

**Penguatan Branding Aspek Gizi dan Sertifikasi Halal untuk
Meningkatkan Mutu dan Daya Saing UMKM**
*Strengthening Branding of Nutritional Aspects and Halal Certification to Improve
the Quality and Competitiveness of MSMEs*

Fitriani Umar^{1*}, Rasidah Wahyuni Sari², Sukmawati Thasim³,
Hasnaeni Hasnaeni⁴, Sri Reski Ananda⁵

^{1,3,4} Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Parepare,
Parepare, Indonesia

^{2,5} Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Parepare, Parepare,
Indonesia

Abstract

Parepare is an area in South Sulawesi whose geographical conditions are mostly coastal areas, so it has an impact on the economy where the majority of economic growth is supported by the trade sector. The majority of Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) do not yet have halal certification and include nutritional value information on product packaging labels. This activity aims to improve quality and competitiveness through branding nutritional aspects and halal certification of products. This service activity is in collaboration with MSMEs, namely the Melati Lanrisang Joint Business Group, which has 9 members. Activities are carried out in the form of socialization and assistance in processing halal certification, inclusion of nutritional value information on packaging labels, as well as education on the implementation of hygiene and sanitation in food processing. In this activity, an analysis of the nutritional content of products, namely shredded tuna and sambusa, was carried out at the Makassar Health Laboratory Center. At the end of the activity, assistance was provided for processing halal certification and redesigning product packaging to include the halal certification logo and nutritional value information. It is hoped that this activity can increase public knowledge, especially MSMEs, and improve the quality and competitiveness of the products produced.

Keywords: fish floss, food processing hygiene, halal certification, nutritional value information

Article history:

Submitted 07 Juni 2024

Accepted 16 Juni 2024

Published 19 Juni 2024

PUBLISHED BY:

Sarana Ilmu Indonesia (salnesia)

Address:

Jl. Dr. Ratulangi No. 75A, Baju Bodoa, Maros Baru,
Kab. Maros, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia

Email:

info@salnesia.id, jagri@salnesia.id

Phone:

+62 85255155883



Abstrak

Parepare merupakan kawasan di Sulawesi Selatan yang keadaan geografisnya sebagian besar adalah wilayah pesisir pantai sehingga berdampak pada perekonomian dimana pertumbuhan ekonominya mayoritas didukung dari sektor perdagangan. Mayoritas Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) belum memiliki serifikasi halal dan mencantumkan informasi nilai gizi pada label kemasan produk. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan mutu dan daya saing melalui branding aspek gizi dan sertifikasi halal produk. Kegiatan pengabdian ini bekerja sama dengan UMKM yakni Kelompok Usaha Bersama Melati Lanrisang yang beranggotakan 9 orang. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk sosialiasi dan pendampingan pengurusan sertifikasi halal, pencantuman informasi nilai gizi pada label kemasan, serta edukasi penerapan hygiene dan sanitasi pengolahan pangan. Pada kegiatan ini dilakukan analisis kandungan gizi produk yakni abon ikan tuna dan sambusa yang dilakukan di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar. Pendampingan dilakukan diakhir kegiatan untuk pengurusan sertifikasi halal dan desain kembali kemasan produk yang mencantumkan logo sertifikasi halal dan informasi nilai gizi. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya UMKM dan meningkatkan mutu serta daya saing produk yang dihasilkan.

Kata Kunci: abon ikan, hygiene pengolahan pangan, informasi nilai gizi, sertifikasi halal

*Penulis Korespondensi:

FitrianiUmar, email: fitrah.gizi@gmail.com



This is an open access article under the CC-BY license

PENDAHULUAN

Parepare merupakan kawasan di Sulawesi Selatan yang keadaan geografisnya sebagian besar adalah wilayah pesisir pantai. Sebagai wilayah pesisir, ini berdampak pada perekonomian dimana Parepare merupakan pintu masuk lalu lintas baik barang dan juga orang. Hal ini mendorong pertumbuhan ekonomi di kota ini salah satunya didukung dari sektor perdagangan. Selain itu Parepare dikenal juga sebagai kota tujuan wisata dengan ikonnya Monumen Cinta Habibi Ainun. Hal ini membuat maraknya Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak utamanya di bidang industri pangan. Hal tersebut mendorong Walikota Parepare menyusun program dan memberi ikon pada Parepare sebagai kota industri tanpa cerobong asap (PPID Kota Parepare, 2021).

Salah satu UMKM yang turut meramaikan perekonomian di Kota Parepare adalah Kelompok Melati Lanrisang. Ini adalah kelompok usaha bersama (KUB) yang diketuai oleh Ibu Hasnawati. Usahanya dimulai sejak tahun 2019 dan berkembang hingga sekarang dimana ia mempekerjakan 9 orang karyawan. Beberapa produk yang diproduksi antara lain abon ikan dengan 2 varian rasa dan juga Sambusa yang juga berbahan dasar Ikan Tuna. Parepare merupakan daerah pesisir yang kaya akan hasil pangan laut. Untuk itu kelompok ibu-ibu ini menangkap peluang yang ada dengan membuat produk berupa abon ikan yang bisa dikonsumsi dari balita hingga dewasa dan juga Sambusa yang merupakan makanan asli daerah Mandar yang banyak diminati oleh Masyarakat Kota Parepare. Ikan merupakan protein tinggi yang mengandung asam amino esensial dan kaya akan omega 3 (DHA) dan omega 6 yang berperan dalam pertumbuhan dan kesehatan anak (Dewi *et al.*, 2018). Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani selain telur yang lebih mudah dan murah didapatkan oleh masyarakat. Pengolahan berbagai jenis ikan dapat memudahkan anak dapat mengkonsumsi untuk mendukung pertumbuhannya.

Saat ini jumlah prevalensi stunting di Sulawesi Selatan sebesar 27,4% naik 0,2% dari tahun 2022. Adapun di Kota Parepare sendiri prevalensinya 26,7 % masih diatas prevalensi yang ditetapkan oleh WHO sebagai masalah kesehatan masyarakat (Munira, 2023). Prevalensi balita yang mengalami *underweight* dan *wasting* juga masih cukup tinggi yaitu masing-masing sebanyak 20,1% dan 10,7% (Kemenkes RI, 2023). Penyebab stunting dan masalah gizi yang ada utamanya akibat asupan zat gizi yang kurang dan pola asuh yang yang buruk (Daming *et al.*, 2019; Sutriana *et al.*, 2020; Haniarti *et al.*, 2022). Selain itu, kita juga dihadapkan secara serius dengan permasalahan kelebihan gizi dan defisiensi mikronutrien (Hardinsyah, 2014). Fokus intervensi masalah gizi yang ada salah satunya dengan pemanfaatan pangan lokal yang ada dan terjangkau oleh masyarakat. Pemerintah menggalakkan gerakan makan ikan sebagai salah satu upaya menurunkan prevalensi stunting dan masalah kurang gizi (Wahida dan Moedjiono, 2021).

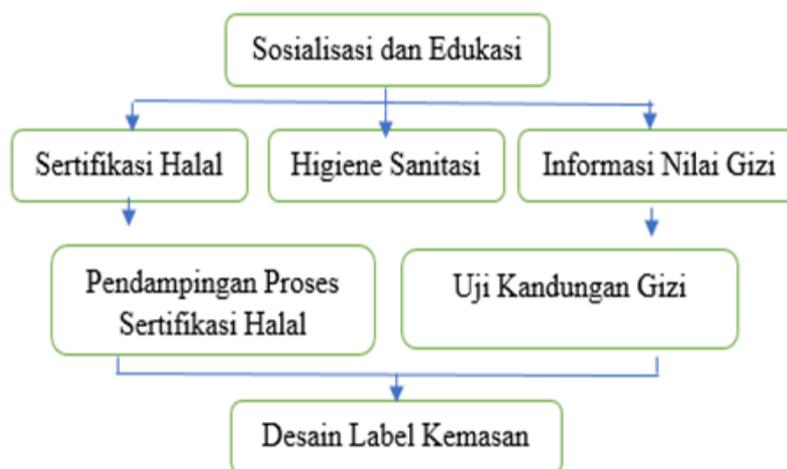
Untuk pencegahan masalah gizi, masyarakat dihimbau menerapkan pola makan dengan gizi seimbang. Konsumsi makanan beraneka ragam dan mengutamakan konsumsi protein tinggi. Salah satu pesan gizi seimbang juga menganjurkan untuk membaca label makanan yang ada. Masyarakat dihimbau untuk bijak dalam memilih makanan dengan memperhatikan nilai informasi gizi yang tercantum pada kemasan (Permen, 2014). Akan tetapi masalah yang ada adalah produk-produk yang dihasilkan oleh UMKM masih banyak yang belum menunjukkan kandungan gizi yang ada. Hal ini berpengaruh terhadap daya saing mutu dari produk yang ada. Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, Peraturan BPOM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang diproduksi oleh UMKM dan Peraturan BPOM No 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Label Pangan olahan adalah keterangan mengenai pangan olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan (BPOM RI, 2018a; BPOM RI, 2018b; BPOM RI, 2021).

Isu halal juga sangat penting akhir-akhir ini. Pemerintah mengeluarkan kebijakan berupa diterbitkan undang-undang jaminan produk halal No.33 Tahun 2014 mengenai legalisasi sertifikat halal yang wajib diberikan pada barang atau jasa. Hal ini dimaksudkan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen karena terjamin kehalalannya, memiliki *unique selling point*, mampu menembus pasar halal global, serta meningkatkan *marketability* produk di pasar (Faridah, 2019; Bohari *et al.*, 2022). Kurangnya sosialisasi mengenai sertifikasi halal terhadap UMKM menjadikan tidak sepenuhnya pelaku UMKM mengetahui pentingnya manfaat pencantuman sertifikat halal (Shokhikhah *et al.*, 2023; Wahyuni *et al.*, 2023). Hasil observasi yang dilakukan ditemukan produk yang dibuat dan dipasarkan oleh kelompok Melati Lanrisang baru 1 produk yang memiliki sertifikasi halal yakni produk sambusa. Pemerintah menargetkan di tahun 2024 semua makanan yang dipasarkan di Indonesia harus bersertifikasi halal. Pemerintah memfasilitasi melalui program SEHATI (Sertifikat Halal Gratis) bagi UMKM yang memiliki omset maksimal 500.000.000/tahun. Namun informasi ini belum merata di masyarakat utamanya pada UMKM (Kemenag RI, 2023). Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan sosialisasi dan pendampingan pengurusan sertifikasi halal dan pencantuman informasi nilai gizi pada UMKM.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Rumah Ketua Kelompok KUB Melati Lanrisang tepatnya di Kelurahan Bukit Harapan Kecamatan Soreang Kota Parepare pada 31 Maret 2024. Kegiatan ini diikuti oleh ketua dan anggota kelompok mitra yang berjumlah 9 orang, dan dilaksanakan dalam 3 tahap seperti yang terlihat pada Gambar 1. Tahap pertama yakni pemberian materi yang meliputi 3 materi. Pertama yakni sosialisasi pengurusan sertifikasi halal berupa alasan pentingnya sertifikasi halal, berkas yang dibutuhkan dan alur proses sertifikasi pangan halal (Siddiq *et al.*, 2024).

Materi kedua yaitu edukasi penerapan *hygiene* dan sanitasi pengolahan pangan berