



Heni Pratiwi¹

OVERVIEW RANTAI NILAI HALAL (HALAL VALUE CHAIN) PADA BAHAN PANGAN OLAHAN DAGING DI INDONESIA

Abstrak

Bahan pangan olahan daging merupakan bahan pangan utama yang dikonsumsi oleh mayoritas masyarakat. Selain proses penyembelihan yang harus halal, kenyataannya bahan pangan ini memiliki titik kritis yang membuat bahan pangan olahan daging rentan terkontaminasi dengan bahan non halal. Penelitian ini bertujuan untuk melihat secara luas mengenai penerapan rantai nilai Halal (Halal Value Chain) pada bahan pangan olahan daging di Indonesia. Titik kritis dari bahan pangan olahan daging ada dari segi penyembelihan, pengemasan, penyimpanan sampai dengan distribusi. Kontaminasi oleh najis juga bisa terjadi bila perlakuan terhadap bahan pangan olahan daging tidak diperlakukan dengan benar dan toyyib. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh temuan bahwa belum sempurnanya peraturan mengenai penerapan rantai nilai Halal (Halal Value Chain) dan sumberdaya manusia yang belum terlatih. Penelitian ini menggunakan studi literatur sebagai bahan kajian untuk meninjau secara luas (overview) rantai nilai Halal (Halal Value Chain) pada bahan pangan olahan daging di Indonesia. Pendekatan kepustakaan (library research) adalah fokus utama dalam penelitian ini untuk melihat secara mendalam kesiapan dan penerapan peraturan yang berlaku dalam kesiapan industri halal di Indonesia, khususnya penerapan rantai nilai Halal (Halal Value Chain) bahan pangan olahan daging.

Kata Kunci: Rantai Nilai Halal Halal (Halal Value Chain), Pangan Olahan Daging

Abstract

Processed meat food is the main food consumed by the majority of the community. In addition to the slaughtering process that must be halal, in reality this food has a critical point that makes processed meat food susceptible to contamination with non-halal materials. This study aims to see broadly the application of the Halal Value Chain in processed meat food in Indonesia. The critical points of processed meat food are in terms of slaughtering, packaging, storage to distribution. Contamination by impurities can also occur if the treatment of processed meat food is not treated properly and toyyib. This study was motivated by the finding that the regulations regarding the application of the Halal Value Chain and human resources are not yet trained. This study uses literature studies as study materials to review broadly the Halal Value Chain in processed meat food in Indonesia. The library research approach is the main focus of this study to see in depth the readiness and implementation of applicable regulations in the readiness of the halal industry in Indonesia, especially the implementation of the Halal Value Chain for processed meat food.

Keywords: Halal Value Chain, Processed Meat Food

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan jumlah umat Islam terbesar di dunia. Jumlah penduduk muslim di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 86,7% dari keseluruhan jumlah penduduk (Putri, 2023), pada tahun 2023 muslim di Indonesia tercatat 240,62 juta jiwa. Jumlah ini setara 86,7% dari populasi nasional yang totalnya 277,53 juta jiwa (RISSC, 2023). Dengan demikian, Indonesia merupakan pasar produk halal yang sangat besar dan kebutuhannya dengan

bahan pangan olahan halal mutlak harus dipenuhi karena kehalalan produk merupakan hak dan sebuah kewajiban bagi setiap umat muslim di dunia.

Halal dan lawan kata dari haram (melanggar hukum, terlarang) berlaku dalam semua aspek kehidupan. Belakangan trend halal menjadi perhatian khusus pada isu yang berkaitan dengan makanan dan lebih khusus lagi produk berbahan dasar daging. (Pratiwi et al., 2023). Halal merupakan aturan yang diperintahkan oleh Allah untuk diambil sesuai dengan (Q.S. al-Baqarah: 168). “Wahai manusia, makanlah apa yang halal dan baik dari apa yang ada di muka bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkahnya setan, karena sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu.” Halal menggambarkan simbol intoleransi terhadap kebersihan, keamanan dan kualitas makanan yang dikonsumsi umat Islam. (Amir & Subroto, 2019)

Salah satu cara mewujudkan kemaslahatan dalam kehidupan sehari-hari melalui gaya hidup halal (Ayu Widyaningsih, 2023). Diantara tujuan ajaran Islam adalah menjaga manusia dari melakukan, mengkonsumsi atau mengenakan segala sesuatu yang haram (dilarang). Menjaga tubuh kita dari mengkonsumsi makanan-makanan haram adalah salah satu cara *hifdz* din, *hifdz* nafs, *hifdz* aql, *hifdz* mal dan *hifdz* nasab. Hal ini karena pola hidup non-halal adalah perbuatan melanggar aturan agama dan berpotensi membawa konsekuensi negatif untuk kehidupan.

