
ANALISIS KESIAPAN PENERAPAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL PADA INDUSTRI CATERING (STUDI KASUS CATERING AB)

Husna Fitriani¹, Retty Ikawati²

*Korespondensi :

Email :

retty.ikawati@culinary.uad.ac.id

Afiliasi Penulis :

¹Bisnis Jasa Makanan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ahmad Dahlan

²Ahmad Dahlan Halal Center, Universitas Ahmad Dahlan

Riwayat Artikel :

Penyerahan : 11 November 2024

Revisi : 23 Januari 2025

Diterima : 09 Februari 2025

Diterbitkan : 11 Februari 2025

Kata Kunci :

Catering, Sistem Jaminan Produk Halal, Sertifikasi Halal

Keyword :

Catering, Halal Product Assurance System, Halal Certification

Abstrak

Sesuai amanat UU No 33 Tahun 2014 tentang penerapan Jaminan Produk Halal, maka pelaku usaha makanan dan minuman diwajibkan memiliki sertifikat halal termasuk Catering AB. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis kondisi kesesuaian implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Catering AB dengan standar kriteria Sistem Jaminan Produk Halal menurut Kep.Kaban No.57 Tahun 2021 serta menganalisis kriteria yang belum siap dipenuhi untuk pengajuan sertifikasi halal pada Catering AB. Kriteria SJPH sesuai aturan tersebut meliputi komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produksi, produk dan pemantauan dan evaluasi. Metodologi yang digunakan adalah kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan pedoman dokumen audit internal SJPH. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada Catering AB belum memenuhi kriteria SJPH yaitu pada kriteria komitmen dan tanggung jawab. Oleh karena itu catering AB perlu melakukan sosialisasi kepada stakeholder yaitu supplier, manajemen dari level tertinggi sampai dengan karyawan sehingga komitmen dan tanggung jawab penerapan sistem jaminan produk halal di semua kriteria dapat lebih optimal.

Following the mandate of Law No. 33 of 2014 concerning the implementation of halal product assurance, businesses in the food and beverage sector are mandated to obtain halal certification, including AB Catering. This research aims to evaluate the alignment of AB Catering's Halal Product Guarantee System (SJPH) implementation according to Kep.Kaban No 57 of 2021, and to analyze the requirements that have yet to be fulfilled for AB Catering's halal certification application. The SJPH criteria according to the rules include commitment and responsibility, materials, production processes, products and monitoring and evaluation. A qualitative methodology was employed, utilizing interviews, observation, and documentation under the SJPH internal audit guidelines. The findings indicate that AB Catering has not fulfilled the commitment and responsibility aspect. Consequently, AB Catering must enhance communication with the stakeholders, including suppliers and management at all levels to staff, to ensure that the commitment and accountability in executing the halal product assurance system across all criteria are improved.

Pendahuluan

Status halal suatu produk sangat krusial karena faktor ini memainkan peran besar dalam kehidupan sehari-hari umat muslim. Dengan diundangkannya UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, maka sertifikat halal berubah dari sukarela menjadi wajib bagi semua pelaku usaha terutama produk makanan dan minuman yang perlu dijamin kehalalannya (Amrin et al, 2022). Penerapannya dilakukan secara bertahap dengan mempertimbangkan beberapa hal. Dimulai dari kesiapan infrastruktur penerapan JPH dan kesiapan pelaku

usaha, jenis produk yang dikonsumsi dalam jumlah yang signifikan dan mempunyai titik kritis kehalalan yang tinggi (Mohammad, 2021). Kewajiban pemberlakuan sertifikasi halal untuk makanan, minuman, dan UMKM lainnya, bersama dengan produk-produk seperti jamu tradisional, kosmetik, dan peralatan medis lainnya, akan ditunda hingga tahun 2026, menurut Menteri Koordinator Bidang Perekonomian Airlangga Hartanto (Detikcom, 2024). Kepemilikan sertifikasi halal bagi pelaku usaha juga menjadi keunggulan bersaing sekaligus strategi dalam bisnis untuk meningkatkan performansi usahanya (Bashir et al., 2019).

Dalam rangka memenuhi kewajiban sertifikat halal, beberapa pelaku usaha melakukan persiapan untuk memenuhi kriteria sertifikasi halal. Penelitian-penelitian sebelumnya telah mengidentifikasi beberapa kriteria yang sering muncul belum terpenuhi oleh pelaku usaha catering di antaranya kriteria tim manajemen halal, audit internal, dan kaji ulang manajemen (Safitri & Kumalasari, 2022) sosialisasi dan kurangnya kesadaran hukum (Eva Diyah, Riyanti & Karim, 2022), sosialisasi ke masyarakat dan produsen (Fitri, 2017). Pada level UMKM, penerapan sertifikasi halal menemui berbagai tantangan diantaranya tantangan dalam penyediaan sumber daya manusia, keterbatasan administrasi serta pembiayaan untuk pengajuan serta pemenuhan kriteria sistem jaminan halal (Ikawati & Rahman, 2022). Sementara AB Catering dalam proses pengajuan sertifikasi halal, perlu mengetahui persiapan kriteria-kriterianya. Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui kesiapan Catering AB berdasarkan 5 kriteria SJPH menurut Keputusan Kaban No.57 Tahun 2021 yaitu kriteria komitmen dan tanggung jawab, bahan, proses produk halal, produk, pemantauan dan evaluasi. Harapannya Catering AB dapat memperbaiki kriteria yang belum optimal untuk memenuhi seluruh kriteria dalam sistem jaminan produk halal.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif (Dewi et al., 2023). Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penelitian dilakukan di Catering AB pada bulan Agustus – September 2024, berlokasi di Kota Yogyakarta. Wawancara dilakukan dengan beberapa pihak terkait di Catering AB, yaitu pimpinan dan karyawan. Pengumpulan data melalui FGD dengan anggota tim operasional catering, dengan dokumentasi berupa gambar, tulisan, yang mendukung data dalam penelitian. Tabel dan daftar pertanyaan berdasarkan materi audit internal SJPH yang berlaku. Penelitian ini fokus membahas kesesuaian implementasi SJPH pada produk pangan yang ditawarkan. Hasil penelitian berupa kriteria yang belum memenuhi dan telah memenuhi kriteria SJPH. Kriteria yang belum memenuhi diambil kriteria prioritas sebagai kriteria pilihan yang akan dianalisis dan menghasilkan potensi-potensi perbaikan ataupun solusi.

Hasil dan Pembahasan

Hasil Kesesuaian Kriteria SJPH

Sesuai dengan kriteria SJPH yang terdapat pada Kepkaban No.57 Tahun 2021. Materi pertanyaan pada dokumen audit internal meliputi empat puluh dua

parameter kriteria SJPH dengan hasil dua puluh tujuh parameter sesuai dan lima belas parameter tidak sesuai. Informan merupakan unsur Catering AB yang terdiri dari satu orang manajer operasional, tiga orang bagian *cook* dan dua orang bagian *delivery* yang mendapatkan pertanyaan yang sama sesuai pertanyaan pada audit internal. Rekapitulasi hasil wawancara kesiapan Catering AB dalam rangka mengajukan sertifikasi halal berdasarkan kriteria ditunjukkan oleh Tabel 1.

