

Pendampingan Dan Pelatihan Sertifikasi Halal: Pilar Keberlanjutan UMKM Di Sektor Pangan

Dicky Wisnu Usdek Riyanto¹, Viajeng Purnama Putri²
Universitas Muhammadiyah Malang

email: viajengputri@umm.ac.id

Article History:

Received: Desember 31, 2023;

Accepted: Januari 30, 2024;

Published: Februari 28, 2024;

Keywords: Halal Certificate, Cake, Food industry

Abstract

Effective assistance involves various certification bodies and related stakeholders. The training was held to increase wet cake entrepreneurs' understanding of halal certification requirements, the implementation process, and the long-term benefits. The sustainability of wet cake entrepreneurs in the food sector is reflected in their ability to meet the demands of consumers who are increasingly aware of the halalness of their products. In the context of globalization, halal certification is not only an obligation, but also the key to access to international markets. This article provides insight into how implementing halal certification through mentoring and training can open up new opportunities for MSMEs to compete and survive in global competition. By strengthening this pillar of sustainability, MSMEs in the food sector can play a more active role in supporting local economic growth and improving the image of the Indonesian food industry in the eyes of the world.

Abstrak

Pendampingan yang efektif melibatkan berbagai pihak lembaga sertifikasi, dan pemangku kepentingan terkait. Pelatihan diselenggarakan untuk meningkatkan pemahaman pengusaha kue basah tentang persyaratan sertifikasi halal, proses penerapannya, dan manfaat jangka panjangnya. Keberlanjutan pengusaha kue basah di sektor pangan tercermin dalam kemampuan mereka untuk memenuhi tuntutan konsumen yang semakin sadar akan kehalalan produk. Dalam konteks globalisasi, sertifikasi halal bukan hanya suatu kewajiban, tetapi juga menjadi kunci akses ke pasar internasional. Artikel ini memberikan wawasan tentang bagaimana penerapan sertifikasi halal melalui pendampingan dan pelatihan dapat membuka peluang baru bagi UMKM untuk bersaing dan bertahan dalam persaingan global. Melalui penguatan pilar keberlanjutan ini, UMKM di sektor pangan dapat memainkan peran yang lebih aktif dalam mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan meningkatkan citra industri pangan Indonesia di mata dunia.

Kata Kunci: Sertifikat Halal; Kue Basah; Industri Makanan

PENDAHULUAN

Sertifikat halal sangat penting bagi industri kue basah. Sertifikat ini memberikan jaminan bahwa produk telah dibuat, diproses, dan dikirim sesuai dengan hukum Islam (Mohammad, 2021). Sertifikasi halal bermanfaat bagi produsen dan konsumen. Bagi produsen, ini memastikan kontinuitas produk dan menghilangkan keraguan tentang produk yang akan dikonsumsi (Anggarkasih & Resma, 2022). Bagi konsumen, sertifikasi halal melindungi mereka dari bahan berbahaya dan memastikan bahwa produk tersebut halal dalam hal bahan dan metode pengolahan (Sulai & Saidin, 2023). Sertifikasi halal juga meningkatkan daya jual produk, yang sangat penting untuk meningkatkan ekspor makanan. Dalam industri kue basah, bahan-bahan penting untuk kepatuhan halal termasuk aditif

* Viajeng Purnama Putri, viajengputri@umm.ac.id

makanan, produk susu, daging olahan dan unggas, dan produk mikroba. Menerapkan model penilaian halal dapat membantu mengevaluasi dan mengendalikan titik-titik kritis dalam proses produksi roti, memastikan kepatuhan dengan persyaratan halal .

Bantuan dan pelatihan sertifikasi halal memainkan peran penting dalam mempertahankan UMKM di sektor pangan. Perkembangan industri halal sangat signifikan di negara-negara dengan populasi mayoritas Muslim. Namun, banyak produsen, terutama UMKM, kurang pengetahuan tentang urgensi dan proses memperoleh sertifikasi halal (Riany Eris et al., 2023). Kesadaran konsumen akan pentingnya produk halal telah meningkat, yang mengarah pada meningkatnya permintaan akan makanan halal . Pemerintah telah menerapkan program seperti SEHATI untuk meningkatkan jumlah produk UMKM bersertifikat halal. Dalam rangka mendukung UMKM, kegiatan pendampingan melibatkan pemberian pemahaman yang baik tentang manfaat sertifikasi halal dan membantu proses pendaftaran (Wijoyo et al., 2023). Tujuannya adalah untuk membantu UMKM memperoleh sertifikat halal, yang memberikan pengakuan hukum formal bahwa produk mereka memenuhi persyaratan halal .

Makanan halal, yang mematuhi hukum Islam dan standar sanitasi dan kebersihan yang ketat, diterima oleh konsumen yang peduli tentang keamanan pangan dan gaya hidup sehat. Pengusaha kecil di industri halal dapat memperoleh manfaat dari memiliki sertifikat halal karena menambah nilai pada produk mereka dan mendorong penyerapan pasar. Konsep halal tidak terbatas pada umat Islam, karena non-Muslim juga mencari makanan halal karena dirasakan kualitas dan keamanannya yang tinggi (Bakar et al., 2019). Sertifikasi halal memainkan peran penting dalam mempengaruhi kepercayaan konsumen dan loyalitas merek . Ini juga berdampak positif pada niat pembelian produk makanan halal . Sektor makanan halal memiliki potensi yang menjanjikan bagi peserta Muslim dan non-Muslim, dengan banyak negara minoritas Muslim mengeksport makanan halal untuk menghasilkan pendapatan yang substansial]. Strategi pemasaran yang tepat untuk produk halal dapat meningkatkan kesadaran konsumen dan memperluas pasar bagi produsen makanan halal.

Halal merupakan persyaratan penting bagi konsumen Muslim di Indonesia. Negara ini memiliki populasi Muslim yang besar, dengan sekitar 87,2% populasi mengidentifikasi diri mereka sebagai Muslim pada tahun 2020 (IBTimes.ID, 2020). Pemerintah Indonesia telah menerapkan Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang mewajibkan semua produk yang beredar dan diperdagangkan di negara tersebut harus bersertifikat halal, termasuk barang yang digunakan bukan untuk makanan. Badan Jaminan Produk Halal (BPJPH) bertanggung jawab untuk memberikan sertifikasi halal di Indonesia, memastikan konsumen Muslim memiliki

kepercayaan dan keyakinan yang lebih besar dalam membeli produk halal. Industri halal memiliki potensi besar untuk meningkatkan PDB negara, dan konsumen Muslim sendiri harus berkontribusi terhadap pertumbuhan tersebut. Sistem jaminan untuk bahan makanan atau makanan halal merupakan mekanisme yang harus diterapkan oleh seorang produsen apabila ingin memiliki sertifikat halal.

Konsep Halal, yang tidak hanya mencakup persyaratan Syariah, tetapi juga konsep keberlanjutan aspek kebersihan, sanitasi dan keselamatan, membuat makanan halal mudah diterima oleh konsumen yang peduli tentang keamanan pangan dan gaya hidup sehat. Memang benar bahwa pemilik usaha kecil mendapat keuntungan dari prospek industri halal. Perekonomian Islam global diwakili oleh bisnis halal, yang mencakup berbagai industri seperti makanan, kosmetik, perjalanan, media, dan hiburan [3]. Penerapan Undang-Undang Jaminan Produk Halal di Indonesia telah mengamanatkan sertifikasi halal untuk semua barang yang diperdagangkan di dalam negeri. Hal ini menciptakan suasana yang menguntungkan bagi pemilik usaha kecil dan menengah untuk terjun ke pasar halal[journal.uinsgd.ac.id]. Penelitian juga terkonsentrasi pada taktik yang digunakan oleh pemilik usaha kecil dan menengah untuk membangun industri halal, yang menunjukkan meningkatnya minat dan partisipasi perusahaan-perusahaan ini dalam bidang ini [4]. Dengan demikian, jelas bahwa pemilik usaha kecil secara aktif mencari peluang di sektor halal dan memanfaatkan meningkatnya permintaan konsumen Muslim terhadap barang dan jasa halal.

Pengusaha kue basah menghadapi beberapa masalah terkait sertifikat halal. Salah satu masalah utama adalah kurangnya pengetahuan tentang bagaimana mengelola sertifikasi halal, yang menyebabkan keterlambatan dalam memperoleh sertifikasi Selain itu, penegakan dan perlindungan hak-hak konsumen terkait sertifikasi halal dan pelabelan tidak ditangani secara memadai, mengakibatkan kurangnya penegakan hukum dan perlindungan konsumen kolektif. Beberapa pengusaha juga menghadapi kesulitan dalam mensertifikasi produk tertentu, seperti obat-obatan, karena bahan baku impor. Selain itu, kesadaran publik yang relatif buruk di kalangan konsumen mengenai pentingnya produk halal, yang berkontribusi pada keterlambatan sertifikasi (Sup, 2023).

MATERI DAN METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Lowokwaru Kota Malang pada usaha kue basah. Kegiatan ini disesuaikan dengan tujuan, manfaat dan kebutuhan mitra. Tujuan utama kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan dan pendampingan mengenai

pentingnya sertifikat halal dalam sebuah perdagangan kue sehingga mampu meningkatkan nilai jual sebuah produk. Adapun table kegiatan yang dilakukan oleh pengabdian adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Metode Pelaksanaan

No	Kegiatan	Rincian Kegiatan
1	Identifikasi Kebutuhan Mitra	Melakukan wawancara dan analisis untuk memahami kebutuhan, tantangan, dan potensi mitra usaha kue basah.
2	Sosialisasi Tujuan dan Manfaat	Menyampaikan tujuan kegiatan pengabdian, manfaat sertifikasi halal, dan dampak positifnya pada nilai jual produk kepada mitra.
3	Workshop Pengetahuan Halal	Mengadakan workshop tentang proses perolehan sertifikat halal, syarat-syaratnya, dan pentingnya dalam meningkatkan kepercayaan konsumen.
4	Pendampingan Proses Sertifikasi	Memberikan pendampingan langsung terkait proses pengajuan dan pemenuhan persyaratan sertifikat halal untuk produk kue mitra.
5	Penyusunan Dokumentasi Halal	Membantu mitra dalam menyusun dokumen-dokumen yang diperlukan untuk mendukung proses sertifikasi halal, termasuk label produk yang sesuai.
6	Pelatihan Peningkatan Kualitas	Mengadakan pelatihan terkait peningkatan kualitas produk kue, termasuk penggunaan bahan baku halal dan proses produksi yang sesuai.
7	Monitoring dan Evaluasi	Melakukan pemantauan terhadap implementasi sertifikasi halal dan kinerja mitra, serta melakukan evaluasi untuk peningkatan berkelanjutan.
8	Sertifikat Halal	Mendapatkan Sertifikat

Tabel kegiatan di atas mencakup rangkaian aktivitas yang dirancang untuk memberikan pengetahuan, keterampilan, dan dukungan kepada mitra usaha kue basah di Lowokwaru Kota Malang. Setiap kegiatan diarahkan untuk mencapai tujuan utama pengabdian, yaitu meningkatkan pemahaman dan implementasi sertifikasi halal dalam rangka meningkatkan nilai jual produk dan keberlanjutan usaha kue tersebut.

Beberapa langkah dalam proses sertifikasi halal (Faridah, 2019). Ini adalah serangkaian tahapan yang biasanya harus diikuti oleh pelaku usaha yang ingin mendapatkan sertifikasi halal untuk produk atau layanan

1. Pendaftaran : Pelaku usaha mendaftarkan diri ke lembaga sertifikasi halal yang diakui.
2. Penilaian Awal : Lembaga sertifikasi melakukan penilaian awal terhadap proses produksi, bahan baku, dan praktek-praktek bisnis pelaku usaha.

3. Pendampingan Awal : Pelaku usaha mendapatkan bimbingan awal tentang persyaratan sertifikasi halal dan langkah-langkah yang diperlukan.
4. Penyusunan Dokumen: Pelaku usaha menyusun dokumen-dokumen yang diperlukan, seperti formulir aplikasi, daftar bahan baku, dan proses produksi.
5. Audit Awal : Lembaga sertifikasi melakukan audit awal untuk menilai kesesuaian dengan standar halal.
6. Perbaikan dan Koreksi : Jika ditemukan ketidaksesuaian, pelaku usaha melakukan perbaikan dan koreksi sesuai dengan rekomendasi lembaga sertifikasi.
7. Audit Lanjutan : Setelah perbaikan dilakukan, lembaga sertifikasi dapat melakukan audit lanjutan untuk memastikan kesesuaian.
8. Pemeriksaan Dokumen dan Sampel: Lembaga sertifikasi memeriksa dokumen dan mungkin mengambil sampel produk untuk pengujian laboratorium jika diperlukan.
9. Penilaian Keseluruhan : Seluruh informasi dan data dievaluasi untuk memastikan bahwa seluruh proses dan produk memenuhi persyaratan halal.
10. Pengambilan Keputusan : Lembaga sertifikasi membuat keputusan apakah produk atau layanan tersebut layak menerima sertifikasi halal.
11. Penerbitan Sertifikat : Jika memenuhi persyaratan, lembaga sertifikasi mengeluarkan sertifikat halal kepada pelaku usaha.
12. Pemeliharaan dan Pemantauan Berkelanjutan: Pelaku usaha diharapkan untuk menjaga kepatuhan dengan standar halal dan tunduk pada pemantauan berkelanjutan oleh lembaga sertifikasi.

