



Perancangan Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Coffeeza Arabica Latimojong

Asriyana^{1,*}), Abd. Rauf Muhammad Amin², Cut Muthiadin²

¹Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YPUP Makassar

²Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar

^{*}Corresponding author: asriyana@stie.ypup.ac.id

(Received: July 16, 2024; Accepted: October 31, 2024)

Abstrak

Coffeeza Arabica Latimojong adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan kopi dan merupakan industri kecil mikro milik perorangan yang terletak di Desa Latimojong Kabupaten Enrekang yang belum tersertifikasi halal. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan rancangan sistem jaminan halal di Coffeeza Arabica Latimojong sebagai salah satu syarat sertifikasi halal. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan melakukan inspeksi setiap proses produksi, penemuan titik kendali halal kritis pada proses produksi, penetapan pengendalian, pencegahan, pemantauan, koreksi dan manual sistem jaminan halal (SJH) berdasarkan HAS 23000. Dari hasil kajian tersebut, terdapat usulan perbaikan yang dapat diberikan pada Coffeeza Arabica Latimojong yaitu perusahaan harus meningkatkan pelatihan karyawan untuk memastikan bahwa mereka memahami dan mengikuti standar halal, perusahaan harus mengembangkan sistem informasi yang lebih baik untuk mendukung implementasi SJH dan perusahaan harus mengembangkan kemitraan dengan pemasok yang lebih baik untuk memastikan bahwa bahan baku memenuhi standar halal.

Kata Kunci: Coffeeza Arabica Latimojong, halal, kopi

Abstract

DESIGN OF HALAL ASSURANCE SYSTEM (SJH) AT COFFEEZA ARABICA LATIMOJONG. *Coffeeza Arabica Latimojong is a company engaged in coffee processing and is a micro-small industry owned by individuals located in Latimojong Village, Enrekang Regency which has not been halal certified. This study aims to determine the design of a halal assurance system at Coffeeza Arabica Latimojong as one of the requirements for halal certification. The method used in this study is to conduct inspections of each production process, find critical halal control points in the production process, determine control, prevention, monitoring, correction and manual halal assurance system (SJH) based on HAS 23000. From the results of the study, there are suggestions for improvements that can be given to Coffeeza Arabica Latimojong, namely the company must improve employee training to ensure that they understand and follow halal standards, the company must develop a better information system to support the implementation of SJH and the company must develop better partnerships with suppliers to ensure that raw materials meet halal standards.*

Keywords: Coffeeza Arabica Latimojong, halal, coffee

How to Cite This Article: Asriyana, A., Amin, A. R. M., & Muthiadin, C. (2024). Perancangan Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Coffeeza Arabica Latimojong. *Indonesian Journal of Halal*, 7(2), 139-145, DOI: <https://doi.org/10.14710/halal.v7i2.23884>

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam harus mempunyai sistem. Janji kehalalan yang dapat memberikan ketenangan batin bagi konsumen selama mengkonsumsi produk dan sirkulasi. Sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Pasal 4 Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menyebutkan produk impor, distribusi dan usaha di wilayah Indonesia harus memiliki sertifikasi halal. Globalisasi proses pemasaran yang terjadi saat ini telah membawa perubahan, baik dari segi persaingan global maupun perubahan perilaku dan paradigma di kalangan produsen dan konsumen.

Halal telah memengaruhi dan mengubah konsep bisnis, termasuk di sektor pasar. Pendapat konsumen tentang konsep halal tidak hanya diperhitungkan karena masalah agama, tapi karena halal sudah menjadi simbol jaminan dan pilihan hidup (Hanzaee & Ramezani, 2011). Untuk komunitas muslim, sertifikasi halal sendiri merupakan faktor penting yang dapat memengaruhi niat pembelian produk. Sertifikasi halal berpengaruh positif terhadap perilaku pembelian (Ali et al., 2017; Majid et al., 2015). Kata halal juga diakui dalam Codec Alimentarius sejak tahun 1997 bahwa halal menjadi hal yang penting konsumen dan merupakan merek baru dalam keamanan pangan.

