



PELATIHAN JURU SEMBELIH HALAL (JULEHA) BERBASIS HACCP: UPAYA MITIGASI RISIKO KEAMANAN PANGAN HEWAN QURBAN

HACCP-Based Training for Halal Slaughterers (JULEHA): Mitigating Food Safety Risks Associated with Qurban Animals

Nita Rusdiana*, Anni Rohimah, Dina Fatma Alia Simbolon, Adelia Dwi Valentin, Nurul Setiani, Banu Kuncoro, Rahmat Saputra, Jaka Supriyanta, Abdul Aziz Setiawan, Dadang, Naufal Putra Yuandrian, Aan

Universitas Muhammadiyah A.R. Fachruddin

Jalan Syech Nawawi No 13 KM 4 Matagara, Tigaaksa, Kabupaten Tangerang, Banten 15720

*Alamat korespondensi: nita.rusdiana111@gmail.com

(Tanggal Submission: 14 November 2025, Tanggal Accepted : 26 Februari 2026)



Kata Kunci :

Juru Sembelih Halal (Juleha), HACCP, Keamanan Pangan, Hewan Qurban dan Thayyib

Abstrak :

Konsep Halal dalam Islam harus terintegrasi dengan prinsip Thayyib (baik dan aman), sering kali terjadi kesenjangan antara pengetahuan fikih penyembelihan dan penerapan prosedur hygiene sanitasi berbasis ilmiah modern, yang berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi mikroba (*E. coli* atau *Salmonella*). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi dan kesadaran Juru Sembelih Halal (Juleha), jagal pasar, dan panitia DKM di Kabupaten Tangerang dalam mengimplementasikan praktik penyembelihan yang sesuai syariat sekaligus menerapkan prinsip Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) sebagai mitigasi risiko keamanan pangan. Pelatihan ini menggunakan desain *Pretest-Posttest* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Total 38 peserta yang berasal dari RPH, jagal pasar, dan DKM Qurban Kabupaten Tangerang, berpartisipasi dalam sesi ceramah, demonstrasi praktik higienis, dan diskusi interaktif. Materi pelatihan berfokus pada identifikasi Titik Kritis Kontrol (CCP) utama pada proses penyembelihan, meliputi sanitasi alat, teknik penyembelihan, dan penanganan daging postmortem. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan rata-rata pengetahuan peserta sebesar 28,8% (nilai *Pretest* 63,2% menjadi *Posttest* 92,0%). Peningkatan tertinggi teramati pada domain HACCP dan Keamanan Pangan (42,5%), mengindikasikan keberhasilan pelatihan dalam menjembatani kesenjangan ilmu pengetahuan. Praktik mitigasi risiko yang diadopsi peserta meliputi sanitasi alat wajib di antara penyembelihan dan pemisahan ketat antara area penanganan jeroan dan karkas. Pelatihan Juleha terbukti efektif meningkatkan kompetensi Juru Sembelih dan pemangku kepentingan lainnya. Pengintegrasian fikih

penyembelihan dengan ilmu keamanan pangan modern adalah langkah krusial untuk memastikan bahwa produk daging halal yang dihasilkan tidak hanya sah secara syariat tetapi juga secara konsisten aman (*thayyib*), sehingga memberikan jaminan dan perlindungan kesehatan bagi konsumen Muslim di Kabupaten Tangerang.

Key word :

*Halal
Slaughterers,
HACCP, Food
Safety,
Sacrificial
Animals,
Thayyib*

Abstract :

The concept of Halal in Islam must be integrated with the principle of Thayyib (good, wholesome, and safe), which demands meat products to be free from food safety hazards, potentially increasing the risk of microbial contamination (*E. coli* or *Salmonella*). This activity aims to enhance the competence and awareness members in Tangerang Regency in implementing slaughter practices that comply with Sharia while simultaneously applying the principles of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) to mitigate food safety risks. The training employed a *Pretest-Posttest* design to measure the increase in participants' knowledge. A total of 38 participants, sourced from Slaughterhouses, traditional market butchers, and Mosque Prosperity Council Qurban committees in Tangerang Regency, participated in lecture sessions, hygienic practice demonstrations, and interactive discussions. The training material focused on identifying the key CCPs in the slaughter process, including equipment sanitation, slaughter technique, and postmortem meat handling. The evaluation results showed a significant increase in the participants' average knowledge score of 28.8% (from a *Pretest* score of 63.2% to a *Posttest* score of 92.0%). The highest increase was observed in the HACCP and Food Safety domain (42.5%), indicating the training's success in bridging the knowledge gap. Mitigation practices adopted by participants include mandatory equipment sanitation between slaughters and strict separation of offal and carcass handling areas. The slaughter training proved effective in improving the competence of Halal Slaughterers and other stakeholders. The integration of the *Fiqh* of slaughter with modern food safety science is a crucial step to ensure that the resulting halal meat products are not only religiously valid but also consistently safe (*thayyib*), thereby providing assurance and health protection for Muslim consumers in Tangerang Regency.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Rusdiana, N., Rohimah, A., Simbolon, D. F. A., Valentin, A. D., Setiani, N., Kuncoro, B., Saputra, R., Supriyanta, J., Setiawan, A. A., Dadang, Yuandrian, N. P., & Aan. (2026). Pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha) Berbasis HACCP: Upaya Mitigasi Risiko Keamanan Pangan Hewan Qurban. *Jurnal Abdi Insani*, 13(2), 1132-1139. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i2.3556>

PENDAHULUAN

Bagi miliaran Muslim di seluruh dunia, daging halal bukan hanya sekadar pilihan; ini adalah kewajiban agama yang mendasar. Konsep halal melampaui sekadar kebolehan di bawah hukum Islam. Halal juga mencakup dimensi *thayyiban*, yang berarti baik, utuh, dan berkualitas tinggi. Ini menekankan bahwa produk yang dikonsumsi harus aman dari berbagai bahaya dan memberikan manfaat kesehatan. Oleh karena itu, proses penyembelihan hewan harus memenuhi standar ganda: harus sah menurut hukum Islam dan aman secara ilmiah (Nafis, 2019; Adinugraha, 2022).

Tuntutan terhadap halal dan *thayyiban* ini, menyebabkan proses penyembelihan halal sering menghadapi tantangan unik dalam menjamin keamanan pangan. Banyak praktik yang secara



tradisional dianggap "halal" mungkin belum sepenuhnya mengintegrasikan pemahaman modern tentang risiko keamanan pangan. Terdapat kesenjangan antara pengetahuan agama dan aplikasi ilmiahnya dalam hal pencegahan kontaminasi daging. Bahaya seperti kontaminasi mikroba (misalnya, bakteri *Salmonella* atau *E. coli*), residu kimia (dari pakan atau obat-obatan hewan), dan bahkan bahaya fisik (seperti benda asing) dapat muncul. Risiko-risiko ini dapat terjadi pada setiap tahap proses, mulai dari penanganan hewan sebelum disembelih, teknik penyembelihan itu sendiri, pengeluaran isi perut, hingga pendinginan dan penyimpanan daging. Jika risiko-risiko ini tidak diidentifikasi dan diatasi dengan benar, kualitas dan keamanan produk daging halal dapat terganggu, bahkan berpotensi membahayakan kesehatan konsumen (Saputra *et al.*, 2025).

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) adalah sebuah sistem manajemen keamanan pangan yang bersifat preventif dan terstruktur. Inti dari HACCP adalah mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan bahaya yang signifikan terhadap keamanan pangan. Sistem ini bersifat global dan diakui oleh organisasi internasional seperti WHO dan FAO, serta menjadi standar wajib dalam industri pangan modern. Tujuan utama HACCP adalah mencegah masalah keamanan pangan sebelum terjadi, bukan sekadar menguji produk akhir (seperti daging) setelah proses selesai. Keamanan pangan (*Food Safety*) merujuk pada kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin makanan aman dikonsumsi dan bebas dari bahaya fisik, kimia, maupun biologi (mikroba). Dalam konteks penyembelihan hewan, terutama penyembelihan Halal, HACCP memainkan peran yang sangat vital karena merupakan aplikasi ilmiah dari prinsip *Thayyib* (BPOM, 2016; Dyah *et al.*, 2019).

