

## **Pendampingan Legalitas Halal Produk Kuliner Pelaku Usaha Di Desa Mekarmanik Kabupaten Bandung**

**Rini Sulastri\*<sup>1</sup>, Sri Suhartini<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>*UIN Sunan Gunung Djati Bandung*

<sup>2</sup>*Sekolah Tinggi Teknologi Wastu Kencana Purwakarta*

\*Korespondensi: *rinisulastri10@uinsgd.ac.id*

### **Abstrak**

Berbagai macam produk kuliner kini mudah ditemukan baik secara online maupun offline. Kesadaran konsumen dalam memilih produk kuliner berlabel halal semakin tinggi, namun belum diimbangi dengan akses legalitas pelaku usaha untuk mendaftarkannya dan mendapatkan sertifikat halal bagi warga Desa Mekarmanik Kabupaten Bandung. Metode pelaksanaan kegiatan dengan menggunakan diskusi ORID, untuk memperoleh indentifikasi masalah dan pemecahan masalah yang dibutuhkan para pelaku usaha kuliner di Desa Mekarmanik. Hasil pengabdian masyarakat ini dimulai dengan pemberian pengetahuan dan pemahaman pada pelaku usaha tentang pentingnya legalitas halal pada produk kuliner yang dikemas dalam kegiatan seminar. Proses pendampingan pengajuan sertifikasi halal produk kuliner pelaku usaha di Desa Mekarmanik, dilakukan dengan melengkapi berbagai persyaratannya hingga diajukan secara online melalui aplikasi SIHALAL. Sertifikat halal diperoleh para pelaku usaha kuliner melalui proses pendampingan dari tim pengabdian masyarakat.

***Kata Kunci:*** *Halal, Kuliner, Produk, Usaha Kecil*

### **Pendahuluan**

Kemajuan teknologi saat ini telah memberikan pengaruh pada kehidupan masyarakat, salah satunya perilaku mengkonsumsi makanan. Kemudahan mengkonsumsi makanan dengan cara membeli produk kuliner yang dipasarkan melalui media online sangat dirasakan lebih mudah terutama bagi warga masyarakat yang melek pada media sosial. Pelaku usaha memanfaatkan media sosial sebagai ajang untuk menginformasikan produk kuliner yang siap untuk dikonsumsi maupun dalam bentuk *frozen*, dengan cara pembayaran dapat menggunakan uang elektronik dengan pengiriman menggunakan jasa pengiriman. Hal ini tentunya berbeda jauh dengan cara berdagang secara konvensional.

Beddu dkk. (2021) menjelaskan bahwa cara pemasaran konvensional kini telah berubah menjadi pemasaran secara modern dengan bantuan teknologi diantaranya jaringan internet. Media sosial yang paling banyak digunakan yaitu facebook, twitter dan instagram. Pada umumnya media sosial yang paling banyak digunakan yaitu facebook yang dapat diakses dengan mudah melalui *smart phone*. Media instagram memiliki fitur yang berbeda dengan facebook maupun twitter, instagram berfokus pada menampilkan foto produk yang dijual dengan keterangan yang menarik sehingga menggugah pembeli untuk bertransaksi pembelian (Permana & Cendana, 2019). Perkembangan media sosial telah mengarahkan proses jual beli beralih dari facebook, twitter dan instagram menjadi tiktok. Hal ini untuk menarik *viewers* maupun menambah *followers* yang dapat mendeteksi video yang diunggah (Jannah & Hermansah, 2022).

Saat ini media sosial telah memfasilitasi pemasaran produk kuliner yang tumbuh dengan pesat baik di daerah perkotaan hingga ke daerah pedesaan. Pelaku usaha kecil kuliner di pedesaan turut berkembang karena pemasaran yang dapat dijangkau oleh semua orang bahkan dari luar wilayah. Mudah-mudahan akses pemasaran yang dapat digunakan oleh penjual memberikan persaingan harga maupun kualitas secara terbuka. Pembeli dapat membandingkan harga dan kualitas melalui media sosial yang ditawarkan oleh pelaku usaha.