Tabel 1. Rekapitulasi Hasil Daftar Ceklist Pertanyaan Periksa Audit Internal

Kriteria	Sesuai (Ya)	Tidak Sesuai (Tidak)
Komitmen dan Tanggung Jawab	2	7
Bahan	8	1
Proses Produk Halal	9	1
Produk	8	-
Pemantauan dan Evaluasi	-	6
Total	27	15

Sumber: Data Primer (2024)

Pembahasan

1. Komitmen dan Tanggung Jawab

Komitmen dan tanggung jawab merupakan pernyataan tertulis dari pelaku usaha untuk menerapkan dan mengembangkan kriteria SJPH secara konsisten dan berkesinambungan, serta bertanggung jawab meminimalkan, menghilangkan segala sesuatu yang tidak halal, dan menyesuaikan dengan peraturan perundang-undangan (KepKaban No 57, 2021). Pada kriteria ini terdapat sembilan poin yang dikembangkan. Unsur-unsur yang termasuk dalam kajian kriteria ini adalah kebijakan halal, tanggung jawab pemilik usaha, dan juga pembinaan sumber daya manusia. Temuan penelitian menunjukkan bahwa Catering AB belum melaksanakan sosialisasi kepada *stakeholder* perusahaan yang mencakup manajemen, tim manajemen halal, dan karyawan. Tim Manajemen Halal juga belum dibentuk sebagai bagian dari pelaksanaan sistem jaminan produk halal, demikian pula penyelia halal belum ditunjuk. Kebijakan halal belum disosialisasikan kepada *supplier* (Prabowo & Rahman, 2016) dan untuk kebijakan halal belum ada bentuk tertulis dan belum ditempel di lokasi Catering AB (Pratiwi et al., 2024). Hal ini menjadi perhatian karena menyebabkan tidak terpenuhinya persyaratan sertifikasi halal.

Pemahaman tentang penerapan sertifikasi halal pada UMKM masih rendah karena kurangnya informasi, sosialisasi serta pengetahuan tentang proses dan biaya sertifikasi (Akim et al., 2018). Sosialisasi tentang sertifikasi halal penting dilakukan agar setiap pihak dapat memahami bahwa Catering AB berkomitmen untuk menghasilkan produk yang halal dan aman (Wahyuni et al., 2022). Problematika pengajuan sertifikat halal di beberapa penelitian mengungkapkan tentang kurangnya sosialisasi dan informasi bagi pelaku usaha (Eva Diyah et al., 2022; Ikawati et al., 2021) Berdasarkan hasil observasi, juga

tidak menemukan adanya kebijakan tertulis di Catering AB tentang penerapan halal di seluruh area catering sehingga menjadi pengingat bagi seluruh elemen perusahaan dari level teknis sampai level manajemen. Catering AB belum menyediakan sumber daya yang memadai sebagai penunjang untuk menerapkan, melakukan evaluasi, dan kelanjutan SJPH.

2. Bahan

Bahan merupakan unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk yang dipersyaratkan dalam SJPH mencakup: (a) Bahan baku, (b) Bahan tambahan, (c) Bahan penolong, (d) kemasan, pelumas, *grease*, *sanitizer* yang kontak langsung dengan fasilitas produksi untuk memproduksi produk, dan (f) media untuk validasi hasil pencucian fasilitas yang kontak langsung dengan bahan atau produk (KepKaban No 57, 2021). Catering AB menggunakan bahan dari berbagai *supplier* seperti bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong. Bahan-bahan tersebut harus memiliki sertifikat halal, kecuali bahan-bahan yang termasuk *positive list*. Semua bahan-bahan yang termasuk *positive list* maupun bahan kritis perlu disiapkan dokumen daftar bahan yang akan digunakan untuk pengajuan sertifikasi halal (Perdani et al., 2022).

