`

Implementation of Halal Certification at the Canteen of SMA Muhammadiyah 2 (SMAMDA) Sidoarjo

Penerapan Sertifikasi Halal di Kantin SMA Muhammadiyah 2 (SMAMDA) Sidoarjo

Karimah Nur Hanifah[1], Rima Azara[2]*,Syahrifa Ramadhani Nurbaya[3]
[1, 2, 3] Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi Pangan,
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia
Email Penulis Korespondensi: karimahnurhanifah@gmail.com [1],
rimaazara@umsida.ac.id [2] , syarifa@umsida.ac.id [3]

Abstract. *General Background Halal food assurance is a fundamental requirement in Muslim-majority regions, where educational institution canteens play a pivotal role in promoting food safety, hygiene, and ethical consumption among students. Specific Background The canteen at SMA Muhammadiyah 2 (SMAMDA) Sidoarjo has implemented the Halal Product Assurance System (SJPH) in accordance with Indonesian regulatory frameworks to secure official halal certification. Knowledge Gap However, operational evaluations regarding systemic compliance, documentation consistency, and practical implementation within school canteens remain limited. Aims This study analyzes the implementation of SJPH at SMAMDA Sidoarjo canteen and evaluates its alignment with national halal assurance standards. Results Findings reveal that SJPH implementation is structured effectively, featuring a clear halal policy, an active halal management team, verified Halal Material Lists, pork-free production facilities, and strict adherence to Islamic sanitation standards. Novelty This work offers an empirical evaluation model of SJPH application specifically tailored to secondary education food service environments. Implications Systematic halal assurance in school canteens strengthens consumer trust and provides valuable operational insights for school food service management.*

Keywords *Sjph, Halal Product Assurance System, School Canteen, Halal Certification, Food Safety*

Abstrak Latar Belakang Umum Jaminan makanan halal merupakan persyaratan mendasar di wilayah dengan mayoritas penduduk Muslim, di mana kantin lembaga pendidikan memainkan peran penting dalam mempromosikan keamanan pangan, kebersihan, dan konsumsi yang etis di kalangan siswa. Latar Belakang Khusus Kantin di SMA Muhammadiyah 2 (SMAMDA) Sidoarjo telah menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) sesuai dengan kerangka regulasi Indonesia untuk memperoleh sertifikasi halal resmi. Kesenjangan Pengetahuan Namun, evaluasi operasional terkait kepatuhan sistemik, konsistensi dokumentasi, dan implementasi praktis di kantin sekolah masih terbatas. Tujuan Penelitian ini menganalisis implementasi SJPH di kantin SMAMDA Sidoarjo dan mengevaluasi kesesuaiannya dengan standar jaminan halal nasional. Hasil Temuan menunjukkan bahwa penerapan SJPH terstruktur secara efektif, dengan kebijakan halal yang jelas, tim manajemen halal yang aktif, Daftar Bahan Halal yang terverifikasi, fasilitas produksi bebas babi, serta kepatuhan ketat terhadap standar sanitasi Islam. Keunikan Karya ini menawarkan model evaluasi empiris penerapan SJPH yang dirancang khusus untuk lingkungan layanan makanan di pendidikan menengah. Implikasi Jaminan halal yang sistematis di kantin sekolah memperkuat kepercayaan konsumen dan memberikan wawasan operasional yang berharga bagi manajemen layanan makanan sekolah.
Kata Kunci SJPH, Sistem Jaminan Produk Halal, Kantin Sekolah, Sertifikasi Halal, Keamanan Pangan

I. PENDAHULUAN

Pangan halal merupakan kebutuhan fundamental untuk masyarakat Indonesia yang sebagian besar beragama islam. Pada beberapa tahun terakhir, kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi makanan halal dan aman (halalan thayyiban) terus meningkat. Hal ini tidak sebatas berhubungan terhadap bidang keagamaan, namun juga mencakup kualitas keamanan, juga kebersihan pangan yang dikonsumsi. Oleh karena itu, jaminan kehalalan produk sebagai aspek penting untuk mneingkatkan kepercayaan konsumen terhadap suatu produk pangan [12].

Pemerintah Indonesia melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal telah menetapkan kebijakan wajib sertifikasi halal bagi produk makanan dan minuman secara bertahap. Ketentuan ini diperkuat dalam pasal 4 Undang – Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal yang menegaskan bahwa " produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal " . Kebijakan ini mendorong seluruh pelaku usaha pangan, termasuk unit usaha

skala kecil seperti kantin sekolah, untuk menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Sistem ini meliputi pengendalian bahan baku, proses produksi, produk, serta pemantauan dan evaluasi guna menjamin keberlanjutan kehalalan produk [7].

