

Edukasi Produk Halal untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Pemahaman Pelaku UMKM Cilor Sekitar Palima Kota Serang

Devina Lestia Utami¹, Azuza Evania², Alya Rahma Zahratunnisa³, Fadilah Ramadani⁴, Depi Herawati⁵, Riski Andrian Jasmi⁶

¹²³⁴⁵⁶ Jurusan Biologi, Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten

Email: lestia.dev30@gmail.com

Email: azuzaevania21@gmail.com

Email: alyarahma092@gmail.com

Email: fadilahramadani56@gmail.com

Email: depiherawati2707@gmail.com

Email: riski.andrian@uinbanten.ac.id

Submitted: 21-09-2025

Revised: 17-12-2025

Accepted: 30-12-2025

Abstract

The low level of awareness and understanding among micro, small, and medium enterprises (MSME) regarding the concept of product halalness remains one of the main obstacles in strengthening the halal industry in Indonesia. Many business owners still lack knowledge about the importance of halal certification and the proper ways to ensure the halal integrity of ingredients and production processes. This activity aimed to improve the knowledge and understanding of Cilor MSME entrepreneurs around Palima, Serang City, regarding the concept of halal products through halal education activities. The methods used included interviews, interactive counseling sessions, and evaluations through pretest and posttest assessments. The activity was carried out in several locations around Palima, involving multiple business owners as participants. The results indicated a significant improvement in participants' understanding, where the average pretest scores ranged from 30–65%, while posttest scores increased up to 100% in most indicators. These findings demonstrate that halal education activities are effective in enhancing halal literacy and increasing MSME awareness of the implementation of halal principles in production.

Keywords: Halal Education, Halal Understanding, Halal Certification, MSME.

Abstrak

Rendahnya kesadaran dan pemahaman pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) terhadap konsep kehalalan produk menjadi salah satu kendala dalam penguatan industri halal di Indonesia. Banyak pelaku usaha belum memahami pentingnya sertifikasi halal serta cara menjaga kehalalan bahan dan proses produksi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pelaku UMKM Cilor di sekitar Palima, Kota Serang, mengenai konsep kehalalan produk melalui kegiatan edukasi halal. Metode yang digunakan meliputi wawancara, penyuluhan interaktif, serta evaluasi melalui *pretest* dan *posttest*. Kegiatan dilaksanakan di Palima pada lokasi berbeda dengan melibatkan beberapa pelaku usaha sebagai peserta. Hasil menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada pemahaman peserta, di mana rata-rata nilai *pretest* berkisar antara 30–70%, sedangkan nilai *posttest* meningkat hingga mencapai 100% pada sebagian besar indikator. Temuan ini menunjukkan bahwa kegiatan edukasi halal efektif dalam meningkatkan literasi halal dan kesadaran pelaku UMKM terhadap penerapan prinsip kehalalan dalam produksi.

Kata Kunci: Edukasi Halal, Pemahaman Halal, Sertifikasi Halal, UMKM

1. PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara dengan populasi muslim terbesar di dunia memiliki potensi besar dalam pengembangan industri halal. Produk halal kini tidak hanya menjadi tuntutan keagamaan, tetapi juga simbol kualitas, keamanan, dan kepercayaan bagi konsumen. Kehalalan produk mencakup seluruh rantai produksi, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi (Aisyah *et al.*, 2023). Produk halal merupakan salah satu aspek penting dalam industri pangan karena berkaitan dengan kepercayaan dan keyakinan konsumen muslim terhadap produk yang dikonsumsi. Konsep halal mencakup keseluruhan proses, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi produk agar bebas dari unsur haram dan najis (Rusydiana *et al.*, 2023).

Pemerintah Indonesia juga telah memperkuat hal ini melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), yang mewajibkan sertifikasi halal guna menjamin kepercayaan masyarakat terhadap produk yang beredar di pasaran. Seiring meningkatnya kesadaran konsumen, sertifikasi halal menjadi kebutuhan penting bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) untuk memperluas pasar serta meningkatkan daya saing. Namun, berbagai penelitian menunjukkan bahwa

tingkat kesadaran dan pemahaman pelaku UMKM terhadap konsep halal masih tergolong rendah. Menurut Khairawati *et al.* (2025), menjelaskan bahwa hambatan utama yang dihadapi UMKM terletak pada keterbatasan informasi, biaya, dan pemahaman prosedur sertifikasi. Selain itu, menurut Hasanah *et al.* (2017), menambahkan bahwa tingkat pendidikan dan pengetahuan berpengaruh signifikan terhadap kesadaran halal, sedangkan menurut Isnajodi & Ulfah (2025), menekankan pentingnya faktor bahan baku, kewajiban agama, proses produksi, dan kebersihan produk sebagai pembentuk kesadaran halal. Label halal juga terbukti memiliki pengaruh positif terhadap keputusan pembelian dan loyalitas konsumen (Wijaya & Padmantyo, 2023). Sehingga penerapan prinsip halal menjadi aspek strategis dalam pengembangan usaha (Desmayonda & Trenggana, 2019).

Meski demikian, sebagian besar penelitian sebelumnya lebih banyak berfokus pada perilaku konsumen terhadap produk halal, sementara studi mengenai edukasi halal kepada pelaku UMKM, khususnya di sektor pangan tradisional, masih terbatas. Oleh karena itu, kebaruan ilmiah dalam artikel ini terletak pada penerapan edukasi halal kepada pelaku UMKM jajanan cilok (aci telor) di sekitar Palima, Kota Serang. Produk cilok banyak digemari masyarakat, namun sering kali diproduksi tanpa

memperhatikan status kehalalan bahan tambahan dan proses produksinya (Yanuardin, 2025). Melalui kegiatan edukasi halal, pelaku UMKM diharapkan dapat memahami konsep halal secara menyeluruh, baik dari pemilihan bahan, penggunaan alat, hingga proses produksi yang sesuai dengan syariat Islam.

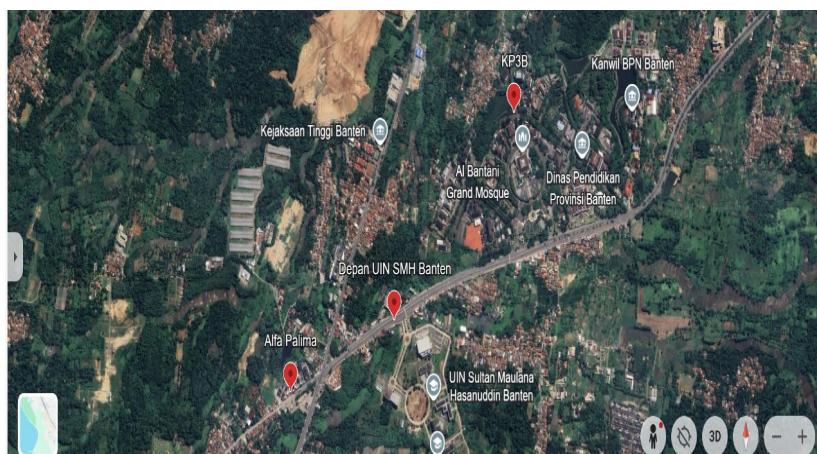
Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Kota Serang memiliki potensi besar dalam pengembangan produk halal, namun masih terkendala oleh kurangnya pemahaman tentang sertifikasi halal dan literasi digital. Oleh karena itu, pelatihan dan pendampingan diperlukan agar UMKM dapat berkembang sekaligus memenuhi standar halal (Bintang & Munawaroh, 2025). Dengan jumlah 11.307 UMKM yang tersebar di enam kecamatan, edukasi halal menjadi sangat relevan untuk meningkatkan kualitas produk, termasuk jajanan seperti cilor (Dwivsimiar *et al.*, 2023).

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui peningkatan pengetahuan pelaku

UMKM Cilor terhadap konsep kehalalan produk melalui kegiatan edukasi halal, dan (2) mengetahui peningkatan pemahaman pelaku UMKM Cilor terhadap konsep kehalalan produk melalui kegiatan edukasi halal. Dengan demikian, hasil kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan literasi halal di kalangan pelaku UMKM serta memperkuat posisi industri halal di Indonesia, khususnya di wilayah Palima, Kota Serang.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan edukasi produk halal kepada pelaku usaha UMKM Cilor dilaksanakan pada hari Rabu, 22 Oktober 2025, pukul 10.00 WIB hingga selesai. Kegiatan ini dilakukan di tiga lokasi berbeda, yaitu di depan UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten, area Palima (Jalan Syeikh Nawawi Al-Bantani, Kota Serang, Banten. Peta lokasi kegiatan disajikan pada Gambar 1. untuk memberikan gambaran posisi geografis wilayah pelaksanaan pengabdian.



Gambar 1. Peta lokasi kegiatan edukasi produk halal bagi pelaku UMKM Cilor di wilayah Palima, Kota Serang, Banten.

Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Tujuannya untuk mengetahui peningkatan pengetahuan pelaku usaha cilor setelah diberi edukasi tentang produk halal. Kegiatan diawali dengan *pretest* untuk mengetahui pengetahuan awal peserta, dilanjutkan dengan edukasi interaktif menggunakan pendekatan komunikasi dua arah, dan diakhiri dengan *posttest* untuk menilai peningkatan pemahaman. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara singkat, dan kuesioner *pretest-posttest*. Hasilnya kemudian dihitung dalam bentuk persentase untuk melihat perubahan

pengetahuan pelaku usaha setelah kegiatan edukasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Edukasi halal kepada UMKM cilor mendapatkan hasil *pretest* dan *posttest* mengenai tingkat pemahaman pelaku usaha terhadap konsep dan prosedur produk halal. Tabel ini menggambarkan perubahan pemahaman pelaku usaha sebelum dan sesudah diberikan edukasi. Tabel 1. berikut menunjukkan perbandingan hasil *pretest* dan *posttest* pada lima pertanyaan yang diberikan kepada pelaku usaha cilor setelah dilakukan kegiatan edukasi produk halal.

Tabel 1. Tingkat Pemahaman Pelaku UMKM Cilor Sebelum dan Sesudah Edukasi Produk Halal

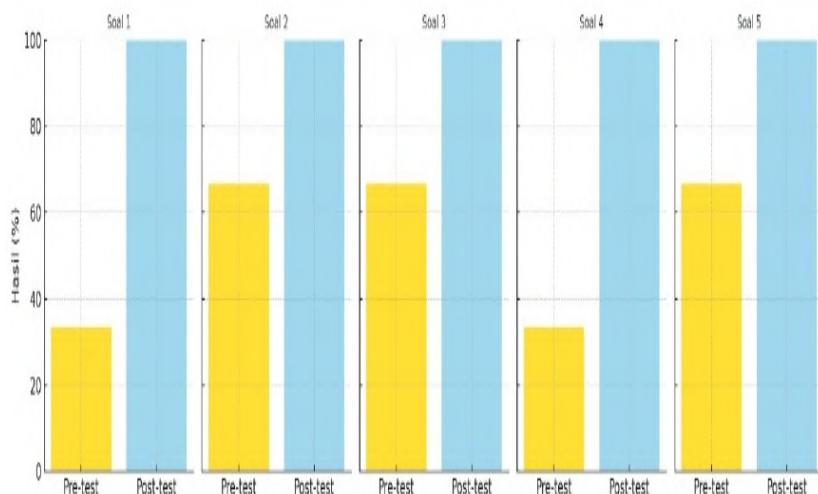
No	Pertanyaan	Pretest	Post test
1	Faktor penentu kehalalan produk	1 paham, 2 belum. Fokus pada kebersihan, belum pada bahan dan proses.	3 paham, sudah memahami bahan, alat, dan proses produksi halal.
2	Penggunaan minyak bekas penggorengan bahan najis	2 paham, 1 tidak tahu. Sebagian masih menganggap minyak bekas penggorengan najis boleh digunakan selama bersih.	3 paham bahwa minyak bekas bahan haram menjadikan produk tidak halal.
3	Kebersihan tempat dan alat produksi bekas bahan najis	2 paham, 1 belum. Masih berfokus pada kebersihan umum, belum memahami konsep najis dalam alat produksi.	3 paham pentingnya sanitasi dan alat bebas najis.

		1 paham, 2 belum.
4	Kehalalan bahan tambahan	Belum mengetahui pentingnya label halal pada bahan tambahan.
5	Prosedur sertifikasi halal	2 paham, 1 belum. Belum mengetahui tahapan dan lembaga yang menangani sertifikasi halal.
		3 paham pentingnya memastikan bahan bersertifikat halal.

Sumber: Hasil Pretest dan Posttest di lapangan

Berdasarkan tabel di atas, terlihat adanya peningkatan pemahaman pada seluruh pertanyaan setelah diberikan edukasi halal. Pada tahap *pretest*, sebagian pelaku usaha masih belum memahami dengan benar beberapa aspek penting seperti penggunaan minyak bekas, kebersihan alat produksi, dan prosedur sertifikasi halal. Beberapa dari mereka masih menganggap minyak bekas aman dipakai, atau belum memahami bahwa kebersihan alat bisa memengaruhi kehalalan produk.

Edukasi tentang produk halal bagi UMKM di kota serang dengan tim memberikan penjelasan secara interaktif mengenai pentingnya jaminan produk halal, identifikasi bahan dan proses produksi yang sesuai syariat, serta tata cara memperoleh sertifikat halal. Kegiatan edukasi dilakukan melalui diskusi langsung dan penyampaian materi dengan bahasa yang mudah dipahami. Hasil dari wawancara edukasi dapat ditampilkan pada Gambar 2 :



Gambar 2. Diagram Perbandingan Rata-rata Hasil *Pretest* dan *Posttest* Pemahaman Pelaku UMKM Cilor terhadap Konsep Kehalalan

Berdasarkan hasil *pretest* dan *posttest*, terjadi peningkatan pemahaman pelaku usaha setelah diberikan edukasi produk halal. Pada tahap *pretest*, peserta hanya mampu menjawab benar sekitar 30–70%, sedangkan setelah edukasi, hasil *posttest* meningkat hingga 100% pada seluruh pertanyaan. Hal ini

menunjukkan bahwa metode penyuluhan yang digunakan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku UMKM cilor terhadap penerapan prinsip halal. Wawancara dilakukan di tiga lokasi berbeda sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 3. Berikut :



Gambar 3. Tim Pelaksana melakukan edukasi kepada UMKM di depan kampus UIN SMH Banten



Gambar 4. Tim Pelaksana melakukan edukasi kepada UMKM di KP3B



Gambar 5. Tim Pelaksana melakukan edukasi kepada UMKM di depan Alfamart Palima

Hasil *pretest* pada pertanyaan pertama menunjukkan bahwa dua dari tiga pelaku usaha (33,3%) belum memahami faktor-faktor yang menentukan kehalalan produk cilor. Setelah diberikan edukasi mengenai prinsip dan konsep halal, seluruh responden (100%) mampu menjelaskan bahwa kehalalan ditentukan oleh bahan baku, proses pengolahan, dan kebersihan alat produksi. Menurut Rejeb *et al.* (2021), jaminan halal mencakup seluruh rantai produksi yang harus bebas dari unsur haram dan najis. Sedangkan penelitian yang dilakukan Syahrir *et al.* (2019), menyebutkan bahwa rendahnya kesadaran pelaku UMKM terhadap produk halal disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan sosialisasi yang berkelanjutan. Hal ini sejalan dengan penelitian Aulianda *et al.* (2019), yang menegaskan bahwa pemahaman dan religiositas pelaku usaha berpengaruh signifikan terhadap perilaku dalam memilih dan memproduksi produk halal. Serta perintah Allah SWT dalam QS. Al-

Baqarah ayat 168 agar umat Islam mengonsumsi makanan yang *halalan thayyiban* (Kemenag RI, 2020).

Pada pertanyaan kedua mengenai penggunaan minyak bekas dari penggorengan daging babi, hasil *pretest* menunjukkan dua pelaku usaha (66,6%) menyatakan tidak halal, sedangkan satu pelaku (33,3%) masih ragu tergantung kondisi minyak. Hal ini menandakan pemahaman dasar tentang kontaminasi najis sudah ada, tetapi belum menyeluruh. Setelah edukasi, seluruh peserta (100%) memahami bahwa minyak bekas tersebut tergolong najis mughallazhah dan membuat produk tidak halal. Mereka juga menyadari pentingnya menjaga kebersihan bahan, alat, dan media penggorengan agar produk tetap halal dan *thayyib*. Menurut Aliyanti *et al.* (2024), kontaminasi silang dapat terjadi bila peralatan digunakan bergantian tanpa pembersihan sesuai syariat dan menegaskan pentingnya kontrol ketat terhadap bahan dan proses produksi dalam rantai pasok halal. Peningkatan

