggaran keamanan pangan.

This certificate is valid for 2 (two) years and met the sanitation and hygiene requirement or less than two years in case of food safety violations.

Dikeluarkan di
Issued in : Jakarta

Tanggal
Date : 15 April 2021

Berlaku sampai dengan
Valid until : 15 April 2023



Ir. ARTATI WIDIARTI, M.A.

Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Director General of Product Competitiveness

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
مَجْلِسُ الْعُلَمَاءِ الْإِسْلَامِيِّينَ

MAJELIS ULAMA INDONESIA PROVINSI SUMATERA SELATAN
THE INDOONESIAN COUNCIL OF ULAMA PROVINCE SOUTH SUMATERA

KETETAPAN HALAL

اثبات الحلال

HALAL DECREE

No : 22.03.000679.09.18 : الرقم

إن مجلس العلماء الاندونيسي - بعد الاختبارات والبحوث - بالاعتماد على فحص الحثوبات والإجراءات من Majelis Ulama Indonesia (MUI) Sumatera selatan, setelah melakukan pengujian dan pembahasan, berdasarkan pemeriksaan yang telah dilakukan oleh (The Indonesian Council of Ulama) South Sumatera, after examining, and discussing the audit result conducted by):

LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MAJELIS ULAMA INDONESIA SUMSEL
(LPPOM MUI SUMSEL)

قرر بان المنتجات الغذائية أو الأدوية أو مستحضرات التجميل المين اسمها أدناه جلال حسب متطلبات الشريعة الإسلامية
Menetapkan bahwa produk yang disebutkan namanya di bawah ini adalah HALAL menurut Syari'at Islam. (declare that the product stated below as HALAL according to the Islamic Law.)

Jenis Produk Type of Product	OLAHAN IKAN	نوع المنتجات
Nama Produk Name of Product	Terlampir	اسم المنتج
Nama Perusahaan Name of Company	UMI ABI	اسم الشركة
Alamat Perusahaan Company's Address	JL.AKBP H.UMAR NO.598 RT.22, RW.01, KELARIO KEMUNING KEC.KEMUNING PALEMBANG	عنوان الشركة

Dikeluarkan di Palembang pada 30 November 2020 أصدرت هذه الشهادة باليمين في
Issued in Palembang on 29 November 2022 وصالحة الي
Bertaku sampai dengan 29 November 2022
Valid until
مادامت تركيبات المواد المشربليها وعملية إنتاجها ونظام ضمان الحلال (HAS 23000) مطابقة على الشكل الذي قرره قسم الإفتاء بالمجلس

selama bahan-bahan, proses produksi, dan Sistem Jaminan Halal (HAS 23000) yang diterapkan sesuai dengan keputusan Komisi Fatwa MUI SUMSEL.

as long as the ingredients, production process, and the implementation of Halal Assurance System (HAS 23000) are in accordance to the decree of Fatwa Commission of the Indonesian Council of Ulama South Sumatera.

مد ير لجنة البحوث في الأ طعمة و الأ دويه

ومستحضرات التجميل بالمجلس

DIAJUKAN / PROPOSED BY

LEMBAGA PEMERIKSA HALAL

HALAL ASSESSMENT AGENCY

(LPPOM) MUI SUMSEL

THE ASSESSMENT INSTITUTE FOR FOODS, DRUGS

AND COSMETICS OF MUI SOUTH SUMATERA

DIRECTOR

رئيس قسم الإفتاء بالمجلس


DITETAPKAN / ENACTED BY
KETUA KOMISI FATWA MUI SUMSEL
HEAD OF THE FATWA COMMISSION OF MUI SOUTH SUMATERA


KH. AMIN H. IMYATI HAMZAH, SH.

الرئيس العام للمجلس

DISetujui / APPROVED BY
KEP. MUI SUMSEL
CHAIRMAN OF MUI SOUTH SUMATERA


Prof. Dr. KH. A. LATUN MUCHTAR, MA.


Dr. Ir. H. TRIWARDANI WIDOWATI, M.P.