Pelaku usaha kuliner perlu memperhatikan kualitas juga kehalalannya. Sebagai umat muslim mengenal dengan istilah *halalan thayiban* yang artinya sesuatu hal yang baik dan halal. Halal menurut Burhanuddin (2011) memiliki arti diperbolehkan secara hukum agama dan dapat dikategorikan sebagai suatu hal tidak haram. Suatu produk dikategorikan halal apabila sesuai dengan hukum syariat dan harus memenuhi kriteria, tidak mengandung bahan yang tidak diperbolehkan oleh hukum islam seperti disembelih tidak sesuai dengan aturan syariat; alat-alat dan bahan tidak mengandung bahan-bahan yang mengandung najis menurut hukum syariat dalam proses persiapan, pengolahan dan pengemasan; aman dikonsumsi sehingga tidak berbahaya bagi konsumen. Mudah-mudahan akses informasi saat ini, konsumen bisa memiliki kesadaran untuk memilih makanan halal dan tentunya baik untuk dikonsumsi.

Hasil penelitian Lailla & Tarmizi (2020) menemukan bahwa kesadaran halal dan bahan makanan secara bersama-sama berpengaruh positif dan signifikan terhadap minat beli makanan halal di *food court* Universitas Muhammadiyah Jakarta. Meskipun penelitannya hanya di lokasi tertentu di sebuah kampus di Jakarta, setidaknya mampu menunjukkan adanya peningkatan pemahaman terhadap produk halal yang diproduksi oleh pelaku usaha kuliner.

Pelaku usaha kuliner di Desa Mekarmanik Kabupaten Bandung dapat dikategorikan sebagai potensi ekonomi yang dapat diberdayakan untuk meningkatkan perekonomian warga masyarakat. Jenis usaha kuliner yang banyak diproduksi berupa makanan ringan seperti keripik dengan berbagai rasa dan juga makanan yang dibekukan seperti dimsum dan kebab. Masyarakat kini semakin peduli terhadap kehalalan produk yang mereka konsumsi. Kehalalan produk kuliner sangat erat kaitannya dengan kepercayaan konsumen, khususnya dalam masyarakat yang menjunjung tinggi nilai-nilai keagamaan.

Urgensi pelaku usaha kuliner untuk memiliki legalitas halal mengalami berbagai kendala diantaranya kurangnya informasi untuk bisa mendapatkan sertifikat halal termasuk pembiayaannya. Anggapan pelaku usaha di Desa Mekarmanik Kabupaten Bandung untuk memiliki sertifikat halal itu prosedurnya sulit dan biaya yang harus dikeluarkan besar. Untuk mengatasi masalah tersebut, diperlukan program pemberdayaan masyarakat yang fokus pada pendampingan legalitas halal produk kuliner bagi pelaku usaha kuliner di Desa Mekarmanik Kabupaten Bandung. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan mampu memberikan dampak positif bagi usaha kuliner di Desa Mekarmanik.

## Metode

Kegiatan Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Mekarmanik, Kecamatan Cimenyan, Kabupaten Bandung. Pelaku usaha kuliner dilibatkan dalam kegiatan ini untuk mendapatkan pendampingan sertifikasi halal pada produk kuliner yang dihasilkan. Waktu yang dibutuhkan dalam proses pemberdayaan ini selama dua bulan.

Kegiatan yang pertama kali dilakukan yaitu proses identifikasi masalah dengan melaksanakan diskusi ORID kependekan dari *Objective, Reflective, Interpretive, Decisional*. Agustang & Oruh (2021: 9-11) menjelaskan bahwa melalui metode diskusi ORID dapat mempermudah komunikasi dalam suatu kelompok, sehingga memungkinkan setiap anggota

kelompok berkontribusi dalam pemberian ide atau usulan untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi. Proses Diskusi ORID, dilakukan sebagai berikut:

1. *Objective*

Minggu pertama dan kedua, kami bersama pihak Desa Mekarmanik mengidentifikasi masalah yang dihadapi warga desa, hingga menemukan permasalahan yang dihadapi oleh pelaku usaha kuliner belum memiliki sertifikasi halal. Padahal proses produksi hingga pemasarannya secara online maupun offline sudah berjalan lama.

2. *Reflective*

Minggu ke tiga dan keempat kami melakukan pendataan dan mengunjungi para pelaku usaha kuliner di Desa Mekarmanik. Tujuannya supaya lebih paham masalah yang dihadapi pelaku usaha kuliner, serta merancang metode kegiatan sebagai penyelesaian masalah belum dimilikinya sertifikasi halal pada produk kulinernya.

3. *Interpretive*

Minggu kelima dan keenam, kami kembali ke lokasi para pelaku usaha kuliner di Desa Mekarmanik di dampingi pihak Desa Mekarmanik untuk lebih memahami penyebab hingga saat ini pelaku usaha kuliner belum mendapatkan sertifikasi halal.