Pada tahun 2014 hingga 2019, LPOM MUI menerbitkan data bahwa pelaku ekonomi masih belum banyak mengetahui produk bersertifikat halal. Pada tahun 2019, terdapat 13.951 perusahaan yang memproduksi 166.018 produk, namun hanya 11.442 produk yang mendapatkan sertifikasi halal. Artinya, lebih dari 90% produk yang beredar di masyarakat belum tersertifikasi halal. Berdasarkan data tersebut, meskipun jumlah penduduk Indonesia besar, namun produk yang beredar secara luas belum tentu terjamin halal. Oleh karena itu, Badan

Sertifikasi Produk Halal (BPJPH) yang berkedudukan di Kementerian Agama dalam pelaksanaan sertifikasi produk halal akan menjadi badan yang paling banyak bekerja dan menjadi pemimpin. Karena sudah jelas tercantum dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, Pasal 68 menegaskan bahwa produk yang diedarkan, diimpor, serta diperjualbelikan di Indonesia harus memiliki sertifikasi halal (Ahmad, 2020).

Dalam membuat sistem halal harus sesuai dengan standar Sistem Sertifikasi Halal dan HAS 23000. HAS 23000 (Sistem Jaminan Halal 23000) merupakan persyaratan LPPOM MUI menetapkan sertifikasi halal untuk menunjukkan status kehalalan suatu produk. Persyaratan tersebut memuat kriteria Sistem Sertifikasi Halal (HHS) dan persyaratan lainnya, seperti standar dan prosedur sertifikasi halal.

Sertifikasi halal adalah pengakuan terhadap produk halal yang dikeluarkan oleh Perusahaan Jaminan Produk Halal yang disebut BPJHP. Merek halal sangat penting bagi produk halal karena memberikan informasi kepada konsumen dan berkaitan dengan kebutuhan penting orang banyak. Oleh karena itu, perusahaan hendaknya memperhatikan Pasal 97 ayat (3) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 yang menyatakan bahwa label produk harus memuat informasi sebagai berikut: a) nama produk, b) daftar penggunaan, c) untuk memuat net atau mengisi, d) nama dan alamat produsen atau importir, e) halal bila perlu, f) tanggal dan kode produksi, g) tanggal akhir, bulan dan tahun, h) nomor lisensi tempat memasak makanan tertentu (Syafriada, 1945).

Coffeeza Arabica Latimojong adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan kopi. Dengan populasi muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki pasar yang sangat potensial untuk produk-produk halal. Oleh karena itu, perusahaan ini harus memastikan bahwa produk-produknya memenuhi standar halal. *Halal Assurance System* (SJH) adalah sistem yang diperlukan

untuk memastikan kehalalan produk-produk yang dihasilkan oleh perusahaan.

Coffeeza Arabika Latimojong berperan penting dalam mempromosikan makanan halal khususnya kopi yang didistribusikan di desa. Dalam RPA banyak hal yang menentukan status kehalalan yaitu halal pada plat (substrat) dan halal pada produksi yaitu proses produksi dari kopi arabika atau kopi robusta, proses pengeringan biji kopi, biji kopi ke dalam penggorengan, hingga tahap terakhir yaitu area pengepakan kopi. Cara menentukan kehalalan suatu produk adalah dengan menggunakan Sistem Jaminan Halal (HHS) yang dapat menunjang, melaksanakan dan memelihara bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur untuk menjaga kelangsungan kehalalan. proses produksi berdasarkan persyaratan LPOM MUI.

Sejarah dan Perkembangan Sertifikasi Halal di Indonesia

Pelabelan halal pada produk pangan di Indonesia dimulai pada akhir tahun 1976 oleh Departemen Kesehatan sebelum Majelis Ulama Indonesia (MUI) menetapkan sertifikasi halal pada tahun 1989. Pada tanggal 10 November 1976, semua makanan dan minuman yang mengandung daging babi dan turunannya akan diketahui. UU No. 280/Men.Kes/Per/XI/76 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia mengatur ketentuan terkait peredaran dan pelabelan pangan yang mengandung produk babi. Produsen produk pangan yang menggunakan daging babi dan produk turunannya wajib mencantumkan label peringatan pada wadah atau kemasan, tercetak atau ditempel pada kemasan produk. Tanda peringatan harus mempunyai dua unsur yaitu gambar babi dan tulisan “berisi babi” berwarna merah dan dalam kotak persegi.

Pada saat itu, label haram dianggap lebih efektif dibandingkan label halal karena hanya sebagian kecil produk yang diduga mengandung babi. Oleh karena itu, hanya produk yang mengandung daging babi yang diberi label dengan jelas.

Sepuluh tahun kemudian, tepatnya pada tanggal 12 Agustus 1985, terjadi perubahan

label yang semula berlabel “mengandung babi” kemudian diganti dengan label bertuliskan “HALAL”. Pemerintah mengeluarkan Surat Perintah Bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Agama Nomor 42/Men.Kes/SKB/VIII/1985 dalam Surat Keputusan No. 68 Tahun 1985 tentang Pelabelan Halal dan Pelabelan Pangan. Label dapat diterapkan setelah produsen melaporkan komposisi dan formulasi produk kepada Kementerian Kesehatan (Depkes). Pengawasan dilakukan oleh Departemen Kesehatan dan Departemen Agama melalui Kelompok Peninjau Registrasi Pangan Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Kementerian Kesehatan.

Berita beredarnya makanan berbahan dasar daging babi di pasaran pada tahun 1988 menarik minat masyarakat. Peneliti Universitas Brawijaya (UB) mengatakan banyak makanan dan minuman yang dijual di kota itu mengandung daging babi. Untuk melakukan penelitian ini, ditemukan produk-produk yang dijual di pasar, toko dan toko kelontong. Tercatat ada 34 jenis produk yang mengandung mentega, lemak babi dan gelatin. Margarin putih yang biasa digunakan dalam pembuatan kue merupakan lemak plastik padat yang berasal dari daging *bacon*, sedangkan lemak babi adalah lemak atau minyak yang berasal dari daging babi dan agar-agar merupakan protein hewani yang berasal dari daging asli (Hilda, 2013). Koran *Canopy* terbitan Mahasiswa Fakultas Peternakan UB dihebohkan dengan pemberitaan tersebut.

Tim yang terdiri dari Departemen Agama MUI melakukan sejumlah upaya untuk meredam kegelisahan dan mengembalikan kepercayaan masyarakat. Banyak juga perusahaan yang membuat iklan yang menyatakan bahwa produknya bagus dan adil, bahkan ada pula yang mengeluarkan dana Rp340 juta untuk iklan. Masalah lemak babi ini memengaruhi stabilitas perekonomian. MUI berpendapat perlu adanya pertemuan untuk membahas permasalahan ini dan mencari solusi agar masyarakat dapat kembali normal (Saifuddin et al., 2022)

Acara ini membangkitkan pemerintah dan masyarakat sebagai sertifikasi penting. MUI yang beranggotakan mahasiswa, cendekiawan dan cendekiawan Islam bergabung dengan pemerintah saat ini. Pada tahun 1988, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM MUI) Majelis Ulama Indonesia didirikan untuk mengurangi kekhawatiran masyarakat terhadap penyebaran lemak babi. Organisasi ini didirikan pada tanggal 6 Januari 1989 dengan undang-undang MUI nomor Kep./18/MUI/I/1989. Tugas utamanya adalah memeriksa produk yang dijual dan membuat sertifikasi halal.