Delapan parameter yang telah terpenuhi dalam kriteria bahan meliputi penggunaan sumber bahan yang halal; penggunaan bahan yang memenuhi aspek keamanan dan kesehatan; tersedia daftar bahan; pembelian dan penggunaan bahan dengan merk dan produsen yang sesuai dalam daftar bahan; pemeliharaan bukti pembelian atau nota; tersedia catatan pembelian bahan; penyediaan dokumen pendukung bahan; serta pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan. Dalam kriteria bahan, aspek keamanan dan kesehatan termasuk mewakili kebersihan, keamanan dan kualitas pangan yang dikonsumsi (Fithriana & Kusuma, 2018). Daftar bahan lengkap dengan sumber dan status kehalalannya menjadi informasi bagi prinsip ketertelusuran bahan. Ketertelusuran bahan dapat dirunut menjadi empat tahapan, yaitu bahan baku, produksi, layanan, serta konsumen (M. H. Ali & Suleiman, 2018). Kriteria bahan pada tahap ini merupakan tahapan bahan baku. Sementara satu parameter yang tidak sesuai yaitu ketersediaan dokumen pendukung bahan berupa surat pernyataan fasilitas produksi yang bebas dari babi. Pernyataan ini penting sebagai bentuk jaminan atas produk yang akan diklaim sebagai produk yang halal, sebagai bentuk bertanggungjawab atas kebenaran pernyataan berdasarkan persyaratan agama (M. Ali, 2016). Hal ini sesuai dengan tujuan sertifikasi halal sebagai bentuk jaminan atas sebuah produk halal untuk dikonsumsi (Wahyuni et al., 2022) serta jaminan kualitas produk dan standar hidup (Gillani et al., 2016).

3. Proses Produk Halal

Proses Produk Halal (PPH) adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan,

pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk (KepKaban No 57, 2021). Meskipun belum memperoleh memiliki sertifikat halal, Catering AB selalu berupaya untuk memastikan bahwa produk mereka memenuhi kriteria-kriteria yang telah ditetapkan. Catering AB telah melakukan langkah-langkah untuk memastikan kebersihan dan keamanan produk, termasuk dalam proses pengemasan yang dilakukan dengan menggunakan bahan dan alat yang bersih serta bebas dari najis. Parameter ini termasuk tempat penyimpanan produk, penjualan, dan alat pengangkutan barang yang harus bebas dari babi atau najis lainnya (Zahrah & Fawaid, 2019).

Catering AB berada pada lokasi yang dipastikan jauh dengan peternakan babi atau kegiatan pengolahannya, sehingga dapat mencegah kontaminasi bahan haram melalui karyawan dan peralatan. Lokasinya juga dapat dipastikan bebas dari hewan peliharaan dan hewan liar dengan lingkungan yang selalu bersih (Ratih Rahayu & Akhmad Yusup, 2022). Peralatan produksi dipastikan dalam keadaan bersih dan suci dari najis dan benda haram (Setyowati et al., 2020). Parameter yang belum sesuai yaitu belum menetapkan, menerapkan, dan memelihara prosedur PPH, sedangkan parameter yang sesuai, meliputi; lokasi yang dipastikan jauh dari peternakan babi atau kegiatan pengolahannya; merancang tempat proses produk halal yang tepat dan bebas dari hewan peliharaan atau hewan liar; tempat produksi dan alat hanya digunakan untuk memproduksi makanan halal; menjaga fasilitas produksi dan peralatan dalam keadaan bersih. Peralatan yang dipastikan bersih dan higienis memastikan produk aman dan tidak membahayakan konsumen (Suzery et al., 2020).

4. Produk

Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat (KepKaban No 57, 2021). Setiap produk-produk yang akan dipasarkan kepada umat Islam harus memiliki sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh lembaga yang memiliki otoritas dalam sertifikasi halal (Arifin, 2023). Nama produk Catering AB tidak menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan. Nama-nama produk Catering AB diatas tidak menggunakan nama yang mengandung nama minuman beralkohol, mengandung nama anjing dan babi serta turunannya, menggambarkan kekufuran dan kemaksiatan, bertentangan dengan akidah Islam, mengandung kata-kata yang berkonotasi vulgar atau porno dan erotis (Syarif, 2024). Memastikan bahwa produk yang Catering AB tawarkan tidak menggunakan nama atau simbol yang dapat menimbulkan hal-hal yang tidak benar merupakan salah satu upaya Catering AB untuk memenuhi salah satu parameter penilaian sertifikasi halal. Catering AB memahami pentingnya dalam memberikan informasi kepada pelanggan mengenai produk yang konsumen beli. Dalam hal ini, Catering AB hanya menggunakan nama produk yang sesuai dengan makanan yang disajikan. Catering AB tidak menggunakan nama atau simbol yang menimbulkan kebatilan yang bertentangan dengan nilai-nilai agama serta untuk menghindari kesalahpahaman.

Semua parameter dalam kriteria produk memenuhi yaitu menghasilkan produk dari bahan yang halal; proses produksi menggunakan fasilitas yang bebas dari produk yang tidak halal; produk Catering AB tidak ada yang menggunakan nama, bentuk, karakteristik yang mengarah kepada produk haram; produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi; desain kemasan tidak ada tanda, simbol, logo, nama, dan gambar yang haram. Jaminan produk halal dapat memberikan kenyamanan, keamanan dan keselamatan bagi konsumen untuk menggunakan produk catering AB (Santoso et al., 2021). Saat sertifikasi halal telah terpenuhi, maka Catering AB berhak memberikan logo pada produknya, area produksinya maupun kendaraan yang digunakan untuk distribusi sebagai informasi kepada konsumen. Logo memberikan informasi kepada konsumen atas kehalalan dan penggunaan bahan yang halal dan *thayyib* (Fadhillaah, 2022). Logo halal juga dapat membentuk loyalitas konsumen atas sebuah produk karena reputasi yang positif dari produk halal (Quoquab et al., 2019).

5. Pemantauan dan Evaluasi

Sesuai dengan Keputusan Kepala BPJPH Nomor 57 Tahun 2021 mengenai Sistem Jaminan Produk Halal terdapat kriteria pemantauan dan evaluasi. Karena Catering AB dalam proses penyusunan dokumen SJPH dan baru dibentuk tim manajemen halal dengan penyelia halal sebagai ketuanya. Tim manajemen halal ini yang akan bertanggungjawab atas pelaksanaan audit internal dan kaji ulang manajemen di internal catering. Sebagai salah satu unsur penting dalam pengajuan sertifikat halal, maka tim manajemen wajib dibentuk. Kaji ulang manajemen didasarkan pada audit internal yang dilakukan oleh tim manajemen halal sebagai auditor internal dengan pemilik perusahaan sebagai pihak yang diaudit (Purwati, 2021).

Catering AB belum menerapkan prosedur audit internal yang dilakukan oleh penanggung jawab atau penyelia halal untuk memantau dan mengevaluasi penerapan sistem jaminan produk halal. Oleh karena itu, terdapat enam parameter yang tidak sesuai, meliputi; belum pernah melakukan audit internal untuk memantau penerapan SJPH; kaji ulang manajemen untuk mengevaluasi penerapan SJPH; dan belum ada bukti pelaksanaan dari audit internal dan kaji ulang manajemen. Audit internal berfungsi untuk meningkatkan kesadaran pelaku usaha dalam menerapkan prinsip-prinsip halal (Prabowo & Rahman, 2016). Melalui audit internal diperoleh informasi penerapan konsep halal yang belum terbenuhi, sehingga perlu perbaikan-perbaikan pada kaji ulang manajemen (Ikawati & Rahman, 2022). Informasi dari audit internal sebagai input pada tahapan kaji ulang manajemen, sehingga dirumuskan rencana-rencana perbaikan, serta meningkatkan efektifitas penerapan SJPH (Yuwana et al., 2021).

