



Perkembangan Industri Halal pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Indonesia

(Studi Literatur dan Praktik Lapangan)

Firla Azizah^{1*}, Cory Vidianti²

¹⁻²Universitas Islam Bunga Bangsa Cirebon, Indonesia

Email: firlazzazh@gmail.com¹, coryvidiati29@gmail.com²

*Penulis Korespondensi: firlazzazh@gmail.com

Abstrak. *The halal industry is one of the economic sectors experiencing rapid growth in Indonesia, particularly in the food and beverage sector. Street vendors, as micro-enterprises, play a crucial role in providing food for the community and supporting the local economy. This study aims to analyze the implementation of the halal industry among street vendors, determine the level of understanding of halal certification among business actors, and identify challenges and strategies for developing the halal industry in the street food sector. This qualitative study employed a literature review and field research approach. Data were obtained through documentation, interviews, observations, and literature review of scientific journals, articles, halal regulations, and government publications. The study shows that some street vendors have implemented the halal concept by using halal raw materials and maintaining a clean food production process. However, due to financial constraints, a lack of understanding of halal certification procedures, and a lack of knowledge about halal certification among micro-enterprises, many remain halal-certified. Furthermore, street vendors face several challenges, including a lack of halal awareness and competition from modern food businesses. Therefore, a development plan is needed that includes halal education and mentoring, a free halal certification program, digitalization of halal business promotion, and strengthened food product supervision. This will allow the implementation of the halal industry among street vendors to develop optimally and increase customer trust in food products.*

Keywords: *Halal Certification; Halal Food; Halal Industry; Micro-Enterprises; Street Vendo.*

Abstrak. Industri halal merupakan salah satu sektor ekonomi yang mengalami perkembangan pesat di Indonesia, terutama pada bidang makanan dan minuman. Pedagang kaki lima sebagai bagian dari usaha mikro memiliki peran penting dalam menyediakan kebutuhan pangan masyarakat dan mendukung perekonomian rakyat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan industri halal pada pedagang kaki lima, mengetahui tingkat pemahaman pelaku usaha terhadap sertifikasi halal, serta mengidentifikasi tantangan dan strategi pengembangan industri halal pada sektor usaha makanan kaki lima. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang menggunakan pendekatan studi literatur (review literature) dan studi praktik lapangan (field research). Data penelitian diperoleh melalui dokumentasi, wawancara, observasi, dan studi literatur dari jurnal ilmiah, artikel, regulasi halal, dan publikasi pemerintah. Studi menunjukkan bahwa beberapa pedagang kaki lima telah menerapkan konsep halal dengan menggunakan bahan baku halal dan menjaga proses produksi makanan bersih. Namun, karena keterbatasan biaya, kurangnya pemahaman tentang prosedur sertifikasi halal, dan kurangnya pengetahuan tentang halal di kalangan pelaku usaha mikro, masih banyak orang yang memiliki sertifikasi halal. Selain itu, pedagang kaki lima menghadapi sejumlah masalah, termasuk kurangnya sosialisasi halal dan persaingan bisnis makanan modern. Oleh karena itu, diperlukan rencana pengembangan yang mencakup edukasi dan pendampingan halal, program sertifikasi halal gratis, digitalisasi promosi bisnis halal, dan penguatan pengawasan produk makanan. Dengan demikian, penerapan industri halal pada pedagang kaki lima dapat berkembang secara optimal dan meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap produk makanan.

Kata Kunci: Industri Halal; Makanan Halal; Pedagang Kaki Lima; Sertifikasi Halal; Usaha Mikro.

