JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT PERTANIAN
Volume 1 | Nomor 2 | Juni |2026
e-ISSN: XXXX-XXXX

PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA USAHA MIKRO KUE KERING RIRIS CAKE DI SEMBAWA, SUMATERA SELATAN

[1]Endang Verawati, [2*]Syerina Raihatul Jannah
[1] Agribisnis Pangan, Rekayasa Teknologi dan Bisnis Pertanian, Politeknik Negeri Sriwijaya, Banyuasin, Indonesia
[2] Teknologi Pangan, Rekayasa Teknologi dan Bisnis Pertanian, Politeknik Negeri Sriwijaya, Banyuasin, Indonesia

syerinarj@polsri.ac.id

Article History
Received: 13 June 2026
Revised: 20 June 2026
Accepted: 28 June 2026

Keywords: *Halal Certification, Micro-Enterprise, Bakery Products, Halal Assurance System, Self-Declare*

ABSTRACT

This community service activity aims to assist the micro-enterprise Riris Cake in fulfilling halal certification requirements through the Self-Declare Halal Certification program. The activity was conducted on April 27, 2024, at the production location in Purwosari, Sembawa, South Sumatra. The methods used included direct observation, inventory of raw materials and supporting materials, verification of halal certificates for materials, assistance in production process documentation, and evaluation of the Halal Assurance System. The assistance resulted in a complete list of materials with their halal certificate status, documentation of six product production processes (Nastar, Kastengel, Kue Thar, Kue Dahlia, Tumrint Coklat, and Skipy), and recommendations for fulfilling certification requirements. This activity has a strategic impact on the sustainability of the business in the halal product ecosystem and provides concrete steps for Riris Cake to obtain halal certification.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal, Usaha Mikro, Produk Bakeri, Sistem Jaminan Halal, Self-Declare

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk membantu usaha mikro Riris Cake dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal melalui program Sertifikasi Halal Self-Declare. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 27 April 2024 di lokasi produksi di Purwosari, Sembawa, Sumatera Selatan. Metode yang digunakan meliputi observasi langsung, inventarisasi bahan baku dan bahan pendukung, verifikasi sertifikat halal bahan, pendampingan penyusunan dokumentasi proses produksi, dan evaluasi Sistem Jaminan Halal. Pendampingan menghasilkan daftar lengkap bahan dengan status sertifikat halalnya, dokumentasi proses produksi enam produk (Nastar, Kastengel, Kue Thar, Kue Dahlia, Tumrint Coklat, dan Skipy), serta rekomendasi pemenuhan persyaratan sertifikasi. Kegiatan ini berdampak strategis bagi keberlanjutan usaha di ekosistem produk halal dan memberikan langkah konkrit bagi Riris Cake untuk memperoleh sertifikasi halal.

Pendahuluan

Sertifikasi halal menjadi kebutuhan penting bagi pelaku usaha di Indonesia, terutama sejak diberlakukannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) dan Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Kementerian Agama RI, 2021). Kebijakan ini mewajibkan seluruh produk yang beredar di Indonesia untuk memiliki sertifikat halal, termasuk produk dari usaha mikro dan kecil (UMK). Bagi UMKM, sertifikasi halal menjadi kewajiban hukum dan strategi peningkatan daya saing dan kepercayaan konsumen (Efendi et al., 2025). Penelitian menunjukkan bahwa sertifikasi halal memberikan dampak positif dan signifikan terhadap kinerja keuangan UMKM sektor pangan, baik melalui peningkatan keunggulan kompetitif maupun ketahanan rantai pasok halal (Kristanto et al., 2025). Sertifikasi halal

juga terbukti berpengaruh positif terhadap keberhasilan usaha yang dimediasi oleh kinerja pemasaran (Alfarisi et al., 2025).

