

AL-IFFAH

Journal of Islamic Sciences Research

Research Article

Optimalisasi Aspek Produksi dan Mutu Produk Berbasis Syariah pada UMKM Makanan Halal di Madura

Ach. Jailani¹, Beryl kholifurrahman², Mashudi³

1. Program Studi Ekonomi Syariah, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia; o2@student.trunojoyo.ac.id
2. Program Studi Ekonomi Syariah, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia; 21100202@student.trunojoyo.ac.id
3. Fakultas Keislaman Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia; mashudi.fkis@gttrunojoyo.ac.id

Copyright © 2025 by Authors, Published by **Al-Iffah: Journal of Islamic Sciences Research**. This is an open access article under the CC BY License <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Received : August 17, 2025
Accepted : October 13, 2025

Revised : September 15, 2025
Available online : November 22, 2025

How to Cite: Mery Hidayati, & Abdul Qodir Jailani. (2025). Implementation of the Full Day School Program in Improving Student Character at the Darul Ulum Bumbungan Bluto Sumenep Integrated Elementary School in 2024. *Al-Iffah: Journal of Islamic Sciences Research*, 1(2), 46–52. <https://doi.org/10.61166/iffah.v1i2.17>

Optimizing Sharia-Based Product Production and Quality Aspects in Halal Food MSMEs in Madura

Abstract. The purpose of this study is to examine how halal food micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in Madura strive to optimize the production and quality of their Sharia-compliant products. This study is based on the high public demand for high-quality, safe-to-consume halal food products that meet halal standards. The research method used was literature review; references were collected, researched, and analyzed from various relevant articles, journals, and books discussing Sharia principles, quality control, and the halal food production process. The study results indicate that optimizing production aspects in halal food MSMEs can be achieved through the implementation of Sharia-compliant standard operating procedures (SOPs), the selection of halal raw materials, and improving the cleanliness and efficiency of the production process. Meanwhile, product quality improvements can be achieved through quality standardization, attractive packaging, and halal

certification. With this optimization, halal food small and medium enterprises (MSMEs) in Madura are expected to be able to compete in a wider market and increase customer trust in high-quality, Islamically compliant halal products.

Keywords: MSMEs, halal food, sharia-based production, product quality, halal certification, Madura, standard operating procedures (SOP)

Abstrak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat bagaimana usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) makanan halal di Madura berusaha untuk optimalisasi aspek produksi dan kualitas produk berbasis syariah. Studi ini didasarkan pada tingginya permintaan masyarakat untuk produk makanan halal yang berkualitas tinggi dan aman dikonsumsi yang memenuhi standar kehalalan. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian literatur; referensi dikumpulkan, diteliti, dan dianalisis dari berbagai artikel, jurnal, dan buku yang relevan yang membahas prinsip syariah, pengendalian mutu, dan proses produksi makanan halal. Hasil kajian menunjukkan bahwa optimalisasi aspek produksi pada UMKM makanan halal dapat dilakukan melalui penerapan standar operasional prosedur (SOP) berbasis syariah, pemilihan bahan baku halal, serta peningkatan kebersihan dan efisiensi proses produksi. Sementara itu, peningkatan mutu produk dapat diwujudkan melalui standarisasi kualitas, pengemasan yang menarik, dan sertifikasi halal. Dengan optimalisasi ini, usaha kecil dan menengah (UMKM) makanan halal di Madura diharapkan dapat bersaing di pasar yang lebih luas dan meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap produk halal yang berkualitas tinggi dan sesuai syariat Islam.

Kata Kunci: UMKM, makanan halal, produksi berbasis syariah, mutu produk, sertifikasi halal, Madura, standar operasional prosedur (SOP).