Proses sertifikasi halal dapat bervariasi sedikit tergantung pada lembaga sertifikasi dan negara tempat pelaku usaha beroperasi. Selalu penting untuk berkomunikasi dengan lembaga sertifikasi yang bersangkutan untuk mendapatkan panduan yang tepat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Lowokwaru Kota Malang pada usaha kue. Kegiatan ini disesuaikan dengan tujuan, manfaat dan kebutuhan mitra. Tujuan utama kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan dan pendampingan mendapatkan sertifikat halal dalam sebuah perdagangan kue sehingga mampu meningkatkan nilai jual sebuah produk. Adapun table kegiatan yang dilakukan oleh pengabdian adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Permasalahan dan Solusi Program Pengabdian Masyarakat

No	Kegiatan	Kegiatan	Solusi Masalah
1.	Sosialisasi Tujuan dan Manfaat	Menyampaikan tujuan kegiatan pengabdian, manfaat sertifikasi halal, dan dampak positifnya pada nilai jual produk kepada mitra.	Pihak mitra memiliki pandangan baru mengenai sertifikat halal
2.	Workshop Pengetahuan Halal	Mengadakan workshop tentang proses perolehan sertifikat halal, syarat-syaratnya, dan pentingnya dalam meningkatkan kepercayaan konsumen.	Pemahaman UMKM tentang sertifikat halal
3.	Pendampingan Proses Sertifikasi	Memberikan pendampingan langsung terkait proses pengajuan dan pemenuhan persyaratan sertifikat halal untuk produk kue mitra.	Mengetahui hal-hal yang dipersiapkan untuk proses pengajuan sertifikat halal
4.	Penyusunan Dokumentasi Halal	Membantu mitra dalam menyusun dokumen-dokumen yang diperlukan untuk mendukung proses sertifikasi halal, termasuk label produk yang sesuai.	Pengetahuan syarat-syarat pengajuan sertifikat halal. menjaga kualitas produknya agar sesuai dengan persyaratan sertifikat halal
5.	Pelatihan Peningkatan Kualitas	Mengadakan pelatihan terkait peningkatan kualitas produk kue, termasuk penggunaan bahan baku halal dan proses produksi yang sesuai.	Pemahaman sertifikat halal
6.	Monitoring dan Evaluasi	Melakukan pemantauan terhadap implementasi sertifikasi halal dan kinerja mitra, serta melakukan evaluasi untuk peningkatan berkelanjutan.	Mengetahui kekurangan yang harus disiapkan
7.	Sertifikat Halal	Mendapatkan Sertifikat	Memiliki sertifikat halal

Sosialisasi dan pemahaman tentang pentingnya sertifikat halal merupakan langkah awal yang krusial untuk mempersiapkan mitra dalam memahami dan mengikuti standar kehalalan dalam agama Islam. Langkah-langkahnya melibatkan identifikasi mitra yang relevan, persiapan materi sosialisasi yang informatif, penyelenggaraan presentasi interaktif, tanggapan terhadap keberatan dan ketidakpastian mitra, serta tindak lanjut yang melibatkan bimbingan dan dukungan lanjutan (Orbayinah et al., 2014). Monitoring dan evaluasi terhadap pemahaman dan kesadaran mitra tentang sertifikat halal juga penting. Sosialisasi ini bertujuan untuk membantu mitra memahami pentingnya sertifikat halal, memenuhi persyaratan pengajuannya, dan pada akhirnya, meningkatkan citra bisnis mereka serta mengakses pasar yang lebih luas.

Kegiatan ini dilaksanakan satu kali dan dapat melibatkan pemilik dan pegawai yang ada di usaha tertentu, seperti usaha Dapur Mama Fio. Sosialisasi ini merupakan bagian penting dari upaya untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran akan kehalalan produk, serta mendukung pertumbuhan bisnis yang sesuai dengan prinsip halal (Moerad et al., 2023).



Gambar 1. Sosialisasi Sertifikat Halal bersama Mitra

Secara keseluruhan, evaluasi terhadap mitra yang berfokus pada pemahaman syarat-syarat pengajuan sertifikat halal dan menjaga kualitas produk agar sesuai dengan persyaratan sertifikat halal merupakan langkah yang sangat penting dalam upaya memperoleh dan mempertahankan sertifikat halal. Langkah-langkahnya mencakup penilaian pemahaman mitra, penyediaan informasi tambahan, audit produk dan proses produksi, pendampingan, pelatihan karyawan, serta penerapan kontrol kualitas berkelanjutan. Dengan evaluasi yang cermat, mitra dapat memenuhi standar kehalalan yang ketat, yang pada gilirannya akan meningkatkan reputasi bisnis mereka dan memungkinkan mereka untuk memasarkan produk atau layanan mereka kepada konsumen Muslim yang peduli akan kehalalan..

Proses sertifikasi halal untuk Dapur mama Fio melibatkan langkah-langkah yang ketat, yang terdiri dari beberapa tahap: Pengumpulan berkas: Dapur mama Fio mengumpulkan semua dokumen yang diperlukan, termasuk informasi tentang bahan-bahan, proses produksi, dan pemasok. Registrasi ke badan sertifikasi halal: Dapur mama Fio mendaftarkan diri ke badan sertifikasi halal dan mengisi formulir aplikasi dengan data lengkap tentang produk mereka, seperti resep dan cara produksinya. Verifikasi dan validasi: Badan sertifikasi halal akan memeriksa informasi yang diberikan oleh Dapur mama Fio melalui pemeriksaan langsung di lokasi produksi, pengecekan dokumen, dan wawancara

dengan staf yang terlibat dalam produksi halal. Hasil verifikasi dan validasi akan dikirimkan ke komite fatwa yang berwenang, yang akan memberikan fatwa (pendapat hukum Islam) tentang kehalalan produk.

Proses sertifikasi halal Dapur mama Fio melibatkan serangkaian langkah yang ketat. Langkah-langkah tersebut meliputi pengumpulan dokumen, pendaftaran pada lembaga sertifikasi halal, verifikasi dan validasi, dan jika diperlukan, sesi khusus yang diadakan oleh panitia fatwa untuk membahas produk secara detail. Keputusan akhir panitia fatwa akan menentukan apakah produk tersebut memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Jika keputusannya positif, lembaga sertifikasi halal akan menerbitkan sertifikat halal resmi untuk Dapur mama Fio, yang memungkinkan mereka memasarkan produk mereka dengan label "halal" dan mengakses pasar konsumen yang sadar halal lebih luas. Proses ini menegaskan kembali komitmen Dapur mama Fio dalam memenuhi persyaratan halal dalam produksinya. Hasil penelusuran memberikan wawasan tentang pentingnya sertifikasi halal bagi usaha kecil dan menengah (UKM) dan berbagai kegiatan, seperti sosialisasi, pelatihan, dan dukungan berkelanjutan, yang bertujuan membantu UKM memahami dan mematuhi standar halal.



Gambar 3. Proses Identifikasi Bahan Baku untuk pengumpulan berkas

Usaha bakeri dapur mama Fio akhirnya mendapatkan sertifikat halal dengan nomor 35110012301241023. Mempunyai sertifikat halal adalah tanda pengesahan bahwa produk telah memenuhi persyaratan kehalalan sesuai dengan ajaran Islam. Sertifikat ini dikeluarkan oleh otoritas yang berwenang setelah melalui serangkaian tahap evaluasi dan verifikasi. Memiliki sertifikat halal sangat penting, terutama jika berbisnis di pasar yang mementingkan kehalalan produk. Sertifikat ini memberikan

- keyakinan kepada konsumen Muslim bahwa produk bakeri dapur Mama Fio tersebut memenuhi standar kehalalan dan aman dikonsumsi atau digunakan sesuai dengan ajaran agama Islam. Selain itu, sertifikat halal juga dapat membuka peluang pasar yang lebih luas bagi pengusaha, karena dapat menarik pelanggan yang memperhatikan kehalalan dalam pemilihan produk. Oleh karena itu, memiliki sertifikat halal adalah aset berharga dalam dunia bisnis dan pemasaran.



Gambar 4. Contoh Produk Dapur Mama Fio

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan yang dilakukan di Lowokwaru Malang untuk membantu Dapur mama Fio dalam memperoleh sertifikasi halal bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra akan pentingnya sertifikasi halal pada usaha roti. Melalui serangkaian kegiatan seperti sosialisasi, pendampingan, evaluasi, dan perolehan sertifikasi halal, tujuannya adalah memberikan solusi kepada mitra mengenai pemahaman persyaratan sertifikasi halal dan menjaga kualitas produk sesuai standar halal. Hasilnya adalah memberikan mitra wawasan baru mengenai status halal produk mereka dan memberdayakan mereka untuk memperoleh sertifikasi halal, yang pada akhirnya meningkatkan nilai pasar produk mereka. Langkah pengabdian kepada masyarakat selanjutnya adalah melakukan pendampingan dalam pengajuan sertifikasi halal untuk produk roti lainnya. Hasil penelusuran memberikan wawasan tentang berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk mengedukasi dan membantu usaha kecil dan menengah (UKM) dalam memperoleh sertifikasi halal produknya. Kegiatan-kegiatan ini mencakup sosialisasi, pelatihan, dan dukungan berkelanjutan untuk membantu UKM memahami dan mematuhi standar halal, yang pada

akhirnya berkontribusi terhadap peningkatan kualitas produk mereka dan akses mereka ke pasar konsumen halal yang lebih luas dan mendapatkan sertifikat halal..

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Universitas Muhammadiyah Malang sebagai pemberi dana Hibah pengabdian serta kepada mitra yang telah berpartisipasi dalam melaksanakan kegiatan dan pihak terkait yang telah membantu dalam proses kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terimakasih secara khusus diberikan pengeditan naskah secara cermat sehingga layak diterbitkan

REFERENSI

- Anggarkasih, M. G., & Resma, P. S. (2022). The Importance of Halal Certification for the Processed Food by SMEs to Increase Export Opportunities. *E3S Web of Conferences*, 348. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202234800039>
- Bakar, A., Shuib, M., Saad, R. A. J., Omar, S. N. Z., & Abd Aziz, N. (2019). Halal certification among the small and medium entrepreneurs. *International Journal of Supply Chain Management*, 8, 717–723.
- Moerad, S. K., Wulandari, S. P., Chamid, M. S., Savitri, E. D., Rai, N. G., & Susilowati, E. (2023). Sosialisasi Serta Pendampingan Sertifikasi Halal UMKM di Kabupaten Sidoarjo. *Sewagati*, 7(1), 11–25.
- Mohammad, M. F. M. (2021). The Pengaturan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *Kertha Wicaksana*, 15(2), 149–157. <https://doi.org/10.22225/kw.15.2.2021.149-157>
- Orbayinah, S., Pramono, A., & Yogyakarta, U. M. (2014). Sosialisasi dan edukasi jaminan produk halal di rumah sakit pku muhammadiyah gamping dan asri medical center yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional ...*, 399–405. <https://prosiding.umy.ac.id/semnasppm/index.php/psppm/article/view/60>
- Riany Eris, F., Annazhifah, N., Najah, Z., Wulandari, P., & Bahtiar Rusbana, T. (2023). Assistance for Registration of Halal Certification to MSMEs Products in Banten Province. *MOVE: Journal of Community Service and Engagement*, 2(6), 173–178. <https://doi.org/10.54408/move.v2i6.208>
- Sulai, N., & Saidin, N. (2023). Halal Critical Ingredients in Cakes and Pastries Production. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 13(5), 1214–1223. <https://doi.org/10.6007/ijarbss/v13-i5/17126>
- Sup, D. F. A. (2023). Pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dalam Program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) pada Produk Muskan Cake. *An Naf'ah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 75–86. <https://doi.org/10.54437/annafah.v1i1.1038>
- Wijoyo, H. S. H., Anam, M. S., & Isyanto, B. (2023). Implementation halal certification for creative economy business actors in the food and beverage sub-sector. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 8(2), 326–335. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v8i2.9961>