Pada tanggal 21 Juni 1996, dibuat Piagam Kerja Sama tentang Penerapan Logo Halal pada Pangan dari Departemen Agama, Departemen Kesehatan dan MUI yang mulai melakukan harmonisasi kebijakan. Sebagai perubahan atas UU No. 82/Menkes/SK/I/1996 Menteri Kesehatan mengeluarkan Surat Perintah 924/Menkes/SK/VIII/1996. Sebelumnya, label halal diberikan berdasarkan informasi satu dimensi yang diberikan perusahaan terhadap bahan yang digunakan. Suatu perusahaan dapat mempunyai label halal jika terbukti produknya tidak mengandung bahan nonhalal. Kebijakan ini tidak menjamin keakuratan produk. Dengan terbitnya Undang-Undang Nomor 924/Menkes/SK/VIII/1996, proses pendaftaran diubah. Perusahaan harus mendapatkan persetujuan dari Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (Dirjen Badan POM) sebelum membubuhkan label halal pada produknya. Hal itu harus dilakukan berdasarkan fatwa yang dikeluarkan Komisi Fatwa MUI.

Setelah proses sertifikasi selesai dan produk terbukti bebas bahan nonhalal, MUI akan menerbitkan sertifikat halal. MUI menyarankan agar mencantumkan logo halal resmi MUI dan menuliskan nomor sertifikasi halal, sedangkan BPOM RI berhak menetapkan standar penerapan logo halal pada saat pengajuan. Label halal juga beralih ke BPOM ketika Direktur Jenderal Badan POM mengubah namanya menjadi Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2000 (Wijayanto & Guntur, 2001).

Undang-Undang Pemerintah Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Pelabelan dan Iklan Pangan yang telah disetujui oleh Menteri Agama mengatur label halal pada kemasan produk yang harus terlebih dahulu ditinjau oleh lembaga inspeksi yang terakreditasi (Afronyati, 2014). Menurut Maulidia (2013), label pangan merupakan informasi yang menggambarkan pangan. Bisa dalam bentuk teks, grafik atau kombinasi yang disertakan dalam kemasan produk. Undang-undang Kementerian Agama (KMA) 518 Tahun 2001 dan KMA 519 Tahun 2001 menetapkan MUI sebagai lembaga sertifikasi halal yang bertugas melakukan penelitian, pengolahan dan pengambilan keputusan sertifikasi halal. Selain itu, MUI juga bekerja sama dengan BPOM untuk menambahkan logo halal pada kemasan produk.

Proses Pemberian Sertifikat Halal

Sebelum Konstitusi No. 33 Tahun 2014, sertifikat halal merupakan tanda kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh LPOM MUI. Sertifikat halal adalah sertifikat yang diterbitkan oleh MUI pusat atau daerah mengenai keaslian makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika yang diproduksi oleh perusahaan setelah LPPOM MUI melakukan pemeriksaan dan menyatakan halal. Perusahaan harus memiliki proses sertifikasi halal sebelum mengajukan izin halal, menandatangani kesiapan pemeriksaan mendadak LPOM MUI dan laporan berkala pelaksanaan proses penjaminan halal setiap enam bulan sekali.

Produsen harus mengisi formulir permohonan sertifikat halal kepada sekretaris LPOM MUI. Formulir ini mencatat semua produk yang dihasilkan, termasuk fasilitas produksi, hasil panen dan gudang; untuk restoran dan katering, formulir ini mencantumkan semua menu yang dijual, tempat penjualan, dapur dan gudang. Produsen harus mendaftarkan semua rumah potong hewan.

Siapun yang ingin mendapatkan sertifikasi halal untuk produknya harus mengisi formulir ini dengan informasi tentang perusahaannya, merek dan nama produk, serta bahan yang digunakan. Panitia menerima

formulir yang sudah diisi beserta dokumen pendukung dan penggantian biaya. LPPOM MUI menilai dan meminta perusahaan melengkapinya sebagaimana mestinya jika dirasa kurang. Inspektur LPPOM MUI memeriksa dan mengevaluasi lokasi pabrik. Selama penyelidikan, perusahaan akan dapat menghasilkan produk yang disetujui.

