

PENINGKATAN PEMAHAMAN MASYARAKAT MELALUI EDUKASI PENGOLAHAN GORENGAN HALAL DI KECAMATAN KRAMATWATU

Aulia Nisa¹, Risma Magfiroh², Nazwa Oktavia Ramadhani³, Riski Adrian Jasmi⁴
aulianisa0716@gmail.com¹, magfiroh0@gmail.com², nazwaoktaviaramadhani@gmail.com³,
riski.andrian@uinbanten.ac.id⁴

UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya pengolahan gorengan yang sesuai dengan prinsip kehalalan. Edukasi tentang makanan halal penting untuk memastikan bahwa proses produksi, bahan baku, dan penyajiannya tidak bertentangan dengan syariat Islam. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara kepada pedagang gorengan di Kecamatan Kramatwatu, Kabupaten Serang, Banten. Pertanyaan mencakup pemahaman pedagang tentang produk halal, kehalalan gorengan yang dijual, sumber bahan baku, kepastian kehalalan bahan, serta pentingnya menjual produk halal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang belum sepenuhnya memahami konsep produk halal secara menyeluruh, terutama dalam hal pemilihan bahan baku dan proses pengolahan yang sesuai dengan standar halal. Meskipun demikian, terdapat kesadaran akan pentingnya menjual produk yang dianggap “halal” oleh masyarakat, meskipun belum semua pedagang memiliki pengetahuan mendalam tentang sertifikasi halal. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan edukasi dan pendampingan berkelanjutan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman pedagang mengenai pentingnya penerapan prinsip halal dalam setiap tahap pengolahan makanan, sehingga dapat menciptakan produk gorengan yang tidak hanya lezat tetapi juga terjamin kehalalannya.

Kata Kunci: Peningkatan Pemahaman Masyarakat.

ABSTRACT

This research aims to increase public understanding regarding the importance of processing fried food in accordance with halal principles. Education about halal food is important to ensure that the production process, raw materials and presentation do not conflict with Islamic law. This research uses a qualitative descriptive method with data collection techniques through interviews with fried food traders in Kramatwatu District, Serang Regency, Banten. Questions include traders' understanding of halal products, halal fried food sold, sources of raw materials, certainty of halal ingredients, and the importance of selling halal products. The research results show that the majority of traders do not fully understand the concept of halal products as a whole, especially in terms of selecting raw materials and processing processes that comply with halal standards. However, there is awareness of the importance of selling products that are considered "halal" by the public, although not all traders have in-depth knowledge of halal certification. Therefore, ongoing educational and mentoring activities are needed to increase traders' awareness and understanding of the importance of implementing halal principles in every stage of food processing, so that they can create fried products that are not only delicious but also guaranteed to be halal.

Keywords: Content, Formatting, Article.

PENDAHULUAN

Halal berasal dari bahasa Arab yang berarti diperbolehkan, sah, atau sesuai dengan hukum Islam. Dalam konteks produk farmasi, makanan, dan minuman, istilah halal mengacu pada produk yang dapat dikonsumsi oleh umat Muslim sesuai dengan ketentuan syariat Islam (Sayekti, 2014). Dalam Q.S. Al-Baqarah (2:168) Allah telah memerintahkan manusia untuk memakan makanan yang halal dan baik (thayyib) dari apa yang ada di muka bumi. Namun, meskipun ketentuan tersebut telah jelas, masih banyak masyarakat yang

bersikap acuh terhadap jenis pangan yang mereka konsumsi. Padahal, hal utama yang seharusnya diperhatikan oleh umat Muslim adalah memastikan bahwa makanan tersebut halal, sebagaimana telah diatur dalam Al-Qur'an. Sebab, makanan halal yang masuk ke dalam tubuh dapat memengaruhi kepribadian dan hati seseorang, serta berpengaruh terhadap diterima atau tidaknya doa yang dipanjatkan (Putri et al, 2023).

