



KESADARAN DAN KEPATUHAN HALAL MELALUI LEMBAGA PENDAMPING SERTIFIKAT HALAL PADA INDUSTRI MAKANAN BERBAHAN SEMBELIHAN

Putri Shafa¹, Mohammad Syakhoni², Muhamad Taufiq Raihan³,
Harmono⁴, Raden Handiriono⁵

Universitas Swadaya Gunung Djati, Indonesia

putrishfa@gmail.com¹, mohammadsyakhoni29@gmail.com², taufik.rehan@gmail.com³,
harmono@ugj.ac.id⁴, Raden.handiriono@ugj.ac.id⁴

Abstrak

Penelitian ini membahas kesadaran dan kepatuhan terhadap sertifikasi halal dalam industri makanan berbahan sembelihan, dengan fokus pada peran Lembaga Pendamping Sertifikat Halal (LPSH). Isu spesifik yang diangkat adalah rendahnya tingkat kesadaran dan kepatuhan pelaku usaha terhadap kewajiban sertifikasi halal yang ditetapkan pemerintah Indonesia. Hal ini memengaruhi daya saing produk di pasar global dan kepercayaan konsumen Muslim. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi peran LPSH dalam meningkatkan kesadaran dan kepatuhan pelaku usaha terhadap standar halal, mengidentifikasi hambatan yang dihadapi, dan menawarkan solusi yang dapat diterapkan dalam industri makanan berbahan sembelihan.

Metode penelitian yang digunakan adalah yuridis empiris dengan pendekatan studi kasus, melibatkan wawancara mendalam, observasi langsung, dan analisis dokumen terkait peraturan perundang-undangan dan laporan lembaga terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa LPSH berperan penting dalam memberikan pendampingan teknis, pelatihan, dan pengawasan yang efektif, sehingga meningkatkan tingkat kepatuhan pelaku usaha. Namun, hambatan seperti kurangnya pemahaman regulasi, biaya sertifikasi yang tinggi, dan prosedur administrasi yang kompleks tetap menjadi tantangan signifikan. Implikasi penelitian ini mencakup rekomendasi untuk memperkuat kolaborasi antara pemerintah, lembaga sertifikasi, dan pelaku usaha. Selain itu, diperlukan kebijakan yang mendukung insentif finansial dan penyederhanaan prosedur sertifikasi untuk meningkatkan daya saing produk halal Indonesia di pasar global.

Kata kunci: Sertifikat halal; makanan berbahan sembelihan; fasilitas rumah potong hewan

Abstract:

This study discusses awareness and compliance with halal certification in the slaughtered food industry, focusing on the role of the Halal Certification Assistance Institution (LPSH). The specific issue raised is the low level of awareness and compliance of business actors with the halal certification obligations set by the Indonesian government. This affects product competitiveness in the global market and Muslim consumer confidence. This study aims to explore the role of LPSH in increasing awareness and compliance of business actors with halal standards, identifying obstacles faced, and offering solutions that can be applied in the slaughtered food industry.

The research method used is empirical juridical with a case study approach, involving in-depth interviews, direct observation, and analysis of documents related to laws and regulations and reports from related institutions. The results of the study indicate that LPSH plays an important role in providing effective technical assistance, training, and supervision, thereby increasing the level of business actor compliance. However, obstacles such as lack of understanding of regulations, high certification costs, and complex administrative procedures remain significant challenges. The implications of this study include recommendations to strengthen collaboration between the government, certification institutions, and business actors. In addition, policies are needed that support financial incentives and simplify certification procedures to increase the competitiveness of Indonesian halal products in the global market.