PENDAHULUAN

Bisnis Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah singkatan dari kata "mikro", "kelompok", "badan usaha kecil", atau "rumah tangga". Pada dasarnya, UMKM mengacu pada usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, atau rumah tangga. Sebagai negara berkembang, Indonesia menjadikan usaha kecil dan menengah (UMKM) sebagai pilar ekonomi masyarakat, termasuk di daerah Madura. Ini dilakukan untuk mendorong komunitas khususnya untuk tumbuh dan menjadi mandiri di bidang ekonomi (Nola Az-Zahrah, 2022, hal 8). Dengan menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan pendapatan masyarakat, bisnis kecil dan menengah (UMKM) meningkatkan ekonomi lokal. Di Madura, UMKM makanan halal memiliki potensi besar untuk berkembang dan memenuhi kebutuhan pasar yang semakin selektif di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya produk halal.

Namun demikian, dalam pelaksanaannya, masih banyak UMKM makanan halal yang menghadapi berbagai permasalahan, khususnya dalam aspek produksi dan mutu produk. Permasalahan tersebut antara lain penggunaan bahan baku yang belum sepenuhnya bersertifikat halal, proses produksi yang belum standar, serta mutu produk yang belum konsisten. Padahal, dalam ekonomi syariah, Produk makanan halal harus *thayyib* dan halal secara zat. yakni berkualitas baik, aman, bersih, dan layak konsumsi (Marsinah, R.A Rodia Fitri Indriani, 2025, hal 226). Optimalisasi aspek produksi dan mutu produk berbasis syariah menjadi penting untuk diterapkan agar UMKM makanan halal di Madura mampu bersaing di pasar

yang lebih luas. Penerapan prinsip syariah dalam produksi meliputi memilih bahan dasar yang halal dan menjalankan proses produksi sesuai dengan prinsip syariah, hingga pengemasan dan distribusi yang bersih serta aman. Selain itu, peningkatan mutu produk dilakukan melalui standarisasi kualitas dan sertifikasi halal sebagai jaminan kepada konsumen. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis upaya optimalisasi aspek produksi dan mutu produk berbasis syariah pada UMKM makanan halal di Madura, yang diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan literatur ekonomi syariah serta menjadi panduan praktis bagi pelaku UMKM dalam meningkatkan daya saing produk halal di pasar domestik dan global.

Untuk meningkatkan daya saing produk UMKM, tindakan yang sesuai dengan kemampuan dan sumber daya UMKM harus diambil. Salah satu tindakan strategis yang dapat diambil adalah memasukkan program sertifikasi halal. Program ini penting bagi UMKM karena akan meningkatkan kepuasan pelanggan dan meningkatkan prospek bisnis. serta mematuhi peraturan pemerintah yang tercantum dalam UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Sertifikat halal menjamin bahwa suatu produk halal, tetapi mengingatkan bahwa status halalnya dapat berubah menjadi non-halal karena perubahan pada bahan baku yang digunakan sampai produk diterima oleh pelanggan (Hana Catur Wahyuni dan Puspita Handayani :2023). Namun, sebagian besar usaha kecil dan menengah (UMKM) di Madura belum memahami akan pentingnya sertifikasi Halal. Pihak terkait belum memberikan pelatihan dan informasi yang memadai kepada mereka. Media sosial, yang seharusnya membantu pelaku UMKM mengetahui tentang sertifikasi halal, masih jauh dari harapan. Dengan demikian, pelaku UMKM di Madura menjadi lebih sadar. Oleh karena itu, mereka perlu dididik secara menyeluruh untuk meningkatkan kesadaran dan persepsi positif (Wahyu Aditya dan Hammam:2024), dan masyarakat dapat dilindungi dengan mencantumkan label halal. Karena label halal adalah salah satu cara produsen memberi tahu masyarakat tentang produk mereka yang akan dijual (Susi Susanti, Mashudi: 2022).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk studi literatur. Metode ini digunakan dengan membaca, menelaah, dan menganalisis literatur terkait tentang aspek produksi dan mutu pada UMKM. (Wahyudin Darmalaksana, 2020 hal 2). Tujuan dari kajian ini adalah untuk memperoleh dasar teoritis yang dapat memperkuat keabsahan argumen dalam pembahasan topik produksi dan peningkatan mutu di sektor UMKM Data yang digunakan adalah dari data sekunder, meliputi jurnal ilmiah, buku ilmiah, laporan hasil penelitian, dan prosiding seminar yang relevan dengan tema produksi dan mutu UMKM. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi dokumentasi, yakni dengan mencari, membaca, dan menganalisis berbagai referensi tertulis yang diperoleh dari database akademik maupun perpustakaan digital Analisis data dilakukan melalui teknik analisis isi (content analysis) mencakup tahapan identifikasi, klasifikasi, interpretasi, dan penyusunan kesimpulan secara deskriptif terhadap isu-isu produksi dan mutu pada UMKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan Produksi Berbasis Syariah

Penerapan produksi berbasis syariah di Madura pada sektor UMKM makanan halal telah berjalan secara alami seiring kuatnya tradisi keagamaan masyarakat Madura yang sangat mendahulukan prinsip-prinsip Islam dalam kehidupan sehari-hari. Sebagian besar pelaku usaha di Madura secara tradisional telah menerapkan prinsip halal dan thayyib dalam proses produksi, meskipun belum seluruhnya mengikuti standar formal yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi halal seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) maupun Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) (Hasibuan, 2021). Dalam tahapan pemilihan bahan baku, pelaku UMKM di Madura umumnya sangat berhati-hati untuk memastikan bahwa seluruh bahan yang digunakan berasal dari sumber yang halal dan bersih. Misalnya, untuk bahan hewani seperti daging ayam atau sapi, pelaku usaha hanya membeli dari penjual yang terpercaya dan memastikan hewan disembelih sesuai syariat Islam. Begitu pula dengan bahan tambahan seperti bumbu, minyak, dan pewarna makanan, dipilih dari produk yang telah diyakini kehalalannya oleh masyarakat setempat, meskipun tanpa label halal resmi (Rohmah & Maulida, 2020).

Proses produksi makanan halal di Madura ini juga memperhatikan aspek kebersihan dan kesucian alat-alat produksi. Pelaku usaha biasanya memiliki peralatan tersendiri yang khusus digunakan untuk produksi makanan halal, serta menjaga agar tidak tercampur dengan bahan najis atau haram. Tempat produksi dijaga kebersihannya dan pekerja diwajibkan menjaga diri dalam keadaan suci, sesuai dengan adab syariat. sesuai dengan prinsip thayyib, yang berarti bahwa itu tidak hanya halal secara zat, tetapi juga baik, bersih, dan aman bagi Kesehatan (Rahman et al., 2022). Namun demikian, penerapan prinsip produksi berbasis syariah di Madura masih menghadapi beberapa kendala, di antaranya belum adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) tertulis berbasis syariah yang menjadi pedoman baku dalam proses produksi. Produksi masih dijalankan berdasarkan kebiasaan turun-temurun tanpa dokumentasi formal. Selain itu, pemahaman pelaku usaha terhadap standar halal modern, seperti keharusan sterilisasi alat produksi jika sebelumnya digunakan untuk bahan non-halal, masih terbatas (Azizah & Lailiyah, 2021). Produksi berbasis syariah tidak hanya menjamin bahwa produk sesuai dan tidak mengandung bahan haram, tetapi juga menekankan proses secara keseluruhan yang sesuai dengan ajaran Islam. Contohnya termasuk bahan baku yang halal, proses produksi yang bersih dan higienis, dan distribusi yang adil dan jelas. Untuk memastikan kehalalan produk secara keseluruhan, penerapan konsep halal pada proses produksi dengan pendekatan value chain halal sangat penting (Mumfarida dan Dzikrulloh:2021). Untuk mendukung perkembangan industri halal itu sendiri, karena tidak banyak studi mengenai upaya bagaimana penerapan produk halal di setiap daerah di Indonesia, maka bisa dimulai dari penerapan sertifikasi halal pada produk makanan dan minuman UMKM untuk percepatan standarisasi produk halal. Pemerintah membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) untuk memastikan bahwa produk halal memiliki jaminan. BPJPH bertanggung jawab kepada Menteri Agama dan juga mendirikan Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H)

untuk membantu dalam proses sertifikasi halal. Pemerintah Indonesia juga menetapkan beberapa peraturan, salah satunya Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.

