

Pengembangan usaha rumah potong unggas dalam upaya menjamin peredaran daging unggas halal dan meningkatkan kesehatan masyarakat veteriner

Ahmad Nilnal Munachidlil 'Ula, Rozaq M. Yasin*, Sigit Arrohman

Universitas Muria Kudus, Kudus, Indonesia

*email Koresponden Penulis: rozaqyasin@umk.ac.id

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2024-08-18

Diterima: 2024-09-25

Diterbitkan: 2024-10-07



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2024 Penulis

ABSTRAK

Kebutuhan akan daging unggas yang halal, sehat, memenuhi kriteria kesmavet tidak hanya untuk masyarakat muslim, tetapi juga masyarakat non-muslim. Selama ini pelaku usaha rumah potong unggas masih belum sepenuhnya mengetahui tentang kewajiban jaminan halal akan produksi dagingnya dan juga kesehatan masyarakat veteriner. Alasan yang dikemukakan yaitu karena faktor ketidaktahuan, syarat yang tidak mudah dan juga lokasi usaha yang belum memenuhi kriteria. Mitra pelaku usaha yaitu pengusaha rumah potong unggas di Pasar Bareng Kudus. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu metode Asset Based Community Development (ABCD). Pengabdian ini meliputi beberapa tahapan 1) Sosialisasi; 2) Pelatihan; 3) Penerapan teknologi; 4) Pendampingan dan Evaluasi dan 3) Keberlanjutan program yang bertujuan untuk meningkatkan usaha mitra. Hasil pengabdian ini menunjukkan mitra memiliki pengetahuan tentang standar halal, kesmavet dan mesin bubut semi-otomatis sesuai dengan jenis unggas yang disembelih. Mitra jadi lebih mengetahui tentang cara memenuhi syarat teknis dan higiene dalam upaya menyediakan daging unggas halal di masyarakat.

Kata Kunci: daging; halal; higienitas; rumah potong unggas

Cara mensitasi artikel:

'Ula, A. N. M., Yasin, R. M., & Arrohman, S. (2024). Pengembangan usaha rumah potong unggas dalam upaya menjamin peredaran daging unggas halal dan meningkatkan kesehatan masyarakat veteriner. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 5(4), 1001-1010. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v5i4.22484>

PENDAHULUAN

Data Badan Pusat Statistik tahun 2023 menunjukkan bahwa terjadi peningkatan konsumsi daging ayam. Peningkatan tersebut secara tidak langsung juga menunjukkan bahwa pelaku usaha peternak ayam dan pengolahan ayam meningkat. Pelaku usaha rumah potong unggas di pasar-pasar tradisional belum mengetahui tentang keharusan menjamin peredaran daging unggas yang halal dan juga memperhatikan kesehatan masyarakat veteriner (Kesmavet). Meskipun dalam praktiknya setelah dilakukan penelitian terhadap 212 pengusaha rumah potong ayam perorangan didapatkan hasil bahwa pelaku usaha mengklaim semua proses penyembelihan di tempat usahanya sudah halal (Wenovita, 2021).



Saat ini daging unggas menjadi konsumsi favorit masyarakat (Halim & Salleh, 2020). Kondisi itu berdampak pada permintaan akan daging unggas berkembang cukup pesat. Diikuti dengan semakin banyak warung makan dan restoran cepat saji yang berdiri dengan mengolah bahan dari unggas. Hal ini menjadikan peranan pelaku usaha pemotongan unggas terus meningkat. Perlu adanya pengetahuan dan praktik yang sama bagi para pelaku rumah potong unggas agar mereka menyediakan unggas yang halal dan memenuhi kriteria kesmavet. Jika tidak, maka bisa berdampak para pengusaha tersebut dianggap menyediakan “bangkai” ditengah-tengah masyarakat.

Pengabdian ini berfokus pada pengusaha rumah potong unggas di wilayah kecamatan Bae Kabupaten Kudus. Secara umum aspek pengelolaannya sudah cukup baik dengan mampu menerima pesanan penyediaan berbagai jenis unggas dengan ribuan potong setiap harinya. Namun, mitra masih belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai standar halal dan kesmavet, serta kesulitan dalam pengelolaan pemotongan unggas yang beragam. Padahal dalam proses penyembelihan ayam broiler, ayam horn, ayam kampung, bebek, itik dan unggas lain memiliki perlakuan yang berbeda, khususnya dalam tahap pembubutan bulu.

