JURNAL PETANI (Pengabdian Pertanian)
Vol. 1 No. 1, Agustus 2026, 26-33
ISSN 3165-4150

PENGUATAN LITERASI HALAL BAGI INDUSTRI PANGAN PERDESAAN MENUJU PRODUK YANG AMAN, HALAL, DAN BERDAYA SAING

Strengthening Halal Literacy in the Rural Food Industry Towards Safe, Halal, and Competitive Products

Salma Salsabila Rabbani[1]*, Dian Novitasari[1], Poppy Arsil[1], Altri Mulyani[2], Rifda Naufalin[3], Nur Aini[3], Achmad Wildan[3], Wita Ramadhanti[4], Elly Tugiyanti[5], Sri Wahyu Handayani[5]

[1]Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman
[2]Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman
[3]Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman
[4]Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jenderal Soedirman
[5]Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Jenderal Soedirman

* Email: salma.rabbani@unsoed.ac.id

DOI: 10.20884/petani.v1i1.184
Naskah ini diterima pada 21 Agst 2026; revisi pada 26 Agst 2026;
disetujui untuk dipublikasikan pada 26 Agst 2026

ABSTRAK

Literasi halal merupakan salah satu aspek fundamental dalam penguatan industri pangan perdesaan karena berkaitan erat dengan proses pemilihan bahan baku, mekanisme produksi, penyimpanan, pengemasan, hingga pemasaran produk. Pelaku usaha mikro dan kecil di wilayah perdesaan pada umumnya masih menghadapi keterbatasan dalam memahami konsep halal secara komprehensif, mengidentifikasi bahan-bahan kritis, menerapkan proses produksi yang sesuai dengan prinsip syariat, serta mengakses layanan sertifikasi halal secara optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan literasi halal masyarakat perdesaan, khususnya pelaku usaha pangan, sekaligus memperkuat pemahaman mengenai penerapan prinsip-prinsip halal sebagai bagian dari upaya peningkatan keamanan, mutu, dan daya saing produk. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi penyuluhan, talk show interaktif, demonstrasi pengujian produk, permainan edukatif, dan konsultasi sertifikasi halal. Kegiatan dilaksanakan di Aula Pendopo Kecamatan Sumpiuh, Kabupaten Banyumas, dengan sasaran meliputi pelaku UMKM pangan, siswa SMA/SMK, pengelola Rumah Potong Ayam/Rumah Potong Hewan (RPA/RPH), serta Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG). Evaluasi keberhasilan program dilakukan menggunakan instrumen pre-test dan post-test yang mengukur lima dimensi literasi halal, yaitu pemahaman konsep halal, identifikasi bahan kritis, proses produksi halal, prosedur sertifikasi halal, serta keterkaitan aspek halal dengan daya saing produk. Hasil kegiatan menunjukkan tingkat partisipasi dan antusiasme peserta yang tinggi dalam mengikuti seluruh rangkaian penyuluhan, demonstrasi, diskusi, dan konsultasi. Peningkatan literasi halal peserta dianalisis berdasarkan perbedaan nilai rata-rata pre-test dan post-test. Temuan kegiatan ini mengindikasikan bahwa pendekatan edukatif yang diintegrasikan dengan praktik lapangan dan konsultasi langsung dapat menjadi strategi yang efektif dalam meningkatkan pemahaman halal secara aplikatif di lingkungan industri pangan perdesaan.

Kata kunci: literasi halal, industri pangan perdesaan, sertifikasi halal, UMKM, pengabdian kepada masyarakat

ABSTRACT

Halal literacy is a fundamental aspect of strengthening the rural food industry, as it encompasses the entire value chain—from the selection of raw materials, production mechanisms, storage, and packaging to product marketing. Micro and small business operators in rural areas generally face limitations in comprehensively understanding the halal concept, identifying critical ingredients, implementing

production processes that adhere to Sharia principles, and effectively accessing halal certification services. This community service initiative aims to enhance halal literacy among rural communities—particularly food business operators—while strengthening their understanding of halal principle implementation as a means to improve product safety, quality, and competitiveness. The program's implementation methods included educational sessions, interactive talk shows, product testing, educational games, and halal certification consultations. The event was held at the Sumpiuh District Hall in Banyumas Regency, targeting food MSME operators, high school and vocational school students, managers of poultry and livestock slaughterhouses, and Nutrition Fulfillment Service Units (SPPG). Program success was evaluated using pre-test and post-test instruments measuring five dimensions of halal literacy: understanding the halal concept, identifying critical ingredients, halal production processes, halal certification procedures, and the link between halal aspects and product competitiveness. The results demonstrated high levels of participant participation and enthusiasm throughout the series of educational sessions, presentations, discussions, and consultations. Improvements in participant halal literacy were analyzed based on the difference between pre-test and post-test mean scores. The findings indicate that an educational approach combining field-based practices with direct consultation can be an effective strategy for enhancing practical understanding of halal requirements within the rural food industry.

