**Journal of Innovative and Creativity**
Journal Homepage: https://joecy.org/index.php/joecy
e-mail: journaljoecy@gmail.com

Faculty of Education
University of Pahlawan Tuanku Tambusai
ISSN 2775-771X (Online)
**ISSN** 2962-570X **(Printed)**
5 (3) 2025, Page: 28682-28691

# Analisis Penerapan Proses Produksi Halal (PPH) Dalam Upaya Meningkatkan Kepercayaan Konsumen Pada Warung Pempek Lita Puri Masurai 11 Muaro Jambi

**Neni Yuana[1], Rafiqi[2], Heni Pratiwi[3]**
Universitas Jambi
Corresponding Author Neni Yuana, E-Mail: :yuananeni24@gmail.com, henipratiwi@unja.ac.id

Published: Oktober, 2025

## ABSTRACT

This study aims to analyze the implementation of the Halal Production Process (HPP) and strategies that can be applied in its implementation at Warung Pempek Lita Puri Masurai II, Muaro Jambi. The research uses a descriptive qualitative approach with data collected through interviews, observation, and documentation. Data were analyzed using the SWOT analysis method. The results show that Warung Pempek Lita has applied halal principles in every stage of production, including raw material selection, processing, packaging, and distribution. Furthermore, the SWOT analysis identified four strategies to strengthen the implementation of HPP in order to increase consumer trust: (1) SO Strategy (Strength-Opportunities): strengthening product image by highlighting the use of fresh ingredients without preservatives and maintaining a clean, independent production process; (2) WO Strategy (Weakness-Opportunities): applying for training and mentoring from halal institutions such as MUI or LPPOM to enhance the owner's knowledge of halal standards and the Halal Assurance System (SJPH); (3) ST Strategy (Strength-Threats): educating consumers that pempek is produced independently and carefully in accordance with halal principles to foster customer loyalty despite tight competition; (4) WT Strategy (Weakness-Threats): separating the production kitchen from the household kitchen, even in a simple form, as a commitment to halal principles and improved production hygiene..

Keywords: Halal Production, Pempek, Halal Certification, SWOT

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Atibution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit http://creativecommons.org/licenses/by/4.0

## PENDAHULUAN

Manusia hidup tidak lepas dari urusan pangan (makanan dan minuman) yang merupakan kebutuhan pokok dalam hidup. Seiring berjalannya waktu,, produk makanan memiliki banyak perubahan dengan berbagai macam rasa, bentuk, kemasan, merek, dan cara pengelolaannya. Semua yang berkaitan dengan produk makanan pasti selalu mengaitkan dengan industri makanan karena sebagai produsen utama yang menyalurkan produk makanan dengan inovasi yang berubah mengikuti zaman. Tetapi sebagai umat muslim, makanan menjadi salah satu perhatian khusus untuk mengetahui lebih lanjut apa yang seharusnya.

Di indonesia merupakan negara dengan jumlah umat muslim terbanyak di dunia. Pada tahun 2022 jumlah penduduk muslim mencapai 86,7% dari keseluruhan jumlah penduudk di Indonesia. Bahkan jumlah penduduk muslim di Indonesia mencakup 11,92% dari keseluruhan penduduk muslim di dunia. Oleh karena hal inilah, Indonesia sebagai penduduk muslim tersebas di dunia harus mempu menjamin kehalalan produk yang beredar maupun yang diproduksi di Indonesia dikarenkan kehalalan produk

merupakan hak dan sebuah kewajiban bagi setiap umat muslim. Maka hal ini sejalan dengan pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 bahwa negara berkewajiban melindungi seluruh tumpah darah Indonesia dan mewujudkan kesejahteraan umum(Pratiwi et al., 2023).

Faktor pertama yang harus diperiksa oleh masyarakat Muslim saat membeli makanan adalah apakah produk tersebut halal. Mengkonsumsi makanan yang halal dan layak sebagai seorang Muslim sangatlah penting, karena makanan halal yang dicerna dapat mengubah kepribadian dan hati seorang Muslim, menentukan diterima atau tidaknya doa(Santika, 2022). Sebagaimana pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan baik(*halalan thayyib*) yang di jelaskan dalam firman allah SWT. QS.AL-Baqarah ayat 168 yang berbunyi sebagai berikut :

*"wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah setan, sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu"* (QS.AL-Baqarah:168).

Berdasarkan pada ayat diatas, syarat utama makanan yang harus dipenuhi adalah kriteria halal. Tetapi tidak semua makanan halal itu thayyib dan bias sebaliknya dikatakan thayyib adalah makanan yang tidak rusak atau kotor dari segi zatnya yang tidak tercampur benda najis. Oleh karena itu penting bagi pelaku usaha makanan atau minuman memberi kejelasan terhadap kehalalan suatu produk yang dijual. Konsep halal tidak hanya memastikan bahan baku tidak mengandung unsur haram, tetapi juga melibatkan seluruh proses produksi hingga distribusi yang mengikuti prinsip syariat.

Halal merupakan syarat utama bagi konsumen muslim dalam mengkonsumsi produk pangan. Kehalalan produk pangan ditentukan dari kesesuaian proses, bahan baku hingga transportasi dari tahap hulu ke hilir produk sampai ke tangan konsumen. Produk halal saat ini memiliki pangsa pasar yang besar dan terus berkembang. Hal itu disebabkan karena pertumbuhan populasi muslim sebanyak 1,8 miliar pada tahun 2015 dan Asia Pasifik mendominasi pasar dengan menyumbang USD 594 miliar pada tahun 2016, dengan basis konsumen yang besar di banyak negara seperti Pakistan, Indonesia, Bangladesh dan India dengan populasi Muslim yang tertinggi(Heni Pratiwi, 2024).

Dalam memilih suatu produk, seorang muslim sangat menjunjung tinggi terhadap kehalalan produk tersebut. Islam mengajarkan umatnya untuk hanya mengonsumsi makanan yang sehat, halal, dan suci. Mengonsumsi makana yang halal,suci dan dan sesuai syariat adalah wajib. Tujuan ajaran islam tentang pangan adalah untuk memajukan ketahan pangan, kesehatan, dan lingkungan hidup. Mengenai suatu produk pangan tertentu, dijelaskan dalam istilah sertifikat halal dan tanda halal yang menyertakan suatu produk.adanya setatus halal memberi kepastian kepada konsumen bahwa produk teesebut dapat dikonsumsi sesuai dengan prinsip agama(Mufatikhah, 2024). salah satu risiko yang dihadapi oleh rantai pelaku usaha pengolahan produk halal terletak pada kualitas pasokan halal. Pelaku usaha pengolahan halal memiliki suatu yang esensial berupa terjaminnya kehalalan pada tiap proses, yaitu pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga sampai ke tangan konsumen. Produk halal memiliki penambahan nilai berupa penjaminan halal yang dilakukan setiap rantainya. Pangan merupakan kebutuhan dasar yang sangat

penting dalam kehidupan manusia. Ketersedian Pangan yang bermutu, bergizi, dan berimbang merupakan suatu prasyarat utama menjamin kesehatan, kemakmuran, dan kesejahteraan masyarakat. Pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi merupakan faktor penting dalam usaha pembangunan manusia Indonesia yang berkualitas guna meningkatkan daya saing bangsa.

Pada awal mulanya perhatian terkait halal di indonesia bermula terdapat isu kontaminasi suatu produk dengan bahan yang mengandung babi, tragedi ini menjadi gemparan ketentraman umat islam di Indonesia. Maka didirikanlah lembaga pengkajian pangan, obat-obatan dan kosmetika MUI (LPPOM MUI) yang menyatakan suatu produk sudah sesuai dengan syariat islam. Berdasarkan peraturan pemerinta nomor 69 tahun 1999 tentang label halal dan iklan pangan menjelaskan setiap pembahasan tentang suatu pangan yang memuat gambar, teks, gabungan keduanya, atau bentuk lain yang di gunakan dalam suatu pangan, dimasukan ke dalam suatu pangan, ditempelkan pada, atau berfungsi sebagai kemasan suatu pangan(Izzuddin, 2018).

