

## Diseminasi Proses Sertifikasi Halal pada Perajin Kemplang Desa Meranjat Ilir Kecamatan Indralaya Selatan

*Dissemination of Halal Certification Process to Kemplang Crafters in Meranjat Ilir Village, South Indralaya District*

Merynda Indriyani Syafutri \*

Friska Syaiful

Eka Lidiasari

Tri Wardani Widowati

Sugito

Filli Pratama

Parwiyanti

Anny Yanuriati

Department of Agricultural Product Technology Study Program, Department of Agricultural Technology, Faculty of Agriculture, Universitas Sriwijaya, Indralaya, South Sumatra, Indonesia

email: [merynda@fp.unsri.ac.id](mailto:merynda@fp.unsri.ac.id)

### Kata Kunci

Diseminasi  
Halal  
Kemplang  
Meranjat Ilir  
Sertifikasi

### Keywords:

Dissemination  
Certification  
Halal  
Kemplang  
Meranjat Ilir

**Received:** February 2024

**Accepted:** April 2024

**Published:** June 2024

### Abstrak

Desa Meranjat Ilir terletak di Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan, dengan salah satu produk unggulan yaitu kemplang. Usaha kemplang merupakan mata pencaharian utama bagi masyarakat, serta merupakan penghasilan bagi perajin wanita Desa Meranjat Ilir untuk meningkatkan pendapatan. Salah satu faktor penting untuk menjaga kualitas produk, meningkatkan nilai jual dalam pemasaran, dan keberlanjutan usaha adalah sertifikasi halal. Kesadaran pelaku usaha kecil dan menengah untuk melakukan sertifikasi halal sangatlah rendah. Oleh karena itu, diperlukan suatu kegiatan untuk mensosialisasikan proses sertifikasi halal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman, serta mensosialisasikan kepada masyarakat perajin kemplang Desa Meranjat Ilir mengenai proses sertifikasi halal pada produk pangan, khususnya produk kemplang. Metode yang digunakan adalah metode ceramah yang dilakukan melalui penyampaian dan penjelasan materi disertai dengan diskusi dan tanya jawab. Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah masyarakat perajin kemplang di Desa Meranjat Ilir. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa perajin kemplang di Desa Meranjat Ilir memperoleh pengetahuan dan pemahaman tentang proses sertifikasi halal. Terdapat peningkatan pemahaman khalayak sasaran sebesar 28,39% setelah penyampaian materi.

### Abstract

*Meranjat Ilir Village is located in the South Indralaya District, Ogan Ilir Regency, South Sumatra Province, with one of the leading products, kemplang. The kemplang business is the main livelihood for the community, as well as an income for craftswomen in Meranjat Ilir Village. One important factor in maintaining product quality, increasing selling value in marketing, and business sustainability is halal certification. The awareness of small and medium entrepreneurs to carry out halal certification is very low. Therefore, an activity is needed to socialize the halal certification process. This community service activity aimed to provide knowledge and understanding, as well as socialize with the community of kemplang crafters in Meranjat Ilir Village regarding the halal certification process for food products, especially kemplang products. The method used was the lecturing method which was carried out through the presentation and explanation of material accompanied by discussion and question-answer. The target audience in this activity was the community of kemplang crafters in Meranjat Ilir Village. The results showed that kemplang crafters in Meranjat Ilir Village gained knowledge and understanding of the halal certification process. There was an increase in understanding of the target audience by 28.39% after the presentation of the material.*



© 2024 Merynda Indriyani Syafutri, Friska Syaiful, Eka Lidiasari, Tri Wardani Widowati, Sugito, Filli Pratama, Parwiyanti, Anny Yanuriati. Published by [Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya](https://www.institute-for-research-and-community-services.org/). This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i6.6695>

## PENDAHULUAN

Desa Meranjat Ilir merupakan salah satu desa di Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan. Salah satu produk unggulan yang diproduksi oleh masyarakat Desa Meranjat Ilir adalah kerupuk-kemplang.