Kehalalan merupakan salah satu aspek penting yang menjadi pertimbangan utama dalam memilih produk makanan, khususnya bagi masyarakat Muslim. Sebagai negara dengan penduduk mayoritas beragama Islam, Indonesia menempatkan kehalalan produk sebagai hal yang sangat penting untuk mencegah beredarnya makanan, minuman, maupun kosmetik yang mengandung unsur haram atau berbahaya. Sertifikasi halal berfungsi sebagai jaminan dan bukti keaslian kehalalan produk, serta menjadi faktor penting yang wajib dimiliki oleh setiap perusahaan makanan di Indonesia. Produk halal adalah produk yang memenuhi ketentuan kehalalan berdasarkan hukum Islam. Kriteria tersebut meliputi: (1) tidak mengandung babi maupun bahan turunan dari babi, (2) bebas dari zat yang dilarang seperti organ manusia, darah, dan kotoran, (3) bahan yang berasal dari hewan harus berasal dari hewan halal yang disembelih sesuai syariat Islam, serta (4) tempat penyimpanan, pengolahan, penjualan, dan transportasi tidak boleh digunakan untuk produk yang mengandung babi atau tercemar olehnya (Ginantaka & Eneng, 2025).

Makanan halal adalah makanan yang sesuai diajarkan dalam syariat Islam yaitu halalan thayyiban (halal dan baik) setiap makanan halal pasti akan baik namun sebaliknya makanan yang baik belum tentu halal, maka dari itu agar umat Islam terhindar dari makanan yang haram, maka seharusnya umat Islam selalu menghadirkan makanan yang halal. Sebaliknya makanan Haram itu adalah makanan yang dilarang di dalam ajaran Islam dan biasanya Allah Mengharamkan sesuatu itu pasti ada kekurangan dan mudharatnya baik yang sudah kita ketahui maupun yang belum kita ketahui dan semua yang diharamkan Allah pasti ada hikmah dibalik itu. Dalam hal makanan Allah menegaskan agar manusia mengonsumsi makanan yang halal lagi baik dan juga bergizi serta tidak meminum minuman keras, sedangkan dalam hal haram maka, kita diwajibkan sejauh mungkin untuk meninggalkannya, adapun jenis-jenis makanan yang diharamkan oleh Allah yaitu, bangkai, darah, daging babi, binatang yang tidak disebutkan nama Allah, binatang yang tercekik, ditanduk, diterkam binatang buas dan lain sebagainya (Nashirun, 2020).

Ada tiga kategori makanan yang diklasifikasikan halal menurut hukum Islam: pertama, makanan yang halal berdasarkan metode pengadaannya, yaitu tidak mencuri dan hanya mengonsumsi hal-hal yang dilarang oleh agama. Makanan akan dianggap haram jika diperoleh dengan cara-cara yang tidak bermoral, seperti mencuri, menipu, dan sebagainya. Kedua, istilah "halal" menunjukkan bahwa barang yang dimaksud-susu, beras, tahu, dan sebagainya-dapat diterima sesuai dengan hukum Syariah. Ketiga, "halal" menggambarkan makanan dan minuman yang telah dipersiapkan dengan baik; misalnya, penyembelihan ayam, kambing, bebek, atau sapi bertentangan dengan hukum Islam, yang melarang makan daging (Syakira et al, 2025).

Menurut laporan "OIC Economic Outlook 2020: Trade and Integration Challenges Amid Rising Uncertainties", Indonesia merupakan salah satu negara anggota Organisasi Konferensi Islam (OKI) dengan PDB dan sektor manufaktur terbesar. Dalam bidang industri halal, Indonesia menempati posisi sebagai konsumen terbesar produk makanan dan minuman halal di dunia, dengan nilai konsumsi mencapai sekitar 114 miliar dolar AS pada tahun 2020. Namun demikian, peran Indonesia sebagai produsen produk halal global masih tergolong rendah. Hal ini terlihat dari nilai ekspor produk halal Indonesia yang baru mencapai 3,8% dari total pasar halal dunia (Hamka et al, 2024).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan aktivitas ekonomi yang dijalankan oleh sebagian besar masyarakat Indonesia sebagai sumber utama pendapatan. Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (2015), sekitar 90% pelaku usaha di Indonesia termasuk dalam kategori UMKM, sedangkan hanya 10% yang tergolong usaha besar. Meskipun bukan termasuk usaha berskala besar, UMKM memiliki peran yang sangat penting dalam mendorong perekonomian nasional. Kontribusi UMKM terhadap pertumbuhan ekonomi Indonesia mencapai sekitar 60%, menunjukkan perannya yang signifikan dalam pembangunan ekonomi negara (Suyadi et al, 2018).

Sektor kuliner di Indonesia memiliki beragam jenis makanan, mulai dari gorengan hingga hidangan khas nusantara. Para pelaku usaha kuliner terus berinovasi dalam menciptakan variasi menu untuk menarik minat konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Setiap jenis makanan memiliki harga yang bervariasi, bergantung pada biaya bahan baku yang digunakan. Banyak masyarakat cenderung memilih makanan yang mengenyangkan namun tetap terjangkau. Salah satu pilihan yang populer adalah gorengan, karena mudah ditemukan, harganya relatif murah, dan bahan dasarnya tepung terigu mengandung karbohidrat yang dapat menjadi sumber kalori alternatif. Selain itu, proses penyajiannya juga cepat dan praktis (Lomboan et al, 2022).

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS, 2024) Kabupaten Serang, Kramatwatu merupakan kecamatan yang terletak di perbatasan antara Kabupaten Serang, Kota Cilegon, dan Kota Serang, sehingga memiliki arus lalu lintas yang cukup padat. Perkembangan wilayah ini tergolong pesat, namun tetap memperlihatkan keseimbangan antara kawasan perkotaan dan pedesaan. Masyarakat di daerah pedesaannya umumnya berprofesi sebagai petani di wilayah persawahan dan nelayan di daerah pesisir. Sementara itu, pusat kecamatan yang berada di Desa Kramatwatu telah berkembang menjadi kawasan perkotaan serta pusat perbelanjaan. Alun-alun Kramatwatu juga sering dimanfaatkan sebagai lokasi berbagai kegiatan masyarakat seperti Tablig Akbar, pertunjukan teater, sastra, dan festival musik. Kramatwatu merupakan salah satu kecamatan yang terletak di Kabupaten Serang, Provinsi Banten, Indonesia.

Wilayah ini mencakup 13 desa, yaitu Pegadingan, Harjatani, Kramatwatu, Lebakwana, Margasana, Pamengkang, Pejaten, Pelamunan, Serdang, Terate, Tonjong, Toyomerto, dan Wanayasa. Kramatwatu merupakan salah satu kecamatan yang terletak di Kabupaten Serang, Provinsi Banten, Indonesia. Wilayah ini mencakup 13 desa, yaitu Pegadingan, Harjatani, Kramatwatu, Lebakwana, Margasana, Pamengkang, Pejaten, Pelamunan, Serdang, Terate, Tonjong, Toyomerto, dan Wanayasa.

METODOLOGI

Waktu dan Tempat

Pelaksanaan kegiatan edukasi pengolahan gorengan halal ini dilakukan di Kecamatan Kramatwatu, Kabupaten Serang, Banten, pada hari Rabu, 16 Oktober 2025. Kegiatan ini melibatkan tiga pelaku usaha gorengan lokal yang dipilih secara purposive berdasarkan kesediaan dan aktivitas usaha mereka di wilayah tersebut. Kegiatan dilakukan secara langsung di tempat usaha masing-masing pelaku agar edukasi lebih aplikatif dan sesuai dengan kondisi nyata di lapangan.



Gambar 1. Lokasi Penelitian di kecamatan kramatwatu

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi kompor gas, wajan, spatula, saringan minyak, baskom stainless, serta label edukasi halal. Sedangkan bahan yang digunakan antara lain tepung terigu berlabel halal, minyak goreng bersertifikat halal, bumbu alami seperti garam dan bawang, air bersih, serta kemasan berbahan food grade. Semua bahan dipilih dengan memperhatikan prinsip halal dan thayyib, agar pelaku usaha memahami pentingnya pemilihan bahan yang aman dan sesuai syariat Islam.

Cara Kerja

Kegiatan edukasi pengolahan gorengan halal ini diawali dengan observasi sederhana terhadap cara pelaku usaha mengolah gorengan sehari-hari, seperti pemilihan bahan, proses menggoreng, dan penyajian. Setelah itu, dilakukan penjelasan singkat tentang pentingnya menggunakan bahan bersertifikat halal dan menjaga kebersihan alat.