Keywords: *halal literacy, rural food industry, halal certification, UMKM, community service*

PENDAHULUAN

Produk pangan yang aman dan halal merupakan kebutuhan penting bagi masyarakat Indonesia. Jaminan Produk Halal (JPH) tidak hanya berkaitan dengan status kehalalan suatu produk, tetapi juga mencakup rangkaian proses yang meliputi penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Kerangka tersebut telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Keberlangsungan industri halal ditentukan oleh sinergi dan keeratan koordinasi antara produsen primer dan penyelenggara logistik (Awanis *et al.*, 2026).

Regulasi penyelenggaraan JPH juga mengalami perkembangan. PP Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal menggantikan PP Nomor 39 Tahun 2021. Regulasi tersebut menegaskan penyelenggaraan jaminan produk halal dan mengatur produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia. Bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK), pemerintah juga menyediakan skema sertifikasi halal berdasarkan pernyataan halal pelaku usaha atau *self-declare* dengan kriteria tertentu. BPJPH pada tahun 2025 kembali menyediakan fasilitasi sertifikasi halal gratis melalui program SEHATI bagi pelaku UMK yang memenuhi persyaratan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa akses terhadap sertifikasi halal semakin terbuka, tetapi keterbukaan akses perlu diikuti dengan peningkatan pengetahuan dan kemampuan pelaku usaha dalam memahami serta menerapkan prinsip halal.

Literasi halal menjadi penting karena pelaku usaha tidak cukup hanya mengetahui bahwa produknya harus halal, tetapi juga perlu memahami sumber bahan, bahan kritis, proses produksi, fasilitas produksi, penyimpanan, pengemasan, hingga prosedur pengajuan sertifikasi. Rendahnya pemahaman pada aspek tersebut dapat menjadi hambatan bagi pelaku usaha dalam memenuhi persyaratan jaminan produk halal dan meningkatkan daya saing produknya. Kondisi tersebut relevan dengan karakteristik industri pangan perdesaan yang umumnya didominasi oleh usaha mikro dan kecil dengan skala produksi rumah tangga. Pelaku usaha memiliki potensi besar dalam mengembangkan produk pangan lokal, tetapi masih memerlukan penguatan kapasitas terkait keamanan pangan, kehalalan produk, dokumentasi proses produksi, dan sertifikasi halal.

Kecamatan Sumpiuh, Kabupaten Banyumas, merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi pengembangan usaha pangan masyarakat. Namun, berdasarkan kebutuhan yang teridentifikasi dalam kegiatan pengabdian, sebagian masyarakat masih membutuhkan informasi yang lebih praktis mengenai konsep halal, identifikasi bahan kritis, proses produksi halal, dan mekanisme sertifikasi.

Berdasarkan kondisi tersebut, Halal Center dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Jenderal Soedirman melaksanakan program "Halal Goes to Village" di Kecamatan Sumpiuh. Kegiatan ini merupakan bagian dari program hibah Pendanaan SEMESTA tahun 2025 dari Direktorat Jenderal Sains dan Teknologi. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai prinsip dasar halal, meningkatkan kemampuan peserta dalam mengenali bahan yang berpotensi menjadi titik kritis kehalalan, serta meningkatkan pemahaman mengenai penerapan prinsip halal dalam proses produksi pangan. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pelaku usaha mengenai prosedur sertifikasi halal, sekaligus menumbuhkan kesadaran bahwa penerapan prinsip halal dapat mendukung keamanan, mutu, kepercayaan konsumen, dan daya saing produk pangan perdesaan (Mulyono & Hidayat, 2022).

METODE PENELITIAN

2.1 Lokasi

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Aula Pendopo Kecamatan Sumpiuh, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.

2.2 Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan terdiri atas pelaku UMKM pangan, siswa SMA/SMK sederajat, pengelola Rumah Potong Ayam/Rumah Potong Hewan (RPA/RPH), serta Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di wilayah Kecamatan Sumpiuh.. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan sekitar 100 orang.

2.3 Tahapan Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu:

A. Sosialisasi dan Penyuluhan

Tahap pertama berupa penyampaian materi mengenai prinsip dasar halal, konsep Jaminan Produk Halal, bahan kritis, penerapan proses produksi halal, serta tata cara pengajuan sertifikasi halal. Materi disampaikan menggunakan bahasa yang sederhana agar dapat dipahami oleh peserta dengan latar belakang pendidikan dan usaha yang beragam.

B. Demonstrasi dan Talkshow Interaktif

Tahap kedua dilakukan melalui demonstrasi pengujian produk menggunakan test kit halal dan *talk show* bertema "Halal Itu Mudah: Dari Dapur ke Pasar Global". Peserta diberikan contoh penerapan prinsip halal mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses produksi.
Pendekatan demonstrasi digunakan untuk menghubungkan materi teoritis dengan kondisi nyata yang dihadapi pelaku usaha. Sementara itu, sesi talk show digunakan untuk memberikan ruang diskusi mengenai permasalahan halal yang ditemukan peserta dalam kegiatan usaha sehari-hari.

C. Konsultasi dan Pendampingan

Tahap ketiga berupa layanan konsultasi yang dibagi menjadi tiga meja tematik, yaitu:

1. Konsultasi sertifikasi halal;
2. Forum tanya halal; dan
3. Informasi pelatihan juru sembelih, penyelia, dan auditor halal.

Layanan tersebut memungkinkan peserta memperoleh informasi yang lebih spesifik sesuai dengan kondisi usaha dan kebutuhannya.

2.4 Evaluasi Literasi Halal

Pendekatan kualitatif biasanya digunakan untuk mengeksplorasi pandangan para pelaku usaha, dinamika terkait kebijakan, serta hambatan dalam penerapan sertifikasi halal. Sementara itu, pendekatan kuantitatif digunakan untuk mengecek hubungan antara sertifikasi halal dengan meningkatnya kepercayaan konsumen dan hasil usaha secara ekonomi (Rabbani *et al.*, 2025). Salah satu contoh pendekatan kuantitatif untuk mengevaluasi literasi halal adalah dengan menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test*. Instrumen tersebut disusun untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta pada lima aspek literasi halal. Kelima aspek yang diukur disajikan pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Lima aspek instrumen untuk mengevaluasi peningkatan literasi halal

No.	Aspek yang Diukur	Indikator
1.	Konsep halal	Pemahaman mengenai pengertian dan prinsip dasar produk halal
2.	Bahan kritis	Kemampuan mengenali bahan yang perlu diperhatikan status kehalalannya
3.	Proses produksi	Pemahaman mengenai penerapan prinsip halal selama proses produksi
4.	Sertifikasi halal	Pemahaman mengenai prosedur dan mekanisme sertifikasi halal
5.	Daya saing produk	Pemahaman hubungan sertifikasi halal dengan kepercayaan konsumen dan daya saing

Setiap aspek dapat dinilai menggunakan beberapa pertanyaan pilihan ganda. Skor kemudian dikonversi ke dalam skala 0–100.

Persentase peningkatan literasi dapat dihitung menggunakan persamaan:

$$\boldsymbol{Peningkatan}\ (\%) = \left[\frac{(\boldsymbol{Skor\ post\ test - Skor\ pre\ test})}{\boldsymbol{Skor\ pre\ test}}\right] \times \mathbf{100}\%$$

Apabila data individu tersedia, analisis dapat diperkuat menggunakan uji statistik berpasangan, seperti *paired sample t-test* untuk data berdistribusi normal atau Wilcoxon Signed-Rank Test untuk data yang tidak berdistribusi normal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