**How to cite:** Syafutri, M, I., Syaiful, F., Lidiasari, E., Widowati, T, W., Sugito, Pratama., et al. (2024). Diseminasi Proses Sertifikasi Halal pada Perajin Kemplang Desa Meranjat Ilir Kecamatan Indralaya Selatan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(6), 1104-1111. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i6.6695>

Menurut Mulyana *et al.* (2021), industri rumah tangga kerupuk-kemplang cukup banyak di Desa Meranjat Kecamatan Indralaya Selatan, bahkan dapat dikatakan bahwa Desa Meranjat merupakan salah satu sentra penghasil kerupuk-kemplang di daerah Ogan Ilir. Usaha kerupuk-kemplang juga merupakan mata pencaharian utama bagi masyarakat, serta merupakan penghasilan bagi perajin wanita Desa Meranjat Ilir untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga. Januarti *et al.* (2019) menambahkan bahwa pendapatan dari usaha kerupuk-kemplang di Desa Meranjat sangat besar kontribusinya bagi pendapatan rumah tangga produsen. Masyarakat perajin kerupuk-kemplang sangat menggantungkan kehidupan mereka dari penghasilan usaha kerupuk-kemplang. Keterampilan dalam membuat kerupuk-kemplang di desa ini merupakan keterampilan yang diperoleh secara turun temurun. Mulyana *et al.* (2021) menyatakan bahwa lama usaha pembuatan kerupuk-kemplang di Desa Meranjat berkisar antara 2 sampai 25 tahun.

Kemplang merupakan salah satu jenis produk kerupuk-kemplang yang diolah dari produk perikanan yang dapat dijadikan sebagai makanan ringan atau lauk makan. Kemplang merupakan salah satu jenis kerupuk yang dibuat dari campuran tapioka dan ikan lumat dengan perbandingan 1:2,5 (Guttifera *et al.*, 2020; Sari & Mayasari, 2021). Bahan yang digunakan pada pembuatan kemplang antara lain tapioka, daging ikan giling, air dan garam (Guttifera *et al.*, 2023). Tahapan pembuatan kemplang terdiri dari pengadonan, pencetakan, pengukusan, pengirisan, pengeringan dan penggorengan (kemplang goreng) atau pemanggangan (kemplang panggang) (Nurjandi *et al.*, 2022; Guttifera *et al.*, 2023).

Salah satu faktor penting untuk menjaga kualitas produk, meningkatkan nilai jual dalam pemasaran, dan keberlanjutan usaha adalah sertifikasi halal. Dalam Peraturan Pemerintah (PP) nomor 39 tahun 2021, sertifikat halal merupakan sebuah dokumen tertulis yang memberikan pengakuan kehalalan produk (Hasibuan, 2023). Menurut Wibowo dan Mandusari (2018), pencantuman label halal merupakan sarana informasi dari produsen ke konsumen bahwa produk yang dijualnya benar-benar halal dan bahan-bahan yang digunakan tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan secara syariah sehingga produk tersebut boleh dikonsumsi. Label halal pada kemasan memberikan rasa aman dan nyaman kepada konsumen dalam mengonsumsi produk tersebut. Selain itu label halal juga akan meningkatkan kepercayaan serta minat konsumen untuk membeli produk, dan hal ini sangat penting bagi produsen. Produk yang memiliki sertifikat halal juga memiliki daya saing yang lebih tinggi dibanding produk yang tidak mencantumkan label halal di produknya. Syafrida (2016) menambahkan bahwa berdasarkan UU nomor 33 tahun 2014 pasal 3, jaminan produk halal bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Menurut Kemenag (2023) dalam Sup (2023), masa penahapan pertama kewajiban sertifikat halal akan berakhir pada 17 Oktober 2024. Terdapat tiga kelompok produk yang harus memiliki sertifikat halal seiring dengan berakhirnya penahapan pertama tersebut. Pertama, produk makanan dan minuman. Kedua, bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman. Ketiga, produk hasil sembelihan dan jasa penyembelihan. Jakiyudin dan Fedro (2022) menyatakan bahwa kesadaran pelaku usaha kecil dan menengah untuk melakukan sertifikasi halal sangatlah rendah. Hal tersebut disebabkan oleh kurangnya edukasi tentang pentingnya JPH (Jaminan Produk Halal). Oleh karena itu, diperlukan suatu kegiatan untuk mensosialisasikan proses sertifikasi halal dengan harapan para perajin kemplang di Desa Meranjat Ilir memahami prosedur pendaftaran sertifikasi halal dan dapat segera mendaftarkan produknya untuk proses sertifikasi halal, sehingga dapat meningkatkan kualitas dan daya saing produk kemplang dari Desa Meranjat Ilir. Berdasarkan uraian di atas, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman, serta mensosialisasikan kepada masyarakat perajin kemplang Desa Meranjat Ilir mengenai proses sertifikasi halal pada produk pangan, khususnya produk kemplang.

