

EDUKASI SERTIFIKASI HALAL PRODUK UMKM UNTUK MENDUKUNG KEBERLANJUTAN DALAM INDUSTRI PANGAN

Nurainun Bangun¹, Khairina Natsir², Tara Aurellia Fenny³ & Selvia⁴

^{1,2,3,4}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tarumanagara Jakarta
Email : nurainunb@fe.untar.ac.id

ABSTRACT

The recent widespread presence of MSMEs is mainly due to the existence of good business opportunities in society, for example to provide daily needs, the temptation of businesses that are going viral and provide business opportunities, people's tastes are increasing and varied, affordable prices for the general public, consumers who become loyal customers, availability of raw materials that make it easier to build a business, and so on. However, MSME players often face problems in running their businesses, such as capital problems, lack of knowledge and ability of human resources to manage business capital, lack of knowledge about managing business finances, and weak knowledge about halal certification. The lack of socialization regarding halal certification for MSMEs has resulted in many MSME players not understanding the importance of the benefits of halal certification for products, where this will later have an impact on the development of MSME businesses which do not grow optimally. Partners in this PKM activity are groups of MSME actors in Kelapa Dua Village, Tangerang. Culinary MSMEs in Tangerang are small and medium enterprises operating in the culinary and creative industries. The products offered consist mostly of various types of contemporary food and there are also somewhat conventional culinary products. From the observations made, MSMEs still do not understand the importance of halal certificates and do not know how to obtain halal certification. Through this community service activity, MSMEs in Kelapadua Subdistrict, Tangerang are given education about the importance of halal certificates in order to build trust and sustainability in the food industry as well as how to obtain halal certificates. Community service activities were carried out at the end of March 2024, attended by 15 participants.

Keywords: MSMEs, culinary products, halal certification, sustainability

ABSTRAK

Kehadiran UMKM yang marak akhir-akhir ini terutama disebabkan oleh adanya peluang usaha yang baik di tengah masyarakat, misalnya saja untuk penyediaan kebutuhan sehari-hari, godaan dari usaha-usaha yang sedang viral dan memberikan peluang usaha, selera masyarakat yang makin meningkat dan bervariasi, harga terjangkau oleh masyarakat umum, adanya konsumen yang menjadi pelanggan setia, tersedianya bahan baku yang memudahkan dalam membangun usaha, dan sebagainya. Namun demikian, pelaku UMKM sering menghadapi masalah dalam usaha yang dijalankan seperti masalah modal, kurangnya pengetahuan dan kemampuan SDM mengelola modal usaha, kurangnya pengetahuan tentang pengelolaan keuangan usaha, dan lemahnya pengetahuan tentang sertifikasi halal. Kurangnya sosialisasi mengenai sertifikasi halal terhadap UMKM menyebabkan banyak pelaku UMKM yang kurang memahami pentingnya manfaat sertifikat halal bagi produk, dimana hal ini nantinya akan berdampak pada perkembangan usaha UMKM yang tidak bertumbuh secara maksimal. Mitra pada kegiatan PKM ini adalah kelompok pelaku UMKM di Kelurahan Kelapa Dua, Tangerang. UMKM kuliner di Tangerang merupakan usaha kecil menengah yang bergerak di bidang kuliner dan industri kreatif. Produk yang ditawarkan terdiri dari sebagian besar berupa-rupa jenis makanan yang beraliran kekinian dan ada juga produk kuliner yang agak konvensional. Dari observasi yang dilakukan bahwa dari pelaku UMKM masih kurang memahami pentingnya sertifikat halal dan belum mengetahui cara mendapatkan sertifikasi halal. Melalui kegiatan abdimas ini, kepada pelaku UMKM di Kelurahan Kelapadua, Tangerang diberikan edukasi tentang pentingnya sertifikat halal guna membangun kepercayaan dan keberlanjutan dalam industri pangan serta cara untuk memperoleh sertifikat halal. Kegiatan abdimas sudah terlaksana pada akhir bulan Maret 2024 dengan dihadiri oleh 15 orang peserta.