Pengusaha tidak memperhatikan kecepatan rotasi mesin. Semua jenis unggas menggunakan kecepatan yang sama. Mereka hanya membedakan pada durasi waktu dalam menggunakan mesin bubut. Hal tersebut bisa menyebabkan kerusakan pada unggas seperti kulitnya yang ikut terkelupas, kurang bersih dalam pembubutan bulu unggas dan sebagainya. Sehingga teknologi yang akan kita transfer bukan hanya mengenai standar halal dan kesmavet. Namun pengabdian ini juga memberikan solusi untuk proses pembubutan bulu unggas agar lebih efisien dan ekonomis dalam penggunaan bahan bakar.

Pengabdian ini menjadi tindak lanjut dari hasil penelitian sebelumnya dengan berfokus pada pelaku usaha rumah potong unggas di wilayah kecamatan Bae. Berangkat dari hal-hal yang telah dipaparkan di atas, maka pengabdian ini mengambil peran untuk peningkatan kualitas produksi dan juga pelatihan tentang standar halal dan kesmavet bagi mitra.

METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu metode *Asset Based Community Development* (ABCD). ABCD merupakan metode pembangunan masyarakat/mitra yang dimulai dari asset yang ada dan dimilikinya, kapasitas, asosiasi dan kelembagaan masyarakat dan bukan didasarkan pada asset yang tidak ada atau didasarkan pada masalah atau pada kebutuhan masyarakat (Kretzman & Mcknight, 1993). Metode ABCD dipilih karena dianggap tepat dalam menemukan kekuatan, potensi, bakat dan sumber daya mitra, dan memobilisasi mitra untuk pembangunan yang berkelanjutan dalam hal ini upaya pemenuhan aspek halal penyembelihan dan menjaga Kesehatan Masyarakat veteriner (kesmavet).

Teknis pengabdian yang dilakukan kepada mitra meliputi 1) Sosialisasi; 2) Pendampingan; 3) Pelatihan penyembelihan dan penggunaan mesin bubut berpengatur kecepatan; dan 4) *Monitoring* dan Evaluasi yang bertujuan untuk

menambah pengetahuan tentang Teknik penyembelihan dan efisiensi usaha. Luaran yang diharapkan yaitu peningkatan jaminan olahan produk sembelihan rumah potong unggas dan efisiensi proses pembubutan unggas. Target khusus yang diharapkan yaitu mitra bisa meningkat skala usahanya melalui pemahaman tentang halal, pemenuhan standarisasi kesmavet, dan jangkauan pasar yang lebih luas.

Seluruh rangkaian kegiatan tersebut dilakukan dari 15 Juni 2024 hingga 15 September 2024. Sosialisasi dilakukan pada tanggal 24 sampai 25 Juli 2024 dengan menghadirkan pendamping halal dan Dinas Peternakan Kabupaten Kudus dan dibantu oleh mahasiswa dari program studi Teknik Mesin. Kegiatan sosialisasi diikuti oleh 10 pengusaha rumah potong unggas perorangan di wilayah kecamatan Bae Kudus. Setelah sosialisasi, tim pengabdian melakukan pendalaman masalah yang dihadapi mitra dan melihat praktik yang sudah dilakukan mitra saat itu. Berdasarkan hasil analisis kebutuhan serta permasalahan mitra maka tim melakukan langkah-langkah diatas sebagai bentuk pengabdian masyarakat yang akan dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian ini mendapatkan respon yang baik dari mitra. Kegiatan dimulai dengan melakukan identifikasi kebutuhan dan permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Permasalahan dan kebutuhan mitra diantaranya pengetahuan tentang proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat, kesmavet, dan belum mengetahui penting dan manfaat dari Upaya menjaga proses pengolahan penyembelihan daging untuk menjamin produk halal ditengah-tengah Masyarakat.

Sebelum kegiatan ini dilaksanakan terjadi pemahaman yang beragam mengenai standar halal dan kesmavet pengusaha potong unggas perorangan. Selain itu, beberapa mitra kurang memperhatikan tentang higienitas dan syarat-syarat produk penyembelihan halal. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas mitra melalui kegiatan pelatihan penyembelihan, peningkatan daya saing produk dengan adanya jaminan halal. Oleh karena itu, diperlukan tahapan pelaksanaan kegiatan yang jelas dan terperinci agar tujuan tersebut dapat terealisasi (Saadah & Sampoerno, 2023).