## METODE

Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah masyarakat perajin kemplang di Desa Meranjat Ilir Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan. Khalayak sasaran berjumlah 33 orang. Karakteristik khalayak

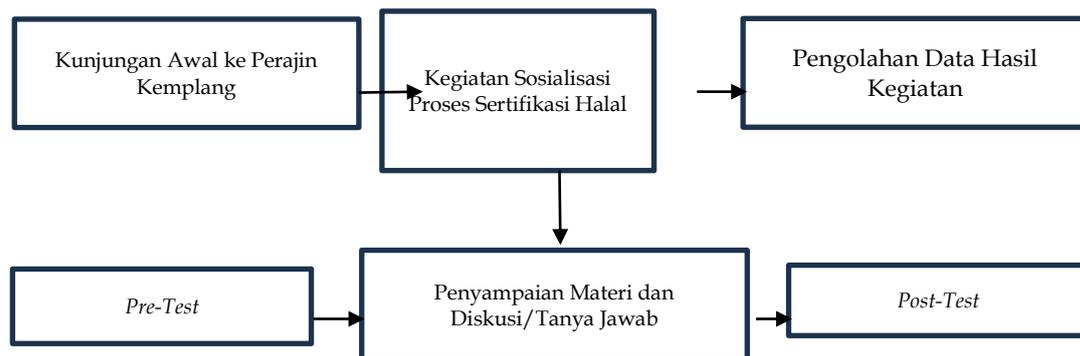
sasaran dapat dilihat pada Tabel 1. Tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari dosen dan mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Tabel I. Karakteristik khalayak sasaran.

Kategori Usia (Tahun)	Jenis Kelamin	Jumlah (%)
30 - 40	P	15,2
41 - 50	P	45,5
51 - 60	P	30,3
> 60	P	9,1

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan metode ceramah tentang proses sertifikasi halal produk pangan, khususnya produk kemplang. Menurut Syafutri *et al.* (2022), kegiatan sosialisasi dengan metode ceramah dilakukan melalui penyampaian dan penjelasan materi oleh tim pengabdian yang dilengkapi dengan selebaran yang berisi materi kegiatan, disertai dengan diskusi dan tanya jawab.

Pada kegiatan pengabdian ini juga dilakukan pengukuran pemahaman khalayak sasaran menggunakan kuesioner sebelum (*pre-test*) dan sesudah (*post-test*) penyampaian materi. Kuesioner yang diberikan berisi pertanyaan dalam bentuk pilihan ganda terkait dengan materi yang disampaikan dan dijelaskan oleh tim pengabdian. Dewi & Sudaryanto (2020) menyatakan bahwa kuesioner merupakan suatu alat ukur yang dipergunakan untuk mengukur suatu kejadian. Kuesioner juga dapat disebut sebagai kumpulan pertanyaan-pertanyaan yang digunakan untuk memperoleh sebuah informasi dari seseorang terkait dengan penelitian yang akan dilakukan. Tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

Data yang diperoleh melalui *pre-test* dan *post-test* diolah menggunakan microsoft excel. Skor *post-test* (B) dikurang dengan skor *pre-test* (A) untuk memperoleh selisih nilai *pre-test* dan *post-test*. Persentase pemahaman dihitung dengan rumus:

$$\% \text{ Pemahaman} = \frac{B - A}{A} \times 100$$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kegiatan sosialisasi dan penyuluhan mengenai proses sertifikasi halal pada masyarakat perajin kemplang di Desa Meranjat Ilir. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 5 Oktober 2023 di Balai Desa Meranjat Ilir, dan dibuka langsung oleh Kepala Desa Meranjat Ilir (Bapak Ikmal M. Zaman, S.IP.). Kegiatan ini juga dihadiri oleh sekretaris desa dan perangkat desa lainnya, ketua dan anggota PKK Desa Meranjat Ilir, serta para perajin kemplang di Desa Meranjat Ilir. Tim pelaksana kegiatan pengabdian, kepala desa, serta khalayak sasaran kegiatan ditampilkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Tim Pelaksana, Kepala Desa, serta Khalayak Sasaran Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Meranjat Ilir.