Kata kunci: UMKM, produk kuliner, sertifikasi halal, keberlanjutan

1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang sangat luas. Saat ini berbagai macam bentuk usaha mulai didirikan baik secara individu maupun oleh suatu kelompok. Bentuk usaha yang umum dan mudah dibuat oleh masyarakat umum yaitu usaha yang berbentuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Dalam sistem perekonomian Indonesia UMKM memiliki peran sangat penting karena mampu menciptakan lapangan pekerjaan dan menghasilkan produk yang kreatif serta dapat meningkatkan

pendapatan per kapita (Halim, 2020). Pada tahun 2022 tembus 8,71 juta unit usaha UMKM yang tersebar di seluruh Indonesia. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) tumbuh subur di sejumlah daerah. Ini terlihat dari data yang dilaporkan oleh Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (Kemenkop UKM), total UMKM di Indonesia tembus 8,71 juta unit usaha pada 2022. (Santika, 2023). Pada krisis tahun 2008, sektor UMKM mampu menjadi salah satu benteng perekonomian rakyat sehingga kondisi ekonomi Indonesia tidak semakin terpuruk (Kurniawan, 2018). UMKM bergerak pada sektor riil dan persentase usaha mikro di Indonesia sangatlah besar, hal ini menyebabkan sektor usaha dalam negeri tidak terlalu terpengaruh oleh gejolak yang ditimbulkan oleh perlemahan nilai tukar rupiah. Menurut (Puspitasari & Astrini, 2021) UMKM dapat bertahan dari krisis karena sebagian besar UMKM menggunakan produk lokal dan menggunakan modal sendiri, dan sebagian ada juga yang mendapat modal dari bank.

Pengembangan Pelaku UMKM tidak hanya dari bidang pembiayaan, namun dari tingkat kepercayaan konsumen. Salah satu hal penting bagi pelaku usaha dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dijual adalah dengan adanya sertifikasi halal. Masyarakat Indonesia yang mayoritas muslim menginginkan perlindungan dalam mengkonsumsi makanan dengan label halal. Sertifikat halal merupakan bentuk perlindungan pemerintah kepada konsumen muslim. Dengan adanya sertifikat halal, konsumen akan lebih tenang dalam mengkonsumsi produk. Terdapat tiga badan sertifikasi halal, yaitu Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia, Komisi Fatwa MUI, dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Produk halal telah menjadi bagian dalam bisnis dunia yang nilainya sangat besar dan menjanjikan, bukan hanya di kalangan masyarakat muslim tetapi juga non-muslim (Warto & Samsuri, 2020). Keinginan pelaku UMKM untuk mengajukan produknya bersertifikat halal menunjukkan respon positif (Mastuki, 2021). Menurut data statistik produk halal LPPOM MUI di laman website www.halalmui.org jumlah perusahaan yang bersertifikat halal pada tahun 2019 sebanyak 13.951 unit.

Menyadari pentingnya UMKM bagi perekonomian Indonesia menjadi salah satu planning ekonomi dan keuangan Indonesia dan diterbitkan UU jaminan produk halal No.33 Tahun 2014 mengenai legalisasi sertifikat halal yang wajib diberikan pada barang atau jasa. Pemerintah terus mendorong pelaku usaha untuk mensertifikasi halal produknya. Selain terkait dengan adanya kewajiban produk bersertifikat halal terhitung Oktober 2024, sertifikasi halal juga menjadi salah satu nilai tambah bila suatu produk akan bersaing di tingkat global. Bagi pelaku usaha mikro kecil (UMK) tidak perlu khawatir dengan biaya pengurusan sertifikasi halal, karena pemerintah sudah menyediakan program sertifikasi halal gratis atau SEHATI. Tahun 2024 Kemenag menyediakan 1 juta kuota sertifikasi halal gratis melalui skema pernyataan pelaku usaha (self declare).