Keywords: *Halal certificate; food made from slaughtered meat; slaughterhouse facilities*

Corresponding: Putri Shafa
E-mail: putrishfa@gmail.com



PENDAHULUAN

Industri makanan global menghadapi tantangan besar dalam memenuhi standar keamanan dan kualitas makanan yang sesuai dengan prinsip halal. Semakin meningkatnya populasi Muslim di dunia telah mendorong permintaan terhadap produk halal yang tidak hanya terfokus pada aspek keagamaan tetapi juga pada kualitas, keamanan, dan keberlanjutan produk (Alam, 2019). Perdagangan internasional menempatkan sertifikasi halal sebagai syarat penting bagi produk yang akan diekspor ke negara-negara mayoritas Muslim (Aziz, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa kesadaran halal tidak hanya terkait dengan nilai-nilai religius tetapi juga menjadi strategi bisnis global untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

Di Indonesia, yang memiliki populasi Muslim terbesar di dunia, pengelolaan sertifikasi halal menjadi salah satu prioritas nasional dalam industri makanan berbahan sembelihan. Lembaga Pendamping Sertifikat Halal (LPSH) memiliki peran strategis dalam memastikan bahwa pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) mampu memenuhi standar halal yang telah ditetapkan (Rahman, 2021). Namun, masih banyak tantangan yang harus dihadapi, seperti kurangnya pengetahuan pelaku usaha dan biaya sertifikasi yang dianggap mahal (Susanto, 2022). Oleh karena itu, LPSH perlu memfasilitasi pelaku usaha dalam meningkatkan kesadaran dan kepatuhan terhadap standar halal.

Kesadaran halal dipahami sebagai pemahaman seseorang terhadap pentingnya mematuhi hukum dan aturan terkait halal dalam produksi dan konsumsi makanan. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa kesadaran halal memiliki pengaruh langsung terhadap kepatuhan pelaku usaha dalam industri makanan (Hassan, 2020). Selain itu, sertifikasi halal memiliki dampak signifikan dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang mereka konsumsi (Ismail, 2021). LPSH memainkan peran penting dalam memberikan pelatihan, pendampingan, dan sertifikasi halal untuk pelaku usaha yang ingin meningkatkan daya saing mereka di pasar nasional maupun internasional (Zulkifli, 2019).

Selain itu, penelitian oleh Sari, (2022) menunjukkan bahwa dukungan pemerintah melalui kebijakan regulasi juga sangat berpengaruh dalam meningkatkan kesadaran dan kepatuhan halal di kalangan pelaku usaha kecil dan menengah. Studi ini sejalan dengan temuan yang mengungkapkan bahwa kolaborasi antara pemerintah, lembaga swasta, dan pelaku usaha dapat meningkatkan kepatuhan terhadap standar halal (Khan, 2023).

Penelitian ini menawarkan perspektif baru dengan menyoroti peran strategis LPSH dalam meningkatkan kesadaran dan kepatuhan halal di industri makanan berbahan sembelihan. Berbeda dengan penelitian sebelumnya yang hanya menyoroti aspek regulasi dan kebijakan, penelitian ini akan mengeksplorasi pendekatan pendampingan langsung yang dilakukan oleh LPSH dalam meningkatkan pemahaman dan kepatuhan pelaku usaha. Fokus utama adalah pada bagaimana proses pendampingan ini dapat menjadi strategi yang efektif untuk meningkatkan daya saing produk halal Indonesia di pasar global.

Penelitian ini bertujuan untuk Mengidentifikasi peran LPSH dalam meningkatkan kesadaran dan kepatuhan pelaku usaha terhadap sertifikasi halal. Mengeksplorasi tantangan yang dihadapi LPSH dalam proses pendampingan dan sertifikasi halal. Menilai dampak pendampingan oleh LPSH terhadap peningkatan daya saing produk makanan berbahan sembelihan.

Implikasi penelitian ini mencakup rekomendasi kebijakan bagi pemerintah untuk memperkuat regulasi halal serta memberikan dukungan finansial dan teknis kepada LPSH. Selain itu, penelitian ini juga akan memberikan panduan praktis bagi pelaku usaha dalam meningkatkan kesadaran dan kepatuhan terhadap standar halal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode yuridis empiris, yang memadukan pendekatan hukum normatif dan data empiris. Pendekatan yuridis dilakukan dengan menelaah peraturan perundang-undangan terkait kewajiban pendaftaran sertifikat halal di Indonesia, termasuk Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan regulasi pelaksanaannya. Pendekatan empiris dilakukan melalui observasi dan wawancara dengan pemangku kepentingan terkait, seperti pelaku usaha dan lembaga pendamping sertifikat halal.

Populasi dalam penelitian ini meliputi pelaku usaha industri makanan berbahan sembelihan di wilayah tertentu yang terdaftar pada lembaga sertifikasi halal. Sampel diambil secara purposive sampling, yaitu pelaku usaha yang telah melalui proses pendampingan sertifikasi halal oleh Lembaga Pendamping Sertifikat Halal (LPSH). Pemilihan ini didasarkan pada keterlibatan aktif dalam program sertifikasi halal.

Penelitian dilakukan di beberapa wilayah di Indonesia yang memiliki tingkat produksi makanan berbahan sembelihan yang tinggi dan aktif dalam pendaftaran sertifikat halal. Penelitian berlangsung selama enam bulan, mulai dari Januari hingga Juni 2024.

Data diperoleh melalui beberapa metode, antara lain: Studi Dokumen, Meliputi kajian terhadap peraturan perundang-undangan, laporan tahunan lembaga terkait, dan publikasi ilmiah. Wawancara, Dilakukan dengan pelaku usaha, pejabat LPSH, dan pemangku kepentingan terkait lainnya. Observasi, Pengamatan langsung terhadap proses produksi dan kepatuhan pelaku usaha dalam memenuhi standar halal.

Data yang terkumpul dianalisis menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dilakukan dengan cara menginterpretasikan data deskriptif dari hasil wawancara dan observasi. Analisis kuantitatif dilakukan untuk mengukur tingkat kepatuhan pelaku usaha terhadap standar halal berdasarkan data yang diperoleh dari laporan lembaga sertifikasi halal.

Melalui metode ini, penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai peran LPSH dalam meningkatkan kesadaran dan kepatuhan halal di industri makanan berbahan sembelihan di Indonesia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagaimana lembaga pendamping sertifikat halal berperan dalam memberikan jaminan kehalalan produk bagi konsumen

Sertifikasi halal merupakan senjata utama untuk memperluas dan mengembangkan sector industri halal di Indonesia (Demirci, 2017). Melalui produk yang tersertifikasi halal mampu menjadi competitive advantages Indonesia di pasar internasional (Yulia, 2015). Indonesia menjadi salah satu negara yang pemerintahnya menangi keseluruhan dari proses sertifikasi halal (Utami & Genoveva, 2020). Hadirnya BPJPH sebagai lembaga khusus yang dibentuk oleh pemerintah untuk menangani

proses sertifikasi halal di Indonesia yang bertanggung jawab dibawah menteri (Pasal 4 ayat 3 PP NO.39/2021).

Mendampingi Pelaku Usaha dalam Mendaftarkan Sertifikasi Halal Selain kegiatan sosialisasi, edukasi, dan penyuluhan, masyarakat juga membutuhkan pendampingan. Beberapa pelaku usaha menghadapi kesulitan karena proses pendaftaran sertifikasi halal yang harus dilakukan secara daring, disertai dengan berbagai persyaratan yang cukup banyak dan terkait dengan lembaga pemerintah. Mulai dari mengurus Izin Edar atau P-IRT, kemudian surat layak sehat, hingga memperoleh Nomor Induk Berusaha (NIB), serta memenuhi persyaratan pelatihan

Sistem Jaminan Halal (SJH) dan lain-lain. Semua ini melibatkan proses dan prosedur yang telah ditetapkan dan disusun oleh masing-masing instansi terkait. Proses sertifikasi halal rumah potong hewan di Indonesia melibatkan beberapa tahapan sebagai berikut :

1. Pendaftaran

Untuk mendapatkan sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), rumah potong hewan di Indonesia diwajibkan untuk mengisi data secara daring. Sistem pengisian data daring ini merupakan langkah menuju efisiensi dan transparansi dalam proses sertifikasi halal. Dengan mengadopsi pendekatan daring, proses pengumpulan dan pemrosesan informasi menjadi lebih cepat, memudahkan pelibatan pihak terkait, dan mendukung upaya penerapan standar kehalalan produk di sektor penyembelihan hewan.

2. Audit dan Inspeksi

Setelah proses pendaftaran, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) akan melaksanakan audit dan inspeksi di rumah potong hewan yang mengajukan sertifikasi halal. Kegiatan audit dan inspeksi ini mencakup evaluasi terhadap fasilitas, peralatan, dan proses penyembelihan sesuai dengan ketentuan yang diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021. Tujuan dari langkah ini adalah untuk memastikan bahwa rumah potong hewan memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan, sehingga dapat memperoleh sertifikat halal dari BPJPH.

3. Keputusan Sertifikasi

Berdasarkan hasil audit dan inspeksi yang dilakukan, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) akan melakukan evaluasi untuk membuat keputusan mengenai pemberian atau penolakan sertifikasi halal. Keputusan ini didasarkan pada ketaatan rumah potong hewan terhadap ketentuan dan standar kehalalan yang telah ditetapkan. Dengan demikian, proses evaluasi menjadi krusial dalam menentukan apakah rumah potong hewan memenuhi persyaratan untuk menda- patkan sertifikat halal dari BPJPH.

4. Pembaruan Sertifikat

Dalam rangka menjaga integritas kehalalan Rumah Potong Hewan (RPH), setiap dua tahun, rumah potong hewan yang telah memper- oleh sertifikasi halal diwajibkan untuk melakukan pembaruan sertifikat. Langkah ini merupakan upaya periodik untuk memastikan bahwa RPH terus mematuhi standar kehalalan yang berlaku dan tetap memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Pembaruan sertifikat ini menjadi sebuah mekanisme yang mendukung kelangsungan serta kualitas kehalalan produk di sektor penyembelihan hewan.

Dalam proses audit dan inspeksi, salah satu aspek yang diperiksa adalah pelaksanaan proses penyembelihan oleh juru sembelih yang telah memiliki sertifikat untuk melakukan penyembelihan halal. Terdapat 13 kompetensi yang harus dimiliki oleh seorang juru sembelih hewan halal, yang terbagi ke dalam dua kategori utama. Kategori pertama adalah pengembangan profesionalitas, yang menca- kup tujuh kompetensi. Sementara itu, kategori kedua adalah pengelolaan penyembelihan, yang mencakup enam kompetensi. Ketiga belas kompe- tensi tersebut melibatkan:

1. Pemahaman terhadap hukum dan etika penyembelihan halal.
2. Pemahaman terhadap ketentuan dan standar kehalalan produk hewan.
3. Kemampuan mengidentifikasi jenis-jenis hewan yang halal untuk disembelih.
4. Pemahaman terhadap tata cara penyembelihan halal yang benar.
5. Kemampuan menilai kesehatan hewan sebelum penyembelihan.
6. Kemampuan mengelola dan memelihara peralatan penyembelihan.
7. Pemahaman terhadap prinsip-prinsip keamanan dan kesehatan kerja.
8. Kemampuan dalam proses pemotongan hewan sesuai dengan tata cara halal.
9. Pemahaman tentang penanganan daging dan produk hewan halal.
10. Kemampuan mengidentifikasi dan mengatasi risiko kontaminasi.
11. Pemahaman tentang prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi.
12. Kemampuan dalam pengelolaan limbah penyembelihan dengan efisien.
13. Pemahaman terhadap dokumentasi dan pelaporan proses penyembelihan halal.