Secara praktis, pola hidup halal di Indonesia diakomodir oleh Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal yang menegaskan bahwa produk makanan, obat-obatan, kosmetik dan produk lainnya wajib bersertifikasi halal. Peraturan ini merupakan kelanjutan dari Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, dimana dalam Pasal 8 ayat 1 Huruf h disebutkan bahwa pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sebagaimana pernyataan halal yang dicantumkan dalam label. Jaminan produk halal ini diharapkan akan memberikan dampak perlindungan sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai dari suatu penetapan hukum.

Daging merupakan bahan pangan utama, makanan olahan daging kini sudah banyak beredar di masyarakat. Makanan olahan yang bahan utamanya daging mudah terkontaminasi bahan tidak halal. Konsumsi produk non halal tidak diperbolehkan bagi umat Islam. Selain proses penyembelihan yang harus halal, bahan tambahan yang digunakan juga harus halal bagi umat Islam. Faktanya, masih banyak produk olahan daging di pasaran yang belum berlabel halal. (Pratiwi et al., 2023) Produk olahan daging yang aman, sehat, dan halal adalah bentuk perlindungan konsumen yang harus diselenggarakan oleh pemerintah. Sehingga tidak menimbulkan kekhawatiran pada konsumen dalam mengkonsumsi daging sebagai bahan pangan (Rosyidi, 2018). Temuan dilapangan, penyembelihan hewan banyak yang belum sesuai syariat, bahkan banyak produsen nakal yang menggunakan bahan berbahaya seperti boraks untuk mengawetkan daging olahan (Septiani & Roswien, 2018). Perlu ada penelitian yang mendalam mengenai kendala penerapan regulasi pemerintah mengenai perlindungan konsumen, terutama isu halal bagi umat islam, mengingat pentingnya ketersediaan produk makanan halal di Indonesia, terutama untuk bahan pangan olahan daging.

Halal adalah sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya. Secara bahasa halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melanggarnya. (Rahmi, 2021). Ada dua pengertian dasar pada kata halal, pertama: Halal menyangkut kebolehan menggunakan benda-benda atau apa saja untuk memenuhi kebutuhan fisik, termasuk di dalamnya makanan, minuman, obat-obatan. Kedua: halal berkaitan dengan kebolehan memanfaatkan memakan, meminum, dan mengerjakan sesuatu yang kesemuanya ditentukan berdasarkan nash. (Jurjani, 1988) Perintah untuk mengkonsumsi makanan halal bukan hanya secara tekstual, namun secara praktik dan juga spiritual serta kesadaran seseorang ketika memakan makanan yang

Halal. (Rahmi, 2021) Dengan menjalankan pola hidup halal, seorang muslim telah menjalankan tuntutan agama. Perilaku ini akan memberikan dampak positif bagi kehidupan dunia dan akhirat. (Ayu Widyaningsih, 2023). Kata *thayyib* dari segi bahasa artinya lezat, baik, sehat, dan menenteramkan. Dalam konteks makanan, menurut sebagian pakar tafsir berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya dan tidak rusak (kadaluarsa) atau dicampuri oleh benda-benda haram.

Konsep makanan halal dan *thayyib* dalam perspektif Islam mencakup kebolehan agama dan kebaikan secara keseluruhan. Halal mengacu pada makanan yang tidak dilarang agama, sedangkan *thayyib* berarti kesucian, kebersihan, dan keutuhan (Tsani et al., 2021). Mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib* diyakini dapat memperlancar amal shaleh dan mempengaruhi kesejahteraan jasmani dan rohani seseorang (Ushuluddin & Rifaannudin, 2022). Al-Qur'an khususnya Surat Al-Maidah ayat 88 menekankan pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib* (Tsani et al., 2021) ; (Ushuluddin & Rifaannudin, 2022) Mufassir Indonesia memaknai halal dan *thayyib* secara lebih spesifik, dengan mempertimbangkan keseimbangan gizi dan proporsionalitas (Mausufi et al., 2023). Memahami konsep-konsep ini sangat penting untuk mengembangkan kebijakan dan peraturan yang lebih baik mengenai makanan halal dan *thayyib*.

Rantai nilai halal, seperti yang telah dijelaskan oleh (Amir & Subroto, 2019) adalah sebuah sistem kegiatan ekonomi yang kompleks yang dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti standar, sertifikasi, dan ketertelusuran. Gagasan tentang rantai nilai didasarkan pada pandangan proses organisasi, gagasan yang memandang organisasi manufaktur (atau jasa) sebagai suatu sistem, yang terdiri dari subsistem yang masing-masing memiliki masukan, proses transformasi, dan keluaran. Hal ini juga sesuai dengan temuan (Yusuf & Yajid, 2017) bahwa Rantai Nilai Halal harus mencakup seluruh aspek sistem manajemen, termasuk pemilihan bahan baku/bahan, proses produksi bawaan, penyimpanan, distribusi, transportasi, dan pengiriman ke konsumen. Standar halal dan sertifikasi halal penting sebagai tolak ukur kepatuhan halal.

Daging merupakan sumber bahan pangan utama dalam pemenuhan nutrisi terutama protein. Bahan pangan olahan berbahan dasar daging kini sudah banyak beredar di masyarakat. Makanan olahan yang menggunakan daging sebagai bahan utamanya merupakan produk yang rentan terkontaminasi dengan bahan non halal. Bagi umat Islam produk non halal tentu tidak boleh dikonsumsi. Selain itu, bahan tambahan yang digunakan juga wajib halal bagi umat Islam. Kenyataannya masih banyak produk olahan daging yang tidak diberi label halal beredar dipasaran.(Munawwaroh, 2020) Metode ketertelusuran juga digunakan untuk memverifikasi status halal pada produk daging olahan seperti daging kornet (Safitri et al., 2022). Upaya ini bertujuan untuk memastikan integritas halal dan meningkatkan kepercayaan konsumen.

Penelitian terbaru telah mengeksplorasi berbagai aspek konsumsi dan sertifikasi daging halal di Indonesia. Penelitian yang membandingkan kandungan gizi daging halal dan haram menemukan bahwa daging domba menempati peringkat tertinggi dalam memenuhi standar gizi, sedangkan daging babi menempati peringkat terendah (Mustofa & Putri, 2023). Teknik PCR telah banyak digunakan untuk mendeteksi kontaminasi daging babi pada produk daging olahan, dengan sampel positif menunjukkan fragmen DNA berukuran 117-294 bp pada beberapa bahan pangan olahan daging (Munawwaroh, 2020). Dalam memenuhi bahan pangan olahan daging yang halal, tantangan dalam sertifikasi halal merupakan halangan utama, termasuk kurangnya pemasok daging segar yang bersertifikat halal dan rumah potong hewan tradisional yang tidak memiliki izin, sehingga menghambat usaha kecil untuk mendapatkan sertifikasi halal dan berpotensi menimbulkan risiko kesehatan (Gunawan et al., 2021)(Risyalda et al., 2021)(Pratiwi et al., 2023). Studi-studi ini menyoroti pentingnya sertifikasi halal dan perlunya perbaikan peraturan dalam industri daging.

METODE

Metode dalam penelitian kepustakaan (library research) ini adalah metode tematik. Dimana data primer dalam penelitian ini adalah data yang di peroleh langsung dari sumber utama yaitu buku-buku dan artikel ilmiah mengenai industri halal di Indonesia, khususnya untuk tema bahan pangan olahan daging. (Evanirosa, 2022)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Titik kritis halal merupakan potensi kandungan bahan haram yang ada dalam bahan-bahan sebuah produk. Adanya potensi ini sangat penting diperhatikan dalam mengolah makanan dengan meninjau penambahan bahan pangan, sumber bahan tambahan pangan tersebut, dan cara pengolahan bahan tambahan pangan. (Nahara et al., 2022) Poin kritis untuk

status halal meliputi bahan baku, bahan tambahan, dan metode pengolahan. (Holisatul Munawaroh, Amir, 2022) (Nahara et al., 2022).

Tantangan dalam mencapai produk olahan daging yang aman, sehat, dan halal mencakup metode penyembelihan yang Islami, daging yang tidak boleh terkontaminasi atau ilegal, dan residu antibiotik. (Rosyidi, 2018). Selain proses penyembelihan hewan yang tidak sesuai syariat, beberapa produsen bahan pangan olahan daging secara ilegal menggunakan bahan berbahaya seperti boraks sebagai bahan pengawet pada daging olahan (Septiani & Roswien, 2018). Berbagai temuan dari penelitian ini menggarisbawahi pentingnya pemantauan dan regulasi yang ketat terhadap produk makanan halal di Indonesia, terutama untuk bahan pangan olahan daging.

Peluang dan Tantangan Rantai Nilai Halal Pada Bahan Pangan Olahan Daging

Industri makanan halal, khususnya produk daging olahan, menghadirkan peluang dan tantangan yang signifikan. Memastikan kepatuhan halal di seluruh rantai pasokan sangatlah penting, yang melibatkan pengelolaan yang cermat mulai dari bahan mentah hingga produk akhir (Rohmah et al., 2022). Teknik PCR dapat mendeteksi kontaminasi daging babi pada produk daging, dengan sampel positif menunjukkan fragmen DNA berukuran 117-294 bp (Munawwaroh, 2020). Sistem ketertelusuran sangat penting dalam rantai pasokan makanan halal, yang memungkinkan konsumen memverifikasi status kehalalan produk mulai dari bahan mentah hingga pemrosesan akhir (Wahyuni & Arfidhila, 2019). Di Indonesia, pengembangan model rantai pasok halal penting dilakukan karena tingginya permintaan konsumen terhadap jaminan halal. Namun terbatasnya rumah potong hewan dan unggas yang bersertifikat halal dan peraturan yang tidak jelas menimbulkan tantangan. Manajemen rantai pasok halal daging ayam dipengaruhi oleh kebijakan pemerintah dan kemampuan pelaku rantai pasok dalam mengimplementasikan kebijakan tersebut (Fuadi et al., 2021).

Penerapan sertifikasi halal wajib di Indonesia telah menghadirkan tantangan bagi usaha kecil dan menengah (UKM). Banyak UKM yang kurang memahami peraturan, persyaratan, dan proses untuk mendapatkan sertifikasi halal (Gunawan et al., 2021). Prosedur pengajuan yang rumit seringkali dianggap memberatkan oleh UKM (Yulida Agustina dkk., 2019). Selain itu, biaya sertifikasi dapat menjadi penghalang bagi usaha kecil (Setiyo Gunawan dkk., 2021). Untuk mengatasi permasalahan tersebut, berbagai inisiatif telah dilakukan, antara lain program pendidikan dan pendampingan proses sertifikasi online (Agustina et al., 2019). Meskipun peraturan sertifikasi halal bertujuan untuk melindungi praktik keagamaan, hal ini juga menyebabkan meningkatnya konsumerisme di kalangan umat Islam Indonesia, sehingga berpotensi memberikan manfaat lebih besar kepada produsen dibandingkan konsumen (Umi Khusnul Khotimah, 2018). Terlepas dari tantangan-tantangan ini, berbagai upaya terus dilakukan untuk mendukung UKM dalam memperoleh sertifikasi halal, mengingat pentingnya sertifikasi halal bagi daya saing bisnis dan kepuasan konsumen (Agustina et al., 2019).

Penerapan sertifikasi halal di Indonesia menghadapi beberapa tantangan. Meskipun pembentukan BPJPH bertujuan untuk menyederhanakan proses, hal ini menyebabkan prosedur sertifikasi menjadi lebih panjang dan birokratis yang melibatkan banyak lembaga (Simbolon & Hidayat, 2021a). Kompleksitas ini telah menciptakan kebingungan dan ketidakpastian dalam sertifikasi halal, sehingga berpotensi menghambat perdagangan internasional (Akhmad Rifqi Zain et al., 2024). Dampak UU Cipta Kerja terhadap sertifikasi halal bertujuan untuk menyederhanakan proses melalui sistem satu jendela, namun masih terdapat kekhawatiran mengenai potensi konflik kepentingan dan perlunya peningkatan akuntabilitas dan transparansi (Sukri, 2021) (Simbolon & Hidayat, 2021a). Selain itu, sifat wajib sertifikasi halal telah menimbulkan permasalahan seperti peningkatan beban anggaran pemerintah dan potensi kontradiksi antar peraturan (Sukri, 2021); Tantangan-tantangan ini, ditambah dengan terbatasnya jumlah produk bersertifikat halal dan masuknya barang impor, memberikan hambatan yang signifikan bagi industri halal Indonesia (Simbolon & Hidayat, 2021a).