1. LATAR BELAKANG

Dalam beberapa tahun terakhir, industri halal Indonesia telah mengalami pertumbuhan yang cukup pesat. Sebagai negara dengan populasi muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki potensi besar untuk mengembangkan industri halal, terutama di bidang makanan dan minuman. Perkembangan ini didukung oleh kesadaran masyarakat yang meningkat tentang

pentingnya menggunakan barang halal yang sesuai dengan syariat Islam. Selain itu, pemerintah terus memperkuat industri halal dengan menerapkan regulasi dan program sertifikasi untuk bisnis. Industri halal telah berkembang menjadi komponen penting dalam pertumbuhan ekonomi nasional selain memenuhi tuntutan religius masyarakat. Dengan potensi pasar yang besar, industri halal diperkirakan akan terus berkembang dan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap ekonomi Indonesia. Sertifikasi halal pada sektor makanan menjadi salah satu aspek penting dalam menjamin keamanan dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi (Yuningsih M et al., 2023; Yuningsih M et al., 2023; Aziz & Chok, 2013; Bashir, 2019).

Sertifikasi halal adalah bukti bahwa suatu produk telah memenuhi persyaratan syariat Islam dan telah memenuhi standar halal. Sertifikasi ini sangat penting dalam industri makanan karena berkaitan langsung dengan bahan baku, proses produksi, hingga penyajian produk kepada pelanggan. Sertifikasi halal dapat meningkatkan daya saing bisnis makanan dan meningkatkan rasa aman konsumen terhadap produk yang dijual (Syari et al., 2025).

Khususnya dalam sektor usaha mikro dan informal, pedagang kaki lima memajukan ekonomi masyarakat. Pedagang kaki lima tidak hanya menyediakan kebutuhan makanan murah tetapi juga menjadi sumber penghasilan bagi banyak masyarakat. Hampir di seluruh dunia, usaha pedagang kaki lima muncul dan menjadi bagian dari aktivitas ekonomi masyarakat sehari-hari. Selain itu, sektor usaha kaki lima memiliki kemampuan untuk menyerap banyak karyawan, yang membantu mengurangi tingkat pengangguran. Dengan perkembangan bisnis makanan kaki lima, penerapan konsep halal pada produk makanan yang dijual menjadi sangat penting (Akbar, n.d.).

Saat ini, kesadaran masyarakat terhadap makanan halal terus meningkat. Meningkatnya pemahaman masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi makanan halal dan *thayyib* telah mendorong masyarakat untuk memperhatikan hal-hal selain rasa dan harga makanan. Kesehatan, kebersihan, dan kualitas produk makanan terkait dengan kesadaran makanan halal selain faktor agama. Hal ini membuat orang lebih cenderung membeli makanan yang dijamin halal. Dengan meningkatnya kesadaran ini, industri makanan, termasuk pedagang kaki lima, harus lebih memperhatikan standar halal selama proses pembuatan dan penjualan produk (Subianto, 2019; Awan et al., 2015; Ambali & Bakar, 2014).

Terlepas dari peningkatan kesadaran masyarakat terhadap produk halal, masih banyak pedagang kaki lima yang belum memiliki sertifikasi halal pada produk makanan mereka. Beberapa penyebab masalah ini termasuk kurangnya pemahaman tentang prosedur sertifikasi halal, biaya yang rendah, dan kurangnya komunikasi dari pihak terkait. Selain itu, beberapa

pedagang kaki lima percaya bahwa proses sertifikasi halal rumit dan membutuhkan waktu yang lama. Hal ini menyebabkan banyak produk makanan kaki lima belum memiliki jaminan halal secara resmi. Namun, sertifikasi halal sangat penting untuk meningkatkan kepercayaan pelanggan dan kualitas bisnis mereka.

Penerapan industri halal pada usaha mikro seperti pedagang kaki lima juga menghadapi banyak tantangan. Keterbatasan modal usaha, literasi halal yang rendah, kurangnya inovasi bisnis, dan persaingan dengan bisnis makanan kontemporer adalah beberapa dari tantangan tersebut. Selain itu, pelaku usaha kecil harus mampu beradaptasi dengan perubahan pasar karena kemajuan teknologi dan digitalisasi. Oleh karena itu, sangat penting untuk melakukan penelitian tentang perkembangan industri halal pada makanan pedagang kaki lima. Diharapkan penelitian ini akan memberikan gambaran tentang kondisi penerapan halal pada bisnis makanan kaki lima dan menjadi referensi untuk membantu perkembangan industri halal di industri mikro di Indonesia (Fathoni, 2020; Abdullah et al., 2021; Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2023; Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2023).