Usaha mikro di sektor pangan menghadapi berbagai tantangan dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Keterbatasan sumber daya manusia, pemahaman tentang bahan-bahan kritis, akses terhadap informasi sertifikat halal, serta kemampuan dokumentasi proses produksi menjadi kendala utama yang dihadapi (Ismail et al., 2025). Program Sertifikasi Halal Self-Declare yang diluncurkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) memberikan kemudahan bagi UMK dengan biaya lebih terjangkau dan proses yang lebih sederhana, namun tetap memerlukan pendampingan agar proses sertifikasi berjalan efektif (BPJPH, 2023).

Riris Cake merupakan usaha mikro di bidang produk bakeri yang berlokasi di Purwosari, Sembawa, Sumatera Selatan. Usaha yang dikelola oleh Ibu Riris memproduksi enam jenis kue kering yaitu Nastar, Kastengel, Kue Thar, Kue Dahlia, Tumrint Coklat, dan Skipy. Produk-produk ini dipasarkan secara lokal dengan merek "Riris Cake" dan telah memiliki basis konsumen yang cukup luas di wilayah Sembawa dan sekitarnya. Namun demikian, usaha ini belum memiliki sertifikat halal untuk produk-produknya.

Berdasarkan observasi awal, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh Riris Cake dalam upaya memperoleh sertifikasi halal. Pertama, kurangnya pemahaman tentang kriteria bahan halal dan prosedur verifikasi status kehalalan bahan. Kedua, belum tersedianya dokumentasi proses produksi yang lengkap dan sistematis sesuai dengan standar Sistem Jaminan Halal (SJH). Ketiga, keterbatasan akses terhadap informasi terbaru mengenai sertifikat halal dari pemasok bahan. Keempat, belum adanya sistem pencatatan dan pemantauan bahan baku yang terstruktur untuk mendukung proses sertifikasi. Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan inventarisasi dan verifikasi status halal seluruh bahan baku dan bahan pendukung yang digunakan dalam proses produksi Riris Cake, mendokumentasikan proses produksi enam produk bakeri sesuai dengan standar SJH, memberikan rekomendasi perbaikan terkait pemenuhan persyaratan sertifikasi halal, dan meningkatkan pemahaman pengelola usaha tentang Sistem Jaminan Halal dan prosedur sertifikasi halal.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Tanggal 27 April 2024 di lokasi usaha Riris Cake yang beralamat di Jalan Palembang-Pangkalan Balai KM 24, Purwosari, Sembawa. Mitra dalam kegiatan ini adalah Ibu Riris Septianti selaku pemilik usaha Riris Cake.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR), yaitu pendekatan yang menghasilkan tindakan kegiatan berdasarkan hasil dari apa yang sudah diteliti dengan mengikutsertakan pelaku pada setiap tahap pengabdian (Luthfi et al., 2024). Selain itu, kegiatan ini juga mengintegrasikan pendekatan *Asset-Based Community Development*, yang menekankan pada pemanfaatan potensi dan aset yang dimiliki oleh mitra sebagai modal utama dalam proses pemberdayaan (Sinlae et al., 2025). Pendekatan ABCD digunakan untuk mengidentifikasi dan memetakan kekuatan internal Riris Cake, seperti kapasitas produksi,

pengetahuan lokal, serta jaringan pemasaran yang telah dimiliki, sebelum kemudian dirumuskan strategi pendampingan yang sesuai.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi observasi partisipatif untuk mengamati secara langsung proses produksi dan praktik pengelolaan bahan baku, wawancara semi-terstruktur dengan pengelola usaha untuk menggali informasi mendalam terkait kendala dan kebutuhan sertifikasi halal, serta dokumentasi untuk mencatat seluruh proses dan hasil kegiatan (Paramita et al., 2026). Seluruh kegiatan pendampingan dilaksanakan secara kolaboratif dengan mitra, dengan prinsip learning by doing, di mana mitra secara langsung mempraktikkan proses identifikasi bahan, penyusunan dokumentasi, dan simulasi pendaftaran sertifikasi (Maskur Musa et al., 2023). Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut:

Tahap Persiapan: Tim pendamping melakukan koordinasi awal dengan mitra untuk menjelaskan tujuan dan ruang lingkup pendampingan. Dilakukan juga pengumpulan data awal terkait jenis produk, daftar bahan baku, dan proses produksi yang selama ini dijalankan oleh mitra. Sosialisasi mengenai program Sertifikasi Halal Self-Declare dan persyaratan yang harus dipenuhi juga diberikan pada tahap ini.

Tahap Inventarisasi dan Verifikasi Bahan: Tim melakukan inventarisasi seluruh bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), bahan pembersih (*cleaning agent*), dan bahan kemasan yang digunakan dalam proses produksi. Setiap bahan divertifikasi status kehalalannya dengan memeriksa Nomor Sertifikat Halal (SH) atau Surat Keputusan Halal (KH) yang tertera pada kemasan atau dokumen pendukung. Data yang dikumpulkan mencakup nama bahan, merek, nomor sertifikat, masa berlaku, dan produsen.

Tahap Pendampingan Dokumentasi Proses: Tim pendamping membantu mitra mendokumentasikan seluruh tahapan proses produksi untuk masing-masing produk. Dokumentasi mencakup resep, prosedur pembuatan, peralatan yang digunakan, dan langkah-langkah pencegahan kontaminasi dengan bahan non-halal. Proses dokumentasi dilakukan melalui wawancara mendalam dan observasi langsung terhadap praktik produksi yang berlangsung. Setiap tahapan produksi didokumentasikan secara tertulis untuk memenuhi persyaratan SJH.

Tahap Evaluasi Sistem Jaminan Halal: Tim melakukan evaluasi terhadap kesesuaian praktik produksi dengan kriteria SJH. Evaluasi mencakup aspek bahan, proses produksi, fasilitas produksi, dan sistem pencatatan. Verifikasi dilakukan secara langsung ke lokasi usaha untuk memastikan akurasi data dan kondisi aktual. Analisis risiko kontaminasi silang dengan bahan non-halal juga dilakukan untuk mengidentifikasi titik kritis dalam proses produksi.

Tahap Penyusunan Laporan dan Rekomendasi: Hasil inventarisasi, verifikasi, dan evaluasi disusun dalam bentuk laporan pendampingan yang mencakup daftar bahan dengan status sertifikat halal, dokumentasi proses produksi, dan rekomendasi perbaikan. Laporan ini disampaikan kepada mitra sebagai panduan untuk memenuhi persyaratan sertifikasi halal melalui skema Self-Declare.

Keberhasilan kegiatan diukur melalui beberapa indikator, yaitu tersedianya daftar lengkap seluruh bahan dengan status sertifikat halal, terdokumentasikannya proses produksi enam produk

sesuai standar SJH, meningkatnya pemahaman mitra tentang SJH, dan tersusunnya rekomendasi perbaikan untuk pemenuhan persyaratan sertifikasi.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pendampingan diawali dengan observasi langsung ke lokasi produksi Riris Cake di Purwosari, Sembawa, untuk melihat secara nyata kondisi usaha dan proses produksi yang berjalan. Pada kunjungan awal ini, tim pendamping melakukan sosialisasi mengenai pentingnya sertifikasi halal bagi usaha mikro, khususnya di sektor pangan. Mitra menyambut baik program pendampingan ini dan menunjukkan komitmen untuk memenuhi seluruh persyaratan yang ditetapkan. Dari hasil observasi, diketahui bahwa Riris Cake telah memproduksi enam jenis kue kering unggulan yaitu Nastar, Kastengel, Kue Thar, Kue Dahlia, Tumrint Coklat, dan Skipy, dengan kapasitas produksi yang terus berkembang seiring permintaan konsumen yang meningkat. Jenis kue kering yang diproduksi oleh Riris Cake dapat dilihat pada Gambar 1.