Praktik proses bisnis rumah potong unggas yang kami temukan di pasar masih beraneka ragam. Secara umum prosesnya yaitu 1) ayam datang ditampung dalam penampungan sementara; 2) ayam disembelih; 3) ayam di masukkan dalam tong; 4) ayam dimasukkan dalam air panas; 5) ayam dibubut di mesin; 6) ayam dipotong dan dipisah-pisah. Selama ini pelaku usaha hanya fokus pada upaya meningkatkan kepuasan konsumen tanpa memperhatikan aspek lain termasuk kehalalan atas daging sembelihannya. Prinsip Aman, Sehat, Utuh dan Halal (Lusianti et al., 2023) pada bisnis rumah potong unggas seharusnya bisa dilihat dari tiga sudut pandang umum yaitu sisi bahan, proses dan distribusi.

Tahap pelaksanaan diawali dengan observasi dan wawancara yang disajikan pada Gambar 1 untuk mengetahui kondisi sebenarnya dari beberapa mitra. Tujuan dari wawancara ini adalah untuk mengetahui tentang kondisi eksisting mitra,

pemahaman mitra tentang halal, fasilitas produksi dan aspek lainnya. Selain itu, tujuan dari wawancara ini untuk mengetahui komitmen mitra dalam Upaya menjamin produk daging halal di masyarakat. Maraknya industri makanan dan minuman halal ternyata tidak sebanding dengan sistem jaminan halal yang diberikan meskipun pelaku usaha mengklaim halal.



Gambar 1. Observasi usaha mitra

Hasil observasi dan wawancara menemukan kendala yang dihadapi mitra yaitu terkait dengan pemahaman halal, sanitasi dan pengolahan produk yang lebih modern untuk menjamin proses produksi sehingga bisa lebih meyakinkan konsumen. Tantangan lain yang dihadapi oleh mitra adalah mempertahankan keberlangsungan usaha dan memenuhi sistem jaminan produk halal yang semuanya berkaitan dengan biaya, pengetahuan dan kepatuhan. Dalam hal biaya, mitra mengeluhkan biaya yang cukup mahal untuk memenuhi standar kesmavet.

Tahap kedua dilakukan pelatihan mengenai standarisasi halal dan Kesehatan Masyarakat veteriner (kesmavet) dengan didampingi narasumber yang ahli dibidangnya seperti terlihat di Gambar 2. Kegiatan tersebut diharapkan bisa memberikan pandangan mengenai standar halal dan kesmavet bagi mitra.



Gambar 2. Sosialisasi standarisasi halal dan kesehatan masyarakat veteriner

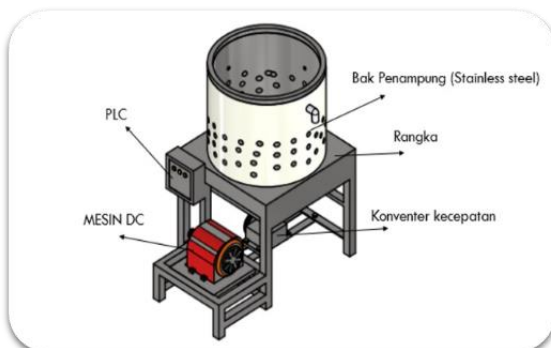
Tahap ketiga yaitu pembuatan mesin teknologi tepat guna untuk memudahkan mitra dalam pengolahan unggas. Mesin tersebut diproduksi oleh

mahasiswa dari Teknik Mesin dengan pengawasan dari dosen yang juga anggota pengabdian ini. Kegiatan ini dilakukan selama 2 minggu, dari tanggal 02 Agustus – 16 Agustus 2024



Gambar 3. Proses pembuatan mesin bubut berpengatur kecepatan

Proses pembuatan mesin bubut ayam otomatis dimulai dengan tahap perancangan desain yang dilakukan oleh anggota tim dari Teknik Mesin. Desain ini mencakup dimensi mesin, mekanisme kerja, dan komponen-komponen utama yang akan digunakan. Setelah desain selesai, tahap selanjutnya adalah pemilihan bahan baku berkualitas seperti baja tahan karat untuk rangka dan komponen penting lainnya. Bahan-bahan ini kemudian dipotong dan dibentuk menggunakan teknologi mesin presisi untuk memastikan semua bagian sesuai dengan spesifikasi desain yang telah ditentukan seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Prototipe alat teknologi tepat guna

Setelah semua komponen selesai diproduksi, tahap perakitan dimulai. Dalam tahap ini, setiap bagian mesin dipasang dengan teliti dan diuji untuk memastikan fungsionalitas yang optimal. Mekanisme otomatis pada mesin diatur dengan sistem penggerak motor yang terhubung dengan diesel, sehingga memudahkan pengguna untuk mengoperasikan mesin dengan mudah dan efisien. Setelah perakitan selesai, mesin menjalani serangkaian uji coba untuk memastikan kinerja, keamanan, dan daya tahan sebelum akhirnya siap untuk digunakan secara

komersial. Setelah itu, dilakukan serah terima teknologi mesin bubut dengan mitra pada tanggal 16 September 2024.



