J-CEKI : Jurnal Cendekia Ilmiah
Vol.4, No.3, April 2025

Penerapan Sistem Jaminan Halal Dalam Rantai Pasok Makanan: Studi Pada UMKM Kuliner Di Kota Watampone

Elisa Putri[1], Abdulahanaa[2], Ismail Keri[3]
[1,2,3] Institusi Agama Islam Negeri Bone
E-mail: elisaputri2222@gmail.com, abdulahanaa@gmail.com, ismailkeri48@gmail.com

Article History:
Received: 07 Februari 2025
Revised: 21 Maret 2025
Accepted: 25 Maret 2025

Keywords: *Penerapan Jaminan Halal, Rantai Pasok Makanan, UMKM Kuliner*

Abstract: *Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sistem jaminan halal dalam rantai pasok makanan pada UMKM kuliner di Kota Watampone, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta mencari solusi atas permasalahan tersebut. Penelitian ini dilakukan di Kota Watampone dengan fokus pada pelaku usaha kuliner berskala mikro, kecil, dan menengah yang telah dan belum memiliki sertifikat halal. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan dalam penelitian ini terdiri dari pemilik dan pengelola UMKM kuliner di Kota Watampone. Data yang diperoleh dianalisis melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sistem jaminan halal di Kota Watampone masih belum optimal. Beberapa UMKM telah memiliki kesadaran tinggi akan pentingnya sertifikasi halal, namun sebagian lainnya masih kurang memahami prosedur dan manfaatnya. Kendala utama yang dihadapi adalah kurangnya sosialisasi, keterbatasan sumber daya, serta kompleksitas proses sertifikasi. Selain itu, beberapa UMKM mengalami kesulitan dalam menjaga standar halal dalam rantai pasok. Sebagai solusi, diperlukan edukasi lebih lanjut bagi pelaku usaha mengenai pentingnya sertifikasi halal serta penyederhanaan prosedur administrasi agar lebih mudah diakses oleh UMKM.*

PENDAHULUAN

Kabupaten Bone merupakan salah satu kabupaten yang terletak di Provinsi Sulawesi Selatan dengan jumlah UMKM yang tiap tahunnya terus mengalami kenaikan. Pada tahun 2016 angka persentase 58,96 persen hingga secara akseleratif meningkat menjadi 99,50 persen di tahun 2019 berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (Bapedda) Kabupaten Bone tahun 2022 (Rauf et al., 2022). Dan saat ini, jumlah pelaku UMKM di Kabupaten Bone sudah mencapai angka 13.000 menurut data dari Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kabupaten Bone tahun 2022. UMKM di daerah ini bergerak di beragam bidang

usaha, seperti kerajinan tangan, makanan, minuman, hingga fashion (Fitra R, 2023).

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang paling diminati di Watampone adalah usaha di bidang kuliner. Bidang ini menjadi pilihan utama karena merupakan kebutuhan dasar masyarakat, sehingga setiap tahun terus mengalami perkembangan tren. Hal ini secara langsung berdampak pada peningkatan pendapatan para pelaku UMKM di wilayah tersebut. Usaha kuliner juga dikenal sebagai bidang yang selalu inovatif dalam menghadirkan ide-ide baru untuk menawarkan berbagai jenis makanan dan minuman. Daya tarik lain dari usaha kuliner adalah potensi keuntungan yang menjanjikan meskipun dengan modal yang relatif kecil, sehingga banyak pengusaha tertarik untuk terjun ke bidang ini.

Data Usaha Mikro dan Kecil Bidang Kuliner Tahun 2017-2021

No.	Tahun	Jumlah
1	2017	356
2	2018	486
3	2019	698
4	2020	1.205
5	2021	3.110

Sumber : Bidang Pemberdayan Usaha Mikro Kab. Bone

Penerapan sistem jaminan halal untuk UMKM kuliner di Watampone telah menjadi tonggak penting dalam memastikan produk-produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan yang ketat. Melalui kerjasama antara pemerintah daerah, lembaga sertifikasi halal, dan pelaku usaha, program ini telah berhasil meningkatkan kepercayaan konsumen serta membuka peluang ekspansi pasar bagi UMKM setempat.