Sertifikasi halal ialah perihal berarti dalam suatu industry buka Cuma selaku penjaminan kehalalan untuk konsumen tetapi sertifikasi terhadap kehalalan produk telah tercantum pada Undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminanan produk halal menegaskan bahwa produk makanan, obat-obatan,kosmetik serta produk yang lain harus bersertifikasi halal,yang tidak Cuma berlaku untuk industry besar tetapi juga pada UMKM termasuk produk olahan ikan(Pratiwi et al., 2023). untuk memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang dibelinya telah memenuhi syarat syariat islam (T. U. S. Hasibuan, 2023).

Tabel 1. 1 Jumlah Umkm Provinsi Jambi

| No | Kabupaten | Jumlah |
|---|---|---|
| 1. | Kota jambi | 50.747 |
| 2. | Muaro jambi | 41.234 |
| 3. | Bungo | 3.614 |
| 4. | Tebo | 8.370 |
| 5. | Tanjung jabung barat | 8.698 |
| 6. | Batang hari | 17.673 |
| 7. | Saroalangun | 2.627 |
| 8. | Merangin | 7.546 |
| 9. | Kerinci | 7.468 |
| 10. | Tanjung jabung timur | 19.046 |
| 11. | Kota sungai penuh | 9.028 |

*Sumber :BPS provinsi jambi (2023)*

Tabel 1.1 menunjukkan jumlah UMKM yang tersebar di seluruh kabupaten/kota di Provinsi Jambi pada tahun 2023. Dari data tersebut dapat diketahui bahwa Kabupaten Muaro Jambi yang menempati urutan kedua dengan total 41.234 UMKM. Hal ini menunjukkan bahwa Kabupaten Muaro

Jambi memiliki potensi ekonomi lokal yang besar, khususnya dalam sektor usaha mikro dan kecil seperti industri makanan olahan. Oleh karena itu, penerapan berpotensi untuk mengembangkan sistem produksi halal secara optimal.



Gambar 1. 1 Pempek Lita Puri Masurai II

Warung Pempek Lita Puri Masurai II merupakan usaha yang didirikan pada tahun 2014 di Kabupaten Muaro Jambi, Provinsi Jambi. Usaha ini berawal dari pengalaman pribadi pemilik yang belajar langsung dari keluarga dan termotivasi oleh tingginya minat masyarakat terhadap jajanan khas Palembang, khususnya pempek. Produk pempek yang dijual terdiri dari berbagai jenis, antara lain:Pempek lenjer,Pempek kapal selam, Pempek adaan, Pempek kulit, Pempek telor, Pempek lenggang dan pempek balok. Warung Pempek Lita Puri Masurai II telah resmi mendapatkan sertifikat halal pada tahun 2024 dengan nomor 15110018391570724 Sertifikasi ini menjadi bukti bahwa seluruh proses produksi dan bahan yang digunakan telah sesuai dengan prinsip halal dan thayyib.

Selain melayani pembelian langsung di warung, usaha ini juga menerima pesanan untuk berbagai acara seperti hajatan, arisan, pengajian, dan acara keluarga lainnya. Di samping itu, warung ini juga melayani pesanan oleh-oleh khas daerah bagi pelanggan dari luar kota yang ingin membawa pempek sebagai buah tangan. Dengan komitmen terhadap mutu dan jaminan halal, Warung Pempek Lita Puri Masurai II terus berupaya menjadi pilihan utama masyarakat dalam menikmati pempek yang lezat, sehat, dan terpercaya.

Penelitian heni pratiwi dan purwanto (2024) menunjukan bahwa penting dalam pemenuhan kehalalan pada usaha pangan. Dalam hal produk pangan olahan ikan, bahan utama ikan bukanlah titik kritis utama, Rantai Nilai Halal harus mencakup seluruh aspek sistem manajemen usaha, meliputi pemilihan bahan baku, proses produksi, penyimpanan bahan, pengemasan, distribusi, transportasi, dan pengiriman ke konsumen. Standar halal dan sertifikasi halal penting sebagai tolak ukur pemenuhan kehalalan suatu UMKM.

Peneliti tertarik untuk meneliti ini karena masih sedikit kajian secara khusus meneliti tentang penerapan proses produksi halal (PPH) yang bergerak dibidang olahan ikan, khususnya pempek. Karena jaminan mutu dan kehalalan produk itu penting, dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat

terhadap pentingnya konsumsi makanan yang halal dan sehat, penting untuk melihat sejauh mana penerapan nilai-nilai halal di terapakan setiap tahap prodksi, muali dari pemilihan bahan baku hingga distribusi. Selain itu, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi bagi pelaku usaha lain dalam meningkatkan kepercayaan konsumen melalui penerapan prinsip halal yang menyeluruh. Oleh karena itu peneliti tertarik melakukan penelitian dengan **judu**l "Analisis Penerapan Proses Produksi Halal (PPH) Dalam Upaya Meningkatkan Kepercayaan Konsumen Pada Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi".

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Pada penelitian ini yang menjadi sumber data diperoleh yaitu: data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data dianalisis menggunakan metode analisis SWOT sebagai teknik analisa. Adapun model matriks SWOT yang digunakan adalah Matriks IFAS (Internal factor analysis summary)dan MATRIKS EFAS (external factor analysis summary).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam menyusun strategi yang dapat diterapkan dalam penerapan proses produksi halal pada Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi, diperlukan analisis mendalam menggunakan alat bantu Matriks SWOT. Matriks ini akan memaparkan secara jelas peluang dan ancaman yang dihadapi, serta kekuatan dan kelemahan yang dimiliki warung tersebut.

Tabel. Diagram Matriks SWOT

| **IFAS** / **EFAS** | **Kekuatan (*Strength)*** | **Kelemahan (*weakness*)** |
|---|---|---|
| | 1.Warung ini telah tersertifikasi halal dan memenuhi standar Aman, bersih, dan Halal), sehingga mampu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. | 1.Belum ada label atau informasi halal pada kemasan produk. |
| | 2.Proses produksi masih berskala kecil sehingga mudah dikendalikan dan diawasi | 2. Proses penggilangan ikan masih begantung pada jasa penggiling umum |
| | 3.Tidak menggunakan bahan pengawet atau zat aditif yang meragukan dalam proses produksi | 3. Tidak ada pemisahan alat khusus dalam produksi |
| | 4.Pemilik adalah Muslim dan paham prinsip dasar halal dan kebersihan | 4. Tempat produksi masih bergabung dengan dapur rumah tangga |

| **Peluang (*Opportunity*)** | **Strategi S-O** | **Strategi W-O** |
|---|---|---|
| 1.Permintaan pasar terhadap produk kuliner halal terus meningkat seiring dengan tumbuhnya kesadaran konsumen akan pentingnya kehalalan, keamanan, dan kebersihan makanan yang dikonsumsi | 1. Memperkuat citra produk dengan menonjolkan bahan alami tanpa pengawet dan proses mandiri yang higienis, disertai edukasi kepada konsumen melalui media sosial tentang pentingnya produk halal dan thayyib. | 1. Mengajukan pelatihan dan pendampingan dari lembaga halal (seperti MUI atau LPPOM) untuk meningkatkan pemahaman tentang standar halal. |
| 2. Mengembangkan media social sebagai sarana promosi agar dapat meningkatkan kepercaan konsumen | 2. Mengembangkan kemasan berlabel halal dan memperluas distribusi ke pasar oleh-oleh atau daring, untuk menjangkau konsumen yang sadar halal. | 2. Menggunakan peluang bantuan dari pemerintah daerah untuk perbaikan tempat produksi agar lebih sesuai standar halal dan terpisah dari dapur rumah tangga. |
| **Ancaman (*Threat*)** | **Strategi S-T** | **Strategi W-T** |
| 1. Persaingan dengan produsen pempek lain di luar Warung Pempek Lita Puri Masurai II masih cukup tinggi, karena banyak pedagang yang memilih memproduksi secara mandiri. Hal ini berpotensi mengurangi minat konsumen terhadap produk pempek. | 1. Meningkatkan promosi keunggulan bahan segar, tanpa pengawet, dan kontrol penuh terhadap proses produksi sebagai pembeda dari produk pempek lain yang diproduksi massal. | 1.Segera memisahkan area dapur produksi dan rumah tangga, walau sederhana, untuk menunjukkan upaya menuju standar halal. |
| 2.Fluktasi harga bahan baku seperti ikan ,kenaikan harga dapat berdampak pada produsen pempek kesulitan menjaga | 2. Menawarkan tester gratis dan testimoni dari pelanggan tetap untuk menumbuhkan loyalitas di tengah persaingan. | 2. Menyusun jadwal perbaikan bertahap fasilitas produksi dan peralatan, dimulai dari yang paling penting dan terjangkau. |