Selain hal di atas pengembangan sumber daya manusia di industri halal sangat penting untuk visi Indonesia menjadi hub halal global pada tahun 2024 (Mahsun et al., 2023). Tantangan utama yang dihadapi adalah terbatasnya jumlah produk bersertifikat halal, peraturan pemerintah, dan kurangnya sumber daya manusia yang memiliki pemahaman halal (Rahmawati et al., 2022). Untuk mengatasi masalah ini, perlu diusulkan pendekatan manajerial empat langkah, berupa: perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian dalam

pengembangan Sumber Daya Manusia dalam Industri Halal (Riadhussyah, 2020). Industri halal memerlukan sumber daya manusia yang terspesialisasi, antara lain auditor halal, penyembelih halal, dan pemandu wisata halal (Fahrika et al., 2023). Ketika industri halal mengalami pertumbuhan yang signifikan secara global, negara-negara berlomba-lomba untuk menjadi pusat industri halal dunia (Rahmawati et al., 2022). Peningkatan kualitas sumber daya manusia melalui pendidikan dan pelatihan sangat penting bagi pengembangan industri halal di Indonesia (Rahmawati et al., 2022); (Fahrika et al., 2023). Faktor Pendukung Pengaturan regulasi Rantai nilai Halal: 1) Regulasi yang Jelas: Adanya peraturan yang jelas dan spesifik mengenai standar halal membantu rumah potong hewan memahami dan mematuhi ketentuan yang diperlukan. (Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia Dan Unggas, 2023), 2) Dukungan Pemerintah: Inisiatif pemerintah untuk mempromosikan industri halal melalui insentif atau program sertifikasi dapat mendorong pertumbuhan rantai nilai halal. (Agus, 2017), 3) Sertifikasi Halal: Proses sertifikasi yang transparan dan efisien dapat memberikan kepercayaan kepada konsumen dan produsen tentang kehalalan produk. (Anggriawan, 2021), 4) Pelatihan dan Edukasi: Program pelatihan untuk petugas rumah potong hewan mengenai prosedur halal mendukung pemahaman dan kepatuhan terhadap regulasi. (Rahayu & Cahyono, 2018) (Rafiqi et al., 2024).

Faktor Penghambat Pengaturan regulasi Rantai nilai Halal: 1) Regulasi yang Rumit: Prosedur sertifikasi yang berbelit-belit dan panjang dapat menghambat pelaku industri untuk mendapatkan status halal. (Agustina et al., 2019), 2) Kurangnya Koordinasi: Ketidaksiharasan antara berbagai lembaga pemerintah dalam hal standar dan regulasi dapat menyebabkan kebingungan dan ketidakpastian. (Simbolon & Hidayat, 2021b), 3) Biaya Sertifikasi: Biaya yang tinggi untuk mendapatkan sertifikasi halal bisa menjadi beban bagi rumah potong hewan kecil. (Simbolon & Hidayat, 2021a), 4) Ketersediaan Sumber Daya: Keterbatasan dalam sumber daya manusia dan material untuk memenuhi persyaratan regulasi juga bisa menjadi hambatan. (Rahmawati et al., 2022); (Riadhussyah, 2020).

Dalam konteks praktik operasional, berikut adalah faktor pendukung dan penghambat dalam membangun rantai nilai halal rumah potong hewan:

Faktor Pendukung: 1) Prosedur Standar Operasional: Implementasi prosedur yang jelas dan terstandarisasi dapat memastikan kehalalan dan keamanan produk, 2) Pengawasan Ketat: Monitoring dan audit rutin oleh pihak berwenang membantu menjaga kepatuhan terhadap standar halal, 3) Pelatihan Karyawan: Pendidikan dan pelatihan untuk karyawan mengenai prinsip-prinsip halal meningkatkan kesadaran dan keterampilan mereka, 4) Teknologi Modern: Penggunaan teknologi dalam proses pemotongan dan pengolahan dapat meningkatkan efisiensi dan mengurangi risiko kontaminasi.