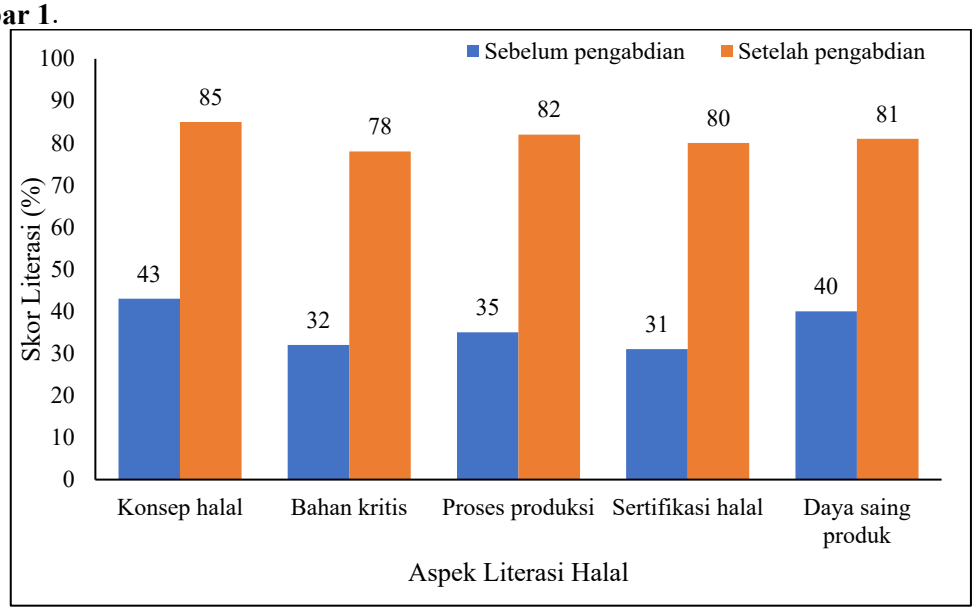
3.1 Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan "Halal Goes to Village" diikuti oleh sekitar 100 peserta yang berasal dari unsur pelaku UMKM, siswa SMA/SMK, pengelola RPA/RPH, dan perwakilan SPPG. Kegiatan diawali dengan sambutan Ketua LPPM Universitas Jenderal Soedirman dan Camat Sumpiuh. Materi utama disampaikan oleh Ketua Halal Center Universitas Jenderal Soedirman mengenai prinsip dasar kehalalan produk, sistem jaminan produk halal, bahan kritis, serta mekanisme sertifikasi halal. Penyampaian materi dilakukan secara komunikatif dengan mengaitkan konsep halal dengan aktivitas produksi yang dilakukan masyarakat sehari-hari. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan *talk show* interaktif bertema "Halal Itu Mudah: Dari Dapur ke Pasar Global". Materi *talk show* menekankan bahwa penerapan prinsip halal tidak berhenti pada pemilihan bahan baku, tetapi perlu diperhatikan sepanjang proses produksi dan rantai pasok. Demonstrasi pengujian produk memberikan pengalaman langsung kepada peserta untuk memahami proses identifikasi karakteristik produk. Sementara itu, sesi konsultasi memberikan kesempatan kepada pelaku usaha untuk menyampaikan permasalahan spesifik yang dihadapi dalam proses sertifikasi halal.

3.2 Perubahan Literasi Halal Peserta

Untuk mengukur efektivitas kegiatan, literasi peserta dapat dibandingkan antara kondisi sebelum dan setelah kegiatan melalui *pre-test* dan *post-test*. Lima aspek utama yang digunakan meliputi konsep halal, bahan kritis, proses produksi, sertifikasi halal, dan daya saing produk.

Perbandingan skor literasi halal peserta sebelum dan setelah pengabdian dapat dilihat pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Perbandingan skor literasi halal peserta sebelum dan setelah pengabdian

Berdasarkan contoh penyajian data, skor literasi pada seluruh aspek menunjukkan kecenderungan peningkatan setelah kegiatan. Aspek pemahaman konsep halal meningkat dari 43 menjadi 85, identifikasi bahan kritis dari 32 menjadi 78, proses produksi dari 35 menjadi 82, pemahaman sertifikasi halal dari 31 menjadi 80, dan pemahaman mengenai daya saing produk dari 40 menjadi 81. Pola tersebut menggambarkan bahwa kombinasi penyuluhan, demonstrasi, *talk show*, dan konsultasi berpotensi memberikan penguatan pemahaman yang lebih menyeluruh. Peningkatan pada aspek sertifikasi halal menjadi penting karena aspek tersebut sering kali menjadi bagian yang paling sulit dipahami oleh pelaku usaha ketika informasi hanya disampaikan secara teoretis.

Dalam konteks UMK, skema *self-declare* dapat menjadi salah satu akses sertifikasi bagi usaha yang memenuhi kriteria (Fitri & Mardiah, 2023; Unisara *et al.*, 2024). Pedoman BPJPH menjelaskan bahwa antara lain diperlukan NIB skala mikro/kecil, penggunaan bahan yang telah dipastikan kehalalannya, proses produksi yang sederhana dan dipastikan kehalalannya, serta tidak adanya penggunaan bahan atau proses yang bersinggungan dengan bahan haram.