4. *Decisional*

Minggu ke tujuh, dengan memahami masalah yang ada, kami dapat merancang kegiatan seminar dan pendampingan untuk memperoleh sertifikat halal. Minggu ke delapan, pelaksanaan seminar untuk memberikan pemahaman pelaku usaha tentang pentingnya produk halal dan dilakukan proses pendampingan untuk mendapatkan sertifikat halal.

## **Hasil Dan Pembahasan**

Kegiatan pendampingan legalitas halal bagi produk kuliner Desa Mekarmanik dilakukan selama periode bulan Mei hingga Juli 2023. Program pemberdayaan masyarakat ini melibatkan pelaku usaha kuliner yang ada di Desa Mekarmanik, Kecamatan Cimenyan, Kabupaten Bandung. Dalam upaya meningkatkan daya saing UMKM, diperlukan sertifikasi halal yang menjadi salah satu faktor krusial. Oleh karena itu, kegiatan seminar sebagai bagian dari program pemberdayaan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada pelaku usaha kuliner dalam memperoleh sertifikasi halal. Tujuan dari program ini yaitu meningkatkan daya saing pelaku usaha kuliner dalam memenuhi persyaratan halal, sehingga dapat memperluas pasar, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi warga Desa Mekarmanik.

### **A. Seminar Produk Halal**

Kegiatan pemberdayaan dilakukan untuk memberikan solusi atas permasalahan yang dimiliki oleh pelaku usaha kuliner di Desa Mekarmanik. Proses pemberdayaan dimulai dengan mengidentifikasi masalah yang dihadapi pelaku usaha kuliner, setelah mendapatkan masalah yang perlu diselesaikan pemberdaya mulai membuka jaringan dengan lembaga yang dapat menyelesaikan masalah tersebut. Pemberdaya melakukan kerjasama dengan Halal Center UIN Sunan Gunung Djati Bandung, untuk mengadakan seminar dan advokasi dalam pembuatan sertifikat halal. Kegiatan seminar dimaksudkan untuk memberikan pemahaman pada pelaku usaha kuliner tentang pentingnya produk halal yang hasilkannya untuk diperjual belikan.

Kegiatan seminar ini dilakukan dengan mengikut sertakan tiga puluh peserta yang termasuk dalam kategori pelaku usaha kuliner di Desa Mekarmanik. Dalam kegiatan seminar dilakukan penjelasan tentang produk halal yang disampaikan oleh Dr. Ateng Supriyatna, M.Si., sebagai Ketua Harian Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) UIN Sunan Gunung Djati Bandung sekaligus sebagai Auditor Halal.

**Gambar 1**  
**Kegiatan Seminar Produk Halal**



Sumber : Dokumentasi Penulis 2023

Penjelasan dalam seminar dimulai dari definisi produk halal, hal ini untuk memberikan pemahaman pada peserta seminar bahwa produk halal dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Pertama, pelaku usaha kuliner perlu mengetahui dan menjaga kebersihan dalam proses persiapan pembuatan produk kuliner. Pelaku usaha kuliner perlu mempersiapkan bahan baku yang bersih dan terjaga kehalalannya sesuai dengan syariat islam. Terdapat beberapa bahan yang tidak diperbolehkan menjadi bahan dasar makanan halal seperti proses penyembelihan hewan yang tidak sesuai syariat islam atau mengandung najis. Misalnya produk yang berasal dari hewan dan turunannya yang diharamkan oleh syariat islam.

Pada dasarnya, suatu produk dikategorikan halal apabila memenuhi atau sesuai dengan syaria'at Islam. MUI menetapkan beberapa kriteria halal diantaranya: produk yang dihasilkan tidak mengandung babi; produk yang dihasilkan tidak mengandung bahan yang terbuat dari dari darah hewan, organ tubuh manusia, kotoran-kotoran yang menjijikkan dan terlarang; tidak menggunakan bahan baku produk hewani yang disembelih tidak sesuai dengan ajaran Islam; setelah jadi sebuah produk makanan, harus disimpan dalam tempat yang baik dan bersih; dalam proses penjualan produk dan alat pengangkutan produknya tidak dipergunakan sebagai alat angkut babi atau yang mengandung najis lainnya (Zahrah & Fawaid, 2019).

Saat ini produk kuliner tidak bisa lepas dari penyedap makanan yang disediakan di pasar, namun ini menjadi titik kritis kehalalan sebuah produk kuliner yang dihasilkan. Perdani dkk. (2022) menjelaskan terdapat titik kritis pada bahan baku pembuatan produk kuliner salahsatunya pada penyedap rasa. Bahan penyedap rasa yang lebih banyak berbahan dasar hewani yang didalamnya terdiri dari enzimatis, sitesis mikroorganisme yang diolah secara kimiawi. Tingkat kritis halal pada produk hewani lebih tinggi bila dibandingkan dengan produk berbahan dasar nabati. Untuk itu perlu diperhatikan bahan baku pembuatan produk kuliner terhadap titik kritis halal yang dapat dideteksi.

Kedua, dalam proses pengolahan produk kuliner harus menggunakan alat-alat yang tidak mengandung bahan yang mengandung najis menurut hukum syariat. Alat yang tergolong mengandung najis diantaranya wadah bekas digunakan daging atau apapun yang mengandung babi. Alat masak ataupun wadah pengolahan produk kuliner yang digunakan mengandung organ

babi seperti tulang maupun bulu. Alalt-alat yang digunakan oleh para pelaku usaha kuliner perlu diperhatikan dengan baik, supaya tidak mengandung najis. Kehalalan produk kuliner yang dihasilkan memerlukan pemahaman yang baik dari pelaku usaha, Lestary & Iqbal (2023) dalam penelitiannya menemukan beberapa pemahaman pedagang makanan non-halal di Manado berpendapat bahwa meski menggunakan alat masak, tempat, dan dapur yang sama dengan memasak hidangan non halal tidak menjadi masalah. Seminar yang dilakukan bagi pelaku usaha kuliner di Desa Mekarmanik, salahsatunya memberikan pengetahuan tentang alat masak yang digunakan tidak mengandung najis.

Ketiga, proses pengemasan produk kuliner perlu memperhatikan wadah atau kemasannya yang tidak mengandung bahan berbahaya dan mengandung najis menurut syariat islam. Hal yang terpenting yaitu hasil produk yang dihasilkan oleh para pelaku usaha kuliner aman dikonsumsi oleh pembeli sehingga tidak membahayakan kesehatan yang mengkonsumsinya. Biasanya kemasan yang digunakan pelaku usaha kuliner berbahan dasar dari plastik maupun kertas. Pelaku usaha kuliner perlu memperhatikan kemasan yang digunakan tidak mengandung bahan berbahaya bagi kesehatan dan tidak mengandung najis berdasarkan syariat islam.

**Gambar 2**  
**Kegiatan Seminar Produk Halal**



Sumber : Dokumentasi Penulis 2023

Pelaku usaha kuliner di Desa Mekarnaik Kabupaten Bandung yang mengikuti kegiatan seminar ini, telah memiliki pengetahuan tentang berbagai hal yang menentukan kehalalan dari produk yang dihasilkannya. Hal ini dapat terlihat dari dialog yang dilakukan oleh pemateri dengan para pelaku usaha, yang mempertanyakan berbagai hal tentang produk halal. Produk halal terutama dalam jenis kuliner saat ini menjadi perhatian konsumen, sehingga pelaku usaha perlu meresponnya dengan melengkapi produknya dengan sertifikat halal.

## **B. Pendampingan Serifikat Halal**

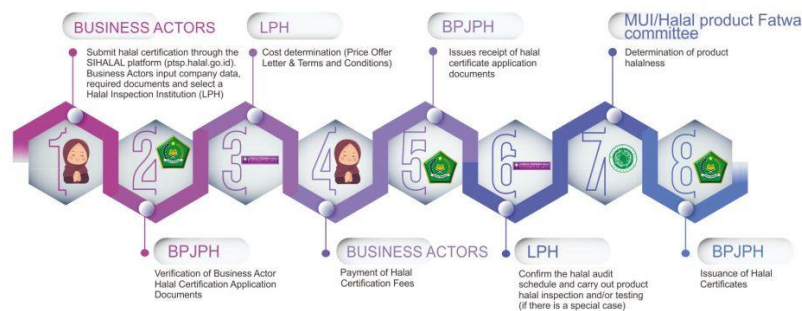
Berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dijelaskan pengertian dari Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Implementasi UU nomor 33 tahun 2014 mengharuskan sertifikat halal dimiliki oleh setiap produk yang beredar di indonesia (Muhamad, 2020).

Produk yang sudah diakui kehalalannya dapat menempelkan logo halal pada kemasan produknya. Logo halal merupakan, tanda kehalalan suatu produk yang dipasarkan. Produk kuliner



yang dipasarkan dengan label halal, dapat memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produknya dapat dikonsumsi tanpa ada kekhawatiran terkontaminasi najis baik dari bahan, alat maupun kemasannya. Untuk mendapatkan sertifikat halal, pelaku usaha dapat menempuh alur permohonan sertifikat halal seperti gambar berikut:

**Gambar 3**  
**Alur Permohonan Sertifikat Halal**



Sumber: Lembaga Pusat Halal UIN SGD Bandung

Dalam pengabdian masyarakat ini, dilakukan proses pendampingan pelaku usaha kuliner untuk mendapatkan sertifikat halal. Pendampingan ini bekerjasama dengan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) UIN Sunan Gunung Djati Bandung dengan kualifikasi pratama yang dapat melayani pemeriksaan kehalalan bagi usaha mikro, kecil untuk produk makanan, minuman, restoran, katering, kantin di wilayah Provinsi Jawa Barat.

Proses pendampingan dimulai dengan melengkapi persyaratan pelaku usaha kuliner diantaranya surat permohonan pendaftaran pengajuan sertifikat halal yang ditujukan kepada BPJPH yang dibuat oleh para pelaku usaha. Kedua, pengisian formulir pendaftaran yang berisikan identitas usaha, alamat, jenis badan usaha, skala usaha, status lokasi produksi, jenis produk. ketiga, aspek legal berupa NIB, NPWP IUMK, IUI, SIUP dan lainnya. keempat, dokumen penyelia halal berupa cv petugas yang membantu proses sertifikasi halal. kelima, daftar nama produk dan bahan. keenam, sistem jaminan produk halal (SJPH). Setelah semua persyaratan dilengkapi, dapat dilanjutkan pada proses pendaftaran secara online.

Pengabdian memberikan bantuan dalam proses pendaftaran secara online melalui laman <http://ptsp.halal.go.id> untuk membuat akun. Setelah masuk pada situs SIHALAL pelaku usaha membuat pengajuan sertifikasi melalui jalur *self declare* bagi pelaku usaha yang masuk dalam kategori usaha mikro kecil dengan pendapatan yang diperoleh kurang dari 500 juta per tahun; Pengolahan produk dilakukan dengan cara sederhana; tidak berbahan baku daging sembelihan; Pelaku usaha hanya memiliki satu outlet atau fasilitas produksi. Bila masuk dalam kategori ini, pengajuan sertifikasi halal tidak mengeluarkan biaya atau gratis. Dari ketiga puluh peserta seminar produk halal, terdapat delapan pelaku usaha yang mengakses jalur *self declare* dengan produk olahan hasil pertanian seperti keripik dan kue basah yang tidak mengandung bahan hewani.

Terdapat tiga pelaku usaha yang mengakses jalur reguler dengan kriteria usaha yang dilakukan masuk dalam kategori usaha mikro, kecil, menengah maupun besar. Produk yang dihasilkan dengan proses pengolahan sederhana maupun rumit dan berbahan baku daging sembelihan. Pengajuan sertifikasi halal produk dengan jalur reguler harus mengeluarkan biaya sebesar Rp. 650.000,- dengan rincian biaya pendaftaran dan penetapan kehalalan produk sebesar

Rp. 300.000,- dan biaya pemeriksaan kehalalan produk oleh lembaga Pemeriksa Halal sebesar Rp. 350.000,-, tarif ini sesuai dengan Keputusan BPJPH Nomor 141/2021.

Setelah menentukan jalur pengajuan sertifikasi halal baik itu jalur *self declare* atau reguler, pengabdian melanjutkan proses pendaftaran dengan mengisi identitas pelaku usaha. Selanjutnya, mengupload kelengkapan berkas seperti surat permohonan, formulir pendaftaran, NIB, dokumen penyelia halal, daftar nama produk dan bahan, dan proses pengolahan produk. Proses selanjutnya menunggu verifikasi berkas ajukan yang dikirimkan. Bagi pengajuan jalur reguler, LPH UIN SGD Bandung menghitung biaya yang perlu dibayarkan dan akan muncul pada laman SIHALAL. Pelaku usaha dapat membayarnya sesuai dengan tagihan yang diberikan, setelah proses pembayaran dilakukan pengujian laboratorium pengajuan halal. Proses selanjutnya yaitu rapat auditor dan SDM Syariah untuk membahas hasil audit yang telah dilakukan untuk keputusan status SJH. Tahap selanjutnya yaitu sidang komisi fatwa dan penerbitan ketetapan halal MUI. Tahap akhir yaitu BPJPH melakukan validasi dan penerbitan sertifikat yang akan muncul pada akun pemohon atau pelaku usaha.