Faktor Penghambat: 1) Kurangnya Pemahaman: Karyawan yang kurang paham tentang prinsip halal dapat menyebabkan kesalahan dalam praktik operasional, 2) Fasilitas yang Tidak Memadai: Infrastruktur yang buruk atau tidak sesuai standar dapat menghambat penerapan praktik halal, 3) Keterbatasan Sumber Daya: Kekurangan dalam alat atau bahan yang diperlukan untuk mematuhi standar operasional halal bisa menjadi penghalang, 4) Kepatuhan yang Tidak Konsisten: Ketidakpatuhan pada prosedur yang ditetapkan, baik disengaja maupun tidak, dapat merusak reputasi produk halal.

SIMPULAN

Membangun rantai nilai halal yang efektif memerlukan perhatian serius terhadap praktik operasional, dengan fokus pada pelatihan, teknologi, dan kepatuhan terhadap prosedur. Untuk membangun rantai nilai halal yang efektif, penting untuk memanfaatkan faktor pendukung dan mengatasi faktor penghambat melalui kebijakan yang mendukung, pelatihan, dan kemudahan akses ke sertifikasi. Untuk membangun rantai nilai halal rumah potong hewan dalam ekosistem halal bahan pangan olahan daging, strategi berikut bisa diterapkan: 1) Kolaborasi dengan Stakeholder: Bekerjasama dengan lembaga pemerintah, lembaga sertifikasi halal, dan pelaku industri untuk menciptakan standar dan prosedur yang konsisten. 2) Pendidikan dan Pelatihan: Menyediakan program pelatihan berkelanjutan untuk semua anggota rantai nilai, dari peternak hingga produsen olahan, mengenai prinsip-prinsip dan praktik halal, 3) Teknologi dan Inovasi: Mengadopsi teknologi modern untuk meningkatkan efisiensi, transparansi, dan pelacakan

produk dalam rantai pasokan. 4) Pemasaran dan Kesadaran Konsumen: Membangun kampanye pemasaran untuk meningkatkan kesadaran konsumen tentang pentingnya produk halal dan manfaatnya. 5) Pengawasan dan Audit Berkala: Melakukan audit rutin untuk memastikan semua praktik tetap sesuai dengan standar halal, serta menerapkan sistem umpan balik untuk perbaikan.