UMKM kuliner di Tangerang saat ini sangat berkembang pesat. Pada umumnya merupakan usaha kecil menengah yang bergerak di bidang kuliner dan bisa dikonsumsi di semua kalangan seperti anak-anak, remaja, dewasa sampai orang tua. Produk yang ditawarkan terdiri dari berupa-rupa jenis makanan. Yang beraliran kekinian seperti kuliner dengan bahan dasar ayam yaitu chicken sambal bawang, chicken sambal hijau, chicken sambal matah, *chicken wing rice*. Produk ini umumnya disenangi oleh para anak muda. Namun demikian, kurangnya sosialisasi mengenai sertifikasi halal terhadap UMKM menjadikan tidak sepenuhnya pelaku UMKM mengetahui pentingnya manfaat sertifikat halal bagi produk. Dalam penelusuran banyak ditemukan pelaku UMKM yang tidak mengetahui program pemerintah mengenai sertifikasi halal melalui sistem self-declare, hal ini ditunjukkan dengan minimnya pelaku usaha UMKM yang tidak mendaftarkan sertifikasi halal produknya (Shokhikhah et al., 2023)

Mitra pada kegiatan PKM ini adalah kelompok pelaku UMKM di Kelurahan Kelapa Dua, Tangerang. UMKM kuliner di Tangerang merupakan usaha kecil menengah yang bergerak di bidang kuliner dan *home industry*. Produk yang ditawarkan terdiri dari sebagian besar berupa-rupa jenis makanan yang beraliran kekinian dan ada juga produk kuliner yang agak konvensional. Dari observasi yang dilakukan bahwa dari pelaku UMKM masih sedikit pelaku UMKM yang menyertakan sertifikat halal dalam usahanya, padahal sertifikat halal bagi suatu usaha kuliner sangatlah penting untuk membangun keberlanjutan usaha.

Berdasarkan analisis situasi yang dipaparkan diatas maka tim pengabdian pengabdian masyarakat ingin memberikan edukasi tentang pentingnya sertifikat halal guna membangun kepercayaan dan keberlanjutan dalam industri pangan kepada kelompok pelaku UMKM di RT07/RW 09 Kelapa Dua, Tangerang.

Permasalahan Mitra

Adapun yang menjadi permasalahan dalam UMKM Kelurahan Kelapa Dua yang diangkat menjadi suatu pengabdian pada masyarakat ini adalah pelaku UMKM di Kelurahan Kelapa Dua masih lemah dan kurang memahami pentingnya sertifikat halal dan tidak mengerti cara mendapatkan sertifikasi halal. Selama ini pelaku UMKM lebih fokus memikirkan cara mendapatkan laba setiap hari, sementara prospek pengembangan usaha kedepan kurang diperhatikan, sehingga tidak heran banyak usaha kuliner yang tidak berumur panjang.

Tujuan Kegiatan dan Pemecahan Masalah

Tujuan yang ingin dicapai dalam pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan kepada masyarakat pelaku UMKM di RT 07/RW-09 Kelurahan Kelapa Dua mengenai peranan dan manfaat sertifikasi halal terhadap masa depan UMKM industri kuliner dan teknik cara mengurus sertifikasi halal produk pangan (kuliner).

Pentingnya Sertifikat Halal

Sertifikat halal fungsinya tidak hanya mencakup untuk aspek keagamaan saja, tetapi juga mencakup aspek keamanan, kesehatan, dan kontinuitas dalam industri pangan dan nonpangan.

Berikut dipaparkan beberapa aspek penting yang terkandung dalam sertifikat halal yaitu;

(a) Pertama Aspek Keagamaan dan Keyakinan. Sertifikat halal sangat penting dalam konteks keagamaan, khususnya dalam agama Islam. Hal ini berkaitan erat dengan prinsip kehalalan suatu produk yang boleh dikonsumsi. Kaum muslimin memandang sertifikat halal sebagai suatu jaminan produk yang sudah mematuhi hukum syariah dan dapat dikonsumsi; (b) Hal berikutnya adalah tentang pentingnya menjaga keyakinan konsumen, khususnya konsumen muslim terhadap produk dan merek tertentu. Konsumen muslim cenderung lebih memilih produk yang memiliki sertifikat halal sebagai tanda kepatuhan terhadap ajaran agama. Sertifikat halal memberikan perlindungan kepada konsumen, khususnya konsumen muslim, dengan memberikan jaminan bahwa produk tersebut memenuhi standar kehalalan yang telah ditetapkan.