2. KAJIAN TEROITIS

Pengertian Industri Halal

Industri halal adalah industri yang menghasilkan barang dan jasa berdasarkan syariah Islam. Ini tidak hanya mencakup makanan dan minuman, tetapi juga kosmetik, obat-obatan, pariwisata, fashion, dan layanan keuangan syariah. Konsep industri halal menekankan bahwa seluruh proses produksi tidak boleh mengandung bahan haram seperti najis, riba, dan bahan lainnya. Selain itu, industri halal memperhatikan aspek kebersihan, keamanan, dan kualitas produk yang dibuat. Dengan demikian, industri halal memenuhi kebutuhan religius masyarakat muslim dan juga memberikan jaminan kualitas dan keamanan produk kepada konsumen.

Dalam Islam, istilah "halal" berasal dari aturan syariat yang mengatur apa yang boleh digunakan atau dikonsumsi oleh orang-orang yang beragama Islam. Dalam hal makanan, ini berarti bahwa makanan tersebut berasal dari bahan-bahan yang diizinkan oleh syariat Islam dan diproses dengan cara yang aman untuk dikonsumsi. Selain itu, istilah "*thayyib*" berarti bahwa makanan tersebut baik, bersih, sehat, dan aman untuk dikonsumsi. Konsep halal dan *thayyib* harus diterapkan untuk mengembangkan industri halal di Indonesia, karena produk halal tidak hanya harus bebas dari bahan haram tetapi juga harus memenuhi standar kebersihan dan Kesehatan (Siregar & Ruslan, n.d.).

Industri halal Indonesia telah berkembang pesat. Sebagai negara dengan mayoritas penduduk muslim, Indonesia memiliki potensi besar untuk mengembangkan pasar halal. Industri halal sangat didorong oleh dukungan pemerintah melalui regulasi yang menjamin produk halal dan peningkatan kesadaran publik tentang produk halal. Selain itu, kemajuan teknologi dan digitalisasi membantu bisnis memasarkan produk halal. Industri halal saat ini tidak hanya memenuhi tuntutan agama, tetapi juga memainkan peran penting dalam pertumbuhan ekonomi negara dan meningkatkan daya saing produk Indonesia di pasar internasional.

Pedagang Kaki Lima

Pedagang kaki lima adalah bisnis kecil yang berdagang di tempat umum seperti trotoar, pinggir jalan, pasar, dan tempat ramai lainnya. Pedagang kaki lima biasanya memiliki modal kecil untuk menjual makanan, minuman, pakaian, dan berbagai kebutuhan masyarakat lainnya. Pedagang kaki lima memainkan peran penting dalam aktivitas ekonomi masyarakat karena mereka dapat menyediakan barang dengan harga yang lebih murah. Selain itu, masyarakat menengah ke bawah mengandalkan usaha kaki lima sebagai sumber penghasilan mereka (Ridwan, 2024).

Usaha kaki lima biasanya memiliki skala bisnis yang kecil, modal yang terbatas, dan sistem manajemen yang sederhana. Sebagian besar pedagang kaki lima bekerja sendiri atau bersama keluarga. Salah satu cara pedagang kaki lima menarik pelanggan adalah dengan menyediakan lokasi bisnis yang fleksibel. Selain itu, karena mereka dapat memenuhi kebutuhan masyarakat sekitar, usahakaki lima cenderung mudah berkembang. Pedagang kaki lima, bagaimanapun, sering menghadapi berbagai masalah seperti keterbatasan modal, fasilitas bisnis, dan legalitas bisnis.

Pedagang kaki lima sangat membantu perekonomian masyarakat. Usaha kaki lima dapat mengurangi tingkat pengangguran dengan menyerap tenaga kerja. Usaha makanan kaki lima juga membantu masyarakat makan sehari-hari. Pedagang kaki lima adalah salah satu penggerak ekonomi rakyat yang berkontribusi besar terhadap aktivitas ekonomi lokal dalam sektor ekonomi informal. Oleh karena itu, perhatian harus diberikan pada pengembangan usaha kaki lima agar mereka dapat berkembang secara lebih baik dan berkelanjutan.

Konsep Halal pada Produk Makanan

Konsep halal pada produk makanan merupakan peraturan yang ditetapkan oleh syariat Islam mengenai bahan, proses produksi, dan penyajian makanan yang boleh dikonsumsi oleh orang Muslim. Istilah "halal" mengacu pada makanan yang berasal dari bahan yang diizinkan dan diproses dengan cara yang dibenarkan oleh syariat Islam, serta harus memenuhi konsep

"thayyib", yang berarti baik, sehat, bersih, dan aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, konsep halal

Bahan baku halal merupakan komponen penting dalam pembuatan makanan halal. Semua bahan yang digunakan harus bebas dari bahan haram dan najis, dan proses penyimpanan dan distribusi bahan makanan harus dilakukan secara higienis untuk menjaga kualitas halal. Tujuan menggunakan bahan halal adalah untuk membuat konsumen merasa aman dan nyaman saat mengonsumsi makanan (Ashari, 2021).

Selain itu, pengolahan makanan halal harus dilakukan sesuai dengan peraturan syariah dan standar kebersihan. Untuk memastikan bahwa makanan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi, proses pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara yang higienis dan sehat. Selain itu, peralatan yang digunakan dalam proses produksi harus bersih dan tidak terkontaminasi dengan bahan haram. Kebersihan dan higienitas makanan sangat penting untuk meningkatkan kualitas produk halal dan meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap barang yang dijual.

Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah proses pengakuan resmi suatu produk yang memenuhi standar halal sesuai dengan syariat Islam. Tujuan sertifikasi halal adalah untuk menjamin kepada pembeli bahwa produk tersebut aman dan sesuai dengan aturan agama. Ini sangat penting dalam industri makanan karena meningkatkan kepercayaan pembeli terhadap barang yang dijual (Agus, 2017).

Proses Sertifikasi Halal

Pemeriksaan dalam sertifikasi halal meliputi pemeriksaan bahan baku yang digunakan dalam produk makanan, pemeriksaan proses produksi agar sesuai dengan prinsip syariah Islam, serta pemeriksaan sistem distribusi dan penyimpanan produk. Selain itu, pelaku usaha harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang telah ditentukan, termasuk pemeriksaan terhadap kebersihan dan keamanan produk makanan. Sertifikasi halal juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk dan daya saing usaha.

Undang-Undang Jaminan Produk Halal mengatur peraturan Indonesia tentang jaminan produk halal. Sertifikasi halal dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, yang bekerja sama dengan Majelis Ulama Indonesia. MUI menetapkan fatwa halal produk, dan BPJPH mengelola dan mengawasi sertifikasi halal. Tujuan kerja sama kedua lembaga adalah untuk memastikan bahwa barang yang dijual di masyarakat memenuhi standar halal dan sesuai dengan syariat Islam.

Perkembangan Industri Halal pada Pedagang Kaki Lima

Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap makanan halal mendorong pertumbuhan industri halal pedagang kaki lima. Banyak pedagang kaki lima mulai memperhatikan penggunaan bahan baku halal dan kebersihan produk makanan yang mereka jual. Selain itu, meningkatnya minat konsumen terhadap produk halal mendorong usaha kecil untuk menerapkan konsep halal dalam bisnis mereka.

Meskipun tidak semua pedagang memiliki sertifikat halal resmi, sebagian mulai memahami bahwa sertifikasi halal dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan dan kualitas bisnis mereka. Selain itu, pemerintah dapat membantu meningkatkan literasi halal melalui sosialisasi dan pendidikan. Ini akan meningkatkan pemahaman pelaku usaha tentang pentingnya produk halal.

Berbagai program pemerintah dan lembaga terkait juga mendukung pertumbuhan industri halal pada UMKM dan pedagang kaki lima. Salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas bisnis makanan kaki lima adalah program pendampingan sertifikasi halal dan pelatihan usaha halal. Di masa mendatang, industri halal usaha mikro memiliki peluang besar untuk berkembang dengan perkembangan ini (Faridah, 2019).

Tantangan Industri Halal pada Pedagang Kaki Lima

Industri halal masih menghadapi banyak tantangan saat menerapkannya pada pedagang kaki lima. Salah satu tantangan utama adalah banyak pedagang yang tidak memahami prosedur sertifikasi halal dan standar halal produk makanan. Banyak dari mereka belum memahami betapa pentingnya sertifikasi halal untuk kemajuan bisnis mereka. Keterbatasan biaya sertifikasi juga menjadi hambatan bagi pedagang kaki lima dalam memperoleh sertifikat halal.

Untuk memenuhi biaya dan persyaratan administrasi sertifikasi halal, sebagian besar pedagang kaki lima memiliki modal yang terbatas. Selain itu, karena persaingan yang semakin ketat di industri makanan, pedagang harus terus meningkatkan kualitas produk dan layanan mereka.

Dibutuhkan dukungan dari pemerintah, lembaga halal, dan masyarakat untuk meningkatkan penerapan konsep halal pada bisnis makanan kaki lima karena kurangnya literasi halal di masyarakat dan kurangnya pengawasan produk makanan kaki lima (Febriyani & Nawawi, 2022).

Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu digunakan sebagai referensi untuk mendukung penelitian mengenai industri halal pada pedagang kaki lima. Beberapa penelitian sebelumnya membahas mengenai sertifikasi halal, kesadaran halal pelaku usaha, dan pengaruh produk halal terhadap

minat konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan konsep halal dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan kualitas usaha makanan.

Penelitian berjudul “Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal terhadap Kewajiban Sertifikasi Halal Pedagang Kaki Lima di Kabupaten Gowa” membahas penerapan kewajiban sertifikasi halal pada pedagang kaki lima di Kabupaten Gowa. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan penelitian lapangan melalui wawancara dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masih banyak pedagang kaki lima yang belum memahami pentingnya sertifikasi halal serta menghadapi hambatan dalam proses pengurusan sertifikat halal (Rahmawati et al., 2025).

Persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terletak pada pembahasan mengenai industri halal dan usaha makanan kecil. Perbedaannya terdapat pada objek penelitian, metode penelitian, dan fokus pembahasan yang digunakan. Penelitian ini lebih berfokus pada perkembangan industri halal pada pedagang kaki lima dan tantangan penerapannya.

Gap penelitian dalam penelitian ini adalah masih terbatasnya penelitian yang membahas perkembangan industri halal pada sektor pedagang kaki lima secara menyeluruh, khususnya terkait penerapan sertifikasi halal dan literasi halal pada usaha mikro.

3. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan studi literatur (*literature review*) dan praktik lapangan (*field research*). Penelitian kualitatif digunakan untuk memahami fenomena penerapan industri halal pada pedagang kaki lima secara mendalam berdasarkan kondisi yang terjadi di lapangan. Pendekatan studi literatur dilakukan dengan mengumpulkan berbagai referensi seperti jurnal ilmiah, buku, artikel, dan regulasi terkait industri halal serta usaha pedagang kaki lima. Selain itu, penelitian lapangan dilakukan untuk memperoleh data secara langsung melalui observasi dan wawancara terhadap pedagang kaki lima. Kombinasi kedua metode tersebut bertujuan agar penelitian dapat memberikan gambaran yang lebih lengkap mengenai penerapan industri halal pada usaha makanan kaki lima.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Pedagang Kaki Lima