Selanjutnya, pelaku usaha diajak praktik langsung mengolah gorengan dengan bahan halal dan memperhatikan cara penggorengan yang bersih. Pada tahap akhir, diskusi ringan untuk menanyakan kesulitan atau kebiasaan yang perlu diperbaiki. Dengan langkah-langkah sederhana ini, pelaku usaha dapat dengan mudah menerapkan prinsip halal dalam kegiatan produksi sehari-hari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Perbandingan Skor Pemahaman Produk Halal Berdasarkan Hasil wawancara

No	Nama Responden	Skor Pretest	Persentase Pretest (%)	Skor Posttest	Persentase Posttest (%)
1.	Ibu qomar	2,5	50,0	4,0	80,0
2.	Ibu iyus	3,0	60,0	4,5	90,0
3.	Bapak Joko	2,0	40,0	4,0	80,0
Rata-rata		2,5	50,0	4,17	83,3

Skor dinilai berdasarkan tingkat pemahaman responden terhadap konsep produk halal, termasuk pemahaman tentang pengertian produk halal, sumber bahan, dan kepentingan menjual produk halal.

Kegiatan edukasi mengenai pengolahan gorengan halal dilaksanakan di Kecamatan Kramatwatu, Kabupaten Serang, Provinsi Banten, dengan melibatkan tiga pelaku usaha gorengan lokal yang beroperasi di desa. Sebelum kegiatan dimulai, dilakukan wawancara pendahuluan untuk mengetahui sejauh mana tingkat pemahaman para pelaku usaha terhadap konsep halal dalam proses produksi makanan.

Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa seluruh pelaku usaha menjual produk makanan yang tergolong halal, seperti tahu isi, tempe goreng, bakwan, cireng, dan pisang goreng. Tidak ditemukan penggunaan bahan yang bersumber dari unsur non-halal seperti daging babi, alkohol, atau bahan tambahan yang dilarang. Meskipun demikian, tingkat pemahaman para pelaku usaha tentang konsep kehalalan secara menyeluruh masih terbatas. Sebagian besar dari mereka beranggapan bahwa makanan halal hanya berarti tidak mengandung bahan haram, tanpa memperhatikan aspek kebersihan, cara pengolahan, dan penggunaan alat produksi yang sesuai standar halal.

Para pelaku usaha juga menyampaikan bahwa mereka mendapatkan bahan baku seperti tepung, minyak goreng, dan bumbu di warung sekitar tempat tinggal, tanpa memastikan keberadaan label halal resmi dari BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Setelah kegiatan edukasi dilakukan, para pelaku usaha mulai memahami pentingnya memperhatikan label halal pada kemasan produk sebagai jaminan keamanan dan kehalalan bahan pangan yang digunakan. Selain itu, ketiga pelaku usaha mengatakan masih menggunakan satu wajan atau alat penggorengan untuk semua jenis gorengan. Walaupun bahan-bahan yang dipakai halal, mereka belum memahami bahwa penggunaan minyak secara berulang dan kurangnya kebersihan alat dapat memengaruhi kualitas dan status kehalalan produk. Dengan edukasi ini, dijelaskan bahwa kebersihan peralatan, penggantian minyak secara rutin, serta penyimpanan bahan dalam wadah tertutup merupakan langkah penting untuk menjaga mutu dan kehalalan makanan yang dihasilkan.

Dari hasil wawancara akhir setelah edukasi, seluruh pelaku usaha mengatakan bahwa kehalalan produk merupakan hal yang sangat penting, terutama karena masyarakat di Kecamatan Kramatwatu didominasi oleh pemeluk agama Islam. Mereka menyadari bahwa penerapan prinsip halal bukan hanya bentuk ketaatan terhadap ajaran agama, tetapi juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan reputasi usaha mereka di lingkungan sekitar. Secara keseluruhan, kegiatan edukasi ini berhasil meningkatkan kesadaran dan pengetahuan pelaku usaha gorengan di Kecamatan Kramatwatu mengenai pentingnya penerapan prinsip halal dalam setiap tahap produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian yang higienis dan aman dikonsumsi.

Kesadaran halal merupakan kemampuan seseorang untuk memahami dan merasakan suatu peristiwa atau objek. Sedangkan menurut Yunus, kesadaran halal muncul dari tingkat pemahaman seorang muslim terhadap konsep halal, termasuk pengetahuan tentang proses penyembelihan yang sesuai syariat serta keinginan untuk mengutamakan konsumsi makanan halal. Kesadaran menjadi aspek penting yang memengaruhi perilaku individu, karena mencerminkan cara pandang, respon kognitif, dan tindakan seseorang terhadap apa yang mereka konsumsi atau gunakan. Dengan demikian, kesadaran bersifat relatif dan subjektif, serta tingkatnya berbeda-beda pada setiap individu, tergantung pada faktor-faktor pembentuknya, baik intrinsik maupun ekstrinsik.

1. Kesadaran Halal Intrinsik

Kesadaran halal intrinsik adalah bentuk kesadaran yang berfokus pada aspek halal dalam konsumsi sehari-hari dan muncul dari dalam diri individu, seperti keyakinan pribadi, pengetahuan, serta preferensi terhadap makanan halal. Individu yang memiliki kesadaran halal intrinsik akan memastikan bahwa setiap makanan yang dikonsumsi benar-benar halal, karena keputusan mereka dipengaruhi oleh pemahaman dan literasi halal, keimanan

terhadap ajaran agama, serta pilihan pribadi terhadap produk halal. Seseorang dengan tingkat kesadaran intrinsik yang tinggi bersedia meluangkan waktu untuk mempelajari konsep halal dalam Islam secara mendalam, dan tidak hanya menilai kehalalan dari tampilan luar semata.

2. Kesadaran Halal Ekstrinsik

Kesadaran halal ekstrinsik merupakan kesadaran dalam memilih produk halal yang dipengaruhi oleh faktor-faktor eksternal, seperti paparan media dan label halal pada produk. Jenis kesadaran ini terbentuk karena individu lebih cenderung menilai suatu produk berdasarkan apa yang terlihat dari luar. Misalnya, dalam memilih makanan atau minuman, seseorang akan memperhatikan adanya label halal sebagai acuan utama bahwa produk tersebut aman dikonsumsi. Dengan demikian, peran media dan keberadaan label halal menjadi faktor penting dalam meningkatkan kesadaran konsumen muslim terhadap produk yang mereka konsumsi (Zulaikha et al, 2024).

Kesadaran konsumen terhadap produk halal meningkat signifikan berkat kemudahan akses informasi dan peran media sosial. Generasi muda kini lebih selektif dalam memilih produk, mempertimbangkan aspek kehalalan, kesehatan, dan etika. Selain itu, tren “halal lifestyle” atau gaya hidup halal telah menjadi fenomena global yang tidak hanya diikuti oleh umat Islam, tetapi juga oleh masyarakat non-Muslim yang menilai produk halal sebagai simbol kualitas dan kebersihan (Astuti, 2020). Konsep halal dan thayyib mencakup makna yang lebih mendalam daripada sekedar penentuan kehalalan suatu makanan. Dalam ranah produksi, halal berkaitan dengan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip syariah mulai dari pemilihan bahan baku hingga tahap distribusi. Sementara itu, thayyib berfokus pada mutu, kebersihan, serta dampak positif produk terhadap kesehatan manusia dan kelestarian lingkungan (Ahmad, 2024).

Mengonsumsi makanan yang halal dan thayyib merupakan kewajiban bagi setiap umat Islam. Umat Muslim tidak diperbolehkan mengonsumsi makanan dan minuman secara sembarangan, melainkan harus memilih dengan cermat sesuai ketentuan Allah dalam Al-Qur'an serta tuntunan Nabi Muhammad Shallallahu 'Alaihi Wasallam dalam hadis. Makanan yang dikonsumsi harus berasal dari sumber yang halal, baik, dan menyehatkan. Dalam Al-Qur'an, Allah Subhanahu wa Ta'ala juga menegaskan pentingnya memilih makanan yang “halal” dan “thayyib” sebagai bentuk kepatuhan terhadap ajaran-Nya (Muntaha, 2012). Konsep halal menitik beratkan pada aspek keamanan, kebersihan, serta manfaat dari makanan yang dikonsumsi. Saat ini, istilah halal tidak hanya dipahami sebagai bagian dari ajaran agama, tetapi juga menjadi pertimbangan penting dalam menentukan standar kualitas bagi konsumen, baik muslim maupun non-muslim. Pemahaman tentang produk halal kini semakin luas, bahkan konsumen non-muslim di negara dengan mayoritas penduduk muslim seperti Indonesia dan Malaysia juga mulai menjadikan label halal sebagai acuan dalam memilih produk makanan (Handayani & Fathoni, 2019).

KESIMPULAN

Edukasi pengolahan gorengan halal di Kecamatan Kramatwatu berhasil meningkatkan pemahaman pelaku usaha terhadap pentingnya penerapan prinsip halal dan thayyib dalam produksi makanan. Pelaku usaha menjadi lebih sadar akan pentingnya bahan bersertifikat halal, kebersihan alat, serta cara penggorengan yang higienis.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, F., 2024., KONSEP HALAL DAN THAYYIB DALAM PRODUKSI DAN KONSUMSI: KAJIAN SISTEM EKONOMI ISLAM. *Journal of Economics*. Vol 2(4),Hal: 77-87.
- Astuti, M. (2020). Pengembangan produk halal dalam memenuhi gaya hidup halal (Halal lifestyle).

- Iuris Studia: Jurnal Kajian Hukum*.1(1), 14–20.
- Hamka., Siradjuddin., Ahmad. E., Asriadi. A. 2024. Edukasi dan Promosi Produk Halal. *Journal of Islamic Economic and Law*. 1 (1) 27-34.
- Handayani, T., & Fathoni, M. A. (2019). Buku ajar manajemen pemasaran Islam. Deepublish Publisher (CV Budi Utama).
- Hanum, Y. (2016). Dampak Bahaya Makanan Gorengan Bagi Jantung. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 14, (28).
- Kusuma, T. S., Sucipto, Al Awwaly, K. U., & Herawati. (2023). Manajemen sistem penjaminan produk halal instalasi gizi rumah sakit. Universitas Brawijaya Press (UB Press).
- Lomboan, D. E., Jenny, B., Sherly, G. J. 2022. Analisis Keuntungan Usaha Kuliner Gorengan Di Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung. *Jurnal Ilmiah Agrisocioekonomi*. 18:3. 709-716.
- Muntaha, I. (2012). Sehat Cara Al-Qur'an (Cet. 1). Jakarta: Penerbit Al-Maghfiroh.
- Nashirun. (2020). MAKANAN HALAL DAN HARAM DALAM PERSPEKTIF AL-QUR'AN. *Jurnal Kajian Manajemen Halal dan Parawisata Syariah*. Vol. 3 No 2.
- Nisak, A.J & Mahmudiono, T. (2017). Pola Konsumsi Makanan Jajanan di Sekolah dapat Meningkatkan Resiko Overweight/Obesitas pada Anak (Studi di SD Negeri Ploso I-172, Kecamatan Tambaksari, Surabaya. Tahun (2017). *Jurnal Berkala Epidemiologi*. 5 (3):311-324.
- Putri, C. N. S ., Farah. A., Sekar. R, A., Ateng. S., Tri. C. 2023. ANALISIS TINGKAT PENGETAHUAN DAN KESADARAN KONSUMSI PANGAN HALAL PADA MAHASISWA BIOLOGI UIN SUNAN GUNUNG DJATI BANDUNG. *Indonesian journal of halal*. 6 (2) 65-72
- Saputra,A., Chandra,S., Muharir., 2021. ANALISIS PRODUK HALAL DALAM UPAYA PERLINDUNGAN KONSUMEN MUSLIM (STUDI KASUS PEDAGANG DAGING SEGAR DI PASAR KAMBOJA KELURAHAN DUA PULUH ILIR TIGA KECAMATAN ILIR TIMUR I KOTA PALEMBANG). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Syariah Sekolah Tinggi Ekonomi dan Bisnis Syariah (STEBIS) Indo Global Mandiri*. 1(2):2827-9298.
- Sayekti, N.W., 2014. JAMINAN PRODUK HALAL DALAM PERSPEKTIF KE LEMBAGAAN. *Jurnal Ekonomi & Kebijakan public*. 5(2):193-209.
- Suyadi, Syahdanur, & Susie, S., 2018. Analisis Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di kabupaten Bengkalis-Riau. *Jurnal Ekonomi KIAT*. 9 (1) 1-10.
- Syakira H., Desta. Puji. F., Nova. S., Rida. A., Hendri. H. A., Ade. G., Ria. A.S. 2025. Pelatihan Identifikasi dan Pemilihan Makanan serta Minuman Halal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 3 (1) 58-68.
- Zulaikha,S., Enny,P. L., Ani,N.I., & Mujib,B. 2024. Urgensi Pemahaman dan Kesadaran Produk halal Pelaku Usaha di Kota Metro. *Jurnal Hukum dan Ekonomi Syariah*. 12(1):2528-0872.