Sertifikat halal juga dapat dikaitkan dengan perlindungan konsumen. Regulasi terkait sertifikasi halal dapat mencakup persyaratan terkait etiket, informasi produk, dan pelaporan, yang semuanya berkontribusi pada perlindungan konsumen. Sertifikat halal menjamin bahwa produk tersebut tidak mengandung bahan-bahan haram seperti babi, alkohol, dan produk turunannya, yang dianggap melanggar prinsip kehalalan dalam Islam. Sertifikat halal juga dianggap sebagai salah satu bentuk jaminan terhadap kesehatan konsumen karena proses sertifikasi melibatkan pemeriksaan menyeluruh terhadap bahan-bahan yang digunakan, metode produksi, dan kebersihan

fasilitas sehingga konsumen yakin bahwa produk yang mereka konsumsi telah melalui pengawasan yang ketat untuk memastikan keamanan dan kesehatan.

Sertifikat Halal dalam Kaitannya Dengan Pasar Global

Dalam konteks globalisasi, sertifikat halal membantu memastikan keamanan pangan dalam rantai pasokan global. Hal ini penting terutama karena produk-produk halal sering diimpor dan diekspor ke berbagai negara. Sertifikat halal juga membantu dalam membuka pintu akses ke pasar muslim yang besar dan terus berkembang. Produsen yang mendapatkan sertifikat halal dapat menargetkan konsumen muslim di berbagai negara, yang meningkatkan potensi penjualan mereka secara signifikan. Sertifikat Halal juga merupakan dukungan untuk industri pangan halal, menciptakan peluang pekerjaan, investasi, dan pertumbuhan ekonomi. Negara-negara dengan sistem sertifikasi halal yang baik dapat menjadi pusat produksi dan distribusi produk halal di tingkat internasional.

2. METODE PELAKSANAAN

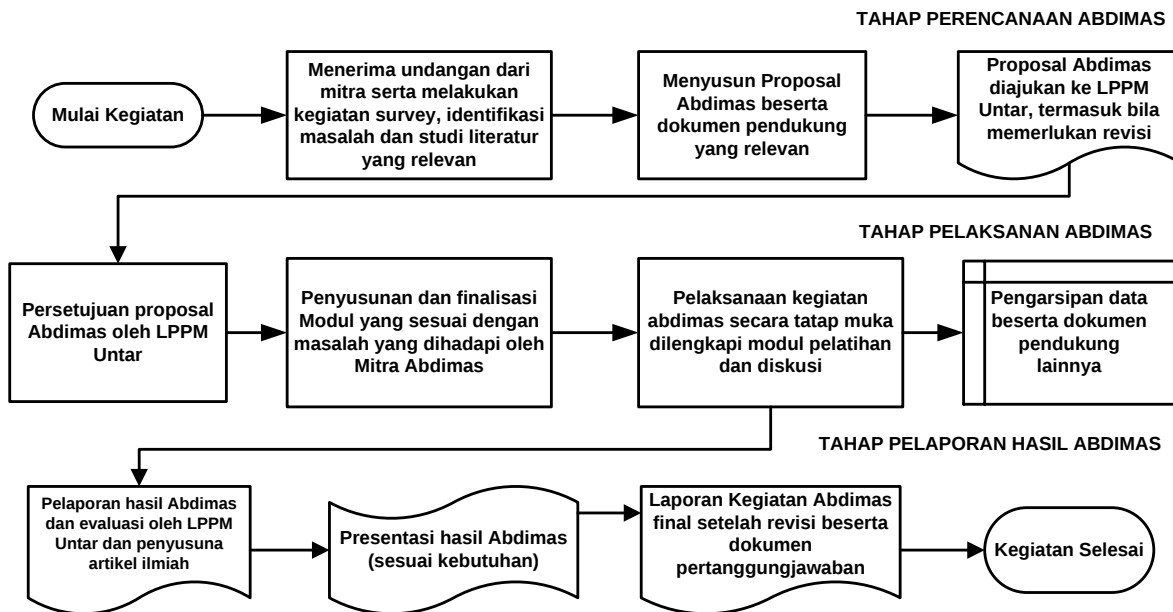
Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan untuk memenuhi tri darma perguruan tinggi adalah berupa pelatihan atau edukasi tentang sertifikasi halal pada usaha UMKM bertempat di RW09 Kecamatan Kelapa Dua. Transfer pengetahuan disampaikan dengan metode ceramah dan *focus discussion group*. Penjelasan tentang materi diperkuat dengan pemberian contoh-contoh riil lapangan disampaikan secara tatap muka. Dalam kegiatan ini dilakukan juga diskusi dengan peserta pelatihan yang pada umumnya membahas tentang pertanyaan-pertanyaan yang disampaikan oleh peserta yang berkaitan dengan cara mendapatkan sertifikat halal.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan dua tahapan. Pada tahap pertama, melakukan kegiatan survey kepada para pemilik UMKM. Survey dilakukan dengan melakukan pendataan terhadap minat pemilik UMKM dalam menanggapi adanya isu-isu tentang lingkungan dan masalah residu produk UMKM. Tahap kedua, memberikan penyuluhan atau sosialisasi mengenai pentingnya melengkapi usaha kuliner dengan sertifikat halal dalam menjalankan sebuah usaha (UMKM).

Kegiatan ini dilakukan secara *offline* yaitu dimulai dengan acara pembukaan, pembagian modul, penjelasan isi modul, materi pelatihan. Acara diskusi diintensifkan guna memberi kesempatan kepada peserta untuk meningkatkan pemahaman tentang isi pelatihan. Dilakukan juga *pretest* dan *post test* untuk mengukur keefektifan transfer pengetahuan yang dilakukan. Pretest dan post test dilaksanakan dengan memberikan pertanyaan yang sama kepada peserta sebelum pelatihan dan sesudah pelatihan.

Kegiatan abdimas ini merupakan kegiatan ilmiah dengan mekanisme sistematis yang mencakup tahapan sebagaimana ditampilkan pada Gambar 1. dibawah ini.

Gambar 1.
Bagan Alur Kegiatan Abdimas



Berdasarkan Gambar 1. di atas, tampak bahwa aktivitas abdimas ini memiliki tiga tahapan yaitu: tahap perencanaan abdimas, tahap pelaksanaan abdimas, serta tahap pelaporan hasil abdimas. Kelancaran pada setiap tahapan akan sangat menentukan kelanjutan dari tahapan berikutnya. Koordinasi antar personil tim pengusul sangat dibutuhkan demi keberhasilan kegiatan Abdimas ini.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari kegiatan abdimas yang sudah dilaksanakan, diperoleh hasil dengan rincian sebagai berikut ini:

- 1) **Situasi Penyelenggaraan Kegiatan Abdimas.** Aktivitas seluruh kegiatan abdimas diselenggarakan tahap-pertahap terhitung sejak awal Januari 2024, yaitu dengan dilaksanakannya kegiatan obeservasi dan dialog dengan mitra beserta kepengurusan RW dilingkungan RW09 Kelapa Dua. Setelah itu berlanjut dengan terlaksananya kegiatan abdimas pada tanggal 30 Maret 2024 mengambil tempat di aula RW09 dengan jumlah partisipasi mitra sebanyak 15 orang. Selama berlangsungnya kegiatan terjadi diskusi. Pada saat pelatihan terjadi dialog yang intensif dengan peserta, peserta sangat antusias dan cukup aktif disebabkan materi yang disampaikan mengena dengan kondisi yang saat ini dirasakan oleh peserta pelatihan. Pelatihan berjalan seru, tertib, dan lancar.
- 2) **Pencapaian Target Abdimas.** Dari awal memang sudah ditargetkan bahwa materi pelatihan tentang sertifikasi halal dapat dipahami dengan baik oleh peserta semaksimal mungkin. Dengan adanya penyampaian materi dan contoh yang lengkap, disertai dengan diskusi yang intensif, sesi kuis dan tanya jawab dari tim, dapat terlihat bahwa peserta dapat memahami materi dengan baik dan pemahaman yang sangat meningkat, sehingga target yang sudah dipatok dapat terealisasi dengan baik.
- 3) **Materi penyuluhan.** Pelatihan sertifikasi halal untuk UMKM kuliner bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kemampuan pelaku usaha dalam mengintegrasikan aspek kehalalan ke dalam pengelolaan bisnis mereka. Pelatihan ini mencakup berbagai topik yang berkaitan dengan konsep kehalalan sampai dengan cara mengikuti proses untuk memperoleh dokumen sertifikat halal tersebut. Berikut adalah gambaran tentang materi pelatihan yang dapat diberikan:

- a) Pengenalan sertifikat halal sebagai dokumen resmi yang diberikan oleh lembaga sertifikasi halal yang menunjukkan bahwa produk atau layanan telah memenuhi persyaratan dan standar tertentu sesuai dengan prinsip-prinsip agama Islam. Sertifikat ini menjamin bahwa produk tersebut tidak mengandung bahan haram atau tidak layak konsumsi dalam Islam. Pentingnya sertifikat halal tidak hanya mencakup aspek keagamaan, tetapi juga melibatkan pertimbangan keamanan, kesehatan, dan keberlanjutan dalam industri pangan dan non-pangan, perluasan pasar, dan peluang ekspor.
- b) Menjelaskan tentang pentingnya sertifikat halal untuk membangun kepercayaan dan keberlanjutan dalam industri pangan. Dalam konteks globalisasi dan meningkatnya kesadaran konsumen akan kehalalan produk, sertifikasi halal menjadi penting tidak hanya sebagai tuntutan agama tetapi juga sebagai faktor penting dalam ekonomi dan perdagangan. Sertifikasi halal produk UMKM memiliki peran yang signifikan dalam mendukung keberlanjutan industri pangan. Dibahas juga mengenai pentingnya sertifikasi halal bagi UMKM, dampaknya terhadap industri pangan, tantangan yang dihadapi, dan langkah-langkah untuk meningkatkan implementasi sertifikasi halal bagi UMKM.
- c) Menjelaskan tentang cara mendapatkan sertifikasi halal di Tangerang. Dijelaskan tentang serangkaian langkah yang biasanya melibatkan proses administratif dan audit. Pemerintah Kota Tangerang sejak beberapa waktu terakhir gencar menggelar Program *Self Declare* bagi Pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) Kota Tangerang untuk mendapatkan sertifikasi halal. Adapun pendaftaran sertifikasi halal ini tidak dipungut biaya sama sekali alias gratis. Pendaftaran dilakukan secara online. Pada pelatihan dipaparkan sejumlah syarat dan ketentuan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha UMKM sebelum mendaftarkan produknya guna mendapat sertifikasi halal.

Dokumentasi Kegiatan

Pada gambar berikut ini diperlihatkan suasana ketika pelaksanaan pelatihan dan suasana diskusi yang terjadi di ruang pelatihan

Gambar 2.

Suasana Pelatihan



Pembahasan

Telah dilakukan kegiatan abdimas berupa pelatihan untuk membangun kepedulian terhadap keberlanjutan usaha melalui sertifikat halal pada UMKM kelompok kuliner. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis bagi pelaku UMKM kuliner untuk mengimplementasikan sertifikasi halal ke dalam operasi bisnis mereka, sehingga dapat berkontribusi dalam meningkatkan nilai tambah terhadap keberlanjutan bisnis UMKM.

Jika tingkat kebersihan produksi (*hygiene level*) dan sertifikasi halal disajikan dalam suatu label yang sama dalam seluruh kemasan makanan, masyarakat Indonesia akan memiliki standar kualitas pangan yang lebih tinggi, baik secara bisnis maupun untuk dikonsumsi secara pribadi. Inovasi

dalam sertifikasi halal menjadi suatu keharusan dalam upaya meningkatkan kelas UMKM Indonesia dan membuka lebar pintu pasar internasional.