Gambar 5. Prototipe alat teknologi tepat guna

Tahap terakhir yaitu *monitoring* dan evaluasi dari hasil pengabdian yang telah dilakukan berupa perbandingan kualitas manajerial antara sebelum dan sesudah dilakukan pengabdian. Selain itu juga melihat respon minat konsumen. Peran aktif mitra dalam kegiatan ini yaitu 1) sebagai peserta seluruh kegiatan pelatihan dan sosialisasi; 2) mitra terlibat dalam merencanakan program, penjadwalan kegiatan, ikut serta dalam pelatihan sampai pada tahap evaluasi program.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra pengabdian mencakup dua hal utama. Pertama, praktik penyembelihan yang saat ini dilakukan oleh mitra, seperti yang terlihat pada Gambar 1, dianggap berisiko dalam memenuhi standar halal dan kesmavet khususnya terkait tata cara penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Hal ini dapat memengaruhi jaminan kehalalan produk yang dihasilkan. Kedua, mitra belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai Regulasi UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang menjadi dasar hukum dalam memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan dan beredar di masyarakat memenuhi syarat kehalalan.

Sebagai solusi dari permasalahan ini, dilakukan sosialisasi terkait fiqih penyembelihan yang sesuai dengan ketentuan Islam, guna memastikan proses penyembelihan hewan yang dilakukan oleh mitra memenuhi standar halal pada 24 Juli 2024. Selain itu, sosialisasi juga mencakup pemahaman mendalam tentang UU No. 33 Tahun 2014, sehingga mitra dapat menjalankan usahanya sesuai regulasi yang berlaku, sekaligus menjamin produk yang dihasilkan benar-benar halal sesuai standar yang telah ditetapkan. Dengan demikian, mitra diharapkan dapat meningkatkan praktik penyembelihan dan kesadaran akan pentingnya jaminan produk halal.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra pengabdian dalam proses pengolahan unggas. Pertama, mesin bubut yang digunakan oleh mitra memiliki satu kecepatan rotasi yang diterapkan untuk semua jenis unggas. Selama ini, perbedaan perlakuan terhadap unggas hanya didasarkan pada lama waktu penyelupan dalam air panas, yang kurang efisien dan dapat memengaruhi kualitas

hasil pengolahan. Kedua, teknik penyembelihan yang digunakan belum sepenuhnya memperhatikan aspek kehalalan, sehingga menimbulkan kekhawatiran terhadap keabsahan produk unggas yang dihasilkan dari segi syariat Islam.

Solusi yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah, pertama, penambahan dan pengklasifikasian *speed controller* pada mesin bubut sesuai dengan jenis unggas yang diolah. Dengan adanya pengaturan kecepatan yang disesuaikan, proses pengolahan akan lebih presisi dan menjaga kualitas unggas. Kedua, diadakan pelatihan khusus tentang teknik penyembelihan yang benar sesuai dengan aturan kehalalan. Melalui pelatihan ini, mitra diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam melakukan penyembelihan yang sesuai dengan syariat, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya berkualitas, tetapi juga terjamin kehalalannya.

Selain itu, pelaku usaha hanya menggunakan sekat tanpa wadah khusus untuk menampung daging, sehingga kurang efektif dalam menjaga kebersihan dan keamanan produk. Kedua, risiko kontaminasi daging oleh kotoran masih sangat tinggi karena daging hanya diletakkan di lantai tanpa wadah yang memadai, meningkatkan peluang daging terpapar bakteri atau mikroba berbahaya yang dapat mengganggu kualitas dan keamanan produk.