Kesimpulan

Kondisi kesiapan Catering AB menghadapi pengajuan sertifikasi halal telah memenuhi pada kriteria produk dan sebagian kriteria bahan dan proses produk halal. Kriteria yang belum terpenuhi parameternya ada pada kriteria komitmen dan tanggung jawab serta kriteria pemantauan dan evaluasi. Analisis kesiapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Catering AB memilih prioritas komitmen dan tanggung Jawab untuk segera diperbaiki melalui peningkatan kesadaran halal bagi seluruh tim catering serta pihak *supplier* melalui sosialisasi dan informasi tentang penerapan halal di catering. Selain itu disertakan kebijakan halal yang dipasang di area perusahaan untuk meningkatkan kesadaran halal di semua lini perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Akim; Konety, Neneng; Purnama, Chandra; Adilla, M. H. (2018). The Understanding of Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) in Jatinangor on the Obligation of Halal Certification on Food Products. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 31–49. <https://doi.org/http://10.24198/kumawula.v1i1.19258>
- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), 291–306. <https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>
- Ali, M. H., & Suleiman, N. (2018). Eleven shades of food integrity: A halal supply chain perspective. *Trends in Food Science and Technology*, 71(April 2017), 216–224. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.11.016>
- Amrin, A., Supriyanto, S., & Ardiansyah, A. (2022). Analisis Literasi Halal Dalam Membentuk Gaya Hidup Islami Di Perguruan Tinggi Islam. *Fikrah: Journal of Islamic Education*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.32507/fikrah.v6i1.1311>
- Arifin, H. (2023). Analisis Sistem Sertifikasi Halal Kategori Self Declare. *SINOMIKA Journal: Publikasi Ilmiah Bidang Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(5), 1173–1180. <https://doi.org/10.54443/sinomika.v1i5.592>
- Bashir, K. M. I., Kim, J. S., Mohibbullah, M., Sohn, J. H., & Choi, J. S. (2019). Strategies for improving the competitiveness of Korean seafood companies in the overseas halal food market. *Journal of Islamic Marketing*, 10(2), 606–632. <https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2018-0056>
- KepKaban No 57, (2021).
- Detikcom. (2024). Wajib Sertifikasi Halal buat UMKM Mundur 2026. *Financedetik.Com*.
- Dewi, N. P. S., Hidayat, F., Doriza, S., Budi, Y., Santosa, P., Azzarah, M. A., Suradi, A., Fadjarajani, S., Ariyani, R., & Krisdiyanto, K. (2023). *Dasar metode penelitian*. PT MAFY MEDIA LITERASI INDONESIA.
- Eva Diyah, N., Riyanti, A., & Karim, M. (2022). Implementasi Sertifikasi Halal Pada Kuliner Umkm Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. *SIBATIK JOURNAL: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(12), 2863–2874. <https://doi.org/10.54443/sibatik.v1i12.461>
- Fadhillaah, H. (2022). Non-Muslim Perspectives on Food Products Labeled with the Halal Logo. *Journal of Halal Research, Policy and Industry*, 1(1), 1–6.
- Fithriana, A., & Kusuma, R. P. (2018). Implementasi Kebijakan Pangan Halal

