

**SOSIALISASI MAKANAN HALAL PADA ANAK SEKOLAH DASAR DENGAN
PENDEKATAN EDUKATIF DI AIS (AL-MUNAWWIRIY ISLAMIC SCHOOL)
SUMBERSARI JEMBER**

**HALAL FOOD SOCIALIZATION FOR ELEMENTARY SCHOOL STUDENTS
THROUGH AN EDUCATIONAL APPROACH AT AL-MUNAWWIRIY
ISLAMIC SCHOOL (AIS), SUMBERSARI, JEMBER**

**Ardiyan Dwi Masahid¹, Maria Belgis^{1*}, Yuli Witono¹, Ahmad Nafi¹, Lailatul Azkiyah¹,
Lita Meilina¹, Brihatsama¹, Livia Wahyuni¹**

¹ Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jalan Kalimantan No
1, Jember, 68121, Indonesia

*Corresponding author's email: maria_belgis@yahoo.com

ABSTRACT

The majority of Indonesia's population is Muslim; therefore, halal food education should be instilled from an early age, particularly at the elementary school. The activity aimed to enhance students' literacy and understanding of halal food through an educational approach implemented at Al-Munawwiriyy Islamic School (AIS), Sumbersari, Jember. The activity was conducted by the Research Group (Keris E-Food) from University of Jember in collaboration with AIS. The program began with an introduction Elmarom Bread production process, continued with an assessment of students' initial understanding, and concluded with interactive socialization sessions. Educational methods employed included visual media, group discussions, and direct observation of the halal food production process. The results indicated that this educational approach was highly effective in increasing students' knowledge of the concepts of halal and thayyib, as well as in fostering a critical attitude in selecting food in accordance with Islamic principles. Furthermore, the program reinforced the role of schools as institutions for embedding Islamic values. Early halal education has proven to be a strategic effort in shaping a generation that is both aware of and committed to halal food consumption.

Keywords: *halal food, educational approach, elmarom bread, Al-Munawwiriyy Islamic School*

ABSTRAK

Mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam, sehingga edukasi makanan halal perlu ditanamkan sejak usia dini khususnya jenjang sekolah dasar. Tujuan sosialisasi yaitu untuk meningkatkan literasi dan pemahaman siswa terhadap makanan halal dengan pendekatan edukatif di Al-Munawwiriyy Islamic School (AIS) Sumbersari, Jember. Kegiatan ini dilakukan oleh Kelompok Riset (Keris E-Food) Universitas Jember bekerja sama dengan AIS. Sosialisasi diawali dengan pengenalan proses produksi Roti Elmarom, observasi pemahaman siswa hingga sosialisasi interaktif. Metode edukatif yang digunakan meliputi media visual, diskusi, dan pengamatan langsung terhadap proses produksi makanan halal. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan edukatif sangat efektif dalam meningkatkan pengetahuan siswa terkait konsep halal dan thayyib, serta membentuk sikap kritis dalam memilih makanan sesuai syariat Islam. Selain itu, dapat memperkuat peran sekolah sebagai institusi pendidikan dalam menanamkan nilai-nilai keislaman. Edukasi halal sejak dini terbukti strategis dalam mendukung pembangunan generasi yang sadar dan peduli terhadap konsumsi makanan halal.

Keywords: *makanan halal, pendekatan edukatif, roti elmarom, Al-Munawwiriyy Islamic School*

PENDAHULUAN

Penduduk Indonesia mayoritas beragama Islam, sehingga prinsip-prinsip ajaran Islam mempengaruhi berbagai aspek kehidupan termasuk konsumsi pangan. Salah satu prinsip utama dalam Islam ialah kewajiban mengonsumsi makanan halal dan *thayyib* (tidak hanya sah secara syariat namun higienis, sehat dan berkualitas). Makanan halal tidak hanya menjadi pilihan untuk dikonsumsi, melainkan bagian dari identitas dan budaya. Konsumsi makanan halal menjadi bagian penting dan tidak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari. Makanan halal memiliki peran penting dalam kesehatan, teologis, maupun sosial. Mengonsumsi makanan non halal dapat menimbulkan keresahan, keraguan dalam praktik ibadah dan pelanggaran norma agama.