Fokus utama sering kali hanya tertuju pada pemenuhan persyaratan agama, sementara aspek keamanan pangan modern belum mendapat perhatian yang proporsional. Padahal, pendidikan Islam itu sendiri sangat menekankan pentingnya menjaga kesehatan dan kebaikan (*thayyib*) dalam segala hal. Inilah mengapa pendekatan holistik menjadi krusial, di mana pengetahuan agama tentang penyembelihan halal tidak dapat dipisahkan dari ilmu keamanan pangan kontemporer (Herman Hatta *et al.*, 2022). Guna mengatasi kesenjangan praktik ini secara langsung, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada pelatihan dan pendampingan di Kabupaten Tangerang, wilayah dengan aktivitas penyembelihan hewan yang intensif. Peserta utama kami meliputi personel Rumah Potong Hewan (RPH) resmi di Kabupaten Tangerang, para penjual daging ayam atau jagal yang beroperasi di pasar-pasar tradisional, serta panitia Qurban (DKM/Dewan Kemakmuran Masjid) yang bertanggung jawab atas penyembelihan musiman. Kelompok-kelompok ini adalah garis terdepan dalam proses rantai pasok daging halal. Peningkatan kapasitas mereka dalam menerapkan protokol kebersihan dan mitigasi risiko HACCP menjadi kunci untuk menjamin produk daging yang aman, sehat, dan sesuai dengan prinsip *thayyib* bagi seluruh masyarakat luas di Kabupaten Tangerang.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menjembatani kesenjangan tersebut. Kami ingin secara spesifik mengidentifikasi risiko keamanan pangan yang mungkin tersembunyi pada setiap tahap proses penyembelihan halal. Lebih dari itu, kami juga akan mengeksplorasi dan menyarankan strategi mitigasi yang praktis dan efektif. Ini mencakup penerapan protokol kebersihan yang sangat ketat. Ini mencakup penerapan protokol kebersihan yang sangat ketat, perancangan fasilitas yang mendukung keamanan pangan, dan, yang sama pentingnya, pelatihan berkelanjutan bagi juru sembelih halal dan personel lainnya (Ali, 2016; Sugeng *et al.*, 2025). Pelatihan ini harus terintegrasi, mengajarkan tidak hanya fikih penyembelihan tetapi juga prinsip-prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), yang telah terbukti efektif dalam industri makanan. Dengan menerapkan juru sembelih tidak hanya memenuhi syarat Halal (memotong urat nadi/tenggorokan dengan niat), tetapi juga memastikan dagingnya *Thayyib* (aman dan berkualitas), sehingga memberikan jaminan ganda kepada konsumen Muslim sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang mewajibkan kehalalan dan keselamatan produk (Kemenkumham, 2014).

Kegiatan ini menggabungkan antara pendidikan Islam dengan ilmu keamanan pangan modern, hal ini diharapkan dapat mendorong terciptanya praktik penyembelihan halal yang tidak hanya sesuai syariat tetapi juga secara konsisten menghasilkan produk daging yang benar-benar aman, sehat, dan

berkualitas tinggi bagi seluruh masyarakat. Ini adalah langkah nyata menuju jaminan bahwa setiap gigitan daging halal adalah berkah yang *thayyiban* dan utuh.

METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat

Kegiatan bimbingan teknis Juru Sembelih Halal dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 22 Juli 2025 di Aula Ki Bagoes Hadi Koesoemo Universitas Muhamamdiyah A.R. Fachruddin, dengan melibatkan 38 peserta yang berasal dari Rumah Potong Hewan, tukang jagal dari pasar tradisional, panitia qurban Masjid. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dan keterampilan kepada para peserta mengenai penyembelihan yang halal dalam rangka menjaga keamanan pangan.

Metode yang digunakan meliputi:

1. Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan dengan pemberian materi yang menjelaskan tentang Juru Sembelih Halal sesuai syariat Islam, menerapkan higien sanitasi, menerapkan keselamatan dan kesehatan kerja, komunikasi efektif, koordinasi pekerjaan, prinsip kesejahteraan hewan, pemeriksaan fisik hewan, menetapkan kesiapan hewan untuk disembelih, memeriksa kelayakan proses penyembelihan, menyiapkan peralatan penyembelihan, teknik penyembelihan hewan, dan menetapkan status kematian.