- Indonesia: Keunggulan Kompetitif dalam Tren Pangan Halal di Asia Tenggara. *Global Insight Journal*, 03(02), 1–18.
- Fitri, A. (2017). Pelaksanaan Standard Operating Procedure (SOP) Sertifikasi Halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Riau (Studi Kasus Usaha Katering di Kota Pekanbaru). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 04(01), 1–14.
- Gillani, S. H. B., Ijaz, F., & Khan, M. M. S. (2016). Role of Islamic Financial Institutions in Promotion of Pakistan Halal Food Industry. *Islamic Banking and Finance Review*. Syeda Hameeda Batool., & Ijaz, Farrukh, 3(1), 29–49.
- Ikawati, R., Prasasti, D., Ernasari, & Salimah, S. D. (2021). Pembinaan ikrar halal usaha makanan pada komunitas bisnis corner di Kota Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, 23 Oktober 2021*, 772–778.
- Ikawati, R., & Rahman, A. N. B. (2022). Awareness and willingness to apply for halal guarantee certification: a study of MSMEs assisted by BAZNAS Yogyakarta. *Journal of Halal Science and Research*, 3(2), 70–78. <https://doi.org/10.12928/jhsr.v3i2.6870>
- Mohammad, M. F. M. (2021). Pengaturan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *KERTHA WICAKSANA: Sarana Komunikasi Dosen Dan Mahasiswa*, 15(2), Pp 149-157. <https://doi.org/https://doi.org/10.22225/kw.15.2.2021.149-157>
- 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>
- Prabowo, S., & Rahman, A. A. (2016). Halal certificate in the agricultural products processing industry. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 34(1), 57–70.
- Pratiwi, H., Sukmawati, M., Sari, M. V., Agipta, F. A., & Fitri, E. (2024). Analisis Proses Produksi Penggilingan Daging Dalam Perspektif Industri Halal. *International Journal Mathla'ul Anwar Of Halal Issues*, 4(1), 7–12.
- Quoquab, F., Mohamed Sadom, N. Z., & Mohammad, J. (2019). Driving customer loyalty in the Malaysian fast food industry: The role of halal logo, trust and perceived reputation. *Journal of Islamic Marketing*, 11(6), 1367–1387. <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2019-0010>
- Ratih Rahayu, & Akhmad Yusup. (2022). Analisis Kesadaran Hukum dan Perlindungan Pelaku Usaha terhadap Konsumen tentang Kepemilikan Sertifikat Halal. *Jurnal Riset Ekonomi Syariah*, 129–136. <https://doi.org/10.29313/jres.v2i2.1390>
- Safitri, K. I., & Kumalasari, I. D. (2022). Implementasi Sistem Jaminan Halal Produk Livia Catering Berdasarkan HAS 23000. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 139–142.
- Santoso, S., Alfarisah, S., Fatmawati, A. A., & Ubaidillah, R. (2021). Correlation Analysis of the Halal Certification Process and Perceptions of the Cost of Halal Certification with the Intentions of Food and Beverage SMEs Actors. *Religious: Jurnal Studi Agama-Agama Dan Lintas Budaya*, 5(2), 297–308. <https://doi.org/10.15575/rjsalb.v5i2.11627>
- Setyowati, R., Deuraseh, N., & Sulaiman, N. S. (2020). *Basic Themes Toward Halal Sustainability Management in Brunei Darussalam and Indonesia*. Yoga

Pratama.

- Sri Ayu Parwati, S. A. (2021). Penerapan Kriteria Sistem Jaminan Halal HAS 23000 Pada PT. Chiayo Sehat Indonesia. *EKBIS (Ekonomi & Bisnis)*, 9(1), 63–78. <https://doi.org/10.56689/ekbis.v9i1.476>
- Suzery, M., Widayat, Cahyono, B., & Al-Baarri, A. N. (2020). Proses Perbaikan Produksi dalam Pendampingan Sertifikasi Halal bagi Paguyuban Usaha Kuliner. *Indonesian Journal of Halal*, 2(2), 53–57.
- Syarif, S. A. (2024). The Halalness Of Food Products In Terms Of Their Naming According To Islamic Law (Case Study of Gacoan Noodles). *Journal of Scientech Research and Development*, 6(1), 658–665.
- Wahyuni, H. C., Ubaidillah, H., & Handayani, P. (2022). Sosialisasi dan Pendampingan Proses Sertifikasi Halal untuk Mendorong UMKM Naik Kelas di Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 6(01), 71–78.
- Yuwana, A. M. P., Novia, V., Octarina, A. D., Eureksa, R. M., Ramadhani, F. D., Wulandari, A., & Putra, D. N. (2021). Analisis Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal Pada Pengolahan Lapis Panggang di IKM Rezzen Bakery Malang Implementation Analysis of Halal Assurance System Criteria for Lapis Panggang Products at Small Medium Enterprise (SME) Rezzen Bakery Malang. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 196.
- Zahrah, A., & Fawaid, A. (2019). Halal Food di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek dan Tantangan Aminatuz. *Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies*, 3(2), 121–138.

Copyright holder:

Husna Fitriani, Retty Ikawati (2025)

First publication right:

Baitul Maal: Journal of Sharia Economics

This article is licensed under:

