Journal Transformation of Mandalika
https://ojs.cahayamandalika.com/index.php/jtm
Vol. 7, No. 11, 2026
e-ISSN: 2745-5882, p-ISSN: 2962-2956
pp. 1181-1186

Implementasi sistem jaminan halal dalam penyelenggaraan makanan pada program makan bergizi gratis

*[1]Rani Nuraini, [2]Deni Alamsah,[3]Nur Fauzia Asmi, [4]Dandi Sanjaya
[1,2,3,4]Universitas Medika Suherman, Bekasi, Indonesia
*Corresponding Author e-mail: nurainirani2001@gmail.com

Abstract

The Free Nutritious Meal (MBG) program aims not only to meet the community's nutritional needs but also to ensure food safety and compliance with halal requirements. Halal assurance is a crucial aspect of food service operations within the Nutrition Provision Service Units (SPPG), encompassing every stage from ingredient selection, storage, and processing to food distribution.This study aims to examine the implementation of the Halal Assurance System in the food service operations of the Free Nutritious Meal program, identify challenges, assess staff understanding of halal procedures, and describe the oversight of halal assurance implementation. A qualitative research method was employed, utilizing a field-based approach and an inductive model. Data collection involved in-depth interviews, observations, and document reviews. Research informants included SPPG heads, nutrition supervisors, accounting staff, and logistics and kitchen teams. Halal assurance implementation has proceeded well and is integrated into food service operations, covering ingredient checks, halal labels or certificates, suppliers, storage, hygiene and sanitation, processing, serving, and distribution. Staff understanding is generally good, supported by guidance, outreach, training, briefings, and Standard Operating Procedures (SOPs). Challenges faced include the halal certification process, a limited number of halal-certified suppliers, and storage space constraints. Oversight is conducted through daily monitoring, ingredient inspections, production monitoring, SOP evaluations, and external audits.Although halal assurance implementation has been successful, continuous strengthening is required regarding education, certification support, oversight, and cooperation with suppliers.

Key words: *Halal Assurance; Free Nutritious Meal;, SPPG;, Halal Certification; Food Safety.*

Abstark

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) tidak hanya bertujuan memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, tetapi juga perlu memperhatikan keamanan dan kehalalan makanan. Jaminan halal menjadi aspek penting dalam penyelenggaraan makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), mulai dari pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, hingga pendistribusian makanan.Penelitian ini bertujuan mengetahui Implementasi Sistem Jaminan Halal dalam Penyelenggaraan Makanan pada Program Makan Bergizi Gratis, mengidentifikasi kendala, mengetahui pemahaman pelaksana terhadap prosedur halal, serta menggambarkan pengawasan terhadap pelaksanaan jaminan halal.Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan lapangan dan model induktif. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Informan terdiri dari kepala SPPG, pengawas gizi, bagian akuntansi, serta tim logistik dan dapur. Implementasi jaminan halal telah berjalan cukup baik dan terintegrasi dalam penyelenggaraan makanan, meliputi pemeriksaan bahan, label atau sertifikat halal, pemasok, penyimpanan, kebersihan dan sanitasi, pengolahan, penyajian, serta distribusi. Pemahaman pelaksana tergolong cukup baik melalui arahan, sosialisasi, pelatihan, *briefing*, dan SOP. Kendala meliputi penerbitan sertifikat halal, keterbatasan pemasok halal, dan ruang penyimpanan. Pengawasan dilakukan melalui monitoring harian, pemeriksaan bahan, pemantauan produksi, evaluasi SOP, dan audit eksternal. Implementasi jaminan halal telah berjalan cukup baik, namun diperlukan penguatan edukasi, pendampingan sertifikasi, pengawasan, dan kerja sama pemasok secara berkelanjutan.

Kata kunci: Jaminan Halal; Makan Bergizi Gratis; SPPG; Sertifikasi Halal; Keamanan Pangan.

PENDAHULUAN

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu bentuk pelaksanaan kebijakan pemerintah yang diarahkan untuk meningkatkan status gizi masyarakat, terutama kelompok rentan seperti anak sekolah, ibu hamil, dan balita. Pemberian makanan bergizi secara gratis kepada siswa diharapkan dapat mendukung pemerataan kesempatan dalam memperoleh makanan bergizi. Program tersebut menjadi salah satu kebijakan utama pada masa pemerintahan Presiden Prabowo Subianto (Rayhan & Zulham, 2025).

Pelaksanaan program MBG di tingkat kecamatan melibatkan berbagai pihak, mulai dari sekolah, penyedia katering atau dapur umum, distributor bahan pangan, hingga pengawas lapangan. Dalam penyelenggaraan pangan halal, sistem logistik halal menjadi bagian penting dalam pengelolaan rantai pasok. Secara global, daging halal merupakan produk pangan halal dengan tingkat pemasaran dan penjualan tertinggi, yaitu 47,79% pada tahun 2019 dan diperkirakan meningkat hingga lebih dari 80% pada tahun 2030. Sementara itu, pemasaran produk halal berupa sayur dan buah masih berada di bawah 40%, sedangkan susu halal termasuk produk yang mengalami pertumbuhan penjualan cukup pesat di pasar halal global (Ashari, 2021).

Copyright©2026, Author (s)
This is an open-access article under the CC-BY-SA License.

Program MBG tidak hanya berorientasi pada pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga perlu memperhatikan aspek kehalalan makanan yang diberikan kepada masyarakat. Ketentuan mengenai kewajiban sertifikasi halal bagi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) paling lambat enam bulan setelah beroperasi menunjukkan adanya perhatian terhadap pemenuhan jaminan halal dalam pelaksanaan program MBG (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2023).

Kondisi tersebut menunjukkan adanya kemungkinan kesenjangan antara standar jaminan halal dengan penerapannya di lapangan. Bagi masyarakat muslim, makanan yang dikonsumsi tidak hanya harus memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga harus sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Ketidakpastian mengenai status kehalalan suatu produk dapat menimbulkan keraguan (syubhat) dan berpotensi memengaruhi penerimaan masyarakat terhadap program MBG (Rayhan & Zulham, 2025). Dari sisi sosial, kondisi tersebut dapat memengaruhi kepercayaan masyarakat terhadap program pemerintah. Sementara dari aspek kebijakan, pelaksanaan jaminan halal berkaitan dengan kesesuaian antara regulasi nasional dan penerapannya di tingkat daerah. Selain itu, pelaku usaha lokal yang belum memiliki sertifikasi halal juga berpotensi menghadapi keterbatasan dalam mengembangkan usahanya pada ekosistem industri halal (Saleh et al., 2025).

Program MBG berperan dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Keberhasilannya tidak hanya ditentukan oleh pemenuhan gizi, tetapi juga keamanan, kualitas, dan kehalalan makanan agar manfaat program dapat diterima secara optimal (Badan Gizi Nasional, 2025). Isu yang kompleks dan multidimensional, yang melibatkan aspek regulasi, sosial, ekonomi, dan keagamaan. *Halal supply chain* juga mendukung keberlanjutan dan pengembangan dapur sosial halal dalam program MBG (Shalma et al., 2025).

Dengan demikian, penelitian ini menjadi penting untuk dilakukan sebagai upaya memberikan gambaran nyata mengenai implementasi jaminan halal dalam program MBG, sekaligus memberikan rekomendasi bagi perbaikan kebijakan dan praktik di lapangan.

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan kualitatif dan model analisis induktif. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam implementasi Sistem Jaminan Halal dalam penyelenggaraan makanan pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Menurut Creswell dan Poth (2018), penelitian kualitatif merupakan pendekatan yang digunakan untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang diberikan individu atau kelompok terhadap suatu permasalahan sosial. Melalui pendekatan ini, peneliti dapat menggali informasi mengenai pemahaman, pengalaman, praktik, serta kebijakan yang diterapkan oleh para pelaksana program dalam memastikan terpenuhinya prinsip-prinsip jaminan halal pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan. Penelitian lapangan memungkinkan peneliti memperoleh data berdasarkan kondisi nyata di lokasi penelitian tanpa melakukan manipulasi terhadap situasi yang sedang berlangsung.

