



Proses Penanganan Produk Halal Bagi Pelaku UMKM

¹Bonita Nurul Alfa*, ²Puspita Dewi Widayat, ³Asmirawati Ismail

^{1,2,3}Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Mercu Buana

Email: bonitasari.na@mercubuana.ac.id¹, puspita.dewi@mercubuana.ac.id², i.asmirawati@gmail.com³

*Corresponding author: bonitasari.na@mercubuana.ac.id

Received : 15 Dec 2022

Accepted : 29 Jan 2023

Published : 31 Jan 2023

ABSTRAK

Halal bukan lagi daya tarik, namun saat ini sudah menjadi suatu kebutuhan penting. Produk yang tidak halal akan sulit menjangkau pasar yang luas yang pada akhirnya akan menurunkan tingkat penjualan. Penanganan atau handling merupakan salah satu elemen kunci persyaratan sebuah produk dapat dikatakan halal. Jika penanganan produk pada suatu tahap tidak halal, maka akan mempengaruhi proses selanjutnya. Oleh karena itu, perlu diadakan suatu kegiatan pengabdian masyarakat yang dapat mengedukasi masyarakat pelaku usaha untuk dapat mengenal tentang penanganan produk halal. Kegiatan pengenalan proses penanganan produk halal kepada pelaku usaha atau UMKM dilakukan dalam bentuk webinar. Kegiatan webinar dilaksanakan dengan metode penyampaian materi (klasikal) berkaitan dengan proses penanganan produk halal bagi pelaku UMKM dan kegiatan diskusi kelompok. Pada materi proses penanganan bahan halal disampaikan beberapa poin yaitu proses penyimpanan produk, proses distribusi produk, proses penyajian produk, dan proses penanganan produk tidak memenuhi kriteria. Berdasarkan hasil kuesioner, secara umum narasumber dinilai cakap dan dapat menyampaikan materi dengan baik yang ditunjukkan dengan skor 4-5 dari maksimal 5. Peserta yang telah memiliki usaha, termotivasi untuk segera melakukan pengurusan sertifikat halal pada usaha yang sudah dijalankan. **Kata Kunci: proses penanganan makanan, produk halal, MSMEs, sertifikasi halal, umkm**

ABSTRACT

Halal is no longer an attraction, but now it has become an important need. Products that are not kosher will find it difficult to reach a wide market which will ultimately reduce the level of sales. Handling or handling is one of the key elements of the requirements of a product can be said to be halal. If the handling of the product at a stage is not halal, it will affect the subsequent process. Therefore, it is necessary to hold a community service activity that can educate the business community to be able to get to know about handling halal products. The activity of introducing the process of handling halal products to business actors or MSMEs is carried out in the form of webinars. Webinar activities are carried out with the method of delivering material (classical) related to the process of handling halal products for MSME actors and group discussion activities. In the material on the halal material handling process, several points were conveyed, namely the product storage process, the product distribution process, the product presentation process, and the product handling process did not meet the criteria. Based on the results of the questionnaire, in general, the resource persons were considered capable and could deliver the material well which was shown with a score of 4-5 out of a maximum of 5. Participants who already have a business, are motivated to immediately carry out halal certificate management on the business that has been run.

Keywords: food handling process, halal products, MSMEs, halal certification, umkm

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license





1. PENDAHULUAN

Islam merupakan salah satu agama dengan jumlah pengikut paling banyak di dunia. Meskipun memiliki banyak pengikut, orang Islam tidak tersebar secara merata di seluruh dunia, tetapi terkonsentrasi di beberapa negara. Karena itu, beberapa negara dapat dikategorikan sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbanyak. Islam menjadi agama dengan pemeluk terbanyak kedua di dunia, tepat di bawah agama Kristen. Dilansir dari worldpopulationreview.com (Tempo, 2021), Indonesia menjadi negara dengan populasi umat Islam terbanyak di dunia dengan jumlah 231.000.000. Jumlah tersebut setara dengan 86,7 persen dari total populasi Indonesia. Sementara itu, apabila dibandingkan dengan total populasi muslim di dunia, jumlah umat Islam di Indonesia setara dengan 13 persen dari total populasi umat Islam di dunia.

Bagi umat Islam, memilih produk halal menjadi sebuah kewajiban yang bernilai ibadah. Pemerintah bertanggung jawab atas hal ini dengan memberikan perlindungan dan jaminan produk halal bagi masyarakat muslim. Kebutuhan seorang muslim terhadap produk halal seharusnya didukung oleh jaminan halal. Namun produk yang beredar di Indonesia tidak semuanya telah terjamin kehalalannya. Konsumen muslim termasuk pihak yang dirugikan dengan banyaknya produk tanpa label halal maupun keterangan non-halal (Ramlan & Nahrowi, 2014).

Halal sudah menjadi bagian dari hidup seorang muslim. Aspek halal sangat luas, seperti makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, dan lain lain (Faidah, 2017). Pada produk makanan, informasi mengenai halal bisa dilihat dari label atau logo yang dicantumkan pada kemasan. Jika produsen memasang logo halal, berarti produknya telah melalui proses audit yang panjang. Audit dilakukan mencakup beberapa hal diantaranya; pemeriksaan data yang diajukan, pemeriksaan proses produksi, laboratorium, pengemasan, penyimpanan, transportasi, distribusi, pemasaran, penyajian hingga penetapan sertifikasi halal, yang tersaji pada Pasal 2 KMA RI No. 519 Th. 2001 tentang Lembaga Pelaksana Pemeriksa Pangan Halal (Faridah, 2019).

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan dewasa ini menyebabkan semakin rumitnya menentukan mana yang halal dan mana yang haram. Produk-produk pangan olahan semakin banyak beredar juga membutuhkan penetapan kehalalannya, tidak hanya dari bahan bakunya tetapi juga mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Oleh karena itu dibutuhkan pengetahuan yang cukup memadai tentang pedoman atau standar hukum Islam untuk mengetahui kehalalan dan keharaman suatu produk.

Jaminan Produk Halal dianggap perlu diberlakukan di Indonesia untuk memberikan keamanan, kenyamanan, keselamatan, dan ketersediaan produk halal bagi seluruh masyarakat Indonesia khususnya warga muslim (Luthan, 2014). Pelaku usaha berhak untuk mendapatkan (1) Sosialisasi, edukasi, dan informasi tentang sistem jaminan produk halal, (2) Pembinaan dalam produksi produk halal, dan (3) mendapatkan pelayanan untuk mendapatkan sertifikat halal dengan efisien, cepat, tidak diskriminatif, dan biaya terjangkau. Bagi pelaku usaha yang memang menghasilkan produk yang berasal dari bahan non-halal tidak diwajibkan untuk mengajukan sertifikasi halal. Namun harus mencantumkan keterangan pada produknya bahwa tidak halal (Faridah, 2019).

Sertifikasi halal sejatinya untuk memastikan, agar produk dipasarkan dengan cara yang tidak menyesatkan (*misleading*) kepada pembeli atau konsumen (David & John, 1997). Perolehan sertifikasi halal memegang peranan penting dalam menyampaikan informasi produk kepada konsumen (Raymond, 2000). Sehingga konsumen yakin atas produk yang sudah terlindungi.

Proses yang dilalui untuk memperoleh sertifikasi halal adalah sangat panjang, salah satunya adalah proses penanganan produk halal. Pelaku UMKM perlu memahami seluk beluk proses penanganan produk halal sehingga tidak salah dalam menangani keseluruhan proses untuk digunakan pada setiap proses produksinya. Menimbang kebutuhan akan produk halal yang semakin mendesak saat ini, maka perlu kiranya diadakan suatu kegiatan untuk memberi informasi mengenai proses penanganan produk halal bagi para pelaku UMKM.

Berdasarkan analisis situasi di atas, diketahui bahwa sertifikasi halal bagi suatu produk adalah hal yang sangat penting. Hal tersebut dikarenakan akan mempengaruhi peningkatan daya saing produk dan pada akhirnya meningkatkan penjualan. Untuk mencapai tahapan tersebut, banyak proses yang harus dilalui salah satunya adalah bagaimana menangani proses penanganan produk halal.

Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah: 1) Mengenalkan proses penanganan produk halal pada proses produksi, 2) Menumbuhkan kesadaran pelaku UMKM untuk melakukan proses penanganan produk halal yang baik dalam proses produksinya,

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa webinar dengan tema proses penanganan produk halal bagi pelaku UMKM ini diharapkan peserta akan menyadari pentingnya melakukan proses penanganan dalam menghasilkan produk halal. Kesadaran ini tentunya akan membawa dampak positif dengan terciptanya lingkungan yang terjamin dengan memproduksi produk yang halal.

Setelah mengikuti kegiatan ini, peserta akan memiliki pemahaman yang cukup mengenai seluk beluk proses penanganan produk halal, bagaimana cara mengetahui fasilitas yang halal dan tidak halal, bagaimana dampaknya



jika penanganan tidak halal digunakan dalam produksi, dan sebagainya. Hal ini dapat meningkatkan daya saing dalam hal perbaikan kualitas produk dan meningkatkan nilai tambah (*added value*) pada produk yang dihasilkan oleh para pelaku UMKM tersebut.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Rencana Kegiatan

Kegiatan pengenalan proses penanganan produk halal kepada pelaku usaha atau UMKM akan dilakukan dalam bentuk webinar dengan topik “Pengenalan Halal sebagai Upaya Menuju UMKM yang Kompetitif” dengan salah satu materinya adalah Proses Penanganan Produk Halal bagi Pelaku UMKM.

2.2. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran pada kegiatan ini adalah pelaku usaha UMKM terutama yang bergerak di bidang makanan dan kosmetik, namun tidak menutup UMKM yang bergerak selain dari bidang tersebut.

2.3. Metode Kegiatan

Kegiatan webinar dilaksanakan dengan metode:

- Penyampaian materi (klasikal) berkaitan dengan proses penanganan produk halal bagi pelaku UMKM
- Kegiatan diskusi kelompok

2.4. Jenis Luaran kegiatan

Melalui penyampaian materi proses penanganan produk halal bagi pelaku UMKM ini diharapkan peserta akan memahami seluk beluk proses penanganan produk yang memenuhi syarat halal. Dengan pemahaman tersebut, maka pelaku UMKM diharapkan dapat lebih waspada dalam melakukan proses penanganan bagi produk yang dihasilkan dan pada akhirnya dapat menjaga kualitas serta mendapatkan sertifikat produk halal.

2.5. Mekanisme Evaluasi Kegiatan

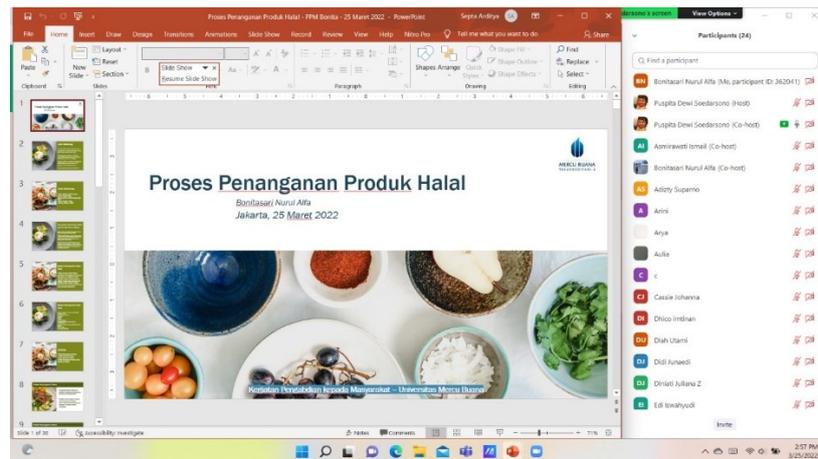
Mekanisme Evaluasi Kegiatan yang akan dilakukan antara lain:

- Evaluasi kegiatan dilakukan melalui kuesioner terkait materi
- Kuesioner evaluasi instruktur terkait penyajian materi
- Kuesioner evaluasi pelaksanaan kegiatan terkait penyelenggaraan kegiatan webinar

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Webinar Proses Penanganan Produk Halal bagi Pelaku UMKM telah dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 25 Maret 2022 pukul 14.00-16.00 WIB melalui Zoom Meeting. Adapun link webinar adalah: <https://zoom.us/j/92064063317?pwd=NGxsbmR6clY2SmYrTUZUMUya0NhUT09>. Kegiatan webinar ini ditujukan kepada para wirausaha yang bergerak di bidang UMKM dan terbuka untuk umum secara gratis atau tidak dipungut bayaran. Hal ini dikarenakan tujuan dari diadakan webinar ini adalah agar informasi mengenai halal dapat diperoleh seluas-luasnya bagi kalangan wirausaha UMKM. Kegiatan webinar dihadiri oleh 12 orang peserta yang terdiri dari berbagai jenis UMKM. Mulai dari usaha makanan, *frozen food* hingga pakaian.

Adapun para peserta yang mengikuti kegiatan webinar ini terdiri dari beberapa kalangan atau bidang usaha antara lain kuliner (makanan dan minuman), pakaian, kosmetik, obat-obatan, dan sebagainya. Luasnya bidang usaha yang tertarik mengikuti kegiatan ini menunjukkan adanya kebutuhan akan informasi halal yang lebih detail dan mendalam.



Gambar 1. Materi Pengenalan Bahan Halal

Beberapa materi yang disampaikan pada webinar ini adalah proses penanganan produk halal bagi pelaku UMKM dan masyarakat, pengembangan produk halal bagi UMKM, dan proses sertifikasi halal bagi pelaku UMKM. Ketiga materi tersebut disampaikan dengan durasi masing-masing selama kurang lebih 30 menit, dilanjutkan dengan tanya jawab yang sangat antusias dari peserta selama 30 menit.



Gambar 2. Pokok bahasan dalam materi proses penanganan produk halal

Pada materi proses penanganan bahan halal disampaikan beberapa poin yaitu proses penyimpanan produk, proses distribusi produk, proses penyajian produk, dan proses penanganan produk tidak memenuhi kriteria.

Proses Penyimpanan Produk

- Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis penyimpanan dan penanganan bahan/produk.
- Prosedur harus menjamin produk tidak terkontaminasi bahan haram/najis selama disimpan dan ditangani, termasuk kondisi lingkungan.
- Penyimpanan bahan dan produk di fasilitas produksi, melingkupi gudang penyimpanan, gudang antara, dan gudang produk eksternal, dan sebagainya.
- Penyimpanan produk dengan kemasan tertutup dapat dilakukan bersama dengan bahan haram/najis selama tidak ada kontaminasi silang.
- Khusus penyimpanan produk daging dan olahan daging harus *halal dedicated*.
- Penanganan: penanganan bahan/produk selama proses produksi, termasuk aliran bahan/produk, penggunaan peralatan dan personel produksi
- Bukti penyimpanan harus dipelihara seperti Kartu Stok Produk, Form Kebersihan Gudang

Proses Distribusi & Transportasi Produk

- Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis transportasi bahan dan produk.



- Prosedur harus menjamin produk tidak terkontaminasi bahan haram/najis selama dalam transportasi.
- Lingkup Transportasi: Bahan dari Supplier ke Gudang, Antar Fasilitas Produksi dalam Perusahaan, Produk dari Perusahaan ke Distributor
- Perhatikan kondisi distribusi seperti: Kondisi Kendaraan Tidak Kotor, Lantai Bersih, Kemasan Tertutup, Kemasan Produk Tidak Bocor
- Alat Transportasi yang digunakan dapat bersifat *sharing facility* sepanjang bahan/produk halal tidak terkontaminasi najis selama transportasi. Misalnya dengan: mengemas bahan/produk, memberikan penandaan yang jelas, kontrak dengan jasa transporter. Bukti harus disimpan dan dipelihara seperti Form Pengecekan Transportasi, Form Pengiriman Produk.

Proses Penyajian Produk

- Khusus restoran/katering: perusahaan harus mempunyai prosedur penyajian menu, termasuk pemajangan (*display*), menjamin tidak terjadinya kontaminasi menu oleh bahan haram/najis selama prosesnya.
- Fasilitas/peralatan yang digunakan hanya khusus digunakan untuk menu halal
- Jika ada fasilitas/peralatan yang digunakan secara bersama dengan menu yang tidak disertifikasi (misalnya di foodcourt atau acara pernikahan), maka pastikan tidak terjadi kontaminasi silang: Pastikan pencucian dapat menghilangkan semua najis yang mungkin ada, Jika ada menu babi, peralatan khusus/*dedicated* atau gunakan yang sekali pakai, Jika peralatan penyajian terlanjur terkontaminasi babi, lakukan prosedur pencucian najis berat dan selanjutnya hanya digunakan untuk menu halal
- Khusus restoran/katering:Harus tersedia Prosedur Aturan Pengunjung, Untuk menjamin pengunjung tidak mengkonsumsi produk dari luar yang tidak memiliki status kehalalan yang jelas. Makanan yang dibawa dari luar (seperti Kue Tart, Mie Panjang Umur, Telur Merah, Hadiah) harus bersertifikat halal. Jika tidak, makanan hanya boleh untuk seremonial (dipotong/difoto) tapi tidak untuk dikonsumsi di dalam restoran. Harus tersedia Prosedur Aturan Karyawan: Untuk menjamin karyawan tidak mengkonsumsi produk dari luar yang tidak memiliki status kehalalan yang jelas. Menerapkan aturan larangan bagi karyawan mengkonsumsi makanan/minuman haram atau tidak jelas status kehalalannya di dalam outlet/dapur. Jika tidak, karyawan tidak boleh mengkonsumsi makanan/minuman tersebut di dalam outlet/dapur dan tidak boleh menggunakan peralatan makan outlet/dapur.

Proses Penanganan Produk Tidak Memenuhi Kriteria

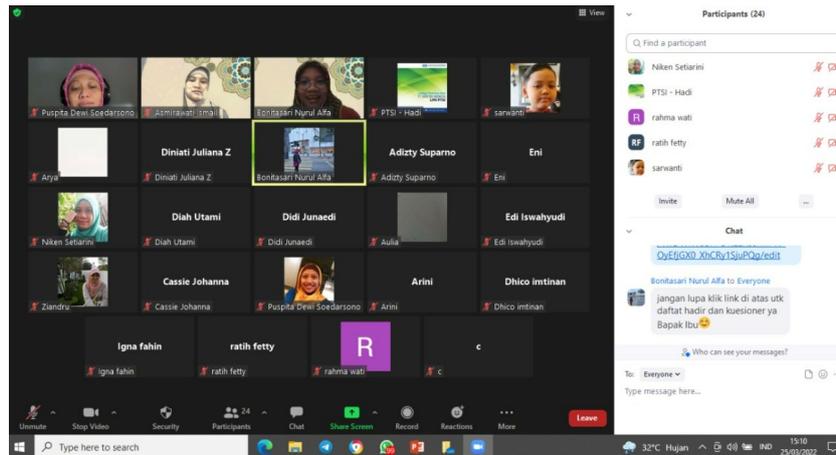
- Produk Tidak Memenuhi Kriteria: Produk yang sudah disertifikasi namun terlanjur diproduksi dari bahan yang tidak disetujui dan/atau diproduksi di fasilitas yang tidak bebas dari bahan haram/ najis. Produk yang terkontaminasi oleh unsur haram dan/atau najis pada lingkup penyimpanan dan pendistribusian produk.
- Prosedur harus dibuat untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria, bersifat antisipatif, karena kemungkinan kesalahan selalu ada.
- Produk yang tidak memenuhi kriteria dapat diidentifikasi dari audit internal, audit pemasok, pemeriksaan produk rutin atau analisis laboratorium.
- Cara penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria: Tidak dijual ke konsumen yang membutuhkan produk halal, Bisa dilakukan pemusnahan, dijual untuk pakan ternak, dijual dengan klaim non halal, penjualan ke negara non muslim, dijual untuk tujuan non pangan, dsb. Jika terlanjur dijual, maka produk harus ditarik. Produk yang tidak memenuhi kriteria tidak boleh diproses ulang (*rework*), *down grade*, atau reformulasi.
- Lakukan evaluasi penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria: Evaluasi efektivitas dari penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria. Identifikasi penyebab adanya produk yang tidak memenuhi kriteria. Bukti harus disimpan dan dipelihara, seperti Berita Acara Pemusnahan, *Recall* Produk.

Kriteria Bahan Halal

- Kriteria Bahan 1: Memenuhi Kriteria Terkait Asal Usul/ Penggunaannya
- Kriteria Bahan 2: Persyaratan Kecukupan Dokumen Pendukung Bahan
- Kriteria Bahan 3: Tersedia Mekanisme untuk Menjamin Keberlakuan Dokumen Pendukung Bahan

Adapun tanya jawab berlangsung dengan beberapa pertanyaan dari peserta sebagai berikut:

- Pertanyaan 1: Jika sebuah perusahaan memproduksi pembersih tangan yang mengandung Ethyl Alcohol. Apakah mungkin perusahaan tersebut mendapatkan sertifikat halal pada produknya?
- Pertanyaan 2: Proses Pengajuan sertifikasi halal bisa berapa lama untuk setiap jenis usaha?
- Pertanyaan 3: Jika baru merintis UMKM Frozen Food apakah mengajukan label halal dengan pengajuan PIRT memiliki alur yang sama?



Gambar 3. Penyampaian Materi dan Sesi Tanya Jawab

Setelah pelaksanaan webinar berlangsung, peserta diberikan pertanyaan evaluasi dalam bentuk kuesioner, dengan hasil yang ditunjukkan pada Gambar 4.

| No | Pertanyaan | Responden | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----------|--|-------|--|------------------|-------|-----------------------------------|----------------------------------|---|----|----|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 1 | Pemateri 1 Bonitasari Nurul Alfa, ST., MM., M.Sc (Proses penanganan produk halal) | | | | | | | | | | | | |
| | Kecakapan | 5 | 5 | None | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 |
| | Kepuasan terhadap Materi yang disampaikan | 5 | 5 | | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 |
| 2 | Pemateri 2 Puspita Dewi Widayat, ST., MT (Proses Sertifikasi Halal) | | | | | | | | | | | | |
| | Kecakapan | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 |
| | Kepuasan terhadap materi yang disampaikan | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 |
| 3 | Pemateri 3 Asmirawati Ismail ST., MT (Proses pengembangan produk halal) | | | | | | | | | | | | |
| | Kecakapan | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 |
| | Kepuasan terhadap materi yang disampaikan | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 |
| 2 | Kepuasan Alokasi Waktu dan Diskusi | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 |
| 3 | Dari materi yang disampaikan, apakah Bapak/Ibu segera akan melakukan pengurusan Halal? | Ya | Ya | Tidak | Tidak | Ya," | Ya | Tidak | | | | | Tidak |
| 4 | Bapak/Ibu akan merasa kesulitan dibagian apa dalam pengurusan halal? | | admin istrasi dan kelen gkpa n suppli er halal | none | Saya masih kesuli tan mau Ada usaha apa | Belu m Ada | | Syara t produ k halal | Wakt u peme riksaa n | | | | prose s yang sediki t panja ng |
| 5 | Kritik/Saran Acara | Tidak | none | Acara | Rutin | Wakt | Duras | | | | | | |

Gambar 4. Hasil Kuesioner Peserta Webinar

Berdasarkan hasil kuesioner yang ditunjukkan pada Gambar 4, secara umum narasumber dinilai cakap dan dapat menyampaikan materi dengan baik yang ditunjukkan dengan skor 4-5. Peserta yang telah memiliki usaha, termotivasi untuk segera melakukan pengurusan sertifikat halal pada usaha yang sudah dijalankan, namun pada beberapa peserta yang belum memiliki usaha yang konsisten dijalankan terlihat belum merencanakan hal tersebut. Beberapa kesulitan terkait produk halal adalah administrasi dan kelengkapan, persyaratan produk halal, waktu pemeriksaan, dan mengenai alur proses pengurusan.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang bisa diambil dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah sebagai berikut: 1) Pengenalan proses penanganan produk halal dan produk tidak halal dapat diterima dengan baik oleh peserta berdasarkan hasil kuesioner terhadap kecakapan dan penyampaian materi oleh narasumber. 2) Kesadaran pelaku UMKM untuk melakukan proses penanganan produk halal yang baik dalam proses produksinya mulai tumbuh berdasarkan hasil kuesioner terhadap keinginan melakukan pengurusan sertifikat halal. Adapun saran yang bisa diberikan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah sebagai berikut: 1) Perlu adanya pola berkesinambungan pihak Universitas dalam membantu pihak Perusahaan khususnya Perusahaan/Industri Kecil



Menengah dalam penerapan sertifikasi halal untuk usaha yang dilakukan, 2) Perlu adanya webinar lanjutan untuk bisa memberikan informasi yang lebih rinci dalam proses sertifikasi halal.

REFERENSI

- BPS. (2010). *Sensus Penduduk 2010: Penduduk menurut Kelompok Umur dan Agama yang dianut*. [Diakses melalui <https://sp2010.bps.go.id/index.php/site/tabel?tid=320&wid=0000000000&lang=id>]
- David, O. & John. L. (1997). *Text Book on Consumer Law*. London: Blackstone Press Limited
- Faidah, M. (2017). Sertifikasi Halal di Indonesia dari Civil Society menuju Relasi Kuasa antara Negara dan Agama. *ISLAMICA Jurnal Studi Keislaman*. 11(2): 449-476.
- Faridah, H. D. (2019). Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research* Vol.2 No.2 pp. 68-78.
- Fatmawati, 2011. Perlindungan Hak atas Kebebasan Beragama dan Beribadah dalam Negara Hukum Indonesia. *Jurnal Konstitusi* 8(4): 499.
- Ilyas, M. (2017). Sertifikasi dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Maslahat. *Jurnal Al-Qadau* Vol.4 No.2 pp.357-376.
- Raymond, O. (2000). *Food labelling is one of the main areas of food law and the food label plays an important role in communicating vital information to the consumer about different food product ; Food Safety and Product Liability*. Bembridge: Palladian Law Publishing
- Ramlan & Nahrowi. (2014). Sertifikasi Halal sebagai Penerapan Etika Bisnis dalam Upaya Perlindungan bagi Konsumen Muslim. *Ahkam*. 14(1): 145-154.
- Tempo. (2021). 10 Negara dengan Penduduk Muslim Terbanyak di Dunia. [Diakses melalui <https://dunia.tempo.co/read/1516427/10-negara-dengan-penduduk-muslim-terbanyak-di-dunia>]