Pada kegiatan ini, tim pelaksana menyampaikan mengenai pentingnya sertifikasi halal bagi produsen dan konsumen makanan dan minuman. Hasibuan (2023) menyampaikan bahwa manfaat sertifikat halal bagi produsen antara lain menjamin keamanan produk, unique selling point (konsep marketing yang menjadi pembeda antara produk yang diproduksi/dimiliki dengan produk pesaing), memiliki kesempatan untuk masuk pada pasar halal global, meningkatkan kemampuan produk untuk bisa masuk pasar negara muslim, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta menciptakan sistem dokumentasi dan administrasi yang baik karena sertifikasi halal mewajibkan dan mensyaratkan adanya pengelolaan usaha dan penerapan prinsip-prinsip manajemen yang baik sehingga mendorong para pelaku usaha (produsen) untuk mengelola administrasi usaha dengan baik pula. Dengan adanya sertifikat halal maka akan menjadi nilai tambah untuk produk yang dimiliki oleh pelaku usaha (produsen). Sertifikat halal juga sangat penting dan bermanfaat bagi konsumen muslim yang memiliki hak untuk mendapatkan perlindungan dari negara. Undang-undang nomor 8 tahun 1999 pada pasal 4a menyatakan tentang hak-hak konsumen, yaitu hak konsumen atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengonsumsi barang dan jasa. Syafrida (2016) menambahkan bahwa menurut Undang-undang nomor 33 tahun 2014 pasal 3, jaminan produk halal bertujuan untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat.

Tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat juga menyampaikan bahwa pada tahun 2024 pemerintah mewajibkan sertifikasi halal bagi produk makanan dan minuman. Menurut Jakiyudin dan Fedro (2022), pemerintah menargetkan Indonesia menjadi pusat halal dunia pada tahun 2024. Oleh karena itu, para pelaku usaha makanan dan minuman termasuk para pelaku usaha atau perajin kemplang di Desa Meranjat Ilir dianjurkan segera melakukan proses sertifikasi halal. Faridah (2019) menambahkan bahwa kewajiban sertifikasi halal sesuai dengan Undang-undang JPH (Jaminan Produk Halal) telah dilaksanakan mulai 17 Oktober 2019, tetapi pelaksanaannya dilakukan secara bertahap selama kurun waktu lima tahun. Produk yang belum memiliki sertifikasi halal tidak langsung dijatuhkan hukuman, namun tetap diberi kesempatan untuk mengurus sertifikasi halal sampai 17 Oktober 2024.

Khalayak sasaran juga mendapat penjelasan tentang labelisasi halal yang harus dicantumkan pada kemasan. Menurut Hidayatullah (2020), hasil dari kegiatan sertifikasi halal adalah diterbitkannya sertifikat halal, jika produk yang dimaksudkan telah memenuhi ketentuan-ketentuan sebagai produk halal. Labelisasi halal adalah pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan produk untuk menunjukkan bahwa produk yang dimaksud berstatus sebagai produk halal.

Pada saat penyampaian materi, tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat juga menjelaskan mengenai jalur sertifikasi halal, yaitu jalur SEHATI (*self declare*) dan jalur LPH (reguler). Jakiyudin dan Fedro (2022) menyatakan bahwa *self declare* merupakan pernyataan halal yang dilakukan oleh pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK). Kewajiban sertifikat halal bagi pelaku UMK didasarkan atas pernyataan pelaku UMK (pasal 79 ayat 1 PP No.39/2021). Pelaku UMK merupakan usaha produktif yang memiliki kekayaan bersih atau memiliki hasil penjualan tahunan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dengan kriteria sebagai berikut: a). produk tidak berisiko atau menggunakan bahan yang sudah

dipastikan kehalalannya; serta b). proses produksi yang dipastikan kehalalannya dan sederhana (pasal 79 ayat 2 PP No.39/2021). Menurut Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (2023) dengan SK nomor 78 tahun 2023, jalur reguler diperuntukkan bagi usaha menengah dan besar. Usaha menengah dan besar perlu melakukan sertifikasi secara langsung atau reguler ketika produk yang dijual, dibuat atau dihasilkan merupakan produk yang wajib bersertifikat halal. Jalur reguler juga diperuntukkan bagi UMK jika memiliki sumber daya yang cukup. Pada jalur reguler, pelaku usaha wajib membuat/mengisi Manual SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) reguler dan memastikan pemenuhannya. Berdasarkan hal tersebut, produk kemplang yang diproduksi oleh perajin kemplang di Desa Meranjat Ilir dapat mengikuti jalur self declare untuk proses sertifikasi halal karena termasuk produk tidak beresiko dan menggunakan bahan-bahan yang sudah dipastikan kehalalannya, serta diproses secara sederhana. Menurut Guttifera *et al.* (2023), bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan kemplang antara lain tapioka, daging ikan giling, air dan garam. Nurjandi *et al.* (2022) dan Guttifera *et al.* (2023) juga menambahkan bahwa tahapan pembuatan kemplang terdiri dari pengadonan, pencetakan, pengukusan, pengirisan, pengeringan, dan penggorengan (kemplang goreng) atau pemanggangan (kemplang panggang). Kegiatan sosialisasi mengenai proses sertifikasi halal pada perajin kemplang Desa Meranjat Ilir juga disertai dengan diskusi dan tanya jawab. Khalayak sasaran menanyakan tentang persyaratan atau dokumen yang harus disiapkan untuk pengajuan sertifikasi halal jalur self declare. Tim pelaksana kegiatan pengabdian menjelaskan bahwa terdapat beberapa persyaratan dan dokumen yang harus disiapkan oleh para perajin kemplang sebagai pelaku usaha, antara lain: produk tidak beresiko atau menggunakan bahan-bahan yang sudah dipastikan kehalalannya; proses produksi dipastikan kehalalannya dan sederhana; memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB); memiliki lokasi, tempat, dan alat proses produk halal yang terpisah dengan lokasi, tempat, dan alat proses produk non halal; memiliki atau tidak memiliki izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT); produk yang dihasilkan berupa barang; memiliki hasil penjualan maksimal lima ratus juta rupiah; bahan-bahan yang digunakan sudah dipastikan kehalalannya; tidak menggunakan bahan berbahaya; telah diverifikasi kehalalannya oleh pendamping proses produk halal; jenis produk/kelompok produk tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan (kecuali berasal dari produsen atau rumah potong hewan/rumah potong unggas yang sudah bersertifikat halal); menggunakan peralatan produksi dengan teknologi sederhana; proses pengawetan yang digunakan sederhana dan tidak menggunakan kombinasi lebih dari satu metode pengawetan; serta bersedia melengkapi dokumen pengajuan sertifikasi halal secara online melalui aplikasi SI HALAL. Khalayak sasaran juga menanyakan tentang biaya untuk pengajuan sertifikasi halal. Tim pelaksana kegiatan pengabdian menyampaikan bahwa untuk proses sertifikasi halal jalur self declare tidak dipungut bayaran atau gratis. Pertanyaan lainnya juga diajukan oleh khalayak sasaran mengenai pembuatan NIB. Tim pelaksana kegiatan pengabdian menjelaskan bahwa untuk pembuatan NIB dapat dilakukan secara mandiri melalui <https://www.oss-nib.com/> dengan menyiapkan KTP dan juga NPWP, serta bisa dibantu oleh perangkat Desa Meranjat Ilir. Kegiatan sosialisasi tentang proses sertifikasi halal pada perajin kemplang di Desa Meranjat Ilir dapat dilihat pada Gambar 3.