| | | |
|---|---|---|
| kestabilan biaya produksi dan harga jual | | |
| | 3. Membuat program loyalitas pelanggan berbasis edukasi halal dan kebersihan untuk meningkatkan kepercayaan jangka panjang. | 3. Berkoordinasi dengan pelaku usaha lain atau komunitas UMKM untuk berbagi pelatihan, pengalaman, dan strategi bertahan dalam menghadapi persaingan. |

Berdasarkan tabel diatas 5.3 matrikss SWOT, dapat disimpulkan bahawa strategi yang dapat diterapkan oleh warunhg pempek lita dalam mengo;olah serta memperkuat proses produsi halal di puri masurai 2 muaro jambi sebagai berikut :

a. Strategi S-O (*Strength-Opportunities*)

Strategi dirumuskan berdasarkan kekuatan yang dimiliki Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi untuk memanfaatkan peluang yang ada dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk halal. Strategi ini fokus pada pemanfaatan bahan alami, proses produksi mandiri, dan kesadaran konsumen yang terus meningkat terhadap pentingnya produk halal dan higienis. Adapun strategi yang dapat diterapkan antara lain:

1. Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi perlu memperkuat citra produk dengan menonjolkan penggunaan bahan segar tanpa pengawet dan proses produksi yang dilakukan secara mandiri dan bersih.
2. Melalui media sosial, Warung Pempek Lita Puri Masurai II dapat melakukan edukasi kepada konsumen mengenai pentingnya mengonsumsi makanan halal dan thayyib, sekaligus membangun kepercayaan publik terhadap proses produksi yang dijalankan.

b. Strategi W-O (*Weakness-Opportunities*)

Strategi dirumuskan dengan meminimalkan kelemahan dan memanfaatkan peluang yang ada, agar Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi dapat mengelola proses produksi sesuai prinsip halal serta meningkatkan kepercayaan konsumen. Strategi yang dapat diterapkan antara lain:

1. Mengajukan pelatihan dan pendampingan dari lembaga halal seperti MUI atau LPPOM untuk meningkatkan pengetahuan pemilik usaha terhadap standar halal dan sistem jaminan produk halal (SJPH).
2. Menggunakan peluang bantuan dari pemerintah daerah untuk perbaikan tempat produksi agar lebih sesuai standar halal dan terpisah dari dapur rumah tangga.

c. Strategi S-T( *Strength-Threat*)

Strategi ini dirumuskan berdasarkan kekuatan yang dimiliki oleh Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi dalam menghadapi berbagai ancaman yang muncul, seperti persaingan pasar dan

fluktuasi harga bahan baku. Strategi ini menekankan pada keunggulan bahan dan kontrol penuh terhadap proses produksi halal. Adapun strategi yang dapat diterapkan adalah sebagai berikut:

1. Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi perlu meningkatkan promosi produk dengan menonjolkan penggunaan bahan segar tanpa pengawet serta proses produksi yang higienis sebagai pembeda dari produk pempek lain yang diproduksi secara massal.
2. Memberikan edukasi kepada konsumen bahwa pempek diproduksi secara mandiri dan hati-hati sesuai prinsip halal, guna menumbuhkan loyalitas pelanggan meskipun di tengah persaingan yang ketat.

d. Strategi W-T (*Weakness-Thareat*)

Strategi ini dirancang untuk mengatasi kelemahan internal dan menghindari atau meminimalkan dampak dari ancaman eksternal. Warung Pempek Lita Puri Masurai II Muaro Jambi perlu melakukan adaptasi terhadap tantangan, khususnya terkait tempat produksi dan ketergantungan pada pasar bahan baku. Strategi yang dapat dilakukan antara lain:

1. Segera memisahkan area dapur produksi dengan dapur rumah tangga walaupun secara sederhana, sebagai bentuk komitmen terhadap penerapan prinsip halal dan peningkatan higienitas produksi.
2. Berkoordinasi dengan pelaku usaha kecil lainnya atau komunitas UMKM untuk berbagi sumber bahan baku, pelatihan halal, dan strategi adaptif dalam menghadapi fluktuasi pasar.
3. Membuat perencanaan keuangan dan stok bahan baku ketika harga pasar sedang stabil, guna menghindari risiko besar saat harga melonjak.

## KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Warung Pempek Lita telah menerapkan prinsip halal dalam setiap tahapan produksinya, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi. Dan penerapan proses produksi halal (PPH) dengan mengetahui dan membandingkan kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang menciptakan empat strategi penerapan PPH dalam upayah meningkatkan kepercayaan konsumen pada warung pempek lita puri masurai ll muaro jambi yaitu : (1) Strategi SO (Strengh-Opportunities) Perlu memperkuat citra produk dengan menonjolkan penggunaan bahan segar tanpa pengawet dan proses produksi yang dilakukan secara mandiri dan bersih. (2) Strategi WO (Weakness-Opportunities) Mengajukan pelatihan dan pendampingan dari lembaga halal seperti MUI atau LPPOM untuk meningkatkan pengetahuan pemilik usaha terhadap standar halal dan sistem jaminan produk halal (SJPH). (3) Strategi ST (Strenght-Threats) Memberikan edukasi kepada konsumen bahwa pempek diproduksi secara mandiri dan hati-hati sesuai prinsip halal, guna menumbuhkan loyalitas pelanggan meskipun di tengah persaingan yang ketat. (4) Strategi WT (Weakness-Threat) Segera memisahkan area dapur produksi dengan dapur rumah tangga walaupun secara sederhana, sebagai bentuk komitmen terhadap penerapan prinsip halal dan peningkatan higienitas produksi..

## REFERENCES


Faqiatul Mariya Waharini, A. H. P. (2020). Model Pengembangan Industri Halal Food Di Indonesia. *At-Tasyri': Jurnal Hukum Dan Ekonomi Syariah*, *1*(01), 30–49. https://doi.org/10.55380/tasyri.v1i01.21

Fitri, Z. E., & Jumiono, A. (2021). Sertifikasi Halal Produk Olahan Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *3*(2), 1–7. https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9676

Hakim, M. F. (2024). *Studi Library Research : Penguatan Ekosistem Halal Value Chain di Indonesia untuk Industri Halal Global*. *4*(4), 2227–2238.

Hasibuan, T. U. S. (2023). Kewajiban Produk Bersertifikat Halal Dalam Memperluas Pangsa Pasar (Tinjauan Teori Sosial Weber). *LIKUID: Jurnal Ekonomi Industri Halal*, *3*(1), 45–56. https://doi.org/10.15575/likuid.v3i1.23679

Hasibuan, Z. E. (2020). Urgensi Sertifikasi Halal Pada Makanan. *Jurnal El-Qanuniy: Jurnal Ilmu-Ilmu Kesyariahan Dan Pranata Sosial*, *6*(1), 52.

Heni Pratiwi, Z. S. H. (2024). *Penerapan Sistem Jaminan Halal Produksi Daging Giling*. *3*(1), 33–36.

Izzuddin, A. (2018). Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Kuliner. *Jurnal Penelitian Ipteks*, *3*(2), 100–114.

mamik. (2015). metodologi kualitatif. In *Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu*.

Mawarsari, E. (2022). *Penguatan Halal Value Chain Pada Komoditas Daging Ayam Di Peternakan Desa Tlahab Kidul, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga Skripsi*. *Braz Dent J.*, *33*(1), 1–12.

Mufatikhah, R. N. (2024). *Analisis halal value chain dalam mencapai produk halal berkesinambungan pada umkm di kota madiun*.

Muflihatul Fauza, Asra Febriani, Uci Gusniati, Lastri, & Silvia Sahara. (2023). Penerapan Kriteria Halalan Thayyiban Pada Home Industri HN Cake's. *Malik Al-Shalih : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *2*(2), 1–7. https://doi.org/10.52490/malikalshalih.v2i2.2072

Nuratikah, Abdullah, M. W., Awaluddin, M., & Nurjanah. (2024). Halal Value Chain dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif pada Bisnis Kuliner. *COSMOS: Jurnal Ilmu Pendidikan, EKonomi Dan Teknologi*, *1*(3), 72–87.