Oleh karena itu, literasi halal tidak hanya diarahkan agar peserta mengetahui istilah "halal", tetapi juga agar peserta mampu menerjemahkan konsep tersebut ke dalam tindakan nyata. Pelaku usaha perlu memahami bahwa penerapan halal berkaitan dengan pemilihan bahan, fasilitas produksi, proses pengolahan, penyimpanan, pengemasan, hingga dokumentasi yang diperlukan.

3.3 Penguatan Pemahaman Bahan Kritis

Bahan kritis menjadi salah satu aspek penting dalam literasi halal karena beberapa bahan pangan tidak selalu dapat diketahui status kehalalannya hanya berdasarkan nama bahan. Bahan tambahan, bahan penolong, emulsifier, flavor, gelatin, enzim, dan bahan turunan tertentu dapat memerlukan perhatian lebih lanjut. Melalui demonstrasi dan diskusi, peserta diarahkan untuk tidak hanya melihat produk akhir, tetapi juga menelusuri bahan yang digunakan dalam proses produksinya. Pendekatan tersebut penting bagi pelaku UMKM karena keputusan terkait bahan sering dilakukan berdasarkan ketersediaan, harga, dan kebiasaan penggunaan tanpa disertai pemeriksaan status kehalalan secara sistematis. Pemahaman bahan kritis juga dapat menjadi pintu masuk bagi penerapan sistem produksi yang lebih tertelusur. Dengan pencatatan bahan dan pemasok yang lebih baik, pelaku usaha dapat lebih mudah melakukan pengendalian bahan dan mempersiapkan dokumen yang diperlukan dalam proses sertifikasi.

3.4 Penerapan Prinsip Halal dalam Proses Produksi

Konsep halal perlu diterapkan sepanjang rantai proses produksi. Undang-Undang Jaminan Produk Halal menempatkan proses produk halal sebagai rangkaian kegiatan yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian. Pada industri pangan perdesaan, penerapan konsep tersebut dapat dilakukan melalui langkah sederhana, seperti pemisahan bahan yang telah terjamin kehalalannya, menjaga kebersihan fasilitas, mencegah kontaminasi silang, mencatat bahan yang digunakan, serta memastikan bahan berasal dari sumber yang dapat dipertanggungjawabkan. Pendekatan sederhana tersebut lebih mudah diterapkan oleh UMKM dibandingkan dengan penyampaian konsep jaminan halal yang terlalu administratif. Dengan demikian, kegiatan pengabdian perlu menekankan hubungan antara konsep halal dengan aktivitas produksi sehari-hari.

3.5 Sertifikasi Halal sebagai Penguatan Daya Saing

Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kewajiban regulasi, tetapi juga dapat menjadi instrumen untuk meningkatkan kepercayaan konsumen. BPJPH menyebutkan bahwa sertifikat halal dapat memberikan kepastian hukum dan kepercayaan konsumen serta mendukung daya saing dan akses pasar bagi pelaku UMK. Bagi industri pangan perdesaan, aspek tersebut memiliki arti strategis karena produk lokal sering kali memiliki keunggulan dari sisi bahan baku, cita rasa, dan karakteristik daerah, tetapi menghadapi keterbatasan dalam aspek standardisasi dan pemasaran. Sertifikasi halal dapat menjadi salah satu elemen untuk meningkatkan kredibilitas produk ketika dipasarkan kepada konsumen yang semakin memperhatikan aspek halal. Dengan demikian, literasi halal perlu ditempatkan sebagai bagian dari penguatan kapasitas usaha, bukan semata-mata sebagai kegiatan pemenuhan kewajiban administratif.

3.6 Antusiasme dan Respons Peserta

Antusiasme peserta terlihat dari keaktifan dalam sesi tanya jawab, demonstrasi pengujian produk, *talk show*, permainan edukatif, dan konsultasi. Peserta tidak hanya menerima materi, tetapi juga menyampaikan permasalahan yang dihadapi dalam kegiatan usaha dan memperoleh penjelasan sesuai kebutuhan. Layanan konsultasi menjadi bagian penting karena kebutuhan setiap pelaku usaha berbeda. Sebagian peserta membutuhkan informasi mengenai bahan baku, sebagian lainnya memerlukan penjelasan mengenai prosedur sertifikasi, sedangkan peserta lainnya membutuhkan informasi mengenai pelatihan yang berkaitan dengan ekosistem halal. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kegiatan literasi halal akan lebih efektif apabila tidak hanya menggunakan metode ceramah, tetapi juga dilengkapi dengan demonstrasi, diskusi, konsultasi, dan praktik.

3.7 Faktor Pendukung dan Kendala

Faktor pendukung kegiatan meliputi dukungan Pemerintah Kecamatan Sumpiuh, keterlibatan Halal Center dan LPPM Universitas Jenderal Soedirman, serta antusiasme peserta. Kehadiran peserta dari berbagai kelompok juga memberikan kesempatan untuk memperluas pemahaman halal dari perspektif konsumen, pelaku usaha, dan pengelola fasilitas pangan. Sementara itu, keberagaman latar belakang peserta menjadi salah satu tantangan dalam penyampaian materi. Materi yang bersifat teknis perlu disederhanakan agar dapat dipahami oleh peserta yang belum memiliki pengetahuan dasar mengenai JPH. Oleh karena itu, program lanjutan perlu diarahkan pada pendampingan yang lebih spesifik bagi pelaku UMKM, terutama dalam identifikasi bahan, penyusunan daftar bahan, penataan proses produksi, dokumentasi, dan pengajuan sertifikasi halal.

KESIMPULAN

Kegiatan "Halal Goes to Village" di Kecamatan Sumpiuh, Kabupaten Banyumas, menjadi salah satu bentuk penguatan literasi halal bagi masyarakat dan industri pangan perdesaan. Kegiatan yang memadukan penyuluhan, talk show interaktif, demonstrasi pengujian produk, permainan edukatif, dan konsultasi sertifikasi halal memberikan pendekatan pembelajaran yang lebih komunikatif dan aplikatif.

Lima aspek literasi yang perlu menjadi indikator evaluasi meliputi pemahaman konsep halal, identifikasi bahan kritis, penerapan proses produksi halal, pemahaman sertifikasi halal, serta pemahaman hubungan halal dengan daya saing produk. Penggunaan pre-test dan post-test dapat memberikan bukti kuantitatif mengenai perubahan pemahaman peserta.

Penguatan literasi halal perlu dilanjutkan melalui pendampingan yang lebih spesifik dan berkelanjutan, terutama bagi pelaku UMKM pangan. Kolaborasi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, Halal Center, lembaga pendamping, dan pelaku usaha diperlukan untuk membangun ekosistem industri pangan perdesaan yang aman, halal, bermutu, dan berdaya saing.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Sains dan Teknologi atas dukungan pendanaan melalui Hibah Pendanaan SEMESTA Tahun 2025, Pemerintah Kecamatan Sumpiuh atas dukungan dan fasilitasi kegiatan, Halal Center Universitas Jenderal Soedirman, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Jenderal Soedirman, serta seluruh peserta yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan "Halal Goes to Village".

DAFTAR PUSTAKA

Awanis, S., Rabbani, S.S., & Deli, S.Z.A. (2026). Implementasi GAP dalam Mendukung Produk Halal: Systematic Literature Review. Hakikat: Journal of Halal Studies, 2(1), 26–38. https://doi.org/10.20884/1.hakikat.2026.2.1.20272

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2025). BPJPH buka kuota 1 juta sertifikasi halal gratis tahun 2025 bagi pelaku UMK. BPJPH.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2025). Petunjuk teknis layanan permohonan sertifikasi halal atas produk yang tidak wajib bersertifikat halal berdasarkan pernyataan halal pelaku usaha. BPJPH.

Fitri, Z. E., & Mardiah. (2023). Kajian sertifikasi halal gratis (SEHATI) dengan skema self declare pada UMKM Dapur Mimi. Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 5(1), 6–15. https://doi.org/10.30997/jiph.v5i1.9996

Mulyono, A., & Hidayat, Y. R. (2022). Implementasi kebijakan sertifikasi halal di Indonesia. Res Publica: Journal of Social Policy Issues, 1(1), 1–10.

Rabbani, S.S., Novitasari, D., & Listanti, R. (2025). Perkembangan Penelitian Halal dalam Industri Pangan dan Agroindustri: Sebuah Literature Review. Hakikat: Journal of Halal Studies, 1(2), 128–140. https://doi.org/10.20884/1.hakikat.2025.1.2.19018

Republik Indonesia. (2014). Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sekretariat Negara.

Republik Indonesia. (2024). Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Sekretariat Negara.

Unisara, U., Purnamasari, T. I., & Cahyadi, L. F. (2024). Kesadaran hukum pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) dalam pelaksanaan sertifikasi halal melalui self declare. Muamalat: Jurnal Kajian Hukum Ekonomi Syariah, 16(1), 29–40. https://doi.org/10.20414/mu.v16i1.10565