JURNAL ABDIMAS INDONESIA Vol. 5, No. 4, 2025
E-ISSN 2797-2887
Copyright © 2025 The Author(s)

Edukasi dan Sosialisasi Proses Produksi Halal (PPH) bagi Pelaku Usaha dan Small Enterprise di Masyarakat Area Surau Al-Husna Sek 20, Shah Alam, Selangor Malaysia

Muhammad Nusran[1], Lamatinulu Lamatinulu[2], Taufik Nur[3]
[1,2,3]Prodi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Indonesia

Penulis Korespondensi:
Muhammad Nusran
muhammad.nusran@umi.ac.id

Abstrak:

Kegiatan ini dilaksanakan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat dan pelaku usaha di sekitar Surau Al-Husna Seksyen 20, Shah Alam, mengenai pentingnya Proses Produksi Halal dalam mendukung kualitas produk serta kepercayaan konsumen. Pelaksanaan dilakukan melalui penyuluhan, pelatihan, diskusi, studi kasus, dan roleplay yang diikuti oleh 23 peserta dari berbagai kelompok masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada seluruh aspek yang diukur, di mana nilai rata-rata peserta naik lebih dari 30 poin pada sertifikat halal, penyembelihan halal, kesadaran halal, dan kewirausahaan halal. Peserta juga memperoleh manfaat berupa pemahaman aplikatif tentang prosedur halal dan penerapannya dalam usaha. Kegiatan ini membuktikan bahwa edukasi terpadu efektif memperkuat literasi halal dan mendorong keterlibatan aktif masyarakat dalam penerapan standar halal.

Kata Kunci: *Halal Production Process, Education, Outreach, Business Owners, Small Enterprises.*

Pendahuluan

Kesadaran terhadap produk halal merupakan isu global yang semakin menguat seiring meningkatnya jumlah konsumen Muslim di berbagai negara. Industri halal dunia berkembang pesat dan menuntut adanya sistem produksi yang sesuai standar halal, transparan, dan terjamin dari hulu hingga hilir (Ahyani et al., 2023). Tantangan terbesar dalam konteks global adalah rendahnya literasi halal di kalangan pelaku usaha kecil maupun individu, sehingga berdampak pada masih maraknya produk yang belum memenuhi standar Proses Produksi Halal (PPH). Berbagai penelitian menunjukkan bahwa edukasi halal menjadi faktor penting dalam meningkatkan kualitas produk serta daya saing usaha di pasar internasional (Mutmainah et al., 2022).

Di wilayah Surau Al-Husna Seksyen 20, Shah Alam, Malaysia, masih ditemukan keterbatasan pemahaman pelaku usaha, jamaah masjid, dan small enterprise terkait standar PPH dan sertifikasi halal. Masalah mitra terlihat dari rendahnya skor pre-test pada aspek sertifikat halal, penyembelihan halal, kesadaran halal, serta kewirausahaan halal, di mana nilai rata-rata peserta hanya berkisar 64–73 poin. Rendahnya pengetahuan ini berpotensi menghambat pengembangan usaha halal, mengurangi kepercayaan masyarakat, serta menurunkan kualitas produk yang dihasilkan (Maulizah & Sugianto, 2024). Oleh karena itu, diperlukan intervensi edukasi dan sosialisasi sebagai upaya penguatan kapasitas masyarakat dan pelaku usaha di area tersebut.

Copyright © 2025 The Author(s)

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa edukasi Proses Produksi Halal (PPH) sangat efektif dalam meningkatkan literasi halal masyarakat (Maulizah & Sugianto, 2024). Studi (Kasim et al., 2025; Nusran et al., 2024; Sukmawati & Nusran, 2024) menegaskan bahwa penyembelihan serta proses produksi halal yang benar menjadi dasar kualitas produk. Penelitian lain seperti (Arsyad et al., 2025; Jannah & Al-Banna, 2021; Nusran, Nasution, et al., 2023), juga membuktikan bahwa pelatihan dan sosialisasi halal mampu meningkatkan pemahaman pelaku UMKM. Selain itu, temuan (Farouk, 2023; Hanifasari et al., 2024; Nusran, Hasibuddin, et al., 2023; Rahman et al., 2023) menunjukkan hubungan kuat antara implementasi PPH dengan kepercayaan konsumen, daya saing usaha, dan perilaku konsumsi halal.