Sertifikasi halal telah terbukti menjadi kunci penting bagi UMKM di beberapa negara muslim, dan tentunya dapat diterapkan oleh UMKM Indonesia untuk meningkatkan kualitas dan kredibilitas produk mereka di mata konsumen domestik dan internasional, serta sebagai strategi efektif untuk memperluas akses pasar. Meskipun memiliki tantangannya tersendiri, integrasi antar kebijakan pemerintah, serta dukungan terhadap teknologi dan inovasi memberikan dampak positif bagi UMKM dalam memanfaatkan potensi sertifikasi halal. Pada akhirnya, label halal ini bukan hanya tentang memenuhi persyaratan agama, melainkan mengenai mendorong pertumbuhan ekonomi dan daya saing UMKM Indonesia di kancah global.

4. KESIMPULAN

Hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di kelurahan Kelapadua berjalan cukup lancar, para peserta cukup antusias. Para peserta dari pelaku UMKM ini ingin segera menyesuaikan bisnis yang dijalankan dengan mengimplementasikan sertifikat halal. Setelah mengikuti pelatihan, pelaku UMKM mulai menyadari bahwa mendapatkan sertifikasi, atau 'label' halal bukan berarti hanya semata tentang memenuhi syarat agama. Tetapi secara bisnis, ini tentang memastikan produk mereka dapat diterima oleh segmen pasar terbesar di Indonesia, yakni umat Muslim.

Dari kegiatan abdimas ini adalah para peserta semakin memahami bahwa dalam melakukan bisnis di zaman sekarang, terutama yang berkaitan dengan bisnis kuliner harus disertai dengan keberadaan sertifikat halal. Usaha mikro kecil dan menengah dengan jumlahnya yang sangat besar memiliki peran yang penting dalam memajukan ekonomi nasional. UMKM sektor makanan dan minuman menjadi sektor utama yang menjadi konsumsi pokok masyarakat, sebab secara fundamental sektor makanan dan minuman merupakan sektor yang paling dibutuhkan oleh masyarakat. Oleh karena itu sangat penting bagi institusi yang berwenang untuk melakukan sosialisasi yang intensif mengenai teknik pengurusan sertifikat halal dan menyediakan jalur pelayanan pengurusan sertifikat halal yang dapat diakses dengan mudah oleh para pelaku usaha.

REFERENSI

- Halim, A. (2020). Pengaruh Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Mamuju. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(2), 157–172. <https://stiemmamuju.e-journal.id/GJIEP/article/view/39>
- Kurniawan, F. P. (2018). Analisis Dampak Modal Terhadap Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Sektor Industri Pengolahan (Studi Pada UMKM di Kabupaten Sidoarjo). *JIM FEB Universitas Brawijaya*, 7(1).
- Mastuki. (2021). *Update Sertifikasi Halal di Indonesia: Ekspektasi dan Kenyataan*. Kementerian Agama Republik Indonesia. <https://kemenag.go.id/opini/update-sertifikasi-halal-di-indonesia-ekspektasi-dan-kenyataan-hqk7g0>
- Puspitasari, R., & Astrini, D. (2021). Dampak Literasi Dan Inkuisi Keuangan Terhadap Kinerja Pelaku UMKM Di Kota Bogor. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 9(2), 181–190. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v9i2.771>
- Santika, E. F. (2023). *Jumlah UMKM di Indonesia Sepanjang 2022, Provinsi Mana Terbanyak?* Databoks. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/02/02/jumlah-umkm-di-indonesia-sepanjang-2022-provinsi-mana-terbanyak>
- Shokhikhah, N. S. T., Aprillia, R. P., Alfina Rahma Sabila, Yulianto, A., Janah, A. A., Anjani, N. N., & Andriani. (2023). Pendampingan Produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

- Dalam Pengurusan Sertifikasi Halal Melalui Program SEHATI. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3).
<https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare/article/view/525%0Ahttps://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare/article/download/525/379>
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98.
<https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>