Dalam rapat auditor LPPOM MUI, hasil audit, inspeksi dan uji laboratorium (jika diperlukan) dikaji ulang. Perusahaan diberitahu mengenai hasil audit yang tidak memenuhi persyaratan. Auditor akan menyiapkan laporan audit yang akan disampaikan kepada Komisi Fatwa MUI jika seluruh persyaratan terpenuhi. Jika ternyata laporan tersebut tidak memenuhi seluruh persyaratan, Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan tersebut dan hasilnya akan dikirimkan kepada produsen yang mendaftarkan sertifikasi halal. Majelis Ulama Indonesia mengeluarkan sertifikat halal setelah Komisi Fatwa MUI memutuskan status halalnya. Sertifikat ini berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal diterbitkan. Kini, masyarakat bisa mengajukan sertifikasi halal secara *online* melalui situs MUI. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal pada pasal 29 menyebutkan bahwa pelaku ekonomi wajib mengajukan sertifikasi halal secara *online*.

Untuk melaksanakan pengendalian halal, Badan Koordinasi Produk Halal (BPJPH) menetapkan Lembaga Produk Halal (LPH) untuk tujuan tersebut (pasal 30 ayat 1). BJPPH juga menetapkan LPH untuk melakukan pemeriksaan halal dan/atau pemeriksaan produk halal (pasal 31). Auditor halal melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk di tempat produksi pada saat proses produksi berlangsung jika ada barang tertentu yang diragukan status kehalalannya.

Operator ekonomi harus memberikan informasi kepada pemeriksa halal selama inspeksi. Apabila LPH telah selesai tugasnya melakukan pengujian halal, LPH menyampaikan hasilnya kepada BPJPH, kemudian BPJPH menyampaikan kepada MUI untuk menentukan halal atau tidaknya produk tersebut (pasal 32).

Dalam waktu tujuh hari setelah keputusan halal MUI mengenai kehalalan suatu produk, BJPPH menerbitkan sertifikat halal. Namun apabila keputusan fatwa halal MUI menunjukkan produk tersebut tidak sah, BJPPH mengembalikan permohonan sertifikat halal kepada pelaku ekonomi disertai alasannya. Selain itu, BJPPH akan menerbitkan sertifikat halal (pasal 34).

Perusahaan yang telah mendapat sertifikasi halal dari BJPPH wajib mencantumkan logo halal pada kemasan produk, beberapa bagian atau tempat produk yang mudah dilihat, dibaca dan tidak mudah dikeluarkan, dikeluarkan atau dirusak (pasal 38 dan 39). Apabila tidak melakukan hal tersebut, perusahaan akan dikenakan sanksi administratif berupa teguran lisan, teguran tertulis atau pencabutan sertifikat halal.

Kecuali ada perubahan struktur, sertifikat halal berlaku selama empat tahun sejak diterbitkan oleh BJPPH. Pelaku usaha harus memperbarui sertifikasi halalnya paling lambat tiga bulan sebelum masa berlakunya berakhir. Pelaku ekonomi yang bertanggung jawab atas biaya sertifikasi halal, namun untuk usaha kecil dan usaha kecil, pihak ketiga dapat menyumbang biaya sertifikasi (pasal 42).