Lokasi dan Informan Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Kecamatan Sukawangi. Pemilihan lokasi penelitian didasarkan pada relevansinya dengan pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis, khususnya dalam proses pengadaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga pendistribusian makanan kepada penerima manfaat. Informan penelitian ditentukan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu pemilihan informan berdasarkan pertimbangan tertentu yang sesuai dengan tujuan penelitian. Menurut Creswell dan Poth (2018), pemilihan informan secara purposif memungkinkan peneliti memperoleh informasi yang mendalam dari individu yang memiliki pengalaman dan pengetahuan berkaitan dengan fenomena yang diteliti. Informan terdiri atas kepala SPPG, pengawas gizi, bagian akuntansi, serta tim logistik dan dapur. Pemilihan informan tersebut didasarkan pada keterlibatan, tanggung jawab, dan pengetahuan masing-masing pihak terhadap pelaksanaan Sistem Jaminan Halal.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik, yaitu wawancara mendalam (*in-depth interview*), observasi, dan dokumentasi. Wawancara mendalam dilakukan secara langsung kepada informan untuk memperoleh informasi mengenai tingkat pemahaman terhadap Sistem Jaminan Halal, prosedur pelaksanaannya, mekanisme pengawasan, serta berbagai kendala yang dihadapi dalam penyelenggaraan Program MBG. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung aktivitas operasional SPPG, meliputi penerimaan bahan baku, pemeriksaan kehalalan bahan, penyimpanan, pengolahan, penggunaan peralatan, kebersihan dapur, dan pendistribusian makanan. Sementara itu, dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan dokumen pendukung, seperti standar operasional prosedur (SOP), dokumen pembelian bahan baku, bukti sertifikasi halal pemasok atau produk, catatan pengawasan, serta dokumentasi kegiatan operasional. Penggunaan berbagai teknik pengumpulan data tersebut bertujuan memperoleh informasi yang lebih lengkap dan mendalam mengenai fenomena yang diteliti (Creswell & Poth, 2018).

Keabsahan Data

Keabsahan data dilakukan melalui triangulasi metode, yaitu membandingkan dan memeriksa kesesuaian informasi yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Menurut Lincoln dan Guba (1985), kredibilitas merupakan salah satu aspek penting

dalam menjamin kepercayaan terhadap hasil penelitian kualitatif. Informasi yang disampaikan oleh informan dibandingkan dengan kondisi aktual di lapangan serta dokumen pendukung yang tersedia. Apabila ditemukan perbedaan informasi, peneliti melakukan penelusuran lebih lanjut untuk memperoleh penjelasan yang relevan. Proses ini bertujuan meningkatkan kredibilitas data sehingga hasil penelitian dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

Teknik Analisis Data

Data dianalisis secara induktif melalui tahapan kondensasi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Miles et al. (2014) menjelaskan bahwa analisis data kualitatif melibatkan tiga aktivitas yang berlangsung secara interaktif dan berkesinambungan. Kondensasi data dilakukan dengan menyeleksi, memfokuskan, dan mengelompokkan informasi sesuai fokus penelitian. Selanjutnya, data disajikan secara deskriptif dan sistematis untuk menggambarkan implementasi Sistem Jaminan Halal dalam penyelenggaraan makanan. Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan berdasarkan pola dan keterkaitan temuan penelitian yang telah diverifikasi. Analisis difokuskan pada pemahaman pelaksana, penerapan prinsip jaminan halal, kendala operasional, serta mekanisme pengawasan dan upaya perbaikan dalam penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis di SPPG Kecamatan Sukawangi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi ,diperoleh temuan mengenai implementasi sistem jaminan halal dalam penyelenggaraan makanan pada Program Makan Bergizi Gratis, diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Karakteristik Responden

No	Nama	Usia	Jk	Jabatan	Lama Kerja	Tingkat Pendidikan
1	Tn. D	26 Tahun	L	Kepala SPPG	7 Bulan	S1 Ilmu Komputer
2	Ny. C	29 Tahun	P	Pengawas Gizi	7 Bulan	S1 Gizi
3	Ny. Q	26 Tahun	P	Akuntansi	7 Bulan	S1 Akuntansi
4	Tn. A	23 Tahun	L	Asisten Lapangan & Dapur	7 Bulan	Sekolah Menengah Kejuruan

Tabel 2. Matriks Temuan Wawancara

	Tn. D	Ny. C	Ny. Q	Tn. A
Pemahaman	Memahami halal sebagai jaminan kehalalan makanan dan penting bagi MBG.	Memahami halal, najis, dan makanan yang dilarang.	Memahami jaminan halal sebagai bukti bahwa produk telah halal.	Memahami halal mencakup bahan, pengolahan, penyimpanan,dan penyajian.
Pelaksanaan	Menggunakan bahan bersartifikat halal dan menerapkan SOP halal.	Memeriksa lebel halal, kondisi bahan, *higiene*, sanitasi, dan APD.	Memastikan bahan dari supplier memiliki label/sartifikat halal.	Menggunakan bahan halal, menerapkan SOP, higiene, sanitasi, dan APD.
Kendala	Tidak ada kendala, hanya peroses sartifikatnya yang cukup lama.	Tidak terdapat kendala	Tidak ada kendala utama, tetapi pelatihan kerja masih terbatas.	Tidak ada kendala, keterbatasan ruang penyimpanan.
Pengawasan	Dilakukan setiap hari melalui pengecekan bahan, label halal, dan	Monitoring dilakukan setiap hari secara	Pengecekan dilakukan saat bahan datang dan sebelum digunakan.	Pengawasan dilakukan setiap hari dari penerima bahan hingga penyajian.

CCTV.	langsung.

Sumber : (Data Primer, 2026)

PEMBAHASAN

Pelaksanaan jaminan halal di SPPG mencakup pemeriksaan sertifikat atau label halal, penggunaan bahan yang memenuhi ketentuan halal, penerapan higiene dan sanitasi, SOP BGN, serta penggunaan APD. Pengawasan dilakukan mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, pengolahan, pemorsian hingga distribusi untuk mencegah kontaminasi dan menjaga keamanan makanan (Badan Gizi Nasional, 2025). BPJPH juga melakukan pemeriksaan terhadap pabrik nampan MBG di China, termasuk proses produksi, penggunaan pelumas, dan mesin stamping. Hal tersebut menunjukkan bahwa jaminan halal tidak hanya mencakup bahan makanan, tetapi juga peralatan yang bersentuhan dengan makanan (Ramadhani & Pratama, 2025). Pelaksanaan sertifikasi halal masih menghadapi kendala, seperti biaya, keterbatasan pengetahuan, dan sosialisasi yang belum merata. Dalam program MBG, jaminan halal perlu diterapkan mulai dari pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, peralatan, kebersihan, hingga distribusi (Sudibyo et al., 2025).