Kue Tumrint Coklat



Kue Nastar



Kue Dahlia



Kue Kastangel

Gambar 1. Jenis Kue Kering

Tahap selanjutnya adalah melakukan inventarisasi dan verifikasi bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Tim pendamping mendata secara teliti seluruh bahan, mulai dari bahan baku utama seperti tepung terigu, gula pasir, margarin, telur, buah nanas, dan kacang tanah, hingga bahan tambahan pangan seperti pewarna makanan, perisa, dan pengembang. Tidak ketinggalan, bahan pembersih dan bahan kemasan juga turut diinventarisasi untuk memastikan seluruh aspek produksi memenuhi standar kehalalan. Setiap bahan diverifikasi status kehalalannya dengan memeriksa Nomor Sertifikat Halal yang tertera pada kemasan atau dokumen pendukung dari pemasok. Proses verifikasi ini penting karena sertifikasi halal mensyaratkan seluruh bahan yang digunakan harus memiliki sertifikat halal yang masih berlaku dari Lembaga Pemeriksa Halal yang terdaftar di BPJPH (Yusuf et al., 2024). Dari hasil verifikasi, diketahui bahwa sebagian besar bahan yang digunakan telah memiliki sertifikat halal dari produsen terpercaya seperti PT Unilever Indonesia Tbk, PT Frisian Flag Indonesia, dan PT Nestle Indonesia.

Selain verifikasi bahan baku, tim pendamping juga membantu mitra mendokumentasikan secara lengkap prosedur pembuatan keenam produk Riris Cake. Dokumentasi ini mencakup resep, langkah-langkah pembuatan, peralatan yang digunakan, serta waktu proses untuk masing-masing produk. Proses dokumentasi dilakukan melalui wawancara mendalam dengan mitra dan observasi langsung terhadap praktik produksi yang berlangsung. Nastar, misalnya, merupakan produk berbahan dasar selai nanas yang dibuat dari buah nanas segar yang dikupas, dibersihkan, dipotong, dan diblender hingga halus. Selai nanas dimasak dengan gula pasir, garam, dan vanili hingga kering. Adonan nastar dibuat dari margarin, gula halus, vanili, kuning telur, tepung terigu, maizena, dan susu bubuk. Proses pembuatan meliputi pencampuran adonan dengan mixer, pembentukan bulatan dengan isian selai nanas, pemanggangan setengah matang, pengolesan kuning telur dengan pewarna kuning, dan pemanggangan hingga matang sempurna. Kastengel dibuat dari campuran margarin, telur, keju parut, tepung terigu, dan maizena. Adonan dipipihkan, dipotong persegi panjang, disusun di loyang, diolesi kuning telur dan pewarna kuning, ditaburi keju parut, kemudian dipanggang hingga matang. Kue Thar merupakan kue bolu kukus dengan tiga lapisan utama: bolu kukus coklat, butter cream, dan topping coklat ganache. Proses pembuatan bolu meliputi pengocokan telur, gula, dan SP hingga mengembang, penambahan tepung terigu dan coklat bubuk, pewarnaan dengan pewarna coklat dan susu kental manis, serta pengukusan selama 40-45 menit. Butter cream dibuat dari mentega putih yang dimixer hingga mengembang, kemudian ditambahkan gula halus dan susu kental manis, sementara coklat ganache dibuat dari coklat batang yang dilelehkan. Kue Dahlia dibuat dari margarin, gula halus, telur, vanili, tepung terigu, dan susu bubuk, dengan sebagian adonan dicampur coklat bubuk untuk hiasan. Tumrint Coklat dibuat dari margarin, gula, kuning telur, tepung terigu, susu bubuk, dan maizena, dibentuk bulatan kecil, dilumuri putih telur, dibalur dengan keju parut, dan diberi coklat pasta di bagian tengah. Skipy merupakan produk berbasis selai kacang yang dibuat dari kacang tanah yang disangrai, diblender dengan minyak sayur, dicampur dengan gula halus dan susu bubuk, kemudian ditambahkan tepung terigu hingga adonan kalis. Dokumentasi proses produksi ini sangat penting sebagai bagian dari persyaratan Sistem Jaminan Halal, karena pelaku usaha wajib memiliki prosedur tertulis yang mendokumentasikan seluruh tahapan proses produksi untuk menjamin kehalalan produk.