Berdasarkan pra observasi peneliti, jumlah UMKM kuliner yang sudah memiliki sertifikat halal di Kota Watampone kurang lebih sebanyak 86 usaha yang tersebar di 3 kecamatan, diantaranya yaitu sebanyak 37 UMKM kuliner halal di Kecamatan Tanete Riattang, 32 UMKM kuliner halal di Kecamatan Tanete Riattang Barat, dan sebanyak 17 UMKM kulier halal di Kecamatan Tanete Riattang Timur berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Perindustrian Kabupaten Bone. Dengan demikian, data tersebut menunjukkan bahwa masih banyak UMKM kuliner yang belum memperhatikan pentingnya penerapan sistem jaminan halal pada usaha mereka, sehingga dapat dikatakan bahwa penerapan sistem jaminan halal belum optimal jika dilihat dari jumlah keseluruhan UMKM kuliner yang ada di Watampone yang ternyata masih banyak yang belum memiliki sertifikat halal dan label halal (*Hasil observasi yang dilakukan oleh penulis pada tanggal 3 Juni 2024 di Dinas Perindustrian Kabupaten Bone.*, n.d.).

Meskipun penerapan sistem jaminan halal untuk UMKM di Watampone telah memberikan banyak manfaat, namun tidak terlepas dari beberapa kendala yang dihadapi. Salah satunya adalah kurangnya pemahaman dan kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal di kalangan pelaku usaha, terutama UMKM yang memiliki keterbatasan sumber daya dan akses informasi. Olehnya itu, diperlukan edukasi untuk memberikan pemahaman mengenai manfaat jaminan halal bagi bisnis mereka (Keuangan & Islam, 2023).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam menganalisis penerapan system jaminan produk halal adalah pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif,yang bertujuan untuk memahami

secara mendalam tentang bagaimana penerapan sistem jaminan produk halal dalam rantai pasok makanan. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan para pemilik usaha kuliner masing-masing dua usaha mikro, dua usaha kecil dan dua usaha menengah yang sudah memiliki sertifikasi halal dan belum memiliki sertifikasi halal. Analisis data dilakukan dengan cara reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Rantai Pasok Makanan di Kalangan UMKM di Kota Watampone

Sistem jaminan halal adalah suatu rangkaian proses yang terstruktur dan terintegrasi untuk memastikan bahwa setiap produk makanan yang dihasilkan, dari bahan baku hingga produk jadi, memenuhi syarat-syarat kehalalan sesuai dengan ketentuan agama Islam. Penerapan sistem ini melibatkan berbagai tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku yang halal, penyimpanan bahan baku, hingga pengawasan proses produksi yang bersih dan higienis sampai ke tahap pemasaran. Tujuan utama dari sistem ini adalah untuk memberikan jaminan kepada konsumen muslim bahwa produk yang mereka konsumsi benar-benar halal dan layak dikonsumsi.

Dalam penerapan sistem jaminan halal oleh UMKM kuliner di Watampone, menunjukkan perkembangan yang positif. Semakin banyak pelaku usaha yang menyadari pentingnya sertifikasi halal sebagai bentuk komitmen terhadap kualitas produk, kepuasan dan kepercayaan konsumen. Para pelaku usaha telah memperhatikan berbagai aspek dalam rantai pasok makanan. Hal ini tercermin dari upaya yang dilakukan oleh UMKM untuk memastikan bahan baku halal, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga penyimpanan bahan baku. Mayoritas pelaku usaha telah memahami bahwa sertifikasi halal bukan hanya sekadar persyaratan administratif, tetapi merupakan investasi jangka panjang untuk membangun kepercayaan konsumen dan daya saing produk.

Hal ini juga didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Hadiyanto, Widayat, Sulardjaka, dan A.N. Al Basri (2021) yang mengemukakan bahwa dimilikinya sertifikat halal, dapat menjadikan adanya kepastian status halalnya suatu produk sebagai salah satu wujud mencukupi hak konsumen. Kepercayaan konsumen pada halalnya suatu produk akan berpengaruh pada daya beli konsumen pada suatu produk (Hadiyanto et al., 2014).

Namun demikian, masih terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi. Salah satu tantangan utama adalah perbedaan tingkat pemahaman mengenai sistem jaminan halal di antara pelaku usaha. Beberapa pelaku usaha sudah memiliki pemahaman yang cukup komprehensif, namun masih banyak juga yang memerlukan edukasi lebih lanjut, terutama terkait sosialisasi yang lebih mendalam terkait seberapa penting sertifikasi halal itu sendiri, aspek teknis dan prosedur sertifikasi.

Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM kuliner di Watampone masih dalam tahap perkembangan. Meskipun telah terjadi peningkatan kesadaran dan komitmen dari beberapa pelaku usaha, namun bukan berarti usaha-usaaha kuliner yang ada di Watampone menerapkan hal tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa sosialisasi dan edukasi yang lebih intensif perlu dilakukan untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha tentang pentingnya sertifikasi halal dan tata cara penerapannya.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini mengindikasikan bahwa penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM kuliner di Watampone telah berjalan dengan baik, namun masih terdapat ruang untuk perbaikan. Dengan terus meningkatkan kesadaran pelaku usaha, memberikan dukungan teknis, dan menyederhanakan prosedur sertifikasi, diharapkan semakin

banyak UMKM yang dapat memperoleh sertifikasi halal dan berkontribusi pada pengembangan industri halal khususnya di Watampone.

2. Kendala Yang Dihadapi Oleh UMKM Kuliner Di Kota Watampone Dalam Menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal Dalam Rantai Pasok Makanan

Dalam lanskap bisnis kuliner yang semakin kompetitif, sertifikasi halal telah menjadi salah satu faktor penentu keberhasilan bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di seluruh dunia, termasuk di Kota Watampone. Dengan meningkatnya kesadaran konsumen akan pentingnya produk halal, UMKM kuliner dituntut untuk tidak hanya memproduksi makanan yang lezat, tetapi juga memastikan bahwa seluruh proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga distribusi, memenuhi standar halal.

Namun, dalam penerapan sistem jaminan produk halal dalam rantai pasok makanan, UMKM kuliner di Kota Watampone seringkali menghadapi berbagai kendala. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan, kendala tersebut meliputi tiga bagian besar. Hal ini mencakup prosedur yang dianggap terlalu rumit dan memakan waktu, ketidak konsistenan bahan baku sebagai kendala eksternal yang berdampak pada upaya penerapan sertifikasi halal, dan keterbatasan pengetahuan tentang regulasi halal yang disebabkan oleh kurangnya perhatian dari pemerintah dan kesadaran UMKM itu sendiri.

Proses sertifikasi halal yang panjang dan kompleks menjadi salah satu kendala utama yang dihadapi pelaku usaha kuliner dalam memperoleh sertifikasi halal. Persyaratan yang sangat detail, khususnya terkait pencatatan dan verifikasi bahan baku, menjadi tantangan tersendiri. Setiap bahan baku yang digunakan harus memiliki sertifikasi halal yang jelas dan tercatat dengan baik. Ketentuan ini, meskipun penting untuk menjaga kualitas dan kehalalan produk, seringkali dirasakan memberatkan oleh pelaku usaha. Detailitas prosedur yang tinggi dan kompleksitas sistem pencatatan membuat proses sertifikasi halal menjadi lebih memakan waktu dibandingkan yang diharapkan.

Hal ini juga didukung oleh hasil penelitian yang dilakukan Siti Ena Aisyah Simbolon, Nurul Wahida Hidayat (2021) yang mengemukakan bahwa alur sertifikasi halal melibatkan banyak langkah, mulai dari pengajuan hingga penerbitan sertifikat, yang dapat menyebabkan keterlambatan (Simbolon & Hidayat, 2021).

Selain itu ketidak konsitenan bahan baku juga dianggap sebagai kendala yang menyebabkan sulitnya untuk memenuhi persyaratan sertifikasi halal oleh UMKM kuliner di Kota. Keterbatasan pasokan dari produsen lokal yang membuat bahan baku yang digunakan itu langka menjadi faktor penyebab utama. Kelangkaan bahan baku halal membuat pelaku usaha kesulitan dalam menjaga kualitas dan kuantitas produksi yang stabil. Kondisi ini berdampak signifikan terhadap keberlangsungan usaha UMKM kuliner, karena ketidakpastian dalam memperoleh bahan baku halal dapat menghambat pertumbuhan bisnis dan mengurangi kepercayaan konsumen.

Hal ini juga di dukung oleh hasil penelitian yang dilakukan oleh Aam Salim Ruhana, Akmal Salim Ruhana, dan Aisyah As-Salafiyah (2023) yang mengemukakan bahwa keterbatasan dalam rantai pasok bahan baku halal dapat mengganggu kelancaran produksi dan distribusi, mempengaruhi kemampuan pelaku usaha untuk memenuhi permintaan pasar (Rusydiana et al., 2023).

Selain kompleksitas prosedur dan keterbatasan pasokan bahan baku, kurangnya pemahaman dan kesadaran pelaku usaha UMKM kuliner di Kota Watampone terhadap pentingnya sertifikasi halal juga menjadi kendala signifikan. Banyak pelaku usaha yang masih menganggap bahwa sertifikasi halal bukanlah suatu keharutan yang mendesak. Persepsi ini diperkuat oleh anggapan bahwa memiliki izin usaha dan membayar pajak sudah cukup untuk

menjamin legalitas produk mereka. Padahal, sertifikasi halal merupakan persyaratan yang penting untuk menjamin kehalalan produk dan memberikan keyakinan kepada konsumen muslim. Kurangnya kesadaran ini menunjukkan bahwa masih banyak pelaku usaha yang belum memahami secara mendalam implikasi dari penerapan sistem jaminan produk halal, baik dari segi regulasi maupun manfaat bisnis yang dapat diperoleh.

Hal ini juga didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Ririn Tri Puspita Ningrum (2022) yang mengemukakan bahwa dari segi pengetahuan dan informasi tentang sertifikasi halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) masih terbilang minim. Hal ini disebakan karena kurangnya mendapatkan informasi atau sosialisasi dan kurang aktifnya mencari informasi tentang serifikasi halal (Puspita Ningrum, 2022).

Meskipun dihadapkan pada berbagai kendala seperti kompleksitas prosedur, keterbatasan pasokan bahan baku, dan rendahnya kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal, pelaku usaha kuliner tetap menyadari adanya sejumlah manfaat signifikan yang dapat diperoleh dari sertifikasi halal. Dengan memiliki sertifikasi halal, produk mereka tidak hanya memperoleh legitimasi keagamaan yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen muslim, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas. Sertifikasi halal bukan sekadar label, melainkan sebuah jaminan kualitas dan keamanan produk yang dapat membedakan usaha mereka dengan kompetitor. Keunggulan kompetitif ini memungkinkan pelaku usaha untuk menjangkau konsumen yang lebih luas, baik di pasar lokal maupun nasional, sehingga dapat meningkatkan omzet dan profitabilitas bisnis. Dalam konteks persaingan bisnis yang semakin ketat, sertifikasi halal telah terbukti menjadi salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan daya saing dan keberlangsungan usaha.

Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa penerapan sistem jaminan produk halal pada UMKM kuliner di Kota Watampone masih menghadapi banyak tantangan. Hasil penelitian ini menyoroti pentingnya dukungan pemerintah dan berbagai pihak terkait untuk mengatasi permasalahan tersebut. Penyederhanaan prosedur sertifikasi, pengembangan industri bahan baku halal, peningkatan sosialisasi dan edukasi, merupakan langkah-langkah strategis yang perlu diambil. Dengan demikian, UMKM kuliner di Kota Watampone dapat lebih mudah mengakses sertifikasi halal, meningkatkan kualitas produknya, dan bersaing di pasar yang semakin kompetitif.

3. Solusi yang Dapat Digunakan dalam Mengatasi Kendala Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal dalam Rantai Pasok Makanan Oleh UMKM Kuliner di Kota Watampone

Kebijakan sertifikasi halal di Kota Watampone telah menjadi langkah progresif dalam memenuhi kebutuhan konsumen Muslim dan meningkatkan daya saing produk lokal. Respons positif dari sebagian besar pelaku usaha mencerminkan kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal dalam membangun kepercayaan konsumen. Namun, di balik antusiasme tersebut, masih terdapat sejumlah tantangan yang menghambat optimalisasi program ini.

Pertama, banyak pelaku usaha yang mengharapkan adanya layanan yang lebih personal dan efisien dalam proses sertifikasi halal. Mereka menginginkan perhatian individu yang lebih besar dari pihak berwenang sehingga proses verifikasi dapat berjalan lebih lancar. Hal ini menunjukkan adanya kebutuhan akan pendekatan yang lebih humanis dan fleksibel dalam melayani pelaku usaha, terutama UMKM kuliner di Watampone.

Kedua, meskipun puas dengan kebijakan yang ada, sejumlah pelaku usaha menyarankan adanya peningkatan sistem sertifikasi halal. Mereka berharap agar sistem yang ada dapat mengakomodasi lebih banyak UMKM dan mempermudah akses mereka terhadap sertifikasi halal. Ini mengindikasikan bahwa sistem yang ada masih perlu terus dikembangkan dan disesuaikan

dengan kebutuhan pelaku usaha yang beragam.

Ketiga, sebagian besar pelaku usaha yang telah melalui proses sertifikasi merasakan kemudahan berkat adanya pendampingan yang baik. Namun, masih ada pelaku usaha yang membutuhkan informasi yang lebih baik dan proses yang lebih transparan untuk meningkatkan kepercayaan mereka terhadap sistem sertifikasi halal. Hal ini menunjukkan bahwa komunikasi yang efektif dan keterbukaan informasi sangat penting dalam membangun kepercayaan pelaku usaha.

Keempat, terdapat pula pelaku usaha yang baru mengetahui tentang sertifikasi halal dan merasa perlu adanya sosialisasi yang lebih intensif. Ini menunjukkan adanya kesenjangan informasi yang cukup signifikan, terutama di kalangan UMKM kuliner di Watampone. Sosialisasi yang efektif dapat mendorong lebih banyak UMKM untuk memahami pentingnya sertifikasi halal dan mengambil langkah untuk mendapatkan sertifikasi.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, pemerintah daerah Watampone perlu mengambil langkah-langkah strategis untuk mengatasi berbagai kendala yang dihadapi dalam proses sertifikasi halal. Solusi-solusi yang ditawarkan ini bertujuan untuk mempermudah, mempercepat, dan meningkatkan efektivitas proses sertifikasi, sehingga semakin banyak UMKM kuliner yang dapat mengakses sertifikasi halal dan meningkatkan daya saing produknya.

Pertama, penyederhanaan birokrasi dan persyaratan menjadi kunci utama. Pemerintah perlu melakukan evaluasi menyeluruh terhadap persyaratan yang ada, terutama bagi UMKM kuliner di Watampone. Prosedur sertifikasi perlu dibuat lebih sederhana dan mudah dipahami dengan menyediakan panduan yang jelas dan komprehensif. Pemanfaatan teknologi informasi, seperti sistem online yang terintegrasi, juga dapat mempermudah proses pengajuan dan pelacakan status sertifikasi.

Kedua, peningkatan kapasitas pelaku usaha menjadi prioritas. Pemerintah perlu menyediakan pelatihan dan pendampingan yang intensif bagi pelaku usaha, terutama UMKM kuliner, terkait persyaratan halal, sistem jaminan halal, dan cara mengimplementasikannya dalam proses produksi.

Ketiga, penguatan sosialisasi dan edukasi merupakan langkah krusial. Pemerintah perlu melakukan kampanye sosialisasi yang masif mengenai pentingnya sertifikasi halal, manfaat yang diperoleh, dan kemudahan proses sertifikasinya. Melibatkan tokoh agama, tokoh masyarakat, dan organisasi kemasyarakatan dalam menyebarluaskan informasi dapat menjadi strategi yang efektif. Selain itu, integrasi materi tentang sertifikasi halal ke dalam kurikulum pendidikan, terutama di sekolah kejuruan yang berkaitan dengan industri makanan, dapat menumbuhkan kesadaran sejak dini akan pentingnya sertifikasi halal.

Keempat, peningkatan transparansi dan akuntabilitas menjadi keharusan. Pemerintah perlu mempublikasikan secara transparan informasi mengenai prosedur, biaya, dan waktu yang dibutuhkan untuk proses sertifikasi. Selain itu, monitoring dan evaluasi secara berkala terhadap pelaksanaan program sertifikasi halal perlu dilakukan untuk mengidentifikasi kendala dan melakukan perbaikan (Hariani & Sutrisno, 2023).

Dengan demikian, penerapan sistem jaminan produk halal tidak hanya menjadi kewajiban, tetapi juga menjadi peluang bagi pelaku UMKM kuliner untuk meningkatkan kualitas produk dan memperluas pasar.

KESIMPULAN

Penerapan sistem jaminan halal pada UMKM kuliner di Watampone menunjukkan perkembangan yang positif, dengan semakin banyak pelaku usaha yang menyadari pentingnya

sertifikasi halal sebagai bentuk komitmen terhadap kualitas produk dan kepuasan konsumen. Namun, masih terdapat kesenjangan pemahaman mengenai teknis penerapan sistem ini. Tantangan utama yang dihadapi meliputi kompleksitas prosedur sertifikasi, keterbatasan pasokan bahan baku halal, serta rendahnya kesadaran pelaku usaha. Meskipun demikian, sertifikasi halal memberikan manfaat signifikan, seperti peningkatan kepercayaan konsumen dan peluang pasar yang lebih luas. Untuk mengatasi kendala tersebut, diperlukan beberapa langkah strategis, seperti penyederhanaan birokrasi dan persyaratan sertifikasi, peningkatan kapasitas pelaku usaha melalui pelatihan dan pendampingan, penguatan sosialisasi dan edukasi, serta peningkatan transparansi dan akuntabilitas dalam pelaksanaan program. Bagi para pelaku UMKM kuliner di Watampone, penting untuk memahami bahwa sertifikasi halal bukan sekadar legalitas, tetapi juga memberikan perlindungan bagi konsumen agar produk yang dikonsumsi bebas dari zat yang merugikan. Dengan demikian, sertifikasi halal harus diupayakan karena manfaatnya tidak hanya dirasakan oleh pelaku usaha, tetapi juga oleh konsumen. Selain itu, bagi peneliti selanjutnya, diharapkan penelitian ini dapat dikembangkan menjadi lebih spesifik dan mendalam, mengingat penelitian ini masih memiliki banyak ruang untuk penyempurnaan.

DAFTAR REFERENSI

Fitra R, A. M. A. (2023). *Pemberdayaan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) kerajinan songkok recca melalui pembinaan langsung oleh Dinas Koperasi Dan Usaha Kecil Menengah Kabupaten Bone*. 1–8.

Hadiyanto, Widayat, Sulardjaka, & Al-Baari, A. N. (2014). Implementasi Jaminan Produk Halal Bagi Jaringan Pengusaha Muslim Indonesia dan Saudagar Muhammadiyah Kota Semarang. *Indonesian Journal of Halal*, *4*(2), 62–66.

Hariani, D., & Sutrisno, S. (2023). Potensi dan Strategi Pengembangan UMKM Halal di Indonesia. *Ilmu Ekonomi Manajemen Dan Akuntansi*, *4*(1), 76–91.

Hasil Observasi Yang Dilakukan Oleh Penulis Pada Tanggal 3 Juni 2024 Di Dinas Perindustrian Kabupaten Bone.

Keuangan, J. L., & Islam, B. (2023). *Asy-Syarikah Asy-Syarikah*. *5*(1), 48–58.

Puspita Ningrum, R. T. (2022). Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di Kabupaten Madiun. *Istithmar : Jurnal Studi Ekonomi Syariah*, *6*(1), 43–58.

Rauf, S. H., Darma, R., & Mahyuddin, M. (2022). Strategi Pemasaran UMKM Rumah Makan di Kabupaten Bone dalam Mempertahankan Bisnis di Era Pandemik Covid-19. *Media Agribisnis*, *6*(1), 76–87.

Rusydiana, A., Ruhana, A., & As-Salafiyah, A. (2023). Problematika Penerapan Jaminan Produk Halal Di Indonesia: Analisis Tata Kelola Halal. *Harmoni*, *22*(1), 167–186.

Simbolon, S. E. A., & Hidayat, N. W. (2021). Prosedur dan Problematika Sertifikasi Halal Di Indonesia. *Masyrif : Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen*, *2*(1), 118–132.

Fitra R, A. M. A. (2023). *Pemberdayaan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) kerajinan songkok recca melalui pembinaan langsung oleh Dinas Koperasi Dan Usaha Kecil Menengah Kabupaten Bone*. 1–8.

Hadiyanto, Widayat, Sulardjaka, & Al-Baari, A. N. (2014). Implementasi Jaminan Produk Halal Bagi Jaringan Pengusaha Muslim Indonesia dan Saudagar Muhammadiyah Kota Semarang. *Indonesian Journal of Halal*, *4*(2), 62–66.

Hariani, D., & Sutrisno, S. (2023). Potensi dan Strategi Pengembangan UMKM Halal di Indonesia. *Ilmu Ekonomi Manajemen Dan Akuntansi*, *4*(1), 76–91.

Hasil Observasi Yang Dilakukan Oleh Penulis Pada Tanggal 3 Juni 2024 Di Dinas Perindustrian Kabupaten Bone.

Keuangan, J. L., & Islam, B. (2023). *Asy-Syarikah Asy-Syarikah*. *5*(1), 48–58.

Puspita Ningrum, R. T. (2022). Problematika Kewajiban Sertifikasi Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di Kabupaten Madiun. *Istithmar : Jurnal Studi Ekonomi Syariah*, *6*(1), 43–58.

Rauf, S. H., Darma, R., & Mahyuddin, M. (2022). Strategi Pemasaran UMKM Rumah Makan di Kabupaten Bone dalam Mempertahankan Bisnis di Era Pandemik Covid-19. *Media Agribisnis*, *6*(1), 76–87.

Rusydiana, A., Ruhana, A., & As-Salafiyah, A. (2023). Problematika Penerapan Jaminan Produk Halal Di Indonesia: Analisis Tata Kelola Halal. *Harmoni*, *22*(1), 167–186.

Simbolon, S. E. A., & Hidayat, N. W. (2021). Prosedur dan Problematika Sertifikasi Halal Di Indonesia. *Masyrif : Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen*, *2*(1), 118–132.