UU Nomor 33 Tahun 2014 mengatur sertifikasi dan label halal sebagai bentuk kepastian kehalalan produk. Sertifikat halal diterbitkan BPJPH berdasarkan keputusan atau fatwa halal, dan produk bersertifikat wajib mencantumkan label halal (Dewi & Makhtum, 2024). Dalam pelaksanaan MBG, masih ditemukan makanan tanpa label halal pada kemasan, sehingga diperlukan penguatan pengawasan dan pemenuhan ketentuan halal sebagai bentuk kepastian bagi penerima manfaat (Rayhan & Zulham, 2025).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan jaminan halal di SPPG secara umum tidak mengalami kendala yang berarti. Kendala yang ditemukan terutama berupa proses sertifikasi halal yang membutuhkan waktu cukup lama. Selama proses tersebut, SPPG tetap melakukan pemeriksaan bahan, menjaga kebersihan, dan menerapkan prosedur halal untuk mempertahankan kehalalan makanan (Shalma et al., 2025). Menurut (Kinayungan *et al*., 2026). pengetahuan dan sikap merupakan faktor penting yang berkontribusi terhadap praktik keamanan pangan terutama pada penjaja makanan. Selain itu berdasarkan hasil penelitian (Nurpratama *et al*., 2025). sejumlah sampel makanan dan minuman yang beredar di wilayah Cikarang terdeteksi mengandung pemanis buatan siklamat serta zat pewarna metanil yellow dan rhodamin B. Kendala dalam penerapan jaminan halal juga dapat berkaitan dengan ketersediaan bahan halal, pemahaman petugas, proses pengolahan dan penyimpanan, serta pengawasan. Oleh karena itu, pemeriksaan bahan, pemilihan bahan halal, penerapan sanitasi, dan pengawasan perlu dilakukan secara berkelanjutan (Rayhan & Zulham, 2025). Program sertifikasi halal dapat membantu SPPG memenuhi persyaratan halal. Namun, masih terdapat kendala berupa pemahaman mengenai pentingnya label halal dan keterbatasan kemampuan dalam proses sertifikasi. Peningkatan pemahaman petugas diperlukan agar ketentuan halal dapat diterapkan dengan baik (Jakiyudin et al., 2024). Kendala sertifikasi juga dapat berkaitan dengan biaya dan keterbatasan sumber daya. Dukungan pembiayaan dari pemerintah, perusahaan, lembaga keagamaan, asosiasi, maupun komunitas dapat membantu mengurangi hambatan dalam memperoleh sertifikasi halal (Praja & Kurniaty, 2017). Selain itu, penyelia halal menghadapi kendala berupa keterbatasan pengetahuan, jumlah sumber daya manusia, dan sumber daya dalam proses pendampingan sertifikasi. Peningkatan kompetensi dan pendampingan diperlukan untuk mendukung pelaksanaan sertifikasi halal (Khairawati et al., 2025).

Pengawasan jaminan halal di SPPG dilakukan secara rutin sejak penerimaan bahan hingga pengolahan makanan. Pemeriksaan meliputi kondisi bahan, tanggal kedaluwarsa, label atau sertifikat halal, penyimpanan, kebersihan, serta pemisahan bahan mentah dan matang. Pengawasan juga diperlukan untuk mencegah kerusakan dan kontaminasi serta menjaga kehalalan makanan (Briawan *et al*., 2026). BPJPH berperan dalam memastikan kepatuhan terhadap standar halal melalui pemantauan, evaluasi, audit, dan inspeksi. Dalam penyelenggaraan MBG, pengawasan mencakup bahan pangan, pengolahan, peralatan, penyimpanan, dan distribusi (Widodo *et al*., 2024). Namun, pengawasan masih dapat menghadapi keterbatasan jumlah tenaga pengawas sehingga pelaksanaannya belum optimal. Oleh karena itu, pengawasan preventif melalui pemeriksaan bahan, proses pengolahan, peralatan, dan penerapan prosedur halal perlu dilakukan secara rutin (Sari *et al*., 2026).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Implementasi Sistem Jaminan Halal dalam Penyelenggaraan Makanan pada Program Makan Bergizi Gratis, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan jaminan halal pada SPPG yang diteliti sudah berjalan cukup baik. Jaminan halal tidak hanya dilakukan melalui kepemilikan sertifikat halal, tetapi juga diterapkan dalam kegiatan sehari-hari, mulai dari pemilihan dan pemeriksaan bahan makanan, penyimpanan, proses pengolahan, kebersihan dan sanitasi, sampai makanan didistribusikan kepada penerima manfaat. Dalam pelaksanaannya masih terdapat beberapa kendala, terutama berkaitan dengan proses sertifikasi halal, ketersediaan pemasok bahan yang memenuhi persyaratan halal, serta fasilitas penyimpanan. Namun, kendala tersebut masih dapat diatasi melalui koordinasi, pemeriksaan bahan, penerapan SOP, dan pengawasan. Pemahaman para pelaksana mengenai prosedur halal juga sudah cukup baik melalui arahan, sosialisasi, dan pelatihan mengenai bahan halal, kebersihan, proses pengolahan, serta penerapan SOP. Secara keseluruhan, jaminan halal dalam Program MBG pada SPPG yang diteliti telah diterapkan sebagai bagian dari proses penyelenggaraan

makanan dan tidak hanya sebagai persyaratan administratif. Meskipun demikian, penerapannya masih perlu ditingkatkan agar lebih konsisten, terutama dalam pemahaman karyawan, pengawasan, ketersediaan bahan halal, dan kelengkapan administrasi.

REKOMENDASI

Berdasarkan temuan penelitian ini, disarankan Bagi SPPG, diharapkan mempertahankan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), meningkatkan pengawasan terhadap bahan baku, serta melakukan pelatihan dan sosialisasi halal secara berkala kepada seluruh karyawan agar pelaksanaan jaminan halal tetap konsisten. Bagi Badan Gizi Nasional (BGN) dan BPJPH, diharapkan meningkatkan pendampingan dan mempercepat proses sertifikasi halal bagi SPPG sehingga Pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis dapat berjalan lebih optimal dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Bagi Pemerintah Derah, diharapkan memberikan dukungan dalam penyediaan fasilitas penyimpanan bahan pangan dan membantu memperluas akses terhadap pemasok bahan pangan yang telah bersartifikat halal. Bagi Peneliti Selanjutnya, diharapkan dapat melakukan penelitian pada lebih banyak SPPG dengan metode yang lebih beragam agar diperoleh gambaran yang lebih luas mengenai pelaksanaan jaminan halal dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG).

DAFTAR PUSTAKA

1. Ashari, R. T. (2021). Pengembangan Sistem Logistik Produk Halal di Indonesia. *Halal Research Journal*, *1*(1), 8–19. https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.13
2. Badan Gizi Nasional. (2025). *Pedoman Umum Sistem dan Tata Kelola Badan Gizi Nasional untuk Program Makan Bergizi Gratis*. https://www.bgn.go.id/juknis/LEP9KP-pedoman-umum-sistem-dan-tata-kelola-badan-gizi-nasional-untuk-program-makan-bergizi-gratis
3. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2023). *Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 tentang Perubahan atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal. Jakarta: BPJPH Kementerian Aga*. https://cmsbl.halal.go.id/uploads/Kepkaban_No_20_Tahun_2023_Perubahan_SJPH_3_bca72daa00.pdf
4. Briawan, D., Tanziha, I., Ekayanti, I., Alfiah, E., Hanief, L., & Zuhra, F. (2026). Kajian Pemenuhan Gizi Makanan Bergizi Gratis (MBG) pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG). *Policy Brief Pertanian, Kelautan, Dan Biosains Tropika*, *8*(1), 1555–1559.https://doi.org/10.29244/agro-maritim.0801.1555-1559
5. Dewi, N. Y., & Makhtum, A. (2024). Analisis Pelaksanaan Jaminan Halal Dalam Meningkatkan Daya Saing UMK Petis Ikan HSN Di Desa Konang Kabupaten Pamekasan. *Media Akademik (JMA)*, *2*(10), 3031–5220. https://doi.org/https://doi.org/10.62281/v2i10.849
6. Jakiyudin, A. H., Faisal., Yusuf, M., & Muhandy, R. S. (2024). Mandatori Halal: Potensi, Kendala dan Dampak bagi Pengembangan Industri Halal di Kota Jayapura. *Al-'Aqdu: Journal of Islamic Economics Law*, *4*(1), 1–19. https://doi.org/10.30984/ajiel.v4i1.2996
7. Khairawati, S., Murtiyani, S., Wijiharta, W., Yusanto, I., & Murtadlo, M. B. (2025). Kendala Sertifikasi Halal Pada UMKM di Indoneisa: Sebuah Kajian Literatur. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ilmu Ekonomi (JASMIEN)*, *5*(2), 242–256.https://doi.org/https://doi.org/10.54209/jasmien.v5i02.1018
8. Kinayungan, U. P., Nurpratama, W. L., Alamsah, D., Sanjaya, D., Asmi, N. F., & & Heryanda, M. F. (2026). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik keamanan pangan pada penjaja jajanan sekolah di Desa Pasir Gombong, Bekasi Association. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, *7*(2), 462–469. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v7i2.3006
9. Mubarok, R. A., & Suryaningsih, S. A. (2024). Analisis Implementasi Halal Value Chain Terhadap Peningkatan Kualitas Produk Usaha Katering Di Kecamatan Tarik Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, *11*(September), 388–401. https://doi.org/https://doi.org/10.23969/jp.v11i03.63514
10. Nadila, F., Ismail, M., & Mutia, A. (2024). Analisis Jaminan Produk Halal Menggunakan Sertifikasi Halal dalam Meningkatkan Daya Saing (Studi pada Produk Pisang Sale di Desa Purwo Bakti Kecamatan Bathin III) Fika. *Jurnal Nuansa: Publikasi Ilmu Manajemen Dan Ekonomi Syariah*, *2*(3), 80. https://doi.org/https://doi.org/10.61132/nuansa.v2i2.1090
11. Nurpratama, W. L., Kinayungan, U. P., Alamsah, D., Sanjaya, D., Asmi, N. F., & Heryanda, M. F. (2025). Analisis kandungan siklamat, metanil yellow dan rhodamin b pada makanan dan minuman di Cikarang. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, *6*(3), 597. https://doi.org/10.30867/gikes.v6i3.2660
12. Praja, C. B. E., & Kurniaty, Y. (2017). Kendala dan Upaya Pemerintah dalam Penerapan Undang - Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal di Kota Magelang. *The 6th University Research Colloquium 2017 Universitas Muhammadiyah Magelang*, 547–552. https://journal.unimma.ac.id/urecol/en/article/view/1628/929
13. Punira, & Gultom, E. R. (2023). Pembaharuan Hukum PP No 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Halal. *Ensiklopedia of Journal*, *5*(3), 598–607. http://jurnal.ensiklopediaku.org
14. Ramadhani, D., & Pratama, H. (2025). Peran BPJPH Dalam Jaminan Produk Halal Pada Kasus Dugaan Kontaminasi Nampan Program Makan Bergizi Gratis (Normatif-Yuridis). *Prosiding Seminar Nasional IMSYA Indonesia*, *1*(1), 53–65. https://ojs.staiimsya.ac.id/index.php/prosidingimsya/article/view/564/378

15. Rayhan, M., & Zulham. (2025). Implementasi Jaminan Halal pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kecamatan Medan Timur. *Al-Sulthaniyah*, *14*(2), 370–380. https://doi.org/10.37567/al-sulthaniyah.v14i2.4154
16. Saleh, M. H. N., Putri, R. E., Rinayah, R., & Marlina, L. (2025). Efektivitas Regulasi Sertifikasi Halal Dalam Menjamin Kepercayaan Konsumen Muslim. *Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Bisnis*, *3*(2), 638–644. https://doi.org/https://doi.org/10.62017/jemb
17. Sari, a. Y., Suryani, I., & Damanik, A. (2026). Pengawasan Jaminan Produk Halal Terhadap UMKM di Kota Samarinda Pasca Perubahan Ketentuan Sertifikat Halal Dalam Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023. *Indonesian Journal of Law and Justice*, *3*(3), 14. https://doi.org/https://doi.org/10.47134/ijlj.v3i3.5457
18. Shalma, N. F., Fazrinuriko, R., Kamilatuzaini, & Marlina, D. L. (2025). Jurnal Analisis Sitem Logistik Dan Supply Chain Halal Pada Dapur Program Makan Bergizi Gratis. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, *3*(1), 277–286. https://doi.org/https://doi.org/10.62017/merdeka
19. Sudibyo, D. A., Rizki, D. M., Hariri, Z. S., Nurzain, H., & Marlina, L. (2025). Implementasi Standarisasi dan Jaminan Produk Halal pada Sektor Pangan di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Manajemen Dan Bisnis*, *3*(2), 98–103. https://doi.org/https://doi.org/10.62017/jemb
20. Widodo, A. C., Rudiana., & Nuryanto, Y. (2024). Pengawasan Jaminan Produk Halal (JPH) Oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). *JIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, *7*(10), 12368–12377. https://doi.org/https://doi.org/10.54371/jiip.v7i10.6186
21. Zulfikri, R. R. (2024). Standarisasi Dan Jaminan Halal Terkait Makanan Dan Minuman Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Syariah*, *3*(1), 49. https://doi.org/https://doi.org/10.70412/its.v3i1.67