Pedagang kaki lima, salah satu jenis bisnis mikro, memainkan peran penting dalam memenuhi kebutuhan makanan masyarakat. Sebagian besar bisnis makanan kaki lima menjual makanan dan minuman dengan harga terjangkau, membuatnya mudah diakses oleh berbagai kelompok masyarakat. Usaha kaki lima biasanya menggunakan sistem bisnis sederhana yang membutuhkan modal terbatas. Karena jumlah pelanggannya yang terus meningkat, bisnis makanan kaki lima masih memiliki potensi ekonomi yang cukup besar.

Makanan ringan, makanan tradisional, minuman, dan makanan siap saji adalah jenis bisnis makanan yang diteliti. Sebagian besar pedagang bekerja sendiri atau bersama keluarga. Salah satu faktor penting dalam menarik minat pelanggan terhadap produk makanan yang dijual adalah lokasi bisnis yang strategis.

Penerapan Industri Halal pada Pedagang Kaki Lima

Penggunaan bahan baku halal dan proses produksi makanan yang sesuai dengan prinsip syariah adalah beberapa contoh penerapan industri halal pada pedagang kaki lima. Sebagian pedagang telah menggunakan bahan makanan dengan label halal untuk memastikan bahwa produk mereka tidak mengandung bahan haram. Selain itu, pedagang juga mulai memperhatikan kebersihan tempat usaha mereka dan peralatan yang digunakan untuk membuat makanan.

Pedagang berbeda-beda dalam pemahaman mereka tentang halal. Sebagian dari mereka memahami halal hanya sebatas bahan makanan, tetapi mereka kurang memperhatikan proses produksi dan kebersihan. Akibatnya, pedagang harus dididik secara menyeluruh tentang halal.

Sertifikasi Halal pada Pedagang Kaki Lima

Pedagang kaki lima masih sedikit yang memiliki sertifikat halal; sebagian besar dari mereka belum memiliki sertifikat halal resmi karena biaya sertifikasi yang tinggi dan fakta bahwa proses pengurusan sertifikasi halal dianggap rumit oleh beberapa pedagang kecil. Namun, pemerintah mulai mendukung UMKM dan pedagang kaki lima melalui program sertifikasi halal gratis. Tujuan program ini adalah untuk meningkatkan jumlah produk halal dan membantu pedagang memperoleh legalitas halal untuk barang mereka.

Analisis Tantangan Industri Halal

Industri halal masih menghadapi banyak tantangan saat menerapkannya pada pedagang kaki lima. Salah satu masalah utama adalah kurangnya pengetahuan tentang halal di kalangan pedagang. Banyak pedagang belum memahami pentingnya standar halal dan sertifikasi halal dalam proses produksi makanan.

Selain itu, keterbatasan modal usaha dan persaingan dengan bisnis makanan kontemporer menjadi hambatan lain untuk membangun bisnis halal. Tidak adanya sosialisasi halal dari pihak terkait menyebabkan pedagang belum memahami prosedur sertifikasi halal dan pentingnya produk halal bagi pelanggan.

Strategi Pengembangan Industri Halal

Strategi pengembangan industri halal pada pedagang kaki lima dapat dilakukan melalui edukasi dan pendampingan halal kepada pelaku usaha. Edukasi bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pedagang mengenai konsep halal, kebersihan makanan, dan pentingnya sertifikasi halal. Salah satu cara untuk mengembangkan industri halal pada pedagang kaki lima adalah dengan memberikan pendampingan dan edukasi halal kepada bisnis. Pendidikan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pedagang tentang istilah halal, kebersihan makanan, dan pentingnya sertifikasi halal.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penerapan industri halal pada pedagang kaki lima mulai mengalami perkembangan seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap makanan halal. Meskipun demikian, masih terdapat berbagai hambatan seperti rendahnya literasi halal, keterbatasan modal usaha, dan rendahnya kepemilikan sertifikasi halal pada usaha makanan kaki lima. Oleh karena itu, diperlukan dukungan pemerintah, edukasi halal, serta program pendampingan usaha agar penerapan industri halal pada pedagang kaki lima dapat berkembang secara optimal.