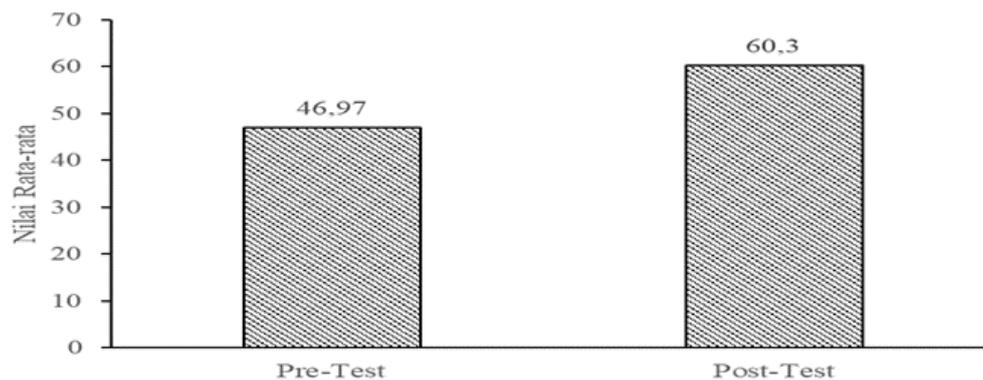
Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi Proses Sertifikasi Halal pada Perajin Kemplang.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk sosialisasi dan penyuluhan tentang proses sertifikasi halal pada perajin kemplang di Desa Meranjat Ilir ini dapat dikatakan berhasil. Berdasarkan hasil pre-test dan post test yang dilakukan, terdapat peningkatan pemahaman khalayak sasaran rata-rata sebesar 28,39% setelah penyampaian materi. Selain itu, untuk pemahaman khalayak sasaran terhadap materi juga dilihat dari persentase jumlah khalayak sasaran yang menjawab benar pada pertanyaan yang disampaikan melalui kuesioner baik pada saat pre-test dan post-test. Tabel 2 menunjukkan peningkatan jumlah jawaban benar untuk masing-masing pertanyaan yang terdapat pada kuesioner. Persentase jumlah jawaban benar pada *pre-test* adalah 3,03% hingga 93,94%, sedangkan jumlah jawaban benar pada *post-test* adalah 9,09% hingga 100%.

**Tabel II.** Persentase Jawaban Benar dan Salah untuk Setiap Pertanyaan

Kode Soal	Pre-Test		Post-Test	
	% Benar	% Salah	% Benar	% Salah
P1	93,94	6,06	100,00	0,00
P2	48,48	51,52	60,61	39,39
P3	90,91	9,09	90,91	9,09
P4	87,88	12,12	87,88	12,12
P5	6,06	93,94	9,09	90,91
P6	30,30	69,70	45,45	54,55
P7	39,39	60,61	57,58	42,42
P8	75,76	24,24	78,79	21,21
P9	3,03	96,97	60,61	39,39
P10	6,06	93,94	9,09	90,91

Hasil kegiatan juga menunjukkan bahwa terdapat peningkatan skor nilai pada saat *post-test*. Skor pre-test berkisar antara 30 hingga 70 dengan rata-rata adalah 46,97, sedangkan skor *post-test* berkisar antara 40 hingga 80 dengan rata-rata adalah 60,30 (Gambar 4). Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, para perajin kemplang di Desa Meranjat Ilir mengetahui dan memahami mengenai persyaratan, prosedur, serta manfaat proses sertifikasi halal untuk produk kemplang yang mereka produksi



**Gambar 4.** Skor Pre-Test dan Post-Test.

## KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberikan pengetahuan dan pemahaman bagi perajin kemplang mengenai persyaratan, prosedur, serta manfaat proses sertifikasi halal. Selain itu, terdapat peningkatan pemahaman khalayak sasaran sebesar 28,39% setelah penyampaian materi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Sriwijaya, yang telah memberikan dana melalui Pengabdian kepada Masyarakat Skema Pengabdian Desa Binaan Universitas Sriwijaya Tahun 2023.