Dari sisi regulasi, UU No. 33 Tahun 2014 dan panduan BPJPH (2023) menegaskan bahwa PPH harus diterapkan secara menyeluruh mulai dari bahan baku hingga distribusi (Sumaryanto, 2025). Meskipun kegiatan pengabdian ini dilakukan di Malaysia, standar regulasi Indonesia tetap relevan sebagai acuan ilmiah dan praktik internasional. Berbagai rujukan tersebut memperkuat pentingnya pelaksanaan program edukasi dan sosialisasi PPH untuk meningkatkan literasi halal masyarakat di area Surau Al-Husna.

Tawaran solusi yang diberikan melalui PKM ini berupa edukasi, sosialisasi, serta pelatihan intensif terkait PPH, meliputi pemahaman sertifikat halal, prosedur penyembelihan, kewirausahaan halal, dan penerapan prinsip halal–thayyib dalam proses produksi (Usman et al., 2023). Pelatihan dilakukan melalui metode ceramah, diskusi, studi kasus, hingga roleplay agar peserta dapat memahami pengetahuan secara aplikatif (Mardhiyah et al., 2023). Hasil pre-test dan post-test menunjukkan bahwa edukasi yang diberikan mampu meningkatkan pemahaman peserta secara signifikan, dengan kenaikan rata-rata nilai mencapai lebih dari 30 poin di semua aspek.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan kompetensi pelaku usaha serta masyarakat terkait Proses Produksi Halal (PPH) sehingga mereka mampu menerapkan standar halal dalam aktivitas usaha dan konsumsi sehari-hari. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat memperkuat kapasitas ekonomi umat melalui pemahaman kewirausahaan halal yang berbasis pada nilai syariah dan standar internasional.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan melibatkan dosen dan mahasiswa yang bekerja bersama dalam penyuluhan, pelatihan, sosialisasi, workshop, serta pendampingan terkait literasi halal dan Proses Produksi Halal. Dosen menjadi narasumber melalui ceramah, diskusi, studi kasus, dan roleplay, sementara mahasiswa mendukung pelaksanaan teknis, pendataan, dokumentasi, serta monitoring dan evaluasi dalam skema KKN internasional. Kegiatan diikuti 23 peserta yang terdiri dari santri, pengurus surau, tokoh masyarakat, jamaah, dan pelaku usaha kecil di sekitar Surau Al-Husna Seksyen 20. Keragaman peserta dan rendahnya pengetahuan awal menegaskan perlunya edukasi terstruktur untuk meningkatkan pemahaman halal.

Langkah-langkah pelaksanaan:

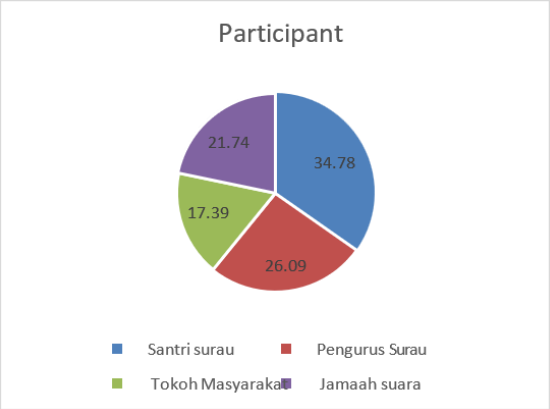
1. Tahap 1. Pra-Kegiatan
   Tim pengabdi menyiapkan materi, instrumen pre-test, peralatan presentasi, serta koordinasi dengan Surau Al-Husna. Dilakukan identifikasi kebutuhan peserta, penjadwalan kegiatan, dan penyusunan strategi pelaksanaan agar kegiatan berjalan efektif dan tepat sasaran.
2. Tahap 2. Pelaksanaan Kegiatan Inti

Kegiatan mencakup penyuluhan, pelatihan, diskusi, dan roleplay mengenai sertifikasi halal, penyembelihan halal, kesadaran halal, dan kewirausahaan halal. Peserta aktif terlibat melalui sesi tanya jawab, simulasi kasus, dan praktik analisis produk halal sesuai PPH.