Sebagai solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut, beberapa langkah diusulkan. Pertama, mitra diberikan tempat penampungan yang terbuat dari bahan stainless steel, yang lebih higienis dan aman dari perkembangan mikroba, sehingga mampu menjaga kualitas daging selama proses pengolahan. Kedua, dilakukan instalasi sistem pengelolaan limbah untuk meminimalkan kontaminasi lingkungan dan memastikan limbah hasil pengolahan diolah dengan baik. Terakhir, mitra juga diberikan wadah dari stainless steel khusus untuk menyimpan daging, sehingga daging tidak lagi diletakkan di lantai dan terhindar dari risiko kontaminasi kotoran. Dengan solusi ini, diharapkan praktik pengolahan daging dapat berjalan lebih bersih, aman, dan sesuai dengan standar kebersihan yang berlaku.

Pemerintah Indonesia telah mengeluarkan Undang-undang Jaminan Produk Halal dimana telah mengatur bahwa seluruh produk makanan dan minuman, jasa penyembelihan dan hasil sembelihan yang beredar di Indonesia wajib bersertifikasi halal atau terjamin keamanannya. Kebutuhan akan produk yang halal dan sehat tidak hanya untuk masyarakat muslim tetapi juga untuk masyarakat non muslim, karena produk yang halal tentunya terjamin kebersihan dan keamanan produknya (Khasanah et al., 2021). Pelanggaran terhadap jaminan produk halal termasuk bentuk pelanggaran terhadap perlindungan konsumen (Dwijayanti et al., 2020; Hameeda et al., 2016; Hersugondo et al., 2022). Semakin lama, halal menjadi indikator umum untuk jaminan kualitas produk dan standar hidup (Fahira & Yasin, 2022).

Produk yang sudah bisa menjamin kehalalannya memiliki *unique selling point* sebagai strategi penjualan yang unik dan memiliki citra positif dimata para konsumen (Warto & Samsuri, 2020). Sosialisasi dan pendampingan tentang pentingnya standarisasi halal bagi mitra masih perlu terus dilakukan. Adanya

standarisasi halal dan kesmavet tersebut membantu konsumen memilih produk tanpa adanya keraguan.

Dalam proses pengembangan, pelatihan yang dilakukan mencakup peningkatan pemahaman pelaku usaha rumah potong unggas mengenai pentingnya menjaga prosedur penyembelihan sesuai syariat Islam. Selain itu, penerapan standar kebersihan dan sanitasi yang ketat juga menjadi fokus utama guna meminimalkan risiko penularan penyakit zoonosis, serta menjamin bahwa daging yang dihasilkan aman dan layak konsumsi bagi masyarakat.

Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan kesadaran di kalangan pelaku usaha rumah potong unggas tentang pentingnya penerapan prinsip-prinsip halal dan kesehatan veteriner. Hal ini tercermin dari perbaikan fasilitas dan prosedur kerja di beberapa rumah potong unggas yang terlibat, seperti adanya ruang penyembelihan yang lebih higienis dan penggunaan alat yang memenuhi standar kebersihan.

Pengembangan usaha rumah potong unggas juga diharapkan dapat memberikan dampak ekonomi yang positif bagi masyarakat setempat. Dengan meningkatnya kepercayaan konsumen terhadap kualitas daging unggas yang beredar di pasar, usaha rumah potong unggas di Kabupaten Kudus memiliki potensi untuk berkembang lebih pesat, menciptakan lapangan kerja baru, serta mendorong pertumbuhan ekonomi lokal.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mewujudkan tujuan utama pengabdian kepada masyarakat, yaitu meningkatkan kualitas usaha rumah potong unggas sekaligus menjamin peredaran daging yang halal dan sehat. Diharapkan hasil dari kegiatan ini dapat menjadi model bagi pengembangan usaha serupa di daerah lain, sehingga kesehatan masyarakat veteriner dan jaminan halal dapat terus terjaga di tingkat nasional.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian telah terlaksana dengan baik, terbukti dengan peningkatan pemahaman mitra tentang pemenuhan standar halal dan kesmavet. Sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan memiliki pengaruh terhadap peningkatan kualitas mitra. Adanya pemahaman yang baik mampu menambah keyakinan pelanggan akan pemenuhan aman, sehat, utuh dan halal atas olahan daging dari rumah potong unggas yang dikelola perorangan. Semakin sering diberdayakan melalui sosialisasi dan pelatihan maka kualitas mitra akan semakin meningkat dan membuka wawasan baru mengenai perkembangan industri yang sedang dijalani. Adanya standarisasi halal dan kesmavet pada usaha mitra, kedepan mitra akan semakin percaya diri dalam mempromosikan produk yang dimilikinya.