Pedagang kaki lima diharapkan lebih memperhatikan penggunaan bahan halal, kebersihan produk makanan, dan pentingnya sertifikasi halal untuk meningkatkan kepercayaan konsumen. Pemerintah diharapkan meningkatkan sosialisasi dan program sertifikasi halal gratis bagi UMKM dan pedagang kaki lima agar lebih banyak produk makanan yang memiliki jaminan halal resmi. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat membahas industri halal pada sektor usaha mikro lainnya dengan metode penelitian yang lebih luas dan mendalam.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. A., Ismail, H., & Rahman, N. A. (2021). Challenges of halal certification among micro, small, and medium enterprises (MSMEs): A systematic review. *Journal of Islamic Marketing*, 12(9), 1785–1803. <https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2020-0182>
- Agus, P. A. (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. <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i1.2172>

- Akbar, H. (n.d.). *Diajukan untuk melengkapi dan memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam*.
- Ambali, A. R., & Bakar, A. N. (2014). People's awareness on halal foods and products: Potential issues for policy-makers. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 121, 3–25. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1104>
- Ashari, R. T. (2021). Pengembangan sistem logistik produk halal di Indonesia. *Halal Research Journal*, 1(1), 8–19. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.13>
- Awan, H. M., Siddiquei, A. N., & Haider, Z. (2015). Factors affecting halal purchase intention: Evidence from Pakistan's halal food sector. *Management Research Review*, 38(6), 640–660. <https://doi.org/10.1108/MRR-01-2014-0022>
- Aziz, Y. A., & Chok, N. V. (2013). The role of halal awareness, halal certification, and marketing components in determining halal purchase intention among non-Muslims in Malaysia: A structural equation modeling approach. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 25(1), 1–23. <https://doi.org/10.1080/08974438.2013.723997>
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2023). *Laporan tahunan BPJPH 2023*. Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Bashir, A. M. (2019). Effect of halal awareness, halal logo, and attitude on foreign consumers' purchase intention. *British Food Journal*, 121(9), 1998–2015. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2019-0011>
- Faridah, H. D. (2019). Halal certification in Indonesia: History, development, and implementation. *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), 68–78. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>
- Fathoni, M. A. (2020). Potret industri halal Indonesia: Peluang dan tantangan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(3), 428–435. <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1146>
- Febriyani, D., & Nawawi, M. (2022). *Penguatan UMKM upaya peningkatan industri halal di Indonesia*.
- Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah. (2023). *Indonesia halal markets report 2023*. Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah.
- Rahmawati, R., Sakka, A. R., & Sanusi, N. T. (2025). Implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal terhadap kewajiban sertifikasi halal pedagang kaki lima di Kabupaten Gowa. 6.
- Ridwan, M. F. (2024). *Regionomic*, 6(2).
- Siregar, K. H., & Ruslan, D. (n.d.). *Industri halal: Konsep dan kebijakan*.
- Subianto, P. (2019). *Rantai nilai dan perspektif kesadaran masyarakat muslim akan makanan halal*. 2.
- Syari, A. Y., Imtinan, H. A., Yasmin, G. M., & Wiryanto, F. S. (2025). Peran sertifikasi halal pada UMKM dalam memperkuat ekonomi syariah di Indonesia. *Journal of Halal Industry Studies*, 4(1), 1–13. <https://doi.org/10.53088/jhis.v4i1.1419>
- Yuningsih, A. A. M., Putri, R. E., & Jubba, H. (2023). Implikasi sertifikasi halal terhadap perkembangan industri halal di Indonesia. *Al-Tijary*, 8(2), 155–169. <https://doi.org/10.21093/at.v8i2.7652>