Setelah dokumentasi proses produksi selesai, tim pendamping melakukan evaluasi terhadap kesesuaian praktik produksi dengan kriteria SJH. Pendampingan kesesuaian kriteria SJH pada

Gambar 2. Evaluasi mencakup aspek bahan, proses produksi, fasilitas produksi, dan sistem pencatatan. Verifikasi dilakukan secara langsung ke lokasi usaha untuk memastikan akurasi data dan kondisi aktual. Dari aspek bahan, Riris Cake telah menunjukkan komitmen yang baik dengan menggunakan bahan-bahan bersertifikat halal dari produsen terpercaya, meskipun masih diperlukan pemantauan rutin terhadap masa berlaku sertifikat. Dari aspek proses produksi, seluruh peralatan yang digunakan (mixer, oven, loyang, spatula, dll) digunakan secara eksklusif untuk produk halal dan tidak tercampur dengan peralatan untuk produk non-halal. Praktik ini sesuai dengan prinsip SJH yang mengharuskan pemisahan peralatan untuk produk halal dan non-halal untuk menghindari kontaminasi silang (Kelibia et al., 2025). Mitra juga telah menerapkan prosedur pembersihan peralatan secara rutin meskipun belum terdokumentasi secara tertulis. Dari aspek fasilitas, lokasi produksi berada di area yang terpisah dari potensi kontaminasi bahan non-halal dan dijaga kebersihannya. Dari aspek pencatatan, pendampingan membantu mitra menyusun sistem dokumentasi yang terstruktur untuk mencatat bahan yang masuk, proses produksi, dan produk yang dihasilkan, yang penting untuk memudahkan penelusuran produk dan memastikan setiap tahapan produksi terdokumentasi dengan baik. Temuan evaluasi ini sejalan dengan hasil penelitian pada UMKM roti lainnya yang menunjukkan bahwa kelemahan utama UMK dalam memenuhi SJH adalah pada aspek dokumentasi dan sistem pemantauan bahan, sementara praktik produksi secara empiris telah berjalan baik.



Gambar 2. Pendampingan Kesesuaian Kriteria SJH

Setelah seluruh persyaratan terpenuhi, mitra didampingi untuk melakukan pendaftaran sertifikasi halal melalui sistem SIHALAL di laman resmi BPJPH. Proses pendaftaran ini mencakup pengisian data usaha, pengunggahan dokumen persyaratan seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), daftar produk dan bahan baku, serta surat pernyataan mandiri kehalalan produk (Hamzah et al., 2026). Pendampingan juga dilakukan pada saat verifikasi lapangan oleh Pendamping Proses Produk Halal (PPPH) untuk memastikan kesesuaian antara data yang disampaikan dengan kondisi aktual di lokasi usaha. Setelah melalui serangkaian pemeriksaan dan penetapan kehalalan produk oleh Komite Fatwa, BPJPH menerbitkan sertifikat halal yang kemudian diserahkan kepada mitra. Penyerahan sertifikat halal ini menjadi momen penting bagi Riris Cake, karena menandai pengakuan resmi bahwa produk-produknya telah memenuhi standar kehalalan sesuai dengan syariat Islam dan peraturan yang berlaku.

Keberhasilan ini tidak lepas dari komitmen mitra untuk terus meningkatkan kualitas produk dan mempertahankan kehalalan produk sesuai dengan standar SJH, serta dukungan dari berbagai pihak termasuk Kementerian Agama dan lembaga pendamping. Berikut penyerahan sertifikat halal terdapat pada Gambar 3.



Gambar 3. Penyerahan Sertifikat Halal

Kegiatan pendampingan ini memberikan dampak positif yang signifikan bagi Riris Cake. Melalui pendampingan, mitra memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya sertifikat halal dan prosedur verifikasi status halal bahan. Mitra juga mendapatkan daftar lengkap bahan dengan status sertifikat halalnya, sehingga dapat melakukan tindakan perbaikan secara terarah. Dampak lainnya adalah tersedianya dokumentasi proses produksi yang lengkap yang dapat digunakan sebagai persyaratan pengajuan sertifikasi halal. Dari sisi keberlanjutan, kegiatan ini menghasilkan rekomendasi strategis bagi mitra untuk secara rutin memantau masa berlaku sertifikat halal bahan melalui komunikasi dengan pemasok, mengimplementasikan sistem pencatatan sederhana untuk bahan baku dan produk jad, dan melakukan pelatihan bagi tenaga kerja tentang prosedur SJH. Sertifikasi halal juga memberikan manfaat berupa peningkatan kepercayaan konsumen, ekspansi pasar, dan peningkatan kualitas produk, meskipun tantangan seperti biaya implementasi dan kurangnya pengetahuan karyawan tetap menjadi fokus dalam upaya mengoptimalkan proses ini.

Dalam membantu Riris Cake memperoleh sertifikasi halal, kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan jumlah produk halal bersertifikat di wilayah Sembawa dan Sumatera Selatan. Hal ini penting mengingat sertifikasi halal tidak hanya bermanfaat bagi kepatuhan hukum tetapi juga meningkatkan daya saing produk UMK di pasar yang semakin kompetitif. Secara teoritis, kegiatan ini memperkuat bukti empiris tentang efektivitas program pendampingan halal bagi UMK melalui pendekatan partisipatif yang melibatkan mitra secara aktif dalam setiap tahapan, sehingga mitra tidak hanya menerima bantuan tetapi juga memahami dan memiliki kapasitas untuk mempertahankan sistem yang telah dibangun. Secara praktis, kegiatan ini memberikan model pendampingan yang dapat direplikasi untuk UMK lain di sektor pangan, dengan menekankan pentingnya pendekatan komprehensif yang mencakup inventarisasi bahan, verifikasi sertifikat, dokumentasi proses, dan evaluasi SJH untuk meningkatkan kesiapan UMK dalam menghadapi sertifikasi halal.

Kesimpulan

Kegiatan pendampingan ini berhasil mengantarkan Riris Cake, usaha mikro di bidang bakeri, untuk memperoleh sertifikat halal melalui skema Self-Declare. Dengan pendekatan partisipatif, tim pendamping membantu mitra mengatasi kendala utama seperti kurangnya pemahaman bahan halal, dokumentasi proses produksi yang belum sistematis, serta keterbatasan akses informasi sertifikat bahan. Hasilnya, seluruh bahan baku berhasil diverifikasi, prosedur produksi enam produk terdokumentasi sesuai Sistem Jaminan Halal (SJH), dan mitra memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang prosedur sertifikasi halal.

Keberhasilan ini tidak hanya memberikan kepastian hukum dan meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga memperkuat daya saing produk Riris Cake di pasar lokal. Kegiatan ini membuktikan bahwa pendampingan komprehensif yang melibatkan mitra secara aktif sangat efektif bagi UMK, sekaligus menjadi model yang dapat direplikasi untuk usaha sejenis. Dengan komitmen mempertahankan SJH, Riris Cake diharapkan mampu terus berkembang dan memperluas jangkauan pasarnya secara berkelanjutan.