Pengendalian Mutu Produk Halal

Pengendalian mutu produk halal di Madura ini menjadi perhatian penting bagi pelaku UMKM makanan, mengingat mayoritas konsumen adalah Muslim. Agar sesuai dengan prinsip halal dan thayyib, pengawasan dilakukan mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses produksi hingga produk siap jual (Rahman et al., 2022). Pada praktiknya, pelaku usaha UMKM di Madura, cenderung melakukan pengendalian mutu secara tradisional tanpa SOP tertulis. Mereka memilih bahan dari pemasok terpercaya dan memastikan proses produksi bersih serta tidak tercampur bahan haram. Alat produksi pun dipisahkan dan dibersihkan sesuai ketentuan syariah (Qomariyah, 2023). Namun, tantangan yang dihadapi adalah keterbatasan pemahaman tentang standar halal formal dan minimnya sertifikasi halal resmi di kalangan UMKM. Hal ini disebabkan oleh kurangnya informasi dan biaya proses sertifikasi (Azizah & Lailiyah, 2021). Sebagai solusi, diperlukan pelatihan halal dan pendampingan intensif dari pemerintah daerah serta lembaga keagamaan untuk meningkatkan mutu produk dan mempermudah proses sertifikasi halal (Syahrul & Kurniawati, 2023).

Produk halal mengacu pada barang atau makanan yang diperoleh, diproses, dan disajikan sesuai dengan prinsip syariat Islam. Produk halal harus berasal dari bahan yang halal (Safira Mahda Fiqiah dan Mashudi:2024), Pengendalian kualitas produk halal tidak hanya menjamin bahwa produk tidak mengandung bahan haram, tetapi juga memastikan bahwa seluruh proses produksi sesuai dengan syariah. Ini termasuk distribusi yang adil dan transparan, proses produksi yang higienis, dan penggunaan bahan baku halal. Oleh karena itu, produk yang dibuat tidak hanya memenuhi standar kehalalan tetapi juga memiliki kualitas yang tinggi. Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah salah satu metode yang digunakan dalam pengendalian mutu produk halal untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi, mulai dari bahan baku hingga produk akhir, memenuhi standar kehalalan. Implementasi SJPH melibatkan berbagai aspek, termasuk komitmen manajemen, pelatihan karyawan, dokumentasi proses, serta audit internal dan eksternal secara berkala (Nur Ahmad Habibi:2022),

Industri halal merupakan sektor ekonomi yang mencakup produksi, distribusi, dan penyediaan barang serta jasa yang sepenuhnya mematuhi prinsip-prinsip syariah Islam, dimana seluruh aspek kegiatannya harus memenuhi kriteria halal yang telah ditetapkan dalam hukum Islam. Industri ini tidak hanya terbatas pada produk makanan dan minuman, tetapi juga meliputi berbagai sektor seperti farmasi, kosmetik, fashion, pariwisata, keuangan, dan layanan logistik. yang semuanya harus bebas dari zat-zat yang dilarang, seperti babi, alkohol, dan bahan-bahan berbahaya lainnya. Mereka juga harus dibuat dengan cara yang moral, bersih, dan tidak merugikan masyarakat dan lingkungan, sehingga dapat memberikan jaminan keamanan dan ketenangan bagi konsumen Muslim dalam menggunakan produk atau layanan tersebut (Iffan Al-Faris dan Mashudi:2025). Meskipun penting, penerapan

pengendalian mutu produk halal menghadapi berbagai tantangan, terutama bagi UMKM di Madura Beberapa hambatan yang dihadapi meliputi:

1. Keterbatasan Pengetahuan dan Sumber Daya, Banyak pelaku UMKM yang belum memiliki pemahaman mendalam tentang standar kehalalan dan prosedur pengendalian mutu.
2. Biaya Implementasi: Penerapan SJPH dan proses sertifikasi halal memerlukan investasi, baik dalam bentuk waktu maupun biaya, yang bisa menjadi beban bagi UMKM dengan sumber daya terbatas
3. Akses terhadap Lembaga Sertifikasi: Tidak semua UMKM memiliki akses mudah ke lembaga sertifikasi halal, yang dapat memperlambat proses sertifikasi dan pengendalian mutu (Salihah Khairawati dan Siti Murtiyani:2025)