Berdasarkan Pasal 66, UU JPH sah sepanjang tidak bertentangan dengan UU JPH. Sertifikasi halal untuk produk yang dijual di Indonesia mulai berlaku lima tahun setelah diterbitkannya undang-undang ini (pasal 67). Artinya pada tahun 2019, seluruh produk yang dijual di dalam negeri harus memiliki sertifikasi halal (Saifuddin et al., 2022).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengambil penelitian di Coffeeza Arabika Latimojong yang berlokasi di Desa Latimojong Kabupaten Enrekang. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan metode kualitatif. Tahapan yang dilakukan adalah inspeksi setiap proses produksi, penemuan titik kendali halal kritis pada proses produksi, penetapan pengendalian, pencegahan, pemantauan, koreksi dan manual sistem jaminan halal (SJH) berdasarkan HAS 23000 yang

mempunyai 11 kriteria yaitu kebijakan halal, kelompok pengawas halal, pelatihan, material, pabrik, produk, prosedur tertulis jika terjadi kejadian kritis, ketertelusuran, pengendalian produk tidak memenuhi kriteria, inspeksi internal, riset manajemen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Produk

Coffeeza Arabika Latimojong menghasilkan produk kopi sebagai berikut.

Tabel 1. Deskripsi produk Coffeeza Arabika Latimojong

Kriteria	Keterangan
Jenis produk	Kopi arabika dan kopi robusta
Kemasan primer	Plastik
Kemasan sekunder	Karung
Kondisi penyimpanan	20-25°C
Masa aimpan	1 tahun
Konsumen	Pedagang tradisional, cafe dan resto
Transportasi	Kendaraan pribadi dan truk kontainer
Kapasitas produk	1 ton
Jumlah karyawan	4 orang

Berdasarkan hasil pada tabel di atas, Coffeeza Arabika Latimojong menghasilkan produk yaitu kopi arabika dan kopi robusta dengan kapasitas produksi 1 ton/bulan. Kemasan yang digunakan terutama kemasan plastik dan kemasan sekunder dalam kantong. Kondisi penyimpanan produk ini tetap terjaga bila diproduksi pada suhu 20-25°C.

Kriteria SJH

Inilah kriteria SJH yang harus dipenuhi Coffeeza Arabika Latimojong:

1. Kebijakan Halal: Manajemen puncak harus menetapkan kebijakan halal dan mensosialisasikan kebijakan halal kepada seluruh pemangku kepentingan perusahaan.
2. Tim Manajemen Halal: Perusahaan harus memiliki tim manajemen halal yang berkualitas dan berpengalaman.

3. Pelatihan: Seluruh karyawan harus mendapatkan pelatihan yang mendukung standar halal.
4. Pengawasan dan Pemantauan: Perusahaan harus melakukan pengawasan dan pemantauan yang terus-menerus terhadap proses produksi dan bahan baku.
5. Pengembangan Produk: Perusahaan harus mengembangkan produk-produk yang sesuai dengan standar halal.
6. Pengujian dan Inspeksi: Produk harus diuji dan diperiksa untuk memastikan memenuhi standar halal.
7. Pengembangan Sistem Informasi: Perusahaan harus mengembangkan sistem informasi yang komprehensif untuk mendukung implementasi SJH.
8. Pengembangan Hubungan: Perusahaan harus mengembangkan hubungan dengan pemasok yang memenuhi standar halal.
9. Menetapkan sistem kendali mutu: Perusahaan harus menetapkan sistem kendali mutu yang sesuai.
10. Menetapkan Sistem Manajemen Risiko: Perusahaan harus mengembangkan sistem manajemen risiko yang tepat.
11. Pengembangan sistem manajemen lingkungan: Perusahaan harus mengembangkan sistem manajemen lingkungan yang komprehensif.

Usulan Perbaikan

Usulan perbaikan yang dapat diberikan pada Coffeeza Arabika Latimojong adalah:

1. Peningkatan Pelatihan: Perusahaan harus meningkatkan pelatihan karyawan untuk memastikan bahwa mereka memahami dan mengikuti standar halal.
2. Pengembangan Sistem Informasi: Perusahaan harus mengembangkan sistem informasi yang lebih baik untuk mendukung implementasi SJH.
3. Pengembangan Kemitraan: Perusahaan harus mengembangkan kemitraan dengan pemasok yang lebih baik untuk memastikan bahwa bahan baku memenuhi standar halal.