3. Tahap 3. Monitoring dan Evaluasi
   Monitoring dilakukan melalui observasi selama kegiatan, mencatat respons peserta, dan efektivitas penyampaian materi. Evaluasi akhir menggunakan post-test, wawancara singkat, serta perbandingan nilai pre–post test untuk menilai peningkatan literasi halal dan dampak program.

Hasil dan Pembahasan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sebelum program dilaksanakan, pelaku usaha dan small enterprise masih memiliki tingkat pemahaman yang rendah mengenai Proses Produksi Halal. Setelah memperoleh edukasi dan sosialisasi, terjadi peningkatan yang signifikan pada aspek pengetahuan dan kesadaran mereka. Temuan ini menegaskan bahwa kegiatan edukatif yang diberikan mampu meningkatkan literasi halal peserta secara efektif.



Gambar 1. Sebaran *Participant*

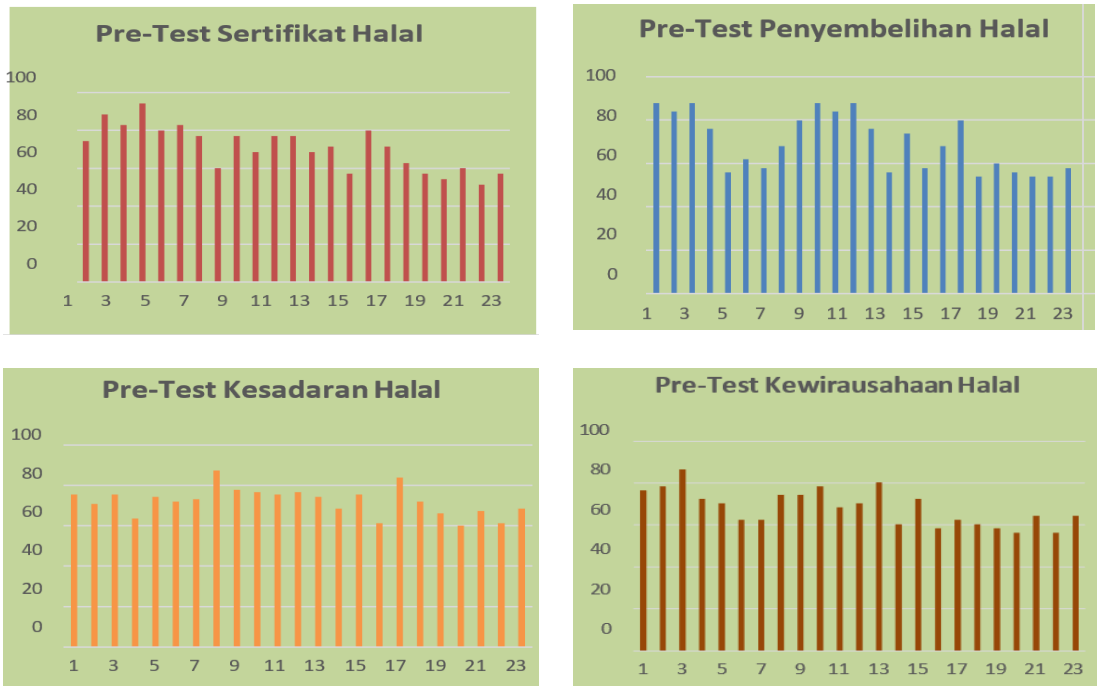
Gambar 1 menunjukkan sebaran peserta kegiatan PKM Internasional, yang terdiri dari 23 orang dengan komposisi santri, pengurus surau, tokoh masyarakat, dan jamaah masjid. Pelaksanaan program berlangsung lancar sesuai jadwal dan berjalan kondusif, ditunjang oleh kehadiran peserta dengan latar belakang yang beragam sebagaimana terlihat pada diagram tersebut. Komposisi ini menggambarkan keterlibatan berbagai unsur masyarakat dalam kegiatan peningkatan kompetensi sertifikasi halal, sehingga pelatihan dapat diterapkan secara lebih luas dan sesuai kebutuhan. Diagram ini juga menegaskan bahwa program telah mampu menarik partisipasi dari kelompok kunci yang berperan penting dalam penguatan literasi halal di lingkungan Surau Al-Husna.

1. Pra-Kegiatan (*Pre Test*)

Sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, tim pengabdi terlebih dahulu memberikan pre-test kepada para peserta. Tujuan dari pre-test ini adalah untuk mengetahui dan mengukur tingkat pemahaman peserta mengenai materi terkait literasi gerakan gaya hidup halal, sehingga pengabdi dapat menyesuaikan serta menyampaikan materi yang sesuai dengan tema kegiatan. Pertanyaan-pertanyaan dalam pre-test disusun berdasarkan tema sertifikasi halal. Sebanyak 45 pertanyaan diberikan kepada para peserta selama kegiatan berlangsung. Materi pertanyaan mencakup berbagai aspek

Copyright © 2025 The Author(s)

seperti sertifikat halal, penyembelihan halal, kesadaran halal, dan kewirausahaan halal, dimulai dari definisi halal dan haram, serta makanan dan minuman yang dilarang menurut Al-Quran dan as-Sunnah. Hasil dari pre-test tersebut dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 2. Hasil *Pre-Test*

Gambar 2 menunjukkan hasil pre-test aspek sertifikat halal, di mana nilai peserta bervariasi antara 51 hingga 94 dengan rata-rata 64. Temuan ini menegaskan rendahnya pemahaman awal peserta terhadap persyaratan dan prosedur sertifikasi halal sebelum mengikuti kegiatan edukasi.

Pada aspek penyembelihan halal, nilai pre-test peserta berada pada rentang 54 hingga 88 dengan rata-rata 73. Data ini memperlihatkan bahwa sebagian besar peserta belum memahami sepenuhnya prosedur penyembelihan yang sesuai syariat, sehingga diperlukan pelatihan terstruktur untuk meningkatkan kompetensi mereka.

Aspek kesadaran halal juga menunjukkan variasi nilai yang cukup lebar, yakni antara 60 hingga 87 dengan rata-rata 72. Kondisi ini menggambarkan bahwa pemahaman peserta terkait pentingnya gaya hidup halal belum merata, sehingga edukasi lanjutan menjadi aspek penting dalam meningkatkan literasi halal masyarakat.

Pada aspek kewirausahaan halal, nilai berkisar antara 54 hingga 88 dengan rata-rata 67. Hasil tersebut mengindikasikan bahwa peserta masih memerlukan peningkatan pemahaman mengenai praktik bisnis halal. Secara keseluruhan, empat aspek pre-test menunjukkan perlunya intervensi edukatif untuk memperkuat kompetensi peserta.

2. Tahap II. Kegiatan Inti Pengabdian Kepada Masyarakat

Tahap ini merupakan bagian inti dari pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat, di mana tim pengabdi menyampaikan materi literasi kewirausahaan halal food kepada peserta. Materi yang disampaikan mencakup pemahaman mengenai makanan dan minuman halal, tata cara penyembelihan dan pengolahan halal, prosedur memperoleh sertifikat halal, serta pentingnya kesadaran produk halal dalam aspek pemasaran dan distribusi. Selain itu, dijelaskan pula konsep kewirausahaan halal serta penegasan bahwa

status halal suatu produk tidak hanya ditentukan oleh komposisinya, tetapi juga oleh proses perolehan, pengolahan, dan rantai pasoknya. Kegiatan literasi berlangsung melalui ceramah dan diskusi, dengan para pengabdi bergantian memberikan penjelasan. Sesi awal membahas urgensi sertifikat halal dan langkah-langkah pengurusannya, disampaikan oleh Muhammad Nusran, Ph.D., termasuk manfaat dan persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha.