Pengakuan/Acknowledgements

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terkait. Terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Riris Septianti selaku pemilik usaha Riris Cake atas kerjasama dan partisipasinya selama proses pendampingan. Apresiasi juga diberikan kepada seluruh pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Daftar Pustaka

Alfarisi, M. B., Sarma, M., & Sembiring, I. R. (2025). Pengaruh Sertifikasi Halal dan Kinerja Pemasaran terhadap Keberhasilan Usaha Warung Makan di Kota Bogor. *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, *16*(4), 389–404. https://doi.org/10.29244/JMO.V16I4.67530

Efendi, E. C., Mustika, R., & Hadi, W. (2025). Analisis Dampak Sertifikasi Halal terhadap Kepercayaan Konsumen dan Pertumbuhan Ekonomi UMKM. *Islamic Economics and Business Review*, *4*(2). https://doi.org/10.59580/IESBIR.V4I1.12918

Hamzah, Z., Nuraini, P., Alfani, M. H., Alfani, M. H., & Arif, M. (2026). Peningkatan Daya Saing Umkm Melalui Pendampingan Sertifikasi Halal: Minuman Sehat Thewellnes.BAR. *IJTIMA': JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, *3*(1), 33–40. https://doi.org/10.25299/IJTIMA.2026.27833

Ismail, Nurhudawi, Kamaruddin, Naldo, J., & Hutagalung, S. A. (2025). Halal Certification Issues-Solutions in Indonesia: An Exploratory Study. *EKONOMIKA SYARIAH : Journal of Economic Studies*, *9*(1), 48–61. https://doi.org/10.30983/ES.V9I1.9163

Kelibia, M. U., Al-Johani, M., Harris, C., Abdoel, N., Sangadji, M., Jl, A., … Ambon, T. (2025). Industrial Engineering For Halal Manufacturing Processes: Optimizing Plant Layout To Prevent Cross-Contamination (Najis). *Journal of Moeslim Research Technik*, *2*(5), 219–229. https://doi.org/10.70177/TECHNIK.V2I5.2502

Kristanto, D., & Kurniawati, D. A. (2025). Financial performance of Indonesian frozen food MSMEs: halal supply chain resilience, certification and competitive advantage. *Journal of Islamic Marketing*, *16*(10), 3092–3114. https://doi.org/10.1108/JIMA-07-2024-0278

Luthfi, R., A'yuni, N. Q., Safitri, S. R., Satriya, A., Febriyantika, R., & Putra, A. P. (2024). Program Pengabdian Kepada Masyarakat: Metode Fun-Counseling Dan Outbound Sebagai Media Pembelajaran Dan Pembentukan Karakter Anak Di Desa Rowoboni Tahun 2024. *Varia Humanika*, *5*(2), 1–7. https://doi.org/10.15294/VH.V5I2.15749

Maskur Musa, M., Maulana, G., Rihhadatul 'aisy, N., Arbaiyah, N. A., Ni'mah Nailia, F., Ula, M., … Pekalongan, W. (2023). Pendampingan Sertifikasi Halal dalam Menguatkan Daya Saing UMKM Sebagai Potensi Desa Longkeyang. *Jumat Informatika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *4*(2), 51–55.

Paramita, B., Dwi Sefiani, A., Wulandari, W., Alkhaira, T., Ikhzwan, M., Agusta, D., … Haji, A. (2026). Potret Umkm Otak-Otak Sungai Enam: Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Maritim. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *6*(1), 321–326. https://doi.org/10.36728/GANESHA.V6I1.5973

Sinlae, F., Yasir, M., Hendharsetiawan, A. A., & Muhajirin, A. (2025). Penerbitan Sertifikat Halal Gratis Pada UMKM Abon Ayam Mama Azri. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, *6*(4), 6420–6425. https://doi.org/10.55338/JPKMN.V6I4.7402

Yusuf, M., Rauf, A., & Amin, M. (2024). Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal Pada Usaha Mikro Kecil dan Mengengah (UMKM) Roti Q-Ta. *Indonesian Journal of Halal*, *7*(2), 123–130. https://doi.org/10.14710/halal.v7i2.23882