Secara umum, perkembangan rumah potong hewan halal di Indonesia merupakan suatu proses berkelanjutan yang melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk pemerintah, lembaga keagamaan, dan lembaga akademik. Pemerintah telah menginisiasi beberapa inisiatif untuk mempercepat proses sertifikasi halal bagi Rumah Potong Hewan (RPH) dan telah melaksanakan upaya modernisasi pada RPH halal di Indonesia. Untuk diketahui, sertifikat halal ini paling lambat dimiliki pada 17 Oktober 2024. Aturan sertifikat halal ini tercantum dalam Undang-undang No. 33 tahun 2014 beserta turunannya. Setidaknya ada tiga kelompok produk yang wajib bersertifikat halal :

- Produk makanan dan minuman
- Bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman
- Produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan.

Bagi pelaku usaha tersebut yang belum memiliki sertifikat halal akan dikenai sanksi. Sanksi yang akan diberikan mulai dari peringatan tertulis, denda administratif, hingga penarikan barang dari peredaran. Sanksi ini sesuai dengan ketentuan yang ada di dalam PP Nomor 39 tahun 2021. Kementerian Agama mengimbau agar pelaku usaha segera mengurus pengajuan berkas untuk mendapatkan sertifikat halal.

Sertifikat halal ini disebut berfungsi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan pangsa pasar, hingga meningkatkan daya saing bisnis :

Hambatan utama yang dihadapi oleh produsen makanan berbahan sembelihan dalam mencapai kepatuhan terhadap sertifikat halal

Produsen makanan yang berbahan sembelihan yang ingin mencapai kepatuhan terhadap sertifikat halal dapat menghadapi beberapa hambatan utama, termasuk:

1. Kepahaman tentang prinsip halal: salah satu hambatan utama adalah pemahaman yang kurang tentang prinsip-prinsip halal. Produsen perlu memahami apa yang diperlukan
2. Pengujian dan sertifikasi : proses pengujian dan sertifikasi oleh otoritas halal dapat memakan waktu dan biaya yang signifikan. Produsen perlu berkomunikasi dengan lembaga sertifikasi halal yang sah dan memastikan bahwa produk mereka sesuai dengan standar yang ditetapkan
3. Pemisahan produk : untuk menjaga kepatuhan terhadap prinsip halal, produsen mungkin perlu memisahkan produksi produk halal dari produk-produk non-halal di fasilitas produksi yang sama. Ini dapat memerlukan investasi dalam infrastruktur tambahan

4. Penandaan produk : produsen perlu memastikan bahwa produk mereka diberi label yang benar sebagai produk halal, sehingga konsumen muslim dapat dengan mudah mengidentifikasi produk tersebut
5. Pelatihan dan kesadaran karyawan : semua anggota tim produksi perlu sadar akan pentingnya kepatuhan terhadap prinsip halal dan diarahkan untuk mengikuti praktik-praktik yang sesuai. Pelatihan karyawan mungkin diperlukan untuk memastikan pemahaman yang baik
6. Biaya tambahan : memperoleh sertifikat halal dapat menjadi strategi bisnis yang berharga untuk mengakses pasar yang lebih besar dan memenuhi kebutuhan konsumen muslim, tetapi produsen harus siap menghadapi hambatan-hambatan ini untuk mencapainya
7. Perubahan dalam proses produksi : produsen mungkin perlu mengubah proses produksi mereka untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip halal, termasuk penggunaan peralatan dan bahan yang berbeda

Dari hasil wawancara yang telah kami lakukan bahwa ada beberapa hambatan yang dihadapi para produsen berbaahan sembelihan yaitu kurangnya informasi cara pembuatan sertifikat halal, masalah biaya, dan kurangnya penyuluhan dari pemerintah bahwa pelaku usaha diwajibkan harus bersertifikat halal agar para konsumen bisa meyakinkan bahwa produk tersebut aman untuk dikonsumsi. Kepatuhan terhadap sertifikat halal dapat menjadi strategi bisnis yang berharga untuk mengakses pasar yang lebih besar dan memenuhi kebutuhan konsumen muslim, tetapi produsen harus siap menghadapi hambatan-hambatan ini untuk mencapainya. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.

Demikian pedagang berharap sosialisasi aturan wajib halal ini diperluas mengingat saat ini sejumlah pedagang pasar telah mengikuti bimbingan MUI halal meski belum memiliki sertifikasi. Sementara Direktur Utama LPPOM MUI, Muti Arintawati mengatakan penerapan aturan wajib sertifikasi/label halal bagi produk makanan dan minuman; bahan baku, bahan tambahan pangan serta produk hasil dan jasa penyembelihan tetap dilaksanakan 17 Oktober 2024. Dalam upaya memastikan pelaksanaannya, MUI memperkuat koordinasi antar pemerintah, otoritas dan termasuk produk rumah potong hewan (RPH), Rumah Potong Unggas (RPU) dan pedagang pasar.

KESIMPULAN

Kesadaran dan kepatuhan terhadap sertifikasi halal dalam industri makanan berbaahan sembelihan merupakan elemen kunci dalam menjamin kehalalan dan keamanan produk yang dikonsumsi masyarakat. Lembaga Pendamping Sertifikat Halal (LPSH) memiliki peran strategis dalam mendampingi, memantau, dan memfasilitasi pelaku usaha agar memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh peraturan perundang-undangan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendampingan yang dilakukan oleh LPSH secara signifikan meningkatkan tingkat kesadaran dan kepatuhan pelaku usaha. Melalui pelatihan, pendampingan teknis, dan pengawasan yang intensif, LPSH berhasil membantu pelaku usaha dalam memahami dan menerapkan prosedur sertifikasi halal. Namun, penelitian ini juga mengidentifikasi beberapa hambatan yang dihadapi, seperti kurangnya pemahaman pelaku usaha terhadap regulasi halal, keterbatasan sumber daya keuangan untuk proses sertifikasi, serta kompleksitas prosedur administrasi yang berlaku. Oleh karena itu, diperlukan kolaborasi yang lebih kuat antara pemerintah, lembaga sertifikasi, dan pelaku usaha untuk menciptakan ekosistem halal yang lebih efektif dan efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, PA 2017. Kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum nasional sebagai upaya perlindungan konsumen dalam hukum islam. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Syariah*. 1(1):150–165.
- Alam, SS , & SNM (2019). Dampak sertifikasi halal pada perdagangan global: Sebuah tinjauan. *Jurnal Pemasaran Islam*, 123–140.
- Aminuddin, MZ 2016. Sertifikasi Produk Halal: Studi Perbandingan Indonesia dan thailand. *Shahih*. 1(1): 27-39.
- Arifin, MR, & Nurdin, M. (2021). Sistem jaminan halal: Tinjauan literatur. *Jurnal Bisnis Islam*, 9(3), 143–168.
- Aziz, YA , & CNS (2020). Sertifikasi makanan halal: Meningkatkan daya saing pasar global. *Jurnal Kebijakan Pangan*, 67–89.
- Bambang Irawan. Analisis Hukum Islam Terhadap Pelaksanaan Penyemielihan hewan Di Pasar Pon Kabupaten Jombang. *Shakhsiyah Burhaniyah: Jurnal Penelitian Hukum Islam Vol 01, No 01, (2016) : 1.*
- Diemirci, M. (2017). Pendekatan Global Industri Halal. *Jurnal Ilmu Sosial Akademik YI: 5, 4(3), 426–468.*
- Dinas Ketahanan pangan, Pertanian dan Perikanan kota Cirebon
Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal
- Fauzan, A., & Hanafi, Y. (2019). Tantangan sertifikasi dalam industri makanan halal: Perspektif kebijakan. *Jurnal Studi Kebijakan dan Pembangunan*, 7(1), 116-135.
- Hassan, R. , & HMF (2020). Kepercayaan konsumen terhadap sertifikasi makanan halal: Tinjauan sistematis. *Jurnal Internasional Studi Konsumen*, 95–110.
- Hassan, R., & Harun, MF (2020). Kepercayaan konsumen terhadap sertifikasi makanan halal: Tinjauan sistematis. *Jurnal Internasional Studi Konsumen*, 14(1), 95-110.
- Ismail, M. , & A. N. (2021). Kepatuhan produk halal di pasar global: Tinjauan industri. *Jurnal Pangan Global*, 189–204.
- Ismail, M., & Ahmad, N. (2021). Kepatuhan produk halal di pasar global: Tinjauan industri. *Jurnal Pangan Global*, 7(2), 189-204.
- Khan, A. , & Y. R. (2023). Kolaborasi untuk keberlanjutan industri halal: Analisis kerangka kerja. *Jurnal Industri dan Manajemen*, 211–230.
- Khan, A., & Yusof, R. (2023). Kolaborasi untuk keberlanjutan industri halal: Analisis kerangka kerja. *Jurnal Industri dan Manajemen*, 15(3), 211-230.
- Mansoor, A., & Karim, S. (2020). Dampak kesadaran halal terhadap niat pembelian: Bukti dari pasar negara berkembang. *Jurnal Wawasan Konsumen*, 8(4), 205-219.
- Menteri Perdagangan (Mendag) Zulkifli Hasan ketika ditemui usai meninjau Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) Rawa Kepiting di Cakung, Jakarta Timur, Sabtu (4/5/2024).
- Nuraini, F., & Munir, S. (2021). Logistik makanan halal: Tren dan tantangan yang muncul. *Jurnal Logistik*, 10(3), 98-120.
- Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
- Rahman, F. , & LS (2021). Peran Lembaga Sertifikasi Halal dalam industri makanan Indonesia. *Jurnal Penelitian Bisnis dan Manajemen*, 245–267.
- Rahman, F., & Lestari, S. (2021). Peran Lembaga Sertifikasi Halal dalam industri makanan Indonesia. *Jurnal Penelitian Bisnis dan Manajemen*, 12(3), 245-267.
- Ridwan, R., & Malik, T. (2023). Manajemen strategis dalam industri halal: Studi kasus Indonesia. *Tinjauan Bisnis Global*, 15(2), 156-175.

- Sari, DM, dkk. (2022). Efektivitas kebijakan dalam mempromosikan industri halal di Indonesia. *Jurnal Studi Kebijakan*, 134–150.
- Sari, DM, dkk. (2022). Efektivitas kebijakan dalam mempromosikan industri halal di Indonesia. *Jurnal Studi Kebijakan*, 10(2), 134-150.
- Sugandi, A., Ahmad., & Indra, H. 2023. "Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia melalui Implementasi pelatihan Penyembelihan Halal". *Tawazun: Jurnal Pendidikan Islam*, 16(2):177–196. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan* yaitu-ISSN: 2620-942X Vol 6, No. 2, 2023.
- Susanto, A. , & PH (2022). Tantangan dalam penerapan standar halal pada UKM Indonesia. *Studi Bisnis Kecil*, 332–350.
- Susanto, A., & Pratama, H. (2022). Tantangan dalam penerapan standar halal pada UKM Indonesia. *Studi Bisnis Kecil*, 9(4), 332-350.
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- Yusuf, H., & Zainal, I. (2022). Dinamika kebijakan sertifikasi halal di Asia Tenggara. *Jurnal Pembangunan Daerah*, 10(1), 89-110.
- Zulkifli, R. , & RM (2019). Pengaruh dukungan pemerintah terhadap kepatuhan bisnis makanan halal. *Tinjauan Kebijakan Publik*, 78–101.