Gambar 3. Kegiatan Inti Pengabdian Kepada Masyarakat

Pelatihan kemudian dilanjutkan dengan materi mengenai pentingnya penyembelihan halal serta prosedur memperoleh sertifikat halal yang dijelaskan oleh Muhammad Nusran, Ph.D. Pada sesi ini dipaparkan berbagai manfaat yang diperoleh ketika suatu produk makanan dan minuman telah tersertifikasi halal, termasuk persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha. Fokus pelatihan berikutnya adalah penyembelihan halal, meliputi tata cara yang sesuai syariat dan penjelasan mengenai manfaat medis dari metode penyembelihan yang benar. Penekanan diberikan pada pemahaman bahwa kehalalan produk berawal dari proses penyembelihan hewan yang dijalankan secara halal dan toyyib (Nusran et al., 2018). Materi kemudian berlanjut pada pembahasan mengenai kesadaran halal, yang menyoroti pentingnya memilih produk makanan dan barang konsumsi yang sesuai prinsip halal. Sesi kewirausahaan halal juga disampaikan dengan mengulas peluang usaha, praktik bisnis halal, serta strategi pemasaran berbasis teknologi digital.

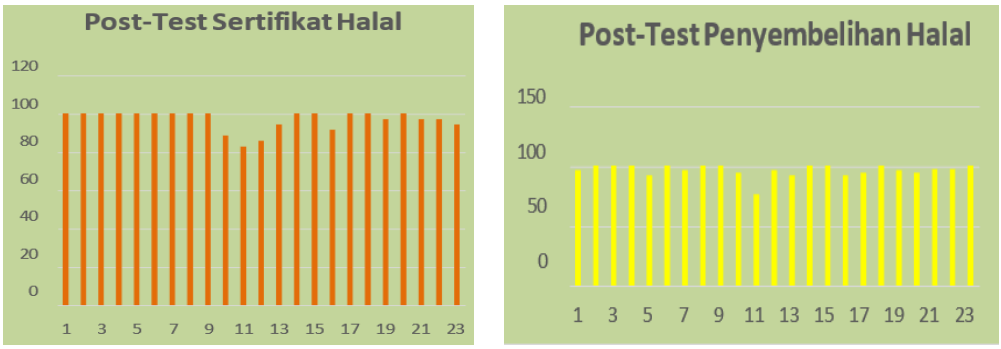
Selain penyampaian materi melalui webinar, metode roleplay turut digunakan untuk menciptakan pengalaman belajar yang lebih interaktif. Berbagai studi kasus mengenai produk-produk yang sedang tren dibahas oleh narasumber untuk membantu peserta memahami isu-isu kehalalan secara lebih kontekstual. Pendekatan ini memungkinkan peserta merasakan langsung situasi yang relevan sehingga materi lebih mudah dipahami dan diingat. Setelah sesi ceramah dan roleplay, peserta diberi kesempatan untuk menyampaikan pendapat dan mengajukan pertanyaan. Antusiasme mereka terlihat dari banyaknya pertanyaan terkait teori, produk yang belum bersertifikat halal, hukum transaksi modern, dan permintaan penjelasan mengenai isu kehalalan produk tertentu.

3. Tahap III. *Post-Test*

Tahap ini merupakan fase terakhir dalam pelaksanaan program peningkatan kompetensi kewirausahaan halal food, yaitu dengan memberikan post-test kepada para peserta. Tujuan dari post-test ini adalah untuk mengukur dan menguji sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan sebelumnya. Pertanyaan-pertanyaan dalam post-test kembali mengangkat topik mengenai produk halal, jaminan