Pangaribuan, F. A., Yance, & Mardhiyah, A. (2022). Penerapan Analisis Swot Dalam Mengembangkan Usaha Industri Keripik. *Journal Business Administration: Entrepreneurship and Creative Industry*, *1*(1), 11–22. https://doi.org/10.32734/jba.v1i1.9150

Pangesti, L., & Rohmanu, A. (2023). Proses Pembuatan Produk Makanan Pada Industri Rumah Tangga. *Jurnal Antologi Hukum*, *3*(1), 129–146. https://doi.org/10.21154/antologihukum.v3i1.2236

Pratiwi, H., Pramesti, A. L., Febrianti, S., & Nasrullah, I. (2023). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan Olahan Ikan Pada Produk Pempek Hafish Kota Jambi. *Journal of Islamic Economics and Finance*, *1*(3), 144–155.

Pratiwi, H., Sukmawati, M., Sari, M. V., Agipta, F. A., & Fitri, E. (2024). Analisis Proses Produksi Penggilingan Daging Dalam Perspektif Industri Halal. *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, *4*(1), 7–12. https://doi.org/10.30653/ijma.202441.98

Qomaruddin, Q., & Sa'diyah, H. (2024). Kajian Teoritis tentang Teknik Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif: Perspektif Spradley, Miles dan Huberman. *Journal of Management, Accounting, and Administration*, *1*(2), 77–84. https://doi.org/10.52620/jomaa.v1i2.93

Rahmawati, M. A. (2024). *Implementasi Halal Value Chain Pada Usaha Makanan Di Kota Purwokerto (Studi Kasus Bakso Pekih Purwokerto)*. 30–31. https://repository.uinsaizu.ac.id/24787/1/Maulida Azkhi_Implementasi Halal value Chain Pada Usaha Makanan Di Purwokerto %28Studi Kasus Bakso Pekih Purwokerto%29.pdf

Sahib, M., & Ifna, N. (2024). Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi. *POINT: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, *6*(1), 53–64. https://doi.org/10.46918/point.v6i1.2256

Santika, D. (2022). *Analisis Tingkat Pengetahuan Pangan Halal Mahasiswa Muslim Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Jambi 2018-2020 Skripsi*.

Saputra, A., & Satria, C. (2021). Analisis Produk Halal Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Muslim (Studi Kasus Pedagang Daging Segar Di Pasar Kamboja Kelurahan Dua Puluh Ilir Tiga Kecamatan Ilir Timur I Kota Palembang). *Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Syariah Sekolah Tinggi Ekonomi Dan Bisnis Syariah*, *1*(2), 141–158.

Sari, E. (2021). *Analisis Halal Value-Chain Pada Proses Potong Ayam di Rumah Potong UD. Ayam Segar Panyabungan*. 131.

Setiawan, H. (2020). Karakteristik Makanan Halalan Thayyiban dalam Al-Qur'an. *Setiawan, Halim*, *3*(2), 40–54. https://journal.iaisambas.ac.id/index.php/HalalanThayyiban/article/view/318/247

Suci, R. (2022). *Analisis Penerapan Halal Value Chain Di Kabupaten Aceh Besar (Kajian Pada Industri Makanan Khas Saree Kecamatan Lembah Seulawah) REFANDRA*. *9*, 356–363.

Suhardi, & Usman. (2020). Halal dan ṭayyib dalam qs al-naḥl/16:114 (tinjauan ekonomi dan kesehatan). *Jurnal Al-Wajid*, *1*(2), 237–249.

Syamsuri, H., Parakkasi, I., Muthiadin, C., & Amril. (2024). Transformasi Industri Pangan Melalui Undang - Undang Pangan Halal : Manajemen Efektif Sistem Jaminan Halal. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, *13*(3), 274–285. https://doi.org/10.37476/jbk.v13i3.4684

Waruwu, M. (2022). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Bhineka Tunggal Ika: Kajian Teori Dan Praktik Pendidikan PKn*, *9*(2), 99–113. https://doi.org/10.36706/jbti.v9i2.18333