Semakin kompleksnya rantai pasok pangan serta hadirnya produk impor ke pasar domestik, literasi masyarakat terkait makanan halal menjadi sangat penting utamanya generasi muda. Pentingnya pengetahuan memilih dan mengonsumsi makanan halal harus ditanamkan sejak usia dini, khususnya pada pendidikan sekolah dasar. Anak-anak usia sekolah dasar merupakan kelompok strategis dalam pembangunan perilaku konsumsi makanan halal untuk masa depan. Namun kenyataannya, anak-anak usia sekolah dasar masih sangat terbatas dalam memahami konsep halal pada pangan. Pendekatan edukatif menjadi strategi yang tepat untuk diterapkan karena mampu menyesuaikan dengan perkembangan kognitif anak serta dilaksanakan secara kreatif dan menyenangkan. Hal ini sejalan dengan program yang digalakkan oleh pemerintah dan lembaga-lembaga keagamaan guna membentuk generasi sadar pentingnya konsumsi makanan halal dan *thoyyib*.

Anak-anak Sekolah Dasar memiliki keterbatasan dalam memahami konsep halal secara menyeluruh [1]. Istilah makanan halal hanya dikenal sebatas label atau simbol, tanpa memahami pemilihan bahan, proses produksi, hingga sertifikasi kehalalan produk pangan. Berbagai studi menunjukkan bahwa pendekatan edukatif yang disesuaikan dengan perkembangan kognitif siswa menjadi sangat efektif dalam peningkatan literasi halal. [2 dan 3], edukasi halal melalui media interaktif seperti permainan edukasi, cerita bergambar, video animasi dan praktik secara langsung mampu meningkatkan pengetahuan dan kesadaran terhadap pentingnya makanan halal. Hal ini diperkuat dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa anak-anak usia sekolah dasar berada dalam perkembangan reseptif, sehingga pembelajaran mengenai makanan halal sangat penting diberikan [4]. Oleh karena itu, model sosialisasi makanan halal tidak hanya bersifat informatif, namun melibatkan anak secara aktif melalui kegiatan yang mengaitkan teori dan praktik di lingkungan belajar sekolah.

Al-Munawwiry Islamic School (AIS) merupakan salah satu sekolah dasar berbasis Islam yang memiliki komitmen terhadap penguatan nilai-nilai Islam dalam aspek kehidupan siswa. Dengan visi Menjadi Madrasah yang Unggul dalam Mempersiapkan Generasi yang Islami, Berbudaya lokal, dan Berwawasan Global, AIS tidak hanya mengintegrasikan pendidikan agama secara teoritis. AIS berprinsip pada sistem pembelajaran yang mengintegrasikan nilai Islam dalam aspek kehidupan sekolah seperti penyediaan konsumsi makanan siswa saat *snack time* siswa. AIS bekerja sama dengan unit produksi internal yaitu dapur Roti Elmarom guna menyediakan makanan sehat, bergizi, halal dan bersih bagi siswa. Keberadaan rumah produksi dalam lingkup AIS, membuka peluang besar literasi halal melalui *experiential learning*, dimana siswa dapat belajar secara langsung mengenai konsep dan proses makanan halal.

Kegiatan sosialisasi bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman siswa terkait prinsip kehalalan pangan melalui pendekatan edukatif yang terstruktur dan partisipatif. Selain itu, dengan adanya kegiatan ini dapat membentuk sikap kritis dan kebiasaan siswa untuk memilih makanan sesuai syariah Islam. Aspek lain yang diharapkan dengan adanya sosialisasi yaitu mampu memperkuat peran sekolah sebagai institusi akademik dan menanamkan nilai-nilai Islami sejak usia dini sebagai pembangunan budaya halal nasional.

METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Kegiatan sosialisasi dilakukan oleh Kelompok Riset Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember bekerja sama dengan Al-Munawwiry Islamic School (AIS). Kegiatan ini diawali dengan pengenalan produksi Roti Elmarom sebagai *snack time* AIS, pertemuan dengan

staff pengajar AIS untuk mengetahui sejauh mana pemahaman siswa terkait makanan halal dan sosialisasi kepada siswa. Kegiatan sosialisasi berfokus pada peningkatan literasi dan pengetahuan dasar siswa AIS mengenai konsep makanan halal yang meliputi identifikasi bahan, proses produksi, serta pentingnya memilih dan mengonsumsi produk halal dan *thayyib* dalam kehidupan sehari-hari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi terdiri dari beberapa rincian yang dimulai dengan pengenalan produksi Roti Elmarom. Roti ini menjadi salah satu *snack time* bagi siswa AIS (Al-Munawwiriy Islamic School). Jenis roti yang dibagikan kepada siswa cukup bervariasi seperti rasa sosis, coklat dan pizza mini yang diproduksi langsung oleh pihak sekolah melalui unit dapur internal. Seluruh roti yang diproduksi oleh AIS menggunakan bahan berkualitas. Bahan-bahan yang digunakan seperti susu cair dan bubuk, tepung terigu berprotein tinggi, garam, gula, ragi instan, telur dan bahan-bahan lain yang sudah tersertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) atau memiliki izin edar Makanan Dalam (MD) dari BPOM. Dengan adanya nomer ID halal pada bahan baku, maka jaminan kehalalan produk Roti Elmarom lebih akurat dan mudah ditelusuri, sehingga berdampak pada meningkatnya kepercayaan konsumen. Hal ini linier dengan Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Fatwa Halal yang dapat mencegah kekhawatiran masyarakat terkait aspek halal dan kualitas produk [5]. Dengan menggunakan bahan yang telah tersertifikasi dan terstandar, adonan roti yang dihasilkan menjadi lebih empuk, bervolume, dan memiliki mutu yang konsisten seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses pembuatan roti

Selain menggunakan bahan berkualitas, proses produksi roti Elmarom dilengkapi dengan peralatan modern dengan kapasitas besar dan beroperasi secara otomatis sehingga mempermudah produksi, mendukung efisiensi, konsistensi mutu dan meningkatkan aspek higienitas produk. Berikut merupakan beberapa alat yang digunakan untuk proses produksi Roti Elmarom dan *snack time* AIS. Gambar 2 menunjukkan fasilitas serta peralatan produksi yang digunakan dalam pembuatan Roti Elmarom dan *snack time* AIS (Al-Munawwiriy Islamic School). Alat yang digunakan cukup lengkap dan modern seperti mixer untuk pencampuran adonan roti. Selain itu, ruangan produksi Roti Elmarom dilengkapi dengan oven pemanggang berkapasitas besar sehingga lebih efisien dan higienis. Oven produksi dilengkapi dengan komponen suhu dan waktu sehingga mutu roti seragam, terjamin dan berkualitas. Jenis peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan Roti Elmarom dipilih untuk memastikan tahapan proses pembuatan roti memenuhi standar mutu pangan, diantaranya dengan adanya kontrol suhu pada oven, maka proses ini menjamin kematangan produk secara merata, mencegah roti matang tak sempurna atau *overbaked*. Selain itu, sistem otomatis pada peralatan memungkinkan untuk deteksi dan koreksi kesalahan secara *real-time*, sehingga bisa memberikan informasi akurat pada bagian personel yang bekerja dan menjaga keamanan produk lebih baik. Peralatan yang digunakan telah dirancang untuk mendukung pencapaian standar mutu pangan, diantaranya melalui sistem kontrol kritis seperti pengaturan suhu

pengovenan, yang dapat menjamin bahwa produk mencapai suhu minimum keamanan pangan. Sistem otomatis yang diterapkan memungkinkan deteksi dini terhadap potensi kesalahan proses dan menyediakan informasi *real-time* bagi operator atau personal, sehingga mendukung pengambilan keputusan yang cepat dan akurat dalam menjaga kestabilan mutu produk.

Dari sisi sanitasi dan keamanan pangan, penggunaan peralatan otomatis secara signifikan mengurangi kontak langsung antara personel dengan bahan pangan, yang dapat digunakan untuk meminimalkan risiko kontaminasi mikroba maupun paparan alergen. Hal ini menjadi bagian dari sistem pemantauan yang terencana, dengan tujuan untuk mencatat dan menjamin bahwa semua tahapan proses, terutama pada titik kendali kritis seperti pemanggangan, berjalan sesuai standar yang ditetapkan [6]. Dengan demikian, keberadaan fasilitas produksi yang modern dan terstandar menjadi komponen penting dalam mendukung edukasi halal dan penyediaan makanan yang aman dan berkualitas bagi siswa AIS.



Gambar 2. Alat-alat produksi Roti Elmarom dan snack time AIS

Fasilitas pembuatan Roti Elmarom juga dilengkapi dengan sanitasi yang baik, seperti tersedianya tempat cuci tangan, kebersihan ruang produksi terjaga, serta penerapan prosedur higienitas yang mendukung keamanan produk secara menyeluruh. Aspek sanitasi menjadi elemen penting dalam menjamin produk yang dihasilkan tidak hanya halal, tetapi juga memenuhi standar keamanan pangan yang layak dikonsumsi oleh siswa. Fasilitas atau tempat produksi tidak hanya berfungsi sebagai tempat pengolahan makanan, tetapi menjadi bagian integral dari proses edukasi makanan halal yang diterapkan di lingkungan Al-Munawwiriy Islamic School (AIS). Melalui pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*), siswa tidak hanya menerima makanan yang aman dan halal, tetapi dapat secara langsung menyaksikan proses produksinya. Dengan demikian, pemahaman siswa terhadap kehalalan produk tidak hanya bersifat teoritis, namun diperkuat dengan adanya observasi dan keterlibatan langsung.

Setelah melakukan dialog dan mengunjungi tempat produksi Roti Elmarom dan *snack time* AIS, maka dilanjutkan dengan pertemuan guru dan Tim Universitas Jember untuk mendapatkan informasi lebih lanjut mengenai pengetahuan makanan halal di lingkup siswa AIS (Gambar 3). Pertemuan ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengetahui terkait pemahaman siswa terhadap konsep makanan halal dan bagaimana cara pendekatan edukatif dapat diperkuat dalam kurikulum sekolah. Pengetahuan mengenai kehalalan makanan merupakan komponen penting dalam kurikulum sekolah berbasis Islam. Dalam aspek ini, Al-Munawwiriy Islamic School telah menerapkan inisiatif pengenalan makanan halal melalui kolaborasi bersama tim Universitas Jember tepatnya Fakultas Teknologi Pertanian. Kegiatan ini penting dilakukan untuk membentuk kesadaran siswa terkait makanan halal yang tidak hanya ditentukan dari label atau harga, tetapi berasal dari bahan-bahan halal dan melalui proses pengolahan yang benar, baik secara teknis maupun sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam. Melalui kegiatan pengenalan makanan halal, siswa diharapkan dapat tumbuh menjadi individu yang memiliki kesadaran kritis dalam memilih dan mengonsumsi produk secara bertanggung jawab.



Gambar 3. Pertemuan guru AIS dan tim Universitas Jember

Sesi dialog dimulai dengan mengkonfirmasi mengenai konsep dan penerapan pengenalan informasi penting terkait pangan halal di lingkungan sekolah. Dalam sesi diskusi ini, Tim Guru AIS menjelaskan bahwa telah memperkenalkan konsep pangan halal kepada siswa dan siswi. Namun pemahaman yang diberikan masih sangat terbatas, seperti makanan halal berasal dari bahan yang diperbolehkan dalam Islam dan tidak diperoleh melalui tindakan yang dilarang, seperti mencuri. Sementara itu, kesadaran siswa terhadap pentingnya membaca label halal, memahami asal-usul bahan pangan, serta mengenali potensi keberadaan bahan non-halal dalam produk sehari-hari masih relatif rendah dan belum menjadi fokus utama dalam pembelajaran sekolah.

Selama diskusi berlangsung, Tim Universitas Jember memberikan informasi tambahan kepada pihak sekolah mengenai contoh bahan pangan non-halal yang banyak beredar di masyarakat, namun tidak dikenali oleh konsumen awam, khususnya anak-anak. Tim guru AIS merupakan pengawas dari tumbuh kembang anak di sekolah sehingga dengan adanya sesi diskusi ini diharapkan akan melindungi siswa dari penjualan produk non halal yang beredar di Indonesia. Upaya perlindungan terhadap konsumen Muslim, khususnya anak-anak harus didukung oleh beberapa langkah strategis. Langkah yang dapat dilakukan yaitu kewajiban pencantuman logo halal oleh pelaku usaha, penyediaan informasi pada kemasan, serta peran aktif pemerintah dalam mengatur dan mengawasi pelaksanaan sertifikasi halal secara menyeluruh [7]. Dengan demikian, kolaborasi antara pihak sekolah, akademisi, dan otoritas menjadi kunci dalam menciptakan ekosistem halal yang aman dan edukatif bagi generasi muda Muslim.

Di era perdagangan bebas dan banyaknya produk impor yang masuk ke dalam Indonesia memunculkan potensi untuk pangan non halal masuk ke dalam jajan anak-anak. Salah satu contoh kasus yang terjadi di Indonesia adalah banyak beredar pangan non halal berupa permen yang memiliki bahan dasar lemak babi [8]. Permen menjadi produk yang sangat mudah untuk dikonsumsi oleh anak-anak karena perhatiannya mengenai merek yang tidak memiliki sertifikasi halal perlu ditingkatkan. Selain itu, pemberian informasi mengenai produk-produk lain yang sangat dekat dengan anak-anak seperti bakso juga menjadi konsentrasi dalam diskusi bersama Tim Guru AIS. Sesi diskusi pemberian informasi mengenai bakso dipaparkan berdasarkan penelitian mengenai mutu bakso terklaim halal di lingkungan unej [9] untuk memastikan bahwa pentingnya melihat logo halal dan meningkatkan kepercayaan kepada logo ada di Jember.

Dalam proses diskusi kami menjelaskan contoh langsung yang dapat memudahkan Tim Guru AIS untuk dapat menjadi pelindung pertama agar dapat melindungi siswa dalam memilih dan juga mengedukasi mengenai produk halal di sekitar Jember. Berdasarkan pertemuan dan diskusi dengan Tim Guru AIS, maka diperoleh informasi bahwa siswa mengerti terkait makanan halal namun tidak secara menyeluruh. Sehingga berdasarkan informasi tersebut, maka sosialisasi dilakukan secara interaktif yang dimulai dengan tanya jawab mengenai makanan halal pada siswa (Gambar 4). Secara biologis, makanan yang dikonsumsi manusia akan diubah menjadi energi. Namun, dalam Islam, makanan juga memiliki

pengaruh terhadap perilaku seseorang. Pada sebuah studi yang dilakukan di Kalimantan Timur, dihasilkan bahwa hubungan pengetahuan produk halal dengan perilaku konsumsi produk halal sangat signifikan [10]. Selain itu, ketersediaan dan aksesibilitas produk halal yang memadai di lingkungan sekolah juga menjadi fokus penting dalam menciptakan lingkungan sekolah yang inklusif bagi siswa [11]. Sebagian besar siswa juga diketahui belum sepenuhnya memiliki persepsi terkait makanan dan minuman halal, hanya 46.6.% [12].



Gambar 4. Sosialisasi dan diskusi makanan halal dengan siswa AIS

Kegiatan sosialisasi makanan halal di Al-Munawwiriy Islamic School (AIS) dilakukan dengan pendekatan edukatif dan menyesuaikan perkembangan kognitif siswa. Sosialisasi tidak hanya berfokus pada penyampaian informasi, namun mengedepankan keterlibatan aktif siswa dalam proses pembelajaran dan praktek langsung di lingkungan sekolah. Kegiatan sosialisasi dilanjutkan dengan pengenalan konsep dasar makanan halal dan *thoyyib* melalui cerita interaktif yang bertujuan untuk membentuk pemahaman siswa terkait makanan halal dan tidak hanya bersumber dari label. Pemaparan materi dimulai dengan memperkenalkan konsep halal kepada siswa SD dengan menyajikan pengertian mengenai pembeda pangan halal dan non halal. Materi yang diberikan diantaranya adalah pengertian halal dan haram, jenis makanan yang diharamkan untuk dikonsumsi seperti bangkai, darah, babi, minuman keras, dan juga penyembelihan sesuai syariat [13]. Selain itu, pengenalan dilakukan dengan pendekatan memberikan dampak buruk dari konsumsi pangan non halal.

Siswa terlihat sangat antusias dalam mencermati materi yang disampaikan karena tim turut serta untuk mendampingi setiap siswa yang bertanya. Materi selanjutnya adalah pengenalan logo halal resmi dari (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) BPJPH yang akan meningkatkan kesadaran kepada para siswa. Penekanan pada logo halal dilakukan dengan memberikan sedikit permainan tebak kemasan pangan yang akan membuat siswa menjadi lebih mengenali produk produk yang dapat dikonsumsi dengan aman. Materi terakhir adalah pemberian contoh di dunia nyata dengan memberikan kasus permen yang tidak memiliki logo halal, dan mempunyai unsur kandungan bahan non halal. Sehingga siswa akan lebih selektif dalam mengkonsumsi produk produk pangan yang beredar. Kegiatan sosialisasi diakhiri dengan memberikan motivasi dan kiat menjadi pelajar teladan oleh Tim Universitas Jember, sebagai bentuk dukungan moral untuk mendorong siswa menjadi generasi yang sadar dan peduli terhadap pentingnya konsumsi makanan halal dan *thayyib*.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi makanan halal di Al-Munawwiriy Islamic School (AIS), menunjukkan bahwa pendekatan edukatif menjadi strategi dalam meningkatkan pemahaman dan kesadaran siswa terhadap makanan halal dan *thayyib*. Melalui media pembelajaran interaktif dan praktik langsung, siswa dapat memperoleh pengetahuan teoritis dan terbentuknya sikap kritis memilih makanan. Pengetahuan dan literasi halal perlu diperkenalkan sejak dini guna mendukung pembangunan karakter dan gaya hidup halal.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] R. Al Amin, A. N. Nasution, L. Faddila, N. N. Putra, R. Riswanto, M. A. Fatira, and A. Rahman, "Education and Socialization of Understanding the Importance of Halal Food and Drinks for Elementary School Students: Pendidikan dan Sosialisasi Pemahaman Pentingnya Makanan dan Minuman Halal bagi Siswa Sekolah Dasar," *Al Dzahab*, vol. 6, no. 1, pp. 35-44, 2025.
- [2] P. A. Putri, H. R. Septiana, P. A. Nurmutia, F. Batubara, H. A. Nauli, Y. Rohmaeni, A. Nurkhopipah, N. A. Saputri, A. Assifani, S. Hasifah, and S. Andini, "Edukasi Pangan Halal Dan Literasi Halal Pada Siswa Sekolah Dasar Bina Insani Di Kota Bogor," *Abdisuci: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 3, no. 01, pp.16-22, 2025.
- [3] F. A. Gobel, A. Safitri, and S. Sumiaty, "Edukasi Makanan Jajanan Sehat, Halal dan Thoyib sebagai Upaya Pencegahan Penyakit Diabetes Melitus Usia Dini di Lingkungan Sekolah Dasar Inpres Parang Kelurahan Lanna Parangloe Gowa," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nian Tana*, vol. 3 no. 1, pp.17-28, 2025.
- [4] J. Brown, "Nutrition Through the Life Cycle", Cengage, 2020.
- [5] H. Harisah, and A. Almasunyah, "Analisa Status Halal Produk Umkm Perspektif Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal: Studi Kasus UMKM At-Tarqiyah, UD. Nayla Az-Zahrah, Dapur Aim Talang Siring Di Kabupaten Pamekasan," *Al-Hiwalah: Journal Syariah Economic Law*, vol. 2 no. 1, pp. 92-115, 2023.
- [6] Koswara, S. (2023). *HACCP dan Penerapannya pada Produk Bakeri*.
- [7] Asri. (2016). Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Produk Pangan yang Tidak Bersertifikat Halal. *Jurnal IUS Kajian Hukum dan Keadilan*, Vol. 4 no 2, 2016.
- [8] Yana. (2023). Awas, Permen Haram Bergambar Kelinci Putih. Diakses 12 juni 2025 pada <https://halalmui.org/awas-permen-haram-bergambar-kelinci-putih/>
- [9] Nurhayati., Belgis, M., Fauziah, R. R., Nurhaliza, R. Lindriati, T., Sukoco, A. Ruriana, E. Purbasari., Handayani, N. (2022). Mutu Bakso Terklaim Halal di Lingkungan Unej. *Prosiding seminar Nasional Agribisnis 2022*.
- [10] Rizaldi, & Amalia, N. (2021). Hubungan Pengetahuan dengan Konsumsi Halal Food pada Remaja Kalimantan Timur. 2(3), 1974–1980.
- [11] Miladanta, A. N., Nuryantini, A. Y., Windayani, N., Islam, U., Sunan, N., & Djati, G. (2024). *Isu Dan Permasalahan Produk Halal Di Lingkungan Sekolah*. 10.
- [12] Sari, R. N., Umurohmi, U., & Susilo, H. (2024). Persepsi Pelajar Terhadap Makanan Dan Minuman Halal Di Propinsi Lampung. 4(September), 1–10.
- [13] Sukriya, A. J. dan Faridah, H. D. (2019). Kajian Ilmiah dan Teknologi Sebab Larangan Suatu Makanan Dalam Syariat Islam. *Journal of Halal Product and Research*.