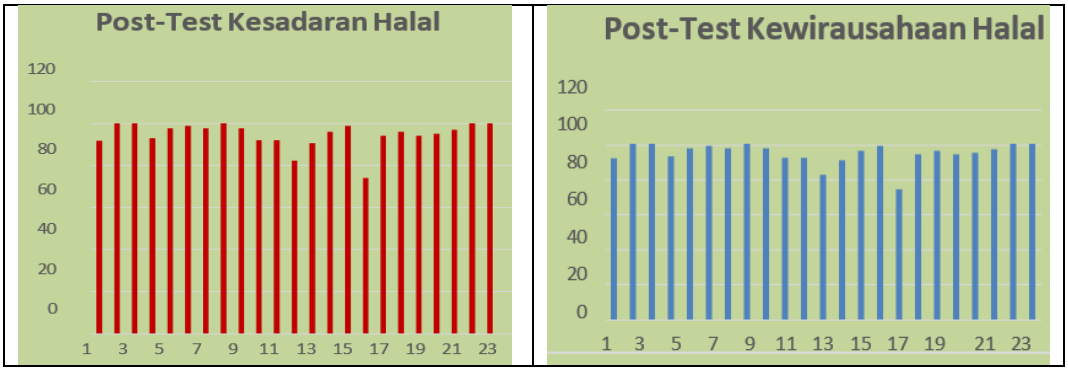
Copyright © 2025 The Author(s)

produk halal, serta aspek kewirausahaan halal food yang telah dijelaskan selama pelatihan. Berikut ini adalah hasil dari post-test tersebut:



Gambar 4. Hasil Post-Test

Gambar 4 tersebut menunjukkan hasil post-test kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Dari Berdasarkan data tersebut, dapat dilihat bahwa pada post-test, nilai terendah peserta untuk aspek sertifikat halal adalah 83, dengan nilai tertinggi mencapai 100, dan rata-rata nilai sebesar 97. Untuk aspek penyembelihan halal, nilai terendah yang diperoleh adalah 76, nilai tertinggi 100, dan rata-rata nilai mencapai 97. Pada aspek kesadaran halal, nilai terendah tercatat 74, nilai tertinggi 100, dengan rata-rata nilai sebesar 95. Sedangkan untuk aspek kewirausahaan halal, nilai terendah adalah 93, nilai tertinggi 100, dan rata-rata nilai post-test sebesar 95.



Gambar 5. Hasil Post-Test

Berdasarkan data pre-test sebelum seminar, terlihat adanya peningkatan yang signifikan setelah pelaksanaan program. Nilai terendah peserta pada aspek sertifikat halal yang awalnya 51, meningkat menjadi 83 pada post-test. Nilai tertinggi juga naik dari 94 menjadi 100, sementara rata-rata nilai meningkat secara signifikan dari 64 menjadi 97. Pada aspek penyembelihan halal, nilai terendah meningkat dari 54 menjadi 76, nilai tertinggi dari 88 menjadi 100, dan rata-rata nilai bertambah dari 73 menjadi 96. Untuk aspek kesadaran halal, nilai terendah naik dari 60 menjadi 74, nilai tertinggi dari 87 menjadi 100, dan rata-rata nilai meningkat dari 72 menjadi 95. Sedangkan pada aspek kewirausahaan halal, nilai terendah naik dari 56 menjadi 74, nilai tertinggi dari 86 menjadi 100, dan rata-rata nilai meningkat dari 68 menjadi 95. Faktor manusia dan psikologi sangat berperan penting dalam menilai tenaga kerja di area penyembelihan hewan potong, sehingga edukasi mengenai proses penyembelihan menjadi krusial untuk memperdalam pemahaman dasar (Lantara & Nusran, 2019). Hal ini menandakan bahwa kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) berhasil meningkatkan kompetensi kewirausahaan halal food bagi para peserta.

4. Pembahasan

Proses Produksi Halal (PPH) menjadi aspek fundamental dalam kegiatan PKM karena memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan serta aman dikonsumsi. Dalam konteks pelatihan di Surau Al-Husna, pemahaman PPH diperkuat untuk meningkatkan kualitas produk masyarakat dan membangun kepercayaan konsumen. Pengetahuan ini diharapkan mampu mendorong daya saing pelaku usaha kecil melalui penerapan prinsip halal–thayyib dari tahap bahan baku hingga distribusi.

Materi pelatihan menjelaskan berbagai jenis PPH, baik untuk produk makanan-minuman maupun produk non-pangan. Pengetahuan ini penting karena setiap kategori memiliki standar dan prosedur yang berbeda. Melalui pemahaman tersebut, pelaku usaha memperoleh manfaat langsung berupa peningkatan kualitas produk, meningkatnya kepercayaan pelanggan, dan terbukanya peluang lebih besar untuk bersaing di pasar halal yang terus berkembang.