## REFERENSI

- Dewi, S.K., Sudaryanto, A. 2020. Validitas dan Reliabilitas Kuisioner Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Pencegahan Demam Berdarah. *Prosiding Seminar Nasional Keperawatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*. 73-79. <http://hdl.handle.net/11617/11916>.
- Faridah, H.D. 2019. Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*. 2(2):68-78. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol2-issue.2.68-78>.
- Guttifera, Sari, S.R., Pratama, F., Widowati, T.W., Prariska, D. 2020. Karakteristik Sensoris Microwaveable Kempilang Palembang dengan Perbedaan Ketebalan dan Level Daya pada Proses Pematangan. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*. 1(1):13-18. <https://doi.org/10.56869/clarias.v1i1.54>.
- Guttifera, Sari, S.R., Lestari, S., Puteri, R.E., Wibowo, P. 2023. Pembinaan Produk Olahan Kerupuk Kempilang Ikan Lele dengan Microwave pada Pohlaksar Rule Athalla Banyuasin. *Jurnal Abdi Insani*. 10(1):135-141. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.877>.
- Hasibuan, T.U.S. 2023. Kewajiban Produk Bersertifikat Halal dalam Memperluas Pangsa Pasar (Tinjauan Teori Sosial Weber). *LIKUID: Jurnal Ekonomi Industri Halal*. 3(1):45-56. <https://doi.org/10.15575/likuid.v3i1.23679>.
- Hidayatullah, M.S. 2020. Sertifikasi dan Labelisasi Halal pada Makanan dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam). *Yudisia: Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam*. 11(2):251-270. <http://dx.doi.org/10.21043/yudisia.v11i2.8620>.
- Jakiyudin, A.H., Fedro, A. 2022. Sehati: Peluang dan Tantangan Pemberian Sertifikasi Halal Gratis bagi Pelaku UMK di Indonesia. *Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Islam*. 7(2):182-194. <https://doi.org/10.24235/jm.v7i2.10666>.
- Januarti, I., Mulyana, A., Yazid, M. 2019. Pendampingan Pembentukan Koperasi Simpan Pinjam sebagai Upaya Peningkatan Produksi dan Pendapatan Produsen Kerupuk Kempilang di Desa Meranjat II Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*. 7(1):710-718. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/jpsriwijaya/article/view/7544/3810>.
- Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. 2023. Surat Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 78 Tahun 2023 tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengelolaan. Jakarta: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.
- Mulyana, E., Purbiyanti, E., Januarti, I. 2021. Kontribusi Pendapatan Usaha Wanita Pengrajin Kerupuk Kempilang Terhadap Pendapatan Rumah Tangga di Desa Meranjat II Kecamatan Indralaya Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Agroinovasi Spesifik Lokasi Untuk Ketahanan Pangan Pada Era Masyarakat Ekonomi ASEAN*. 4:416-427.
- Nurjandi, B., Haslianti, Suwarjoyowirayatno. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu terhadap Nilai Sensori dan Kimia Kerupuk Belut Sawah (*Monopterus albus*). *Jurnal Fish Protech*. 5(1):45-54. <http://dx.doi.org/10.33772/jfp.v5i1.25106>.
- Sari, L.P., Mayasari, S. 2021. Evaluasi Usaha Kempilang Ikan di Kabupaten Ogan Ilir (Studi Kasus: Usaha Kempilang Ibu Marisah). *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*. 16(2):89-94. <https://doi.org/10.31851/jipbp.v16i2.6628>.

- Sup, D.F.A. 2023. Pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dalam Program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) pada Produk Muskan Cake. *AN NAF'AH: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(1):75-86. <https://doi.org/10.54437/annafah.v1i1.1038>.
- Syafrida. 2016. Sertifikat Halal pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *Jurnal Hukum*. 7(2):160-174. <https://doi.org/10.33476/ajl.v7i2.353>.
- Syafutri, M.I., Widowati, T.W., Syaiful, F., Malahayati, N., Hamzah, B., Sugito, Wijaya, A., Santoso, B. 2022. Diseminasi Pengolahan Mi dan Stik Labu Kuning pada Masyarakat Desa Pulau Semambu Kecamatan Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 18(2):205-214. <https://doi.org/10.20414/transformasi.v18i2.4953>.
- Wibowo, D.E., Mandusari, B.D. 2018. Pengaruh Labelisasi Halal terhadap Keputusan Pembelian oleh Konsumen Muslim terhadap Produk Makanan di Kota Pekalongan. *Indonesian Journal of Halal*. 1(1):73-33. <https://doi.org/10.14710/halal.v1i1.3400>.