Upaya meningkatkan kualitas usaha rumah potong unggas harus diiringi dengan penerapan praktik yang higienis dan sesuai syariat untuk menjamin peredaran daging yang halal dan sehat. Melalui pelatihan teknik penyembelihan yang benar, penambahan fasilitas yang memadai, serta pengelolaan limbah yang baik, usaha rumah potong unggas tidak hanya dapat meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga memberikan jaminan kepada konsumen bahwa daging yang dihasilkan memenuhi standar halal dan kebersihan yang layak. Dengan

demikian, keberlangsungan usaha dan kepercayaan masyarakat terhadap produk unggas dapat terjaga dengan lebih baik. Kegiatan ini perlu ditindaklanjuti dengan pendampingan pada skala usaha yang lebih luas lagi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada DRTPM Kemendikbudristek yang telah mendanai program pengabdian kepada masyarakat yang kami laksanakan dengan Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Nomor: 008/LL6/PgB/AL.04/2024. Selain itu kami juga mengucapkan terima kasih kepada LPPM dan seluruh civitas Universitas Muria Kudus yang telah mensupport secara penuh dalam program ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Ab Halim, M. A., & Mohd Salleh, M. M. (2020). Consumer rights in Halal products: A study based on legal and Syariah perspectives. In *Food Research* (Vol. 4, pp. 281–290). Rynnye Lyan Resources. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(S1\).S31](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(S1).S31)
- Dwijayanti, K., Azizah, N., Sa, M., & Jepara, U. (2020). Peningkatan Produktivitas Umkm Kopi Muria Melalui Pelatihan Pengolahan Kopi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2). <http://ejurnal.ikipgribojonegoro.ac.id/index.php/J-ABDIPAMAS>
- Hameeda, S., Gillani, B., Mahmood, M., & Khan, S. (2016). Role of Islamic Financial Institutions in Promotion of Pakistan Halal Food Industry. *Islamic Banking and Finance Review*. In *Syeda Hameeda Batool, & Ijaz, Farrukh* (Vol. 3, Issue 1).
- Hersugondo, H., Wahyudi, S., Yuniawan, A., Idris, I., Soedarto, J. P., & Semarang, T. (2022). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat: Pengembangan Produk dan Pasar Kopi Lelet Rembang. In *Jurnal Abdimas PHB* (Vol. 5, Issue 2). <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/>
<https://www.bps.go.id/>. (2022). *Produksi Ayam Ras Pedaging di Indonesia*.
- Khasanah, N. U., Safira, M. E., Agung, W. K. S., Chotib, M., Lahuri, S. Bin, & Nimasari, E. P. (2021). Regulation of halal and healthy products for small-scaled businesses as consumer protection. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*, 9(E), 749–753. <https://doi.org/10.3889/oamjms.2021.6643>
- Kretzman, J. P., & Mcknight, J. L. (1993). *Building Communities From The Inside Out: a Path Toward Finding and Mobilizing a Community's Assets*.
- Lusianti, D., Yasin, R. M., & 'Ula, A. M. (2023). Portrait of an Individual Chicken Slaughterhouse Business in Assuring Halal Products in Society. *Abstracts of the International Halal Science Conference 2023*, 7(1), 104–109. <https://doi.org/10.21467/abstracts.155>
- Quraysin, I., & Afiah, E. T. (2021). Pelatihan Manajemen Usaha Keripik Talas Beneng Pada Kelompok Tani Tunas Mandiri Cinyurup Pandeglang. *Indonesian Journal of Engagement, Community Services, Empowerment and Development*, 1(3). <https://doi.org/10.53067/ijecsed>

- Saadah, M. A., & Sampoerno, Mohd. N. (2023). Pendampingan pengurusan sertifikasi halal bagi komunitas pelaku usaha kecil dan menengah. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1), 35–40. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19876>
- Tamara Fahira, K., & Muhammad Yasin, R. (2022). Peningkatan Nilai Produk Melalui Perijinan PIRT, Sertifikasi Halal dan Digital Marketing Pada UMKM Sirup Parijoto. 11(2), 2745–4223. <https://doi.org/10.20961/semar.v11i2.64034>
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>
- Wenovita, C. A. A. (2021). Penegakan Hukum Sertifikasi Halal Rumah Potong Hewan. *Jurist-Diction*, 4(4), 1357. <https://doi.org/10.20473/jd.v4i4.28452>