KESIMPULAN

Implementasi SJH pada Coffeeza Arabica Latimojong sangat penting untuk memastikan bahwa produk-produknya memenuhi standar halal. Perusahaan harus mengimplementasikan kriteria-kriteria SJH dengan mempertimbangkan proses bisnis dan memastikan bahwa seluruh *stakeholder* terlibat dalam proses ini. Evaluasi dan usulan perbaikan harus dilakukan secara berkala untuk memastikan bahwa perusahaan tetap memenuhi standar halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiana, A. M., & Wicaksono, P. A. (2018). Penerapan Value Stream Mapping Dan Usulan Workstation Redesign Dalam Upaya Meminimasi Waste Pada Area Final Sanding PT. Ebako Nusantara. *Industrial Engineering Online Journal*, 7(3).
- Anam, M. K., & Wulandari, A. S. (2023). Penerapan Sertifikasi Halal Mui dan Edukasi Jaminan Produk Halal pada Bubuk Kopi Arabica di Pokmas Walida Desa Tlogosari Kecamatan Sumbermalang Kabupaten Situbondo. *Sibatik Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 2(11), 3565-3578.
- Anggi, A., & Rahayu, W. M. (2022). Evaluation of the implementation of the halal assurance system for mininori products at cv panda food, special region of yogyakarta. *Journal of Halal Science and Research*, 3(2), 58-69.
- Irawan, B., Susihono, W., Febianti, E., Umyati, A., & Adiatmika, I. P. G. (2019). Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) Pada Industri Pengolahan Makanan Tersertifikasi Halal Melalui Bimbingan Teknis Pemenuhan Kriteria Fasilitas Produksi (Studi Kasus Pada Industri Gipang Tiga Bunda Cilegon-Banten). In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)* (Vol. 4, pp. 278-283).
- Novianti, D., Haditjaroko, L., & Almunawar, M. N. (2022, July). Assurance information systems design for blockchain-based micro, small and medium enterprises in Indonesia. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1063, No. 1, p. 012058). IOP Publishing.
- Nurjanah, N., Murniyetti, M., Wirdati, W., & Ikhlas, A. (2022). Urgensi Sertifikasi Halal pada Coffee Shop di Indonesia. *ISLAMIKA*, 4(4), 903-915.
- Pastika, D. B. W., Subagyono, B. S. A., & Chumaida, Z. V. (2023). Urgensi Sertifikasi Halal Bagi Usaha Minuman Olahan Kopi. *Perspektif*, 28(3), 185-192.
- Qomaro, G. W., & Rofiqi, A. (2024, March). Assessing the Implementation of Halal Assurance System (SJH) for Cracker Products in Sumenep, Madura. In *Proceeding International Conference on Law, Economy, Social and Sharia (ICLESS)* (Vol. 2, pp. 71-84).
- Saputri, E. D., & Makhtum, A. (2023). Analisis Respon Pelaku Usaha Minuman Kopi (Coffe Shop) di Kabupaten Sampang Terhadap Kewajiban Sertifikat Halal. *Jurnal Bisnis dan Manajemen West Science*, 2(04), 367-373.
- Sariah, S., Thohir, L. U. T. H., Sukarmi, S., & Hamidah, S. (2023). Comparison of Halal Product Assurance System Criteria Arrangement in Indonesia and Malaysia. *International Journal of Environmental, Sustainability, and Social Science*, 4(2), 417-429.
- Susanto, A., Ginantaka, A., & Delfitriani, D. (2022). Perancangan sistem jaminan halal produk hand sanitizer di PT. XYZ. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 33-43.
- Ummah, D. D. (2021). Penerapan Rantai Suplai Makanan Halal Pada Industri Pengolahan Kopi Di Bedhag Kopi Roastery Jember. *ILTIZAMAT: Journal of economic sharia law and business studies*, 1(1), 45-56.