Kegiatan PKM memfokuskan edukasi PPH melalui berbagai metode seperti pelatihan, workshop, seminar, diskusi, hingga penggunaan media digital. Pendekatan ini dirancang agar peserta memahami konsep halal secara komprehensif, mulai dari sertifikasi, penyembelihan, produksi, hingga pemasaran halal. Penggunaan ceramah interaktif, studi kasus, dan roleplay menjadikan proses belajar lebih aplikatif sehingga peserta dapat menghubungkan materi dengan praktik usaha sehari-hari.

Efektivitas edukasi PPH dievaluasi menggunakan pre-test dan post-test, sesuai standar kegiatan PKM. Hasil evaluasi pada peserta menunjukkan peningkatan signifikan pada aspek sertifikat halal, penyembelihan halal, kesadaran halal, dan kewirausahaan halal. Kenaikan rata-rata nilai lebih dari 30 poin membuktikan bahwa metode penyuluhan yang diterapkan berhasil menguatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha terhadap penerapan PPH secara benar.

Simpulan

Kegiatan PKM di Surau Al-Husna Seksyen 20 menghadirkan pendekatan baru melalui kombinasi ceramah, diskusi, roleplay, dan evaluasi pre–post test yang terbukti efektif meningkatkan pemahaman peserta mengenai Proses Produksi Halal (PPH). Program ini memberikan manfaat nyata bagi masyarakat berupa peningkatan literasi halal, kemampuan menerapkan prinsip halal-thayyib, serta kesiapan pelaku usaha kecil dalam mengelola usaha berbasis halal. Secara teoretik, kegiatan ini memperkuat temuan bahwa edukasi terstruktur dan interaktif berpengaruh positif terhadap peningkatan kompetensi halal. Untuk keberlanjutan dampaknya, kegiatan berikutnya direkomendasikan menghadirkan materi lebih aplikatif, pendampingan jangka panjang bagi pelaku usaha, serta memperluas kolaborasi dengan lembaga halal dan komunitas lokal.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada institusi mitra yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini, khususnya Surau Al-Husna Seksyen 20, Shah Alam, Malaysia, atas kerja sama dan fasilitas yang diberikan. Penghargaan juga kami sampaikan kepada Pimpinan Fakultas Teknologi Industri UMI Makassar atas dukungan dana program DPF (dana Pengembangan Fakultas) 2025 sehingga kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat bagi masyarakat. Semoga kolaborasi ini terus berlanjut dalam upaya memperkuat program-program pemberdayaan di masa mendatang.

Copyright © 2025 The Author(s)

Referensi

Ahyani, H., Putra, H. M., Muharir, M., Mutmainah, N., & Prakasa, A. (2023). Relevansi Kesadaran Global terhadap Produk Halal Hubungannya dengan Perilaku Ekonomi Masyarakat Indonesia di Era Revolusi Industri 4.0. *Adzkiya : Jurnal Hukum Dan Ekonomi Syariah*, *11*(2), 66. https://doi.org/10.32332/adzkiya.v11i2.5870

Arsyad, N., Nusran, M., & Said, J. (2025). Analysis of Green Open Space Potential as a Halal Recreation Area with an Urban Morphology Approach (Case Study of Karebosi Field, Makassar City, Indonesia). *Proceeding ISETH (International Summit on Science, Technology, and Humanity)*, 784–792. https://doi.org/10.23917/iseth.5461

Farouk, M. M. (2023). Overview on halal issues. In *Innovation of Food Products in Halal Supply Chain Worldwide* (pp. 3–11). Elsevier. https://doi.org/10.1016/B978-0-323-91662-2.00017-X

Hanifasari, D., Masudin, I., Zulfikarijah, F., Rumijati, A., & Restuputri, D. P. (2024). Millennial generation awareness of halal supply chain knowledge toward purchase intention for halal meat products: empirical evidence in Indonesia. *Journal of Islamic Marketing*, *15*(7), 1847–1885. https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2023-0012