DAFTAR PUSTAKA

- 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>
- Agustina, Y., Pratikto, H., Churiyah, M., & Dharma, B. A. (2019). PENTINGNYA PENYULUHAN SERTIFIKASI JAMINAN PRODUK HALAL UNTUK USAHA KECIL MENENGAH (UKM). *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17977/um078v1i22019p139-150>
- Akhmad Rifqi Zain, Izza, M. Y. H. N., & Azizah, S. N. (2024). Analisis Penerapan Lembaga Sertifikasi Halal Di Kawasan Asean. *Tadayun: Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 5(1), 1–28. <https://doi.org/10.24239/tadayun.v5i1.246>
- Amir, A. S., & Subroto, W. T. (2019). The Creating of Halal Value Chains: A Theoretical Approach. *IOSR Journal of Economics and Finance*, 10(1), 14–22. <https://doi.org/10.9790/5933-1001011422>
- Anggriawan, T. P. (2021). Perlindungan Konsumen Pangan Pada Negara Mayoritas Muslim Ditinjau dari Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label Dan Iklan Pangan. *Widya Pranata Hukum: Jurnal Kajian Dan Penelitian Hukum*, 2(2), 48–60. <https://doi.org/10.37631/widyapranata.v2i2.243>
- Ayu Widyaningsih, D. A. W. (2023). Sertifikasi Halal Perspektif Maqashid Syariah. *Falah Journal of Sharia Economic Law*, 4(1), 61–72. <https://doi.org/10.55510/fjhes.v4i1.224>
- Pedoman Penyelenggaraan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Pemotongan Hewan Ruminansia dan Unggas, (2023). https://cmsbl.halal.go.id/uploads/77_2023_SK_Pedoman_Penyelenggaraan_Sistem_Jaminan_Produk_Halal_dalam_Pemotongan_Hewan_Reuminansia_dan_Unggas_b28c409d0e.pdf
- Evanirosa. (2022). Metode Penelitian Kepustakaan (Library Research). *Media Sains Indonesia*.
- Fahrika, A. I., Siradjuddin, S., & Efendi, A. (2023). Potensi dan Peluang Pengembangan Sumber Daya Manusia Industri Halal di Indonesia. *Eqien - Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 12(04), 426–434. <https://doi.org/10.34308/eqien.v12i04.1523>
- Fuadi, N. A., Wahab, A. R. B. Z., Wamaulana, F., Sukmawaty, E., Masriany, M., & Muthiadin, C. (2021). Deteksi titik kritis kehalalan produk UMKM es dawet di Kota Makassar. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 1(3), 77–84. <https://doi.org/10.24252/filogeni.v1i3.23477>
- Gunawan, S., Juwari, Wirawasista, Hakun Raden, A., Rakhmawati, D., & Aini. (2021). Pendampingan Berkelanjutan Sistem Jaminan Halal Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). *Jurnal Direktorat Riset Dan Pengabdian Kepada Masyarakat – DRPM ITS*, 5(1).
- Holisatul Munawaroh, Amir, A. H. (2022). STRATEGI REKRUTMEN TERHADAP SUMBER DAYA INSANI. *Al-Idarah: Jurnal Manajemen Dan Bisnis Islam*, 3(1), 45–54.
- Jurjani, A. ibn M. al. (1988). *Kitab at ta'rifat*. Beirut: Dar al Kutub al Ilmiah. http://opac.iainkediri.ac.id/opac/index.php?p=show_detail&id=5444
- Mahsun, M., Asnawi, N., Djakfar, M., Al Idrus, S., & Almanshur, F. (2023). Sumber Daya Manusia dalam Mewujudkan Halal Entrepreneurship di Indonesia. *Idarotuna: Journal of Administrative Science*, 3(2), 152–167. <https://doi.org/10.54471/idarotuna.v3i2.37>
- Mausufi, N., Hidayat, M., & Fitriani, F. (2023). Makanan Halal dan Thayyib Perspektif Mufassir Nusantara. *Ahkam*, 2(3), 509–526. <https://doi.org/10.58578/ahkam.v2i3.1410>
- Munawwaroh, I. A. (2020). Pangan halal: Review analisis kandungan babi pada produk olahan makanan berbahan dasar daging menggunakan PCR (Polymerase Chain Reaction). *Digital Library UIN Sunan Gunung Djati Bandung*. <https://digilib.uinsgd.ac.id/id/eprint/36966>
- Mustofa, A. N., & Putri, I. Z. K. (2023). Perbandingan Kandungan Gizi Daging Halal dan Haram untuk usia Produktif 19-29 tahun dengan metode Euclidean Distance. *Halal Research*

- Journal, 3(2), 65–71. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v3i2.694>
- Nahara, A. R., Bagus Mahardika, G., & Gunawan, S. (2022). Titik kritis halal olahan produk alami sebagai bahan aditif pangan. *Halal Research*, 2(2), 112–119.
- Pratiwi, H., Ambiya, Q., Saputra, M. N., & Jambi, U. (2023). Halal Slaughterhouse To Achieve Halal Value Chain Of The Restaurant And Meat-Processed Food Industry. ... *International Seminar of ...*, 4, 1201–1206. <https://jurnal.umsu.ac.id/index.php/insis/article/view/13934>
- Putri, A. M. H. (2023). Negara Dengan Umat Muslim Terbanyak Dunia, RI Nomor Berapa? CNBC Indonesia. <https://www.cnbcindonesia.com/research/20230328043319-128-424953/negara-dengan-umat-muslim-terbanyak-dunia-ri-nomor-berapa>
- Rafiqi, Pratama, A., Heni Pratiwi, Aprizal, Y. Z., & Roihan, M. (2024). Pendampingan proses produk halal pada kelompok usaha mikro dalam mendukung halal value chain kota Jambi. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, 4(2), 207–213. <https://doi.org/10.37373/bemas.v4i2.746>
- Rahayu, F., & Cahyono, H. (2018). Pengaruh Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Terhadap Peningkatan Etos Kerja Islami Karyawan Bank Syariah Bukopin Cabang Darmo Surabaya. *Jurnal Ekonomi Islam*, 1, 1–8.
- Rahmawati, Husni Thamrin, & Zulfadli Nugraha Triyan Putra. (2022). Overview Industri Halal di Perdagangan Global. *Syarikat: Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah*, 5(2), 72–81. [https://doi.org/10.25299/syarikat.2022.vol5\(2\).9657](https://doi.org/10.25299/syarikat.2022.vol5(2).9657)
- Rahmi, M. (2021). *Maqasid Syariah Sertifikasi Halal*. Bening Media Publishing, 1–174. https://www.google.co.id/books/edition/Maqasid_Syariah_Sertifikasi_Halal/ezqoEAAAQB-AJ?hl=en&gbpv=0
- Riadhussyah, M. (2020). Pengembangan Sumber Daya Manusia di Bidang Wisata Halal dalam Menghadapi Revolusi Industri 4.0. *Jurnal MSDA (Manajemen Sumber Daya Aparatur)*, 8(1), 1–13. <https://doi.org/10.33701/jmsda.v8i1.1164>
- RISSC. (2023). *The Muslim 500: The World's 500 Most Influential Muslims, 2024*. <https://rissc.jo/>
- Risyaldi, A., Nusran, M., & Lantara, D. (2021). Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) Di Makassar. *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 1(1), 40–48. <https://doi.org/10.30653/ijma.202111.10>
- Rohmah, D. U. M., Kholis, M. N., & Hafidz, A. (2022). Analisis Halal Supply Chain Management Pada Produk Frozen Food Sosis (Studi Kasus Di Pawone Bu Wuni Ponorogo). *Agroindustrial Technology Journal*, 6(1), 68. <https://doi.org/10.21111/atj.v6i1.6874>
- Rosyidi, D. (2018). BEBERAPA KENDALA BAHAN PANGAN ASAL TERNAK UNTUK MENCAPAI AMAN, SEHAT, UTUH DAN HALAL (ASUH). 51–57. <https://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/122>
- Safitri, A., Fahmi, M. Z., & Gunawan, S. (2022). Kajian Penelusuran Produk Halal Kornet Daging Sapi. *Halal Research Journal*, 2(2), 64–76. <https://doi.org/10.12962/j22759970.vi.194>
- Septiani, T., & Roswien, A. P. (2018). Analisis Kualitatif Kandungan Boraks Pada Bahan Pangan Daging Olahan dan Identifikasi Sumber Boron dengan FTIR – ATR. *Indonesia Journal of Halal*, 1(1), 48–52. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/halal.v1i1.3403>
- Simbolon, S. E. A., & Hidayat, N. W. (2021a). Prosedur dan Problematika Sertifikasi Halal Di Indonesia. *Masyrif: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen*, 2(1), 118–132. <https://doi.org/10.28944/masyrif.v2i1.874>
- Simbolon, S. E. A., & Hidayat, N. W. (2021b). Prosedur dan Problematika Sertifikasi Halal Di Indonesia. *Masyrif: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:255635757>
- Sukri, I. F. (2021). Implementasi Undang-Undang Cipta Kerja Terhadap Penyelenggaraan Sertifikasi Halal Dan Produk Halal Di Indonesia. *Majalah Hukum Nasional*, 51(1), 73–94. <https://doi.org/10.33331/mhn.v51i1.139>
- Tsani, A. F., Susilo, H., Setiawan, U., Suyanto, & Sudanto. (2021). Halal and Thayyib Food in Islamic Sharia Perspective (Makanan Halal Dan Thayyib Dalam Perspektif Syariat Islam). *Ijma*, 1(1), 97–109.
- Umi Khusnul Khotimah. (2018). Labelisasi Halal Di Tengah Budaya Konsumsif. *Jurnal Sosiologi Agama*, 12(2)(2), 283–296.

- https://www.researchgate.net/publication/342127914_Labelisasi_Halal_di_Tengah_Budaya_Konsumsi
- Ushuluddin, F., & Rifaannudin, M. (2022). Halalan Thayyiban fil Qur ' an ' inda Wahbah Az-Zuhaili fi Tafsir Al-Munir. 6(2).
- Wahyuni, D., & Arfidhila, N. (2019). Traceability pada Rantai Pasok Pangan Halal: Review Literatur. Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE), 2(4). <https://doi.org/10.32734/ee.v2i4.649>
- Yusuf, E., & Yajid, M. . (2017). Related Topic: Halal Cosmetics. In Skin Permeation and Disposition of Therapeutic and Cosmeceutical Compounds (pp. 101–107). Springer, Tokyo. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-4-431-56526-0_8