2. Diskusi Interaktif

Sebagai bagian dari evaluasi formatif, sesi diskusi dilakukan setelah presentasi materi. Tujuannya adalah untuk memperoleh *feedback* langsung mengenai pengetahuan dan kendala praktis peserta dalam konteks penyembelihan kurban. Interaksi dua arah ini tidak hanya menjawab berbagai pertanyaan teknis dari peserta tetapi juga membuka ruang bagi pertukaran pengalaman dan penemuan solusi bersama (*shared problem-solving*), yang berdampak positif pada peningkatan *self-efficacy* dan jaringan kerja antar peserta.

3. Demonstrasi

Kegiatan praktik penyembelihan hewan dimulai dengan menjelaskan kondisi hewan yang baik sebelum disembelih, persiapan lokasi penyembelihan, alat pisau harus sangat tajam untuk mempermudah proses sembelih serta penanganan hewan qurban pasca disembelih. Demonstrasi penyembelihan hewan menggunakan ayam dan kambing. Tiap peserta dibagi menjadi dua kelompok untuk berkesempatan mempraktikkan penyembelihan kambing sedangkan praktik penyembelihan ayam dipraktikkan tiap dua orang. Dengan demikian, peserta dapat langsung memahami teknik penyembelihan hewan yang dapat diaplikasikan di lapangan.

Alat dan bahan yang digunakan

Beberapa alat dan bahan disiapkan, antara lain ayam, kambing, plastik, pisau, ember, terpal, batang gedebog pisang, tali, alat pengukur takaran, disinfektan *food-grade*, sabun cuci, sarung tangan, apron, kaos peserta dan air bersih. Dengan menggunakan alat dan bahan yang sederhana dan teknik yang telah dipelajari, peserta diharapkan dapat langsung diaplikasikan dalam kegiatan penyembelihan hewan untuk menjaga kehalalan, keamanan dan kualitas pangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Profil Peserta dan Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan Juleha dilaksanakan di Kabupaten Tangerang dengan melibatkan 38 peserta. Peserta terdiri dari perwakilan Rumah Potong (RPH), Jagal dan penjual daging di pasar tradisional, serta Dewan Kemakmuran Masjid (DKM) selaku panitia Qurban musiman. Proporsi peserta mencerminkan pemangku kepentingan utama dalam rantai pasok daging halal di wilayah

tersebut, yaitu 10,2% Rumah Potong (RPH), 34,21% Jagal dan penjual daging di pasar tradisional, serta 55,59% Dewan Kemakmuran Masjid (DKM).

Pelaksanaan kegiatan menggunakan metode edukasi interaktif, demonstrasi praktik penyembelihan yang sesuai syariat dan sanitasi, serta sesi diskusi. Sesi diskusi pasca penyampaian materi bertujuan untuk menggali kedalaman pengetahuan dan pengalaman praktis peserta, khususnya terkait penyembelihan hewan kurban. Forum ini secara efektif digunakan untuk menjawab pertanyaan yang timbul sekaligus berbagi solusi atas kendala riil yang sering dihadapi, sehingga memupuk rasa percaya diri dan semangat kolaboratif peserta.



Gambar 1. Kegiatan Bimbingan Teknis Juru Sembelih Halal

2. Peningkatan Pengetahuan Peserta

Efektivitas pelatihan diukur melalui perbandingan nilai *Pretest* dan *Posttest* dapat dilihat pada Tabel 1 yang berfokus pada tiga domain utama: (1) Prinsip Dasar Halal dan Thayyib, (2) Fikih Penyembelihan Halal Hewan Qurban, dan (3) Prinsip HACCP dan Keamanan Pangan.
sebaik

Tabel 1. Peningkatan Pengetahuan Peserta

Domain Pengetahuan	Rata-rata Nilai Pretest (%)	Rata-rata Nilai Posttest (%)	Peningkatan Rata-rata (%)
Prinsip Halal & Thayyib	68,5	92,1	23,6
Fikih Penyembelihan	75,2	95,5	20,3
HACCP dan Keamanan Pangan	45,8	88,3	42,5
Rata-rata keseluruhan	63,2	92,0	28,8