Sejalan dengan kebijakan tersebut, tren penerapan sertifikasi halal pada kantin sekolah di Kabupaten Sidoarjo mengalami peningkatan dalam dua tahun terakhir. Kondisi ini dipengaruhi oleh tingginya kesadaran masyarakat serta tuntutan akan penyediaan pangan yang aman dan sesuai syariat. Kantin sekolah sebagai penyedia makanan bagi siswa memiliki peran strategis dalam menjamin kualitas konsumsi sekaligus sebagai sarana edukasi dalam membentuk perilaku konsumsi halal sejak dini [15].
Salah satu contoh implementasi sertifikasi halal pada kantin sekolah adalah Kantin SMA Muhammadiyah 2 (SMAMDA) Sidoarjo yang telah memperoleh sertifikat halal. Proses sertifikasi ini melibatkan audit bahan baku, proses produksi, serta sistem manajemen halal, disertai dengan pendampingan dan pelatihan bagi pengelola kantin. Keberhasilan tersebut menunjukkan adanya komitmen institusi pendidikan dalam menyediakan produk yang tidak sebatas halal, namun juga aman serta berkualitas [2].

Meskipun demikian, penerapan SJPH pada unit usaha seperti kantin sekolah masih menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan pemahaman terkait prosedur sertifikasi halal, pengendalian bahan baku, serta konsistensi dalam penerapan sistem di lapangan. Selain itu, belum semua kantin memiliki sistem dokumentasi dan pemantauan yang optimal sesuai dengan standar yang ditetapkan [5].

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini terdapat tujuan untuk menganalisis penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada kantin SMAMDA Sidoarjo serta mengevaluasi tingkat kesesuaiannya dengan standar sertifikasi halal. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran implementasi SJPH pada kantin sekolah serta menjadi referensi dalam pengembangan sistem jaminan halal pada sektor pendidikan [3].

METODE

Metode penelitian ini memiliki tahapan sebagai berikut :

2.1 Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilaksanakan dengan interaksi langsung diantara peneliti bersama narasumber untuk mendapatkan informasi secara mendalam. Dalam penelitian ini, wawancara dilakukan dengan pengelola kantin dan penyelia halal di kantin SMAMDA Sidoarjo. Kegiatan wawancara bertujuan untuk mengetahui gambaran kondisi di lapangan terkait penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), termasuk pengelolaan bahan baku, proses produksi, juga pelaksanaan sistem halal selama kantin beroperasi. Data yang diperoleh dari wawancara memberikan informasi deskriptif mengenai praktik dan kebijakan yang diterapkan oleh pengelola kantin [1].

2.2 Observasi

Observasi adalh metode pengumpulan data yang dilaksanakan melalui cara mengamati objek penelitian secara langsung agar mendapatkan informasi secara akurat dan nyata. Dalam penelitian ini, observasi dilakukan terhadap aktivitas operasional kantin SMAMDA Sidoarjo. Melalui observasi, peneliti memperoleh data mengenai penggunaan bahan baku, bukti pembelian, jenis menu makanan dan minuman, serta proses pengolahan bahan mentah menjadi produk siap konsumsi. Observasi ini bertujuan untuk melihat secara langsung kesesuaian antara praktik di lapangan dengan prinsip-prinsip dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) [13].

2.3 Studi Dokumentasi

Studi dokumentasi merupakan metode pengumpulan data yang dilaksanakan melalui cara menelaah berbagai dokumen yang berhubungan terhadap objek penelitian. Untuk penelitian ini, dokumen yang dianalisis meliputi manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), daftar bahan halal, bukti pembelian bahan, serta dokumen pendukung lainnya yang dimiliki oleh kantin SMAMDA Sidoarjo. Studi dokumentasi bertujuan untuk memperoleh data tertulis yang dapat digunakan sebagai bukti dan verifikasi terhadap informasi yang diperoleh dari wawancara dan observasi. Dengan demikian, metode ini membantu memastikan bahwa penerapan SJPH di kantin tidak hanya sesuai secara praktik, tetapi juga terdokumentasi dengan baik sesuai standar sertifikasi halal [13].

2.4 Analisis Data

Analisis data untuk penelitian ini dilaksanakan dengan menerapkan metode deskriptif kualitatif. Data yang didapatkan dari observasi, wawancara, serta studi dokumentasi dianalisis dengan cara mengelompokkan, membandingkan, serta menginterpretasikan informasi yang relevan dengan penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Selanjutnya, dilakukan analisis kesenjangan (*gap analysis)* dengan membandingkan kondisi aktual di kantin SMAMDA Sidoarjo dengan standar sertifikasi halal yang berlaku, mengacu terhadap Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk

Halal dan kriteria SJPH [1].

Hasil analisis ini digunakan untuk:

- Mengetahui tingkat kesesuaian penerapan SJPH
- Mengidentifikasi aspek yang telah memenuhi standar
- Menemukan kesenjangan yang masih perlu diperbaiki

Dengan demikian, analisis data tidak hanya menggambarkan kondisi yang ada, tetapi juga memberikan evaluasi terhadap penerapan sistem jaminan produk halal secara menyeluruh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 *Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)*

Berdasarkan hasil wawancara, observasi, dan studi dokumentasi, penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada kantin SMA Muhammadiyah 2 (SMAMDA) Sidoarjo telah dilaksanakan secara sistematis dan cukup komprehensif. Implementasi SJPH meliputi berbagai aspek utama, diantaranya komitmen dan kebijakan halal, tanggung jawab manajemen, pembinaan sumber daya manusia, pengendalian bahan, proses produk halal, produk, serta pemantauan dan evaluasi [5].

3.1.1 *Komitmen dan Kebijakan Halal*

Kantin SMAMDA Sidoarjo telah memiliki kebijakan halal tertulis sebagai bentuk komitmen dalam menghasilkan produk yang sesuai dengan prinsiphalal. Kebijakan ini mencakup penggunaan bahan yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH juga penggunaan fasilitas produksi yang bebas dari najis. Selain itu, dibentuk tim manajemen halal yang bertanggung jawab dalam mengimplementasikan seluruh prosedur yang tercantum dalam Manual SJPH [9].

Keberadaan kebijakan halal dan tim manajemen halal menunjukkan adanya komitmen yang kuat dari pengelola kantin dalam menjaga konsistensi kehalalan produk. Hal ini selaras terhadap prinsip dasar SJPH dengan berfokus terhadap pentingnya peran manajemen dalam menjamin keberlangsungan sistem halal secara berkelanjutan. Namun demikian, diperlukan penguatan dalam implementasi kebijakan secara konsisten di lapangan, terutama dalam aspek pengawasan dan evaluasi, agar kebijakan yang telah ditetapkan dapat berjalan secara optimal [4].

3.1.2 *Tanggung Jawab Manajemen Puncak*

Manajemen puncak memiliki peran penting dalam menjamin efektivitas penerapan SJPH. Berdasarkan hasil analisis, pimpinan kantin telah menunjukkan tanggung jawabnya melalui penyediaan sumber daya yang memadai, baik dari segi tenaga kerja, fasilitas, maupun sistem pendukung lainnya. Selain itu, pimpinan juga memastikan adanya integritas halal dari seluruh personel yang terlibat dalam proses produksi [14].

Penetapan tim manajemen halal dan/atau penyelia halal dilakukan dengan formal melalui Surat Keputusan, yang disertai terhadap pembagian tugas dan tanggung jawab yang jelas. Tim ini bertugas mengawasi pelaksanaan Proses Produk Halal (PPH), mengoordinasikan kegiatan produksi halal, menetapkan tindakan perbaikan dan pencegahan, juga mendampingi auditor halal ketika proses pemeriksaan [10].

Selain tugas tersebut, tim manajemen halal juga bertanggung jawab dalam menyusun rencana PPH, menerapkan manajemen risiko, melakukan kaji ulang sistem, serta menyusun laporan pelaksanaan dan pengawasan SJPH. Dari perspektif SJPH, keterlibatan aktif manajemen puncak ini merupakan faktor kunci dalam menjaga konsistensi dan keberhasilan implementasi sistem. Namun demikian, diperlukan peningkatan dalam aspek evaluasi kinerja tim agar pelaksanaan tugas dapat lebih optimal [3].

3.1.3 *Pembinaan Sumber Daya Manusia*

Pembinaan sumber daya manusia dilaksanakan dengan pelatihan internal yang dilaksanakan secara berkala, minimal satu kali dalam satu tahun. Selain itu, setiap karyawan baru diwajibkan mengikuti pelatihan sebelum mulai bekerja. Materi pelatihan mencakup pemahaman terkait konsep halal, prosedur SJPH, serta praktik *higiene* dan sanitasi (tandepandang). Kegiatan pelatihan ini didokumentasikan dengan baik, termasuk daftar hadir sebagai bukti pelaksanaan. Hal ini menunjukkan bahwa kantin telah berupaya meningkatkan kompetensi karyawan dalam mendukung implementasi SJPH. Dalam sistem jaminan halal, kualitas sumber daya manusia sangat berpengaruh terhadap keberhasilan penerapan sistem. Meskipun demikian, peningkatan kualitas pelatihan masih diperlukan, terutama dalam bentuk evaluasi pemahaman karyawan serta pengembangan materi yang lebih aplikatif sesuai dengan kondisi operasional di lapangan [7].

3.1.4 *Pengendalian Bahan*

Pengendalian bahan di kantin SMAMDA Sidoarjotelah dilakukan secara ketat dan terstruktur. Seluruh bahan yang digunakan tercantum dalam Daftar Bahan Halal yang telah disetujui oleh BPJPH dan LPH. Bahan yang digunakan meliputi bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong, yang sebagian besar telah memiliki sertifikat halal, sementara sebagian lainnya termasuk dalam kategori bahan tidak kritis (*positive list*) (rifa).Setiap pembelian bahan dilakukan dengan memperhatikan kesesuaian nama, merek, dan produsen dengan yang tercantum dalam Daftar Bahan Halal. Selain itu, dilakukan pemeriksaan label bahan pada saat penerimaan untuk memastikan kesesuaian tersebut. Seluruh bukti pembelian dan label bahan disimpan sebagai bagian dari sistem dokumentasi [8].
Apabila terdapat penggunaan bahan baru di luar daftar, maka pihak kantin akan terlebih dahulu mengajukan persetujuan kepada BPJPH dan LPH. Bahan baru hanya mampu dimanfaatkan sesudah memperoleh persetujuan resmi. Selain itu, jika terjadi kesalahan penggunaan bahan yang tidak sesuai, maka produk tidak akan dipasarkan dan akan dimusnahkan. Secara keseluruhan, sistem pengendalian bahan sudah berlangsung secara maksimal. Akan tetapi, masih adanya potensi risiko pada penggunaan bahan yang belum bersertifikat halal secara penuh, sehingga perlu adanya peningkatan selektivitas dalam pemilihan supplier [9].

3.1.5 *Proses Produk Halal (PPH).*

Penerapan proses produk halal di kantin SMAMDA Sidoarjo mencakup pengendalian lokasi, fasilitas, peralatan, serta prosedur operasional secara menyeluruh. Lokasi produksi telah dipastikan jauh dari sumber kontaminasi bahan non-halal dan menerapkan konsep *pork-free facility* sebagai upaya pencegahan kontaminasi silang. Fasilitas produksi juga dirancang untuk mendukung kebersihan dan kemudahan pengawasan, serta dilakukan pemisahan antara proses halal dan non-halal pada setiap tahapan, mulai dari pengolahan, penyimpanan, pengemasan, hingga distribusi. Peralatan yang digunakan dipastikan dalam kondisi bersih, bebas dari najis, dan tidak berasal dari bahan yang diharamkan [8].

Selain itu, proses pembersihan fasilitas dilakukan secara rutin dengan menggunakan bahan yang halal dan diverifikasi untuk memastikan tidak adanya sisa najis. Terdapat pula prosedur khusus dalam penyucian fasilitas apabila terkena najis, yang dilaksanakan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Hal ini menunjukkan bahwa aspek kebersihan dan kesucian tidak sebatas diperhatikan secara umum, namun juga diterapkan secara spesifik selaras terhadap prinsip halal [4].

Penerapan prosedur Proses Produk Halal (PPH) juga mencakup pemeriksaan bahan, pencatatan produksi, pengendalian distribusi, serta sistem ketertelusuran (*traceability).* Sistem ini memungkinkan pelacakan produk dari bahan baku hingga produk akhir, sehingga meningkatkan transparansi dan akuntabilitas. Secara keseluruhan, penerapan ini menunjukkan bahwa kantin telah mengintegrasikan prinsip halal secara komprehensif, meskipun masih diperlukan peningkatan dalam konsistensi dokumentasi dan pencatatan guna mendukung efektivitas sistem secara berkelanjutan [6].

3.1.6 *Produk*

Produk yang dihasilkan oleh kantin SMAMDA Sidoarjo terdiri dari berbagai jenis makanan dan minuman yang menggunakan bahan halal serta diproses sesuai terhadap ketentuan SJPH. Produk tidak mengandung unsur yang dilarang dan tidak memanfaatkan nama, bentuk, atau karakteristik yang mengarah pada produk non-halal. Selain itu, proses pengemasan dilakukan dengan memperhatikan aspek kebersihan dan kehalalan, serta hanya mencantumkan label halal dalam produk yang sudah tersertifikasi. Kantin juga memastikan bahwa setiap produk baru didaftarkan terlebih dahulu untuk memperoleh sertifikasi halal sebelum dipasarkan [13].

Dalam konteks SJPH, kondisi ini menunjukkan bahwa produk tidak hanya memenuhi aspek kehalalan, tetapi juga prinsip halalan thayyiban, yaitu aman, higienis, dan layak dikonsumsi. Hal ini penting karena jaminan halal tidak hanya berhenti pada bahan, namun juga meluputi proses dan mutu produk secara keseluruhan. Meskipun demikian, pengawasan terhadap inovasi produk baru perlu terus dilakukan agar tetap sesuai dengan standar halal yang berlaku serta menjaga konsistensi sistem yang telah diterapkan [11].

3.1.7 *Pemantauan dan Evaluasi*

Pemantauan dan evaluasi SJPH di kantin SMAMDA Sidoarjo dilakukan melalui audit internal juga kaji ulang manajemen yang dilaksanakan minimal satu kali dalam satu tahun. Audit internal bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh prosedur SJPH telah dijalankan sesuai dengan ketentuan, sedangkan kaji ulang manajemen digunakan untuk mengevaluasi efektivitas sistem secara keseluruhan [5].

Jika ditemukan ketidaksesuaian, maka dilakukan tindakan perbaikan sebagai bagian dari pengendalian sistem. Selain itu, seluruh hasil audit dan evaluasi didokumentasikan dan dilaporkan kepada pihak terkait. Pelaksanaan pemantauan dan evaluasi ini menunjukkan bahwa kantin telah menerapkan prinsip perbaikan berkelanjutan (*continuous improvement*) dalam sistem jaminan halal. Namun demikian, peningkatan frekuensi monitoring dan penguatan tindak lanjut hasil evaluasi masih diperlukan agar sistem dapat berjalan lebih efektif dan adaptif terhadap perubahan. Namun demikian, peningkatan frekuensi monitoring serta penguatan tindak lanjut hasil evaluasi masih diperlukan agar sistem dapat berjalan lebih efektif dan adaptif

terhadap perubahan [12].

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil wawancara, observasi, dan studi dokumentasi, dapat disimpulkan bahwa penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di kantin SMA Muhammadiyah 2 (SMAMDA) Sidoarjo telah dilaksanakan secara cukup baik dan terstruktur. Hal ini terlihat dari adanya komitmen manajemen dalam menetapkan kebijakan halal, membentuk tim manajemen halal, serta menyediakan sumber daya yang mendukung implementasi sistem. Selain itu, pembinaan sumber daya manusia melalui pelatihan rutin juga menunjukkan upaya peningkatan kompetensi dalam menjaga konsistensi penerapan SJPH.

Dari aspek teknis, pengendalian bahan telah dilakukan secara ketat melalui penggunaan Daftar Bahan Halal, verifikasi bahan, serta pencatatan yang mendukung sistem ketertelusuran. Proses produksi juga telah memenuhi prinsip halal dengan menerapkan konsep *pork-free facility*, menjaga kebersihan fasilitas dan peralatan, serta menjalankan prosedur pembersihan dan penyucian sesuai syariat Islam. Produk yang dihasilkan tidak sebatas memenuhi aspek kehalalan, namun juga prinsip halalan thayyiban, yaitu aman, higienis, dan layak dikonsumsi.

Tidak hanya itu, masih adanya berbagai aspek yang perlu ditingkatkan, terutama dalam konsistensi dokumentasi, pencatatan, serta pengawasan terhadap penggunaan bahan dan pengembangan produk baru. Selain itu, penguatan kegiatan pemantauan dan evaluasi, seperti audit internal dan tindak lanjut perbaikan, juga perlu dilakukan secara lebih optimal. Dengan adanya perbaikan tersebut, diharapkan penerapan SJPH di kantin SMAMDA Sidoarjo dapat berjalan lebih efektif, konsisten, dan berkelanjutan..

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Halal Center dan kantin SMAMDA yang telah bersedia menjadi mitra dalam pelaksanaan kegiatan ini serta memberikan dukungan, bimbingan, dan fasilitas yang sangat membantu dalam proses pengumpulan data dan penyusunan laporan. Terima kasih juga untuk teman terdekat saya, Rizqi Annisha dan Andini Oktaviana, yang selalu setia mendukung saya dari hal-hal kecil seperti membantu memperbaiki kalimat yang salah, informasi jurnal, sampai memberikan semangat dengan cara yang begitu hangat dan penuh makna.

REFERENSI

[1] R. Azara, F. N. Indahsari, and R. U. Budiandari, "Analysis of Halal Production Process in PGC Catering Sidoarjo," Journal of Halal Lifestyle and Sustainability, vol. 1, no. 2, 2025.

[2] B. S. Anggrayni, "Analysis of Opportunities and Challenges of Halal Product Certification for MSMEs in Sidoarjo Regency," Journal of Halal Lifestyle and Sustainability, vol. 1, no. 1, pp. 27–30, 2025.

[3] Y. Andriyani, L. N. Aini, M. M. Banin, and P. A. R. Utoro, "Towards Halal Canteen: Mentoring and Implementation of Halal Product Assurance System at Hidayah Canteen," in Proceedings of the Indonesian Agricultural Technology Seminar (STPI), vol. 3, no. 1, pp. 83–95, Dec. 2025.

[4] P. S. Ardesta, K. Elwardah, A. M. Khozin Zaki, and M. SE, Halal Certification in the 5.0 Era: Efforts to Realize the Integrity of Islamic Economic Values. CV Brimedia Global, 2025.

[5] S. Cindy, "Business Actor Literacy on Halal Certification Obligations Regarding Halal Product Assurance (Case Study of Food Stalls at the University of Lampung Campus)," Undergraduate thesis, Universitas Lampung, 2025.

[6] H. R. P. Hadin, "Effectiveness of the Halal Product Assurance System (SJPH) According to Law No. 33 of 2014 Concerning Halal Product Assurance (Case Study of 7 Halal-Certified Non-Halal Products)," Bachelor's thesis, Faculty of Sharia and Law, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2025.

[7] M. A. Hosanna and S. A. Nugroho, "Implementation of Law Number 33 of 2014 Concerning Halal Product Assurance on Halal Certificate Registration for Food Products," Jurnal Hukum Adigama, vol. 1, no. 1, pp. 511–534, 2018.

[8] R. N. Ichsan and V. F. H. Nst, Halal Industry Management. PT Tri Selaras Cendekia, 2024.

[9] N. A. Isnanjodi and M. Ulfah, "Literature Analysis of the Halalan Thayyiban Principle in the Food Supply Chain," Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah, vol. 10, no. 4, 2025.

[10] T. S. Kusuma, A. D. Kurniawati, and A. R. Iastika, Systematics of Compiling the Halal Product Assurance System Manual Document. Universitas Brawijaya Press, 2023.

[11] M. Maesaroh and A. Jumiono, "Implementation of Halal Product Assurance System Through Mentoring at Restaurant Group PT X," Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat, vol. 11, no. 2, 2025.

[12] F. Nugroho, "Impact of the Implementation of Halal Product Assurance System on Sharia Trade," Circle Archive, vol. 1, no. 7, 2025.

[13] M. A. Rafdiansyah, S. R. Nurbaya, P. Handayani, and R. Azara, "Analysis of the Suitability of Infant Food Composition in 'Babyfood X' in Compliance with Halal Certification Regulations," Journal of Halal Lifestyle and Sustainability, vol. 1, no. 1, pp. 1–8, 2025.

[14] T. I. Tandepadang, J. Jariyah, H. Munarko, S. Winarti, and K. N. Wahyusi, "Socialization of Halal Product Assurance System (SJPH) at UD Sofia Cookies Wiyung, Surabaya," DedikasiMU: Journal of Community Service, vol. 5, no. 3, pp. 308–312, 2023.

[15] Z. Zuardin and E. T. Pribadi, "Optimization of Healthy and Halal Canteens as a Means of Community-Based Nutrition Education at UIN Sunan Ampel Surabaya," Room of Civil Society Development, vol. 4, no. 6, pp. 1065–1079, 2025.