Berbagai keuntungan yang dapat diperoleh pelaku usaha setelah mendapatkan sertifikat halal yaitu kepercayaan masyarakat pada produknya, sehingga dapat meningkatkan daya saing dengan produk yang sejenis. Konsumen menjadi lebih nyaman atau tidak waswas saat mengkonsumsi produk kuliner yang berlabel halal. Hal ini tidak terlepas dari kesadaran konsumen untuk mengkonsumsi produk kuliner berlabel halal sudah mulai meningkat di era ini.

Proses pengajuan dari tahap awal hingga akhir membutuhkan waktu kurang lebih selama satu bulan. Pengabdian masyarakat ini berakhir setelah dipastikan semua proses telah terlaksana dan sertifikat halal sudah diterima oleh pelaku usaha yang mengajukan sertifikasi halal.

## Kesimpulan

Saat ini konsumen cukup jeli dalam memilih produk yang sudah berlabel halal, sedangkan produk kuliner yang dihasilkan pelaku usaha di desa mekarmanik belum memiliki legalitas halal. Untuk mengatasi masalah tersebut melalui program pengabdian kepada masyarakat, memberikan kegiatan seminar dan pendampingan pembuatan sertifikat halal. Kegiatan seminar dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang apa saja yang dikategorikan halal melalui berbagai spesifikasi bahan, proses maupun pengemasannya. Pendampingan pengajuan sertifikat halal dimaksudkan untuk memberikan kemudahan dalam melengkapi persyaratan dan proses pengajuannya melalui aplikasi online. Untuk kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya, diharapkan fokus pada monitoring kegiatan pelaku usaha kuliner setelah mendapatkan legalitas halal.

## Referensi

- Agustang, A., & Oruh, S. (2021). *Teknologi Partisipasi Metode Fasilitasi Pembuatan Keputusan Partisipatif* [Preprint]. Open Science Framework. <https://doi.org/10.31219/osf.io/dhfb7>
- Beddu, M., Nurbakti, R., & Natsir, U. (2021). Analisis Pemanfaatan Media Sosial terhadap Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga Era New Normal. *YUME Journal Of Management, Vol. 4*(No 3), 378–391. <https://doi.org/10.37531/yume.vxix.532>
- Burhanuddin, B. (2011). *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal*. UIN Maliki Press.

- Jannah, K., & Hermansah, T. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Lapak Kuliner Kampung Wisata Bekelir melalui Media Promosi Tiktok. *Journal of SocialEmpowerment*, 7(No. 2), 81–91. <https://doi.org/10.21137/jse.2022.7.2.1>
- Lailla, N., & Tarmizi, I. (2020). Pengaruh Kesadaran Halal dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan di Food Courd UMJ. *Prosiding Konferensi Nasional Ekonomi Manajemen dan Akuntansi (KNEMA)*, 1–14.
- Lestary, R. A. D., & Iqbal, M. (2023). *Persepsi Pedagang Makanan Non-Halal Terhadap Konsumen Muslim di Kota Manado*. 4(2). <https://doi.org/10.20885/abhats.vol4.iss2.art5>
- Muhamad, M. (2020). Tantangan Dan Peluang Penerapan Kebijakan Mandatory Sertifikasi Halal (Studi Implementasi Uu No. 33 Th. 2014 dan Pp No. 31 Th. 2019). *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam*, 2(2), 1–26. <https://doi.org/10.24239/jiebi.v2i2.29.1-26>
- Perdani, C., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. (2022). Prinsip-Prinsip Bahan Tambahan Pangan Yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap Rasa Untuk Industri Makanan Halal. *Halal Research Journal*, 2(2), 96–111. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i2.419>
- Permana, S. D. H., & Cendana, M. (2019). Pemanfaatan Media Sosial sebagai Strategi Promosi bagi Kelangsungan UMKM. *Journal Community Development and Society*, Vol. 1(1), 1–10. <https://doi.org/10.25139/cds.v1i1.1649>
- Zahrah, A., & Fawaid, A. (2019). Halal Food di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek dan Tantangan. *Hayula: Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies*, 3(2), 121–138. <https://doi.org/10.21009/hayula.003.2.01>