Berdasarkan Tabel 1, Hasil evaluasi menunjukkan terjadi peningkatan signifikan rata-rata pengetahuan peserta sebesar 28,8%. Hal ini mengonfirmasi efektivitas model pelatihan terintegrasi yang diterapkan. Peningkatan yang solid pada domain Halal dan Fikih Penyembelihan menunjukkan bahwa pemahaman dasar keagamaan telah dikonsolidasi dan diperjelas. Pentingnya pelatihan ini terletak pada penekanan bahwa sahnya penyembelihan bukan hanya ritual, tetapi juga melibatkan tanggung jawab moral terhadap kualitas produk (*thayyib*), sejalan dengan Q.S. Al Baqoroh ayat 168 (Sutrisno & Kadri, 2025). Peningkatan tertinggi (42,5%) terjadi pada domain

HACCP dan Keamanan Pangan. Nilai *Pretest* yang rendah (45,8%) menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, pemahaman mengenai identifikasi Titik Kritis Kontrol (CCP) seperti sanitasi pisau, penanganan jeroan, dan pendinginan yang benar, masih minim. Peningkatan drastis ini mengindikasikan bahwa pelatihan berbasis HACCP berhasil menjembatani kesenjangan antara pengetahuan agama dan aplikasi ilmiah tentang *thayyib* (Jusmaliani & Nasution, 2013; Ariby *et al.*, 2025).



Gambar2. Demonstrasi dan Praktik Penyembelihan Hewan

3. Mitigasi Risiko dan Dampak Kritis di Lapangan

Penerapan prinsip HACCP secara sederhana dan terstruktur menjadi strategi mitigasi utama dalam PKM ini, dengan fokus pada Tiga Titik Kritis Kontrol (CCP) Utama pada penyembelihan qurban dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini:

Tabel 2. Titik Kritis Kontrol (CCP) Utama pada Penyembelihan Qurban

Titik Kritis Kontrol (CCP)	Risiko Keamanan Pangan	Strategi Mitigasi yang Diajarkan
Persiapan Alat/Pisau	Kontaminasi silang mikroba/fisik	Pencucian dan sanitasi pisau sebelum dan antar penyembelihan (dipping dengan disinfektan <i>food-grade</i>)
Teknik Penyembelihan	Kualitas daging, risiko stres	Penajaman alat, ketepatan sayatan (wajib memutus saluran nafas, makanan dan dua pembuluh darah), dan penanganan hewan humanis
Penanganan daging (postmortem)	Pertumbuhan bakteri (<i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i>)	Pemisahan area jeroan dan daging, proses pendinginan cepat (chilling), dan pembagian daging dalam kondisi higienis.

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan bahwa implementasi praktis strategis mitigasi di lapangan menunjukkan perubahan positif. Personel di RPH dan jagal tradisional mulai menunjukkan kesadaran untuk mempraktikkan pemisahan antara proses pengeluaran jeroan dan penanganan karkas. Pemahaman terhadap CCP pertama (sanitasi alat) secara langsung mengurangi potensi kontaminasi mikroba yang sering terjadi pada penyembelihan skala. Hal ini mendukung kewajiban RPH untuk menjamin kehalalan dan keamanan produk. Kelompok DKM menunjukkan peningkatan drastis dalam perancangan alur proses pasca-penyembelihan, yaitu menghindari pencucian karkas