pemahaman ini diperkuat oleh Fathoni *et al.* (2025), yang menyatakan bahwa penjelasan langsung di lapangan efektif meningkatkan pemahaman teknis pelaku usaha terkait kebersihan dan kehalalan alat produksi. Serta edukasi halal efektif meningkatkan kesadaran pelaku UMKM terhadap bahaya kontaminasi najis dan penerapan proses sesuai standar halal (Khoir *et al.*, 2025). Pada pertanyaan ketiga mengenai pemahaman pelaku usaha terhadap syarat tempat produksi yang halal dan bersih, hasil *pretest* pada Gambar 2. menunjukkan bahwa dua dari tiga pelaku usaha (66,6%) sudah memahami konsep dasar kehalalan tempat produksi, namun pemahamannya masih terbatas pada aspek bahan baku. Sementara satu pelaku usaha (33,3%) belum memahami bahwa kebersihan peralatan, sanitasi lingkungan, dan pencegahan kontaminasi silang juga merupakan bagian penting dari sistem jaminan halal. Kondisi ini menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha baru memahami kehalalan secara umum, tetapi belum menerapkannya secara teknis dalam proses produksi.

Pada pertanyaan ketiga mengenai kebersihan tempat dan alat produksi, hasil *posttest* menunjukkan bahwa seluruh pelaku usaha (100%) mengalami peningkatan pemahaman yang signifikan. Mereka memahami bahwa tempat produksi halal harus bebas dari bahan najis dan haram, menggunakan alat yang terpisah dari produk non-halal, serta menjaga kebersihan dan sanitasi secara

konsisten. Peningkatan ini terjadi karena edukasi disampaikan dengan cara yang mudah dipahami dan disertai contoh nyata yang relevan dengan kegiatan usaha sehari-hari. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Faikoh & Anwar (2025), yang menyatakan bahwa penjelasan langsung di lapangan efektif meningkatkan pemahaman teknis pelaku usaha terkait kebersihan dan kehalalan alat produksi. Penelitian menurut Qomaro *et al.* (2019), juga menunjukkan bahwa pelatihan sistem jaminan halal dapat meningkatkan pemahaman bahwa kebersihan tidak hanya fisik, tetapi juga mencakup pemisahan area dan pencegahan kontaminasi silang. Selain itu, penelitian Hidayat & Witta (2024), menegaskan bahwa edukasi yang relevan mendorong pelaku UMKM melihat kebersihan sebagai tanggung jawab moral dalam menghasilkan produk halal dan berkualitas.

Pada pertanyaan keempat mengenai pemahaman pelaku usaha tentang sumber dan kehalalan bahan tambahan dalam proses produksi makanan. Berdasarkan hasil *pretest* dan *posttest* pada Gambar 2, terlihat adanya peningkatan pemahaman pelaku usaha terhadap kehalalan bahan penggumpal yang digunakan dalam pembuatan cilor. Sebelum edukasi, hanya satu dari tiga pelaku usaha (33,3%) yang mengetahui bahwa tidak semua bahan penggumpal seperti tepung, telur, dan bumbu penyedap dapat dipastikan halal.

Peningkatan hasil ini menunjukkan bahwa edukasi produk

halal efektif dalam meningkatkan kesadaran pelaku usaha untuk memilih dan menggunakan bahan sesuai prinsip syariah. Pengetahuan menjadi faktor penting yang membentuk sikap dan perilaku pelaku usaha dalam memproduksi makanan halal (Faikoh & Anwar, 2025). Melalui edukasi, mereka memahami bahwa bahan utama seperti tepung dan telur tergolong halal, namun perlu kehati-hatian terhadap bahan tambahan seperti penyedap rasa dan bumbu instan. Beberapa produk komersial dapat mengandung enzim atau turunan hewani yang belum bersertifikat halal, sehingga potensi unsur haram dan kontaminasi najis harus diwaspadai (Sari *et al.*, 2025). Hasil penelitian yang dilakukan Amalia & Andni (2023), menunjukkan bahwa penyuluhan halal dapat meningkatkan pemahaman pelaku UMKM hingga 70–90% dibandingkan sebelum edukasi. Oleh karena itu, kegiatan edukasi halal terbukti efektif dalam memperkuat pengetahuan, kesadaran, dan tanggung jawab moral pelaku usaha dalam menerapkan prinsip *halalan thayyiban*.