Jannah, S. M., & Al-Banna, H. (2021). Halal Awareness And Halal Traceability: Muslim Consumers' And Entrepreneurs' Perspectives. *Journal of Islamic Monetary Economics and Finance*, *7*(2), 285–316. https://doi.org/10.21098/jimf.v7i2.1328

Kasim, S., Nusran, M., Istiqamah, A., & Risfayana, A. (2025). Penguatan Daya Saing UMKM Pangan melalui Sertifikasi Halal di Desa Sanrobone Kabupaten Takalar. *JURNAL ABDIMAS INDONESIA*, *5*(4), 2837–2845. https://doi.org/10.34697/jai.v5i4.2141

Mardhiyah, D., Mawardi, I., Widiastuti, T., Al Mustofa, M. U., Abdullah, S., Sinulingga, R. A., & Saptowati, E. D. (2023). Raising Community Awareness Of Halal Product Consumption And Halal Lifestyle: A Triple Helix Model. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam (Journal of Islamic Economics and Business)*, *9*(2). https://doi.org/10.20473/jebis.v9i2.48403

Maulizah, R., & Sugianto, S. (2024). Pentingnya Produk Halal di Indonesia: Analisis Kesadaran Konsumen, Tantangan Dan Peluang. *El-Suffah: Jurnal Studi Islam*, *1*(2), 129–147. https://doi.org/10.70742/suffah.v1i2.49

Mutmainah, N., Hapidin, A., Ramdhani, M. A., Nuryadin, B. W., Muharir, M., & Ahyani, H. (2022). Global Awareness Of Halal Products In Indonesia In Era 4.0. *Al-Amwal : Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syari'ah*, *14*(1), 14. https://doi.org/10.24235/amwal.v14i1.9657

Nusran, M., Amin, A., Mail, A., & Nur, T. (2024). Development of Sustainable Industrial Economic Growth on the Potential of Rhizome Plants for the Aromatherapy Industry: A Study of Empirical, Scientific and Halal Aspects. *International Journal of Integrative Sciences (IJIS)*, *3*(5), 507. https://doi.org/10.55927/ijis.v3i5.9682

Nusran, M., Hasibuddin, H., Azis, St. N., Darmawangsa, A., Ardi, A., Henny, A., Herdianzah, Y., & Safutra, N. I. (2023). Halal Aware Community Model Based On Masjid: Analysis Of Level Of Care, Awareness, And Satisfaction Of Muslim Tourists In Makassar.

Journal of Industrial Engineering Management, *8*(1), 79–85. https://doi.org/10.33536/jiem.v8i1.1323

Nusran, M., Nasution, E. N., Prayitno, M. A., & Sudarmanto, E. (2023). Halal Certification in The Digital Age: Leveraging Online Platforms for Enhanced Transparency and Accessibility. *Jurnal Ekonomi, Akuntansi Dan Manajemen Indonesia*, *2*(01), 105–115. https://doi.org/10.58471/jeami.v2i01.379

Rahman, S. bin A., Razak, N. I. B. A., & Nusran, M. (2023). Halal Standards And Their Contributions To The Growth Of Halal Economy In Malaysia And Indonesia. *International Journal of Halal System and Sustainability (InJHSS)*, *3*(2), 2808–9154. https://doi.org/10.33096/injhss.v3i2.278

Sukmawati, & Nusran, M. (2024). Penyuluhan Nib Dan Pendaftaran Sertifikasi Halal Pelaku Umkm Di Kelurahan Lanna Kabupaten Gowa. *JP2N : Jurnal Pengembangan Dan Pengabdian Nusantara*, *1*(2), 134–146. https://doi.org/10.62180/yzrcf057

Sumaryanto, B. (2025). Perlunya Perubahan Pendekatan Dalam Implementasi UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal: Produk Kebijakan Publik Yang Perlu Ditinjau? *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, *4*(1), 7090–7097. https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2861

Usman, H., Chairy, C., & Projo, N. W. K. (2023). Between awareness of halal food products and awareness of halal-certified food products. *Journal of Islamic Marketing*, *14*(3), 851–870. https://doi.org/10.1108/JIMA-07-2021-0233