secara berlebihan dan memprioritaskan pendinginan daging sebelum didistribusikan (Bonne & Verbeke, 2008; Nakyinsige, Man & Sazili, 2012). Praktik ini merupakan mitigasi risiko paling krusial untuk hewan Qurban yang disembelih dalam volume besar di lingkungan non-RPH.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil memberikan pemahaman komprehensif bahwa prinsip Jaminan Produk Halal (UU No. 33 tahun 2014) tidak hanya bersifat ritualistik, tetapi merupakan sistem manajemen kualitas pangan yang mengintegrasikan aspek syariat dan saintifik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih yang tak terhingga atas kolaborasi semua pihak yang terlibat dalam Bimbingan Teknis Juru Sembelih Halal di Kabupaten Tangerang. Kami menyampaikan penghargaan istimewa kepada semua mitra sasaran, yaitu RPH Kabupaten Tangerang, para jagal di pasar tradisional, dan Panitia Qurban DKM setempat, atas partisipasi aktif mereka sejak tahap persiapan hingga implementasi praktik penyembelihan hewan qurban. Kontribusi aktif dari para peserta menjadi kunci utama dalam mentransformasi pengetahuan fikih menjadi prosedur kerja higienis. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Lembaga Pusat Kajian Halal Universitas Muhammadiyah A.R. Fachruddin, Lembaga Pemeriksa Halal-Kajian Halalan Thayyiban Pimpinan Pusat Muhammadiyah dan Satgas Halal Kementerian Agama Provinsi Banten atas dukungan kelembagaan yang menjamin kelancaran program ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2016) Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk atas Produsen Industri Halal. *AHKAM Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), 291-306
- Ariby, W., Deswita, N., & Hasibuan, R. R. A. (2025). Upaya Meningkatkan Kesadaran Konsumen Muslim dalam Memilih Produk Halal dan Syariah. *Economic Insight: Journal of Economic and Management*, 1(2), 54-61. <https://journal.aspublisher.co.id/index.php/ecoinsight/index>
- Sutrisno, A. & Kadri, M. (2025). Pengelolaan Makanan Halal dalam Perspektif Al-Baqarah Ayat 168: Relevansi Teoritis bagi Komunitas Pantai Kupang. *Pietas: Jurnal Studi Agama dan Lintas Budaya*, 2(2), 97–111. <https://doi.org/10.62282/pj.v2i2.97-111>.
- Bonne, K. & Verbeke, W. (2008). Muslim Consumer Trust in Halal Meat Status and Control in Belgium. *Meat Science*, 79(1), 113–123. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2007.08.007>.
- BPOM. (2016). *Pedoman HACCP : Program Manajemen Risiko Industri Pangan Berasam Rendah Dalam Kaleng*. Jakarta: Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- Wardhani, W. D. L., Jatmikowati, T. E., & Rahman, A. U. (2019). Pangan Thoyyibah: Mengenalkan Gaya Hidup Sehat Pada Anak Usia Dini. *Early Childhood : Jurnal Pendidikan*, 3(2), 1-14
- Adinugraha, H. H. (2022) *Perkembangan Industri Halal di Indonesia*. Singapura: Scientist Publishing.
- Hatta, H., Chaniago, R., Janggu, J. P., Djoko, S. W., Wicaksono, D., Yulistianingsih, A., Dwiyan, P., Septiani, W., Anggraini, R., Kariani, N. K., Hati, R. P., Rahmawati, & Suryana, E. A. (2022) *Pangan dan Gizi*. Kabupaten Bandung : Widina Bhakti Persada Bandung.
- Jusmaliani, J. & Nasution, H. (2013) .Religiosity Aspect in Consumer Behaviour: Determinants of Halal Meat Consumption. *ASEAN Marketing Journal*, 1(1). <https://doi.org/10.21002/amj.v1i1.1977>.
- Kemenkumham. (2014). *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.
- Nafis, M.C. (2019). The Concept of Halal and Thayyib and Its Implementation in Indonesia. *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*, 2(1), 1-5. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.1.1-5>
- Nakyinsige, K., Man, Y.B.C. & Sazili, A.Q. (2012). Halal Authenticity Issues in Meat and Meat Products. *Meat Science*, pp. 207–214. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.02.015>.
- Saputra, R., Jariyah, A., Lestari, A. D., Rahman, H., Hamidah, H., Razida, M., Elyas, Y. I., Ubaidillah, M. (2025). Integrating Halal-Thayyib Food Values Into Islamic Education: A Systematic Review



From The Perspectives of Food Ethics, Arabic Education, and Educational Management. *Journal of Posthumanism*, 5(6). <https://doi.org/10.63332/joph.v5i6.2286>.
Subagyono, B. S. A., Usanti, T. P., Chumaida, Z. V., Silvia, F., & Aryatie I. R. (2025). Perlindungan Konsumen Muslim atas Produk Halal. *Perspektif Hukum*, 20(2), 306-327