Pada pertanyaan kelima mengenai pemahaman pelaku usaha terhadap prosedur sertifikasi halal, hasil *pretest* menunjukkan bahwa hanya satu dari tiga peserta (66,6%) yang mengetahui tahapan tersebut. Hal ini menandakan masih rendahnya pemahaman UMKM terkait administrasi, pendaftaran melalui SiHalal, dan peran LPH. Kurangnya pemahaman ini disebabkan oleh minimnya akses informasi dan sosialisasi dari instansi

terkait. Temuan ini sejalan dengan Fathoni *et al.* (2025), yang menyebutkan bahwa keterbatasan informasi dan persepsi biaya tinggi menjadi hambatan utama bagi UMKM dalam memperoleh sertifikasi halal. Setelah diberikan edukasi dan pendampingan, seluruh peserta (100%) mampu menjelaskan tahapan sertifikasi dengan benar hingga penerbitan oleh BPJPH. Hal tersebut membuktikan efektivitas edukasi sebagaimana dijelaskan oleh Yusuf *et al.* (2024), bahwa pelatihan langsung dapat meningkatkan kesadaran dan kemampuan administratif pelaku UMKM.

4. PENUTUP

KESIMPULAN

Kegiatan edukasi produk halal memberikan peningkatan yang jelas pada pemahaman dan pengetahuan pelaku UMKM Cilor. Jika sebelumnya mereka hanya menilai kehalalan dari kebersihan atau tampilan luar, setelah edukasi mereka memahami bahwa kehalalan mencakup bahan yang digunakan, proses pengolahan, serta kebersihan alat. Pelaku usaha juga lebih sadar untuk menghindari bahan yang meragukan, menjaga sanitasi, dan mengetahui tahapan untuk mendapatkan sertifikat halal. Secara keseluruhan, edukasi ini tidak hanya menambah wawasan, tetapi juga membantu mereka menjalankan usaha yang lebih sesuai dengan prinsip kehalalan.

SARAN

Pelaku UMKM Cilor disarankan untuk menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh dengan menjaga kehalalan bahan, alat, dan proses produksi secara berkelanjutan, serta membiasakan diri memeriksa label halal pada setiap bahan yang digunakan. Pemerintah dan lembaga terkait juga diharapkan terus memberikan pendampingan dan pelatihan rutin agar pelaku usaha semakin termotivasi menerapkan prinsip halal secara konsisten sehingga produk yang dihasilkan tetap halal, aman, dan berdaya saing tinggi.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, D. I., Nurmalia, F., Azizah, N. A. N. A., & Marlina, L. (2023). Analisis Pemahaman Sertifikasi Halal pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). *JIESP Journal of Islamic Economics Studies and Practices*, 2(2), 95–105.
<https://doi.org/10.54180/jiesp.2023.2.2.95-105>
- Aliyanti, F. E., Luthfiana, K., & Yudha, M. (2024). The Implementation of Halal Supply Chain Management on Processed Meat Products in Yogyakarta. *Journal of Islamic Economics Lariba*, 8(1), 15–32.
- Amalia, W. F., & Andni, R. (2023). The influence of education level, halal awareness, and halal certification costs on halal certification decisions with religiosity as a moderating variable: A case study of MSMEs in Kudus Regency. *Journal of Islamic Economics Lariba*, 9(2), 453–478.
<https://doi.org/10.20885/jielariba.vol9.iss2.art10>
- Aulianda, R., Fithriady, & Dianah, A. (2019). Analisis Pengaruh Religiositas dan Pengetahuan Terhadap Keputusan Membeli Produk Halal (Studi Pada Masyarakat Desa Meunasah Baro Aceh Besar). *Ekobis Syariah*, 3(2), 1–10.
<https://doi.org/10.22373/ekobis.v3i2.10040>
- Bintang, W. N., & Munawaroh. (2025). Peran Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Era Digitalisasi Di Kota Serang. *Gudang Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 3(1), 723–728.
- Desmayonda, A., & Trenggana, A. F. M. (2019). Pengaruh label halal terhadap keputusan pembelian dengan religiusitas sebagai variabel intervening di Mujigae Resto Bandung. *DINAMIKA EKONOMI Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 12(1), 180–196. www.ipsk.lipi.go.id,
- Dwivisvimiari, I., Mucharom, R. S., & Nurzahira, A. (2023). Kesiapan Perlindungan Merek Pelaku Usaha Menuju UMKM Unggulan di Kota Serang. *UNES Law Review*, 6(2), 4204–4216.
- Faikoh, D., & Anwar, A. Z. (2025). Implementasi Penerapan Standar Jaminan Produk Halal Pada Produk UMK (Usaha Mikro dan Kecil) Bersertifikat Halal. *Syarikat: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, 8(1), 16–29.
<https://journal.uir.ac.id/index.php/syarikat/article/view/21626>
- Fathoni, M. A., Priyatno, P. D., Faizi, Wirianto, F. S., Rachbini, W., & Suryani. (2025). Unlocking barriers and strategies of halal certification for micro and small enterprises in Indonesia: Analytic network process approach. *Problems and Perspectives in Management*, 23(1), 169–180.
[https://doi.org/10.21511/ppm.23\(1\).2025.13](https://doi.org/10.21511/ppm.23(1).2025.13)
- Hasanah, N., Diniari, I. S., & Fitriani, A.

- (2017). Influence of Age and Education on Purchase Intention of Halal Labelled Food Among Indonesian Muslim Mothers. *GATR Global Journal of Business Social Sciences Review*, 5(3), 165–169. [https://doi.org/10.35609/gjbssr.2017.5.3\(18\)](https://doi.org/10.35609/gjbssr.2017.5.3(18))
- Hidayat, M. T., & Witta, S. R. (2024). Halal Certification and Implications for MSMEs: A Systematic Literature Review. *Journal of Business Management and Islamic Banking*, 03(2), 151–166. <https://doi.org/10.14421/jbmib.v3i1.2373>
- Isnangjodi, N. A., & Ulfah, M. (2025). Analisis Literatur Terhadap Prinsip Halalan Thayyiban Dalam Rantai Pasok Makanan. *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 10(4), 3284–3297.
- Khairawati, S., Murtiyani, S., Wijiharta, W., Yusanto, I., & Murtadlo, M. B. (2025). Kendala Sertifikasi Halal Pada UMKM di Indoneisa: Sebuah Kajian Literatur. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ilmu Ekonomi (Jasmien)*, 05(02), 242–256. <https://www.journal.cattleyadf.org/index.php/Jasmien/article/view/1018>
- Khoir, Q., Maimunah, S., & Holilah. (2025). Edukasi dan Pendampingan Sertifikasi Produk Halal dalam Mendorong UMKM Berdaya Saing Global. *Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.32764/abdimasekon.v6i2.6104>
- Qomaro, G. W., Hammam, & Nasik, K. (2019). Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Sektor Pangan dalam Meningkatkan Perekonomian Lokal Melalui Pendampingan Sertifikasi Halal di Kecamatan Tragah Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(2), 137–142. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i2.6116>
- Rejeb, A., Keogh, J. G., Rejeb, K., & Dean, K. (2021). Halal food supply chains: A literature review of sustainable measures and future research directions. *Foods and Raw Materials*, 9(1), 106–116. <https://doi.org/10.21603/2308-4057-2021-1-106-116>
- Rusydiana, A. S., Ruhana, A. S., & As-Salafiyah, A. (2023). Problematika Penerapan Jaminan Produk Halal Di Indonesia: Analisis Tata Kelola Halal. *Jurnal Multikultural & Multireligius*, 22(1), 167–186. <https://doi.org/10.32488/harmoniv1i22.572>
- Sari, P. D., Budiandari, R. U., Nurbaya, S. R., Wahyuni, A., & Rafdiansyah, M. A. (2025). Sosialisasi Bahan Tambahan Pangan dan Pentingnya Sertifikasi Halal Untuk UMKM di Desa Kedung Pandan , Jabon. *Jurnal Sinar Sang Surya*, 9(2), 211–217.
- Syahrir, A., Rahem, A., & Prayoga, A. (2019). Perilaku Apoteker Terhadap Labelisasi Halal Pada Sediaan Farmasi. *Journal of Halal Product and Research*, 2(1), 25–32.
- Wijaya, S. A., & Padmantyo, S. (2023). Pengaruh Labelisasi Halal dan Halal Awareness Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Impor Dalam Kemasan. *PRIMANOMICS : JURNAL EKONOMI DAN BISNIS*, 21(2), 1–8. <https://doi.org/10.62872/yzg70b96>
- Yanuardin. (2025). Analisis Sertifikasi Halal Bagi Produk Pangan di Indonesia. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 6(1), 27–37.
- Yusuf, M., Amin, A. R. M., & Muthiadin, C. (2024). Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Mengengah (UMKM) Roti Q-Ta. *Indonesian*

Journal of Halal, 7(2), 123–130. 2.23882
<https://doi.org/10.14710/halal.v7i>