Untuk mengatasi tantangan tersebut, beberapa terdapat beberapa strategi yang dapat diterapkan oleh UMKM di Madura meliputi:

1. Pelatihan dan Edukasi: Meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM tentang pentingnya pengendalian mutu dan prosedur kehalalan melalui pelatihan dan workshop.
2. Bantuan dari Organisasi Terkait: Bekerja sama dengan lembaga seperti Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H) untuk mendapatkan bantuan dalam menerapkan SJPH dan proses sertifikasi.
3. Pemanfaatan Teknologi: Menggunakan teknologi informasi untuk mempermudah dokumentasi dan monitoring proses produksi, serta akses informasi terkait kehalalan.
4. Kolaborasi dengan Pemerintah dan Institusi Pendidikan: Menjalin kerja sama dengan pemerintah daerah dan institusi akademik untuk mendapatkan dukungan dalam bentuk pelatihan, pendampingan, dan akses ke sumber daya (halal center iain madura; 2023).

Dengan menerapkan strategi-strategi tersebut, diharapkan UMKM makanan di Madura dapat meningkatkan pengendalian mutu produk halal mereka, untuk memenuhi kebutuhan pelanggan yang mengutamakan kehalalan dan kualitas produk dan bersaing di pasar yang lebih luas.

Strategi Optimalisasi Produk Dan Mutu

Strategi optimalisasi produksi dan mutu produk halal di Madura fokus pada peningkatan kapasitas pelaku UMKM melalui pelatihan teknologi produksi halal dan manajemen mutu berbasis syariah. Penggunaan bahan baku berkualitas, modernisasi alat produksi yang sesuai prinsip halal, serta penerapan SOP berbasis halal menjadi kunci utama (Rahman et al., 2022). Pendampingan dari pemerintah dan lembaga keagamaan sangat dibutuhkan untuk membantu proses sertifikasi halal, edukasi pengendalian mutu, dan akses pasar. Kolaborasi ini dapat meningkatkan daya saing produk usaha kecil dan menengah Madura di tingkat lokal dan nasional (Syahrul & Kurniawati, 2023). Selain itu, inovasi produk halal yang sesuai selera konsumen dan pemasaran digital menjadi strategi tambahan yang efektif dalam mengembangkan usaha UMKM makanan halal di Madura (Qomariyah, 2023). Analisis perilaku pelanggan harus dilakukan untuk meningkatkan nilai kepuasan pelanggan Manajemen bisnis dapat membuat strategi dan program yang tepat untuk

memanfaatkan peluang saat ini agar dapat mengungguli para kompetitornya, Karena kepuasan pelanggan akan merosot, pangsa pasar pasti akan hilang. (Mashudi:2015),

Berikut ini merupakan strategi yang dapat di terapkan oleh UMKM di madura antara lain;

1. Peningkatan Standar Produksi dan Kebersihan

Melakukan pelatihan kepada pelaku UMKM mengenai standar kebersihan, inovasi resep, dan pengemasan yang menarik untuk meningkatkan mutu produk (Ermai Yunita dan Firdaus Annas :2023)

2. Sertifikasi dan Labelisasi Halal

Untuk meningkatkan kepercayaan pelanggan dan daya saing produk, produsen UMKM harus memiliki sertifikat halal dan label halal pada barang mereka (Dian Ulfiyatur Rohmah dan Lailatul Qadariyah: 2024).

3. Diversifikasi Produk dan Inovasi

Untuk mengurangi kebosanan pelanggan dan meningkatkan daya saing di pasar, produk harus didiversifikasi dari segi kemasan, ukuran, dan varian rasa (Isdiana Suprapti dan Agustin: 2023).

4. Pemasaran Digital dan Pemanfaatan Teknologi

Mengoptimalkan pemasaran digital melalui media sosial, marketplace, dan alat analitik untuk promosi produk. Selain itu, memanfaatkan teknologi informasi untuk meningkatkan sosialisasi dan edukasi kepada pelaku UMKM tentang urgensi sertifikasi halal (Ermai Yunita dan Aimala Putri:2023)

5. Kolaborasi dan Pendampingan

Menjalin kerja sama dengan lembaga pendamping, pemerintah daerah, dan institusi pendidikan untuk mendapatkan dukungan dalam bentuk pelatihan, pendampingan, dan akses ke sumber daya. Hal ini penting untuk mengatasi keterbatasan pengetahuan dan sumber daya yang dihadapi oleh pelaku UMKM.

KESIMPULAN

Dari penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa untuk meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen, UMKM makanan halal di Madura telah secara alami menggunakan produk berbasis syariah karena kuatnya nilai-nilai keislaman di masyarakatnya. Meskipun sebagian besar produksi masih dilakukan secara tradisional dan belum terdokumentasikan secara formal, ini adalah langkah penting untuk optimalisasi aspek produksi dan kualitas produk berbasis syariah. Pengendalian mutu juga dilakukan secara sederhana dengan menggunakan pendekatan yang percaya pada sumber bahan baku dan kebersihannya selama proses produksi.

Langkah strategis untuk meningkatkan daya saing dan kepercayaan pelanggan di tengah meningkatnya kesadaran akan pentingnya produk halal adalah mengoptimalkan aspek produksi dan kualitas produk berbasis syariah pada UMKM makanan halal di Madura. Meskipun pelaku UMKM telah menggunakan prinsip syariah secara alami, praktiknya masih tradisional dan belum didokumentasikan secara formal. Ini menghadapi beberapa masalah, seperti kurangnya pemahaman tentang standar halal kontemporer, tidak ada prosedur operasi standar (SOP) yang berbasis syariah, dan rendahnya tingkat sertifikasi halal karena kekurangan informasi

dan keterbatasan biaya. Oleh karena itu, diperlukan rencana komprehensif yang mencakup pelatihan dan pendidikan, pembuatan prosedur operasi standar (SOP) halal, modernisasi peralatan produksi, dan pendampingan intensif dari lembaga pemerintah dan keagamaan selama proses sertifikasi. Selain itu, pengembangan produk baru, diversifikasi, pengemasan yang menarik, standarisasi kualitas, dan penggunaan media digital, menjadi komponen penting lainnya. Dengan melakukan tindakan ini, usaha kecil dan menengah (UMKM) makanan halal di Madura diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kehalalan produk, memperluas pasar, dan secara berkelanjutan membantu pertumbuhan ekonomi syariah.

Namun demikian, masalah utama yang dihadapi termasuk pelaku usaha yang tidak memahami standar halal kontemporer, belum ada prosedur operasi standar (SOP) yang berbasis syariah, dan sertifikasi halal yang rendah karena keterbatasan informasi dan biaya. Oleh karena itu, strategi optimalisasi harus diterapkan secara menyeluruh melalui pelatihan, pembuatan prosedur operasional standar (SOP) halal, pengembangan alat produksi yang lebih canggih, dan dukungan aktif dari pemerintah dan lembaga keagamaan selama proses sertifikasi halal. Pemasaran digital, standarisasi kualitas, pengemasan yang menarik, dan inovasi produk juga sangat penting. Dengan melakukan tindakan ini, usaha kecil dan menengah (UMKM) makanan halal di Madura diharapkan dapat memperluas pasar, meningkatkan kualitas produk, dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi berbasis syariah baik di tingkat lokal maupun nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya Wahyu Hammam (2024), Kesadaran Halal Pelaku Umkm Terhadap Produk Olahan Wajib Bersertifikat Halal (Study Umkm Kecamatan Kwanyar), *Journal of Islamic Banking and Shariah Economy*, 4(1) 2-4.
- Azizah dan Lailiyah (2021). Standar Halal untuk Produk Makanan UMKM di Jawa Timur. *Jurnal Ekonomi Syariah*, 9(2), 88-97.
- Az-Zahrah Nola (2022), Pengertian Koperasi, Koperasi Syariah, dan UMKM, hlm 8.
- Ramalaksana Wahyudin, 2020, Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka dan Studi Lapangan, hlm. 2.
- Habibi Nur Ahmad (2022) Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Produsen Kecap, *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 5(1) 27.
- Halal Center IAIN Madura (2023, 19 desember), Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H) Melakukan Pendampingan Sertifikasi Halal Bagi UMKM, <https://halal.iainmadura.ac.id/news/d1d8322f-2f90-4c9d-8da3-4ce69c4c48b2>
- Hartini, Malahayatie (2024) Pengaruh Sertifikat Halal pada Manajemen Bisnis Industri Makanan dan Minuman, *Journal of Islamic Management and Business*, 1(2) 117-120.
- Hasibuan, M. (2021). *Manajemen Produksi Halal dalam Perspektif Ekonomi Islam*. Jakarta: Prenadamedia Group.

- Khairawati Salihah, Siti Murtiyani (2025) Kendala Sertifikasi Halal Pada UMKM di Indoneisa: Sebuah Kajian Literatur, *Jurnal Akuntansi Manajemen dan Ilmu Ekonomi (JASMIEN)*, 5(2) 242-244.
- Marsinah, Indriani R.A Rodia Fitri, (2025), Peran Bisnis Islami dalam Pengembangan Ekonomi Kreatif: Studi Observasi terhadap Pelaku Usaha di Komunitas Muslim, 10(2), 226.
- Mumfarida dan Dzikrulloh (2021) mplementasi Halal dalam Produksi Bisnis Pesantren (Metode: Studi Multicase), *Jurnal Ekonomi Syariah*, 1(2) 12-14.
- Qomariyah, N. (2023). *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(3), 3858-3863.
- Rahman, A., Fauziyah, N., & Yulianti, D. (2022). Prinsip Halal dan Thayyib dalam Proses Produksi UMKM Makanan. *Jurnal Halal Indonesia*, 5(1) 25-33.
- Rohmah Dian Ulfiyatur, Qadariyah Lailatul (2024) Peningkatan Daya Saing Usaha Melalui Labelisasi Halal Pada Kemasan Produk UMKM Keripik Pisang (Studi Kasus UD. Amalia), *Halal Ecosystem Research Journal*, 1(1) 38-39.
- Rohmah, N., & Maulida, N. (2020). Persepsi Pelaku UMKM Terhadap Sertifikasi Halal di Daerah Madura. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 6(1), 45-55.
- Salam D.Q. Alva, Makhtum Ahmad (2021) Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman UMKM Di Kabupaten Sampang, *The Leader's Writing*, 3(1) 11.
- Suprapti Isdiana, Agustin Pretty C. (2023) Strategi Pengembangan UMKM Sumber Laut dalam Menghadapi Industri Halal Global 2024, 20(2) 96-97.
- Syahrul, M., & Kurniawati, S. (2023). Penguatan Ekonomi Halal Berbasis UMKM di Madura. *Jurnal Ekonomi Syariah Nusantara*, 7(1), 12-22.
- Wahyuni Hana Catur, Handayani Puspita dkk (2023), Pendampingan Sertifikasi Halal Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk UMKM, *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 18.
- Yunita Ermai, Annas Firdaus dkk (2023) Meningkatkan Kualitas Produk UMKM Makanan Untuk Meningkatkan Penarikam Peminat Konsumen dan Melakukan Pemasaran Digital di Kabupaten Solok-Selatan, *Journal of Visionary Sharia Economy*, 2(1) 219-221.
- Susanti susi, mashudi (2022) analisis pandangan masyarakat bangkalan terhadap produk dengan label halal, *istithmar: Jurnal studi ekonomi syariah*, 6(2) 147.
- Al-Faris Iffan, Mashudi (2025) Persepsi Pelaku UMKM Industri Halal Terhadap Implementasi Kebijakan Pajak UMKM: Pendekatan Fenomenologi, *Maslahah: Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Syariah*, 3(1) 132.
- Fiqiah safira mahda, mashudi dkk (2024), peran pondok pesantren dalam aktualisasi halal lifestyle santri, *syirkah: Jurnal ekonomi syariah*, 1(1) 31.
- Mashudi (2015) Strategi Ceruk Pasar Dan Transaksi Syariah Dalam Meningkatkan Kepuasan Dan Loyalitas Pelanggan, *Al-Insyiroh: Jurnal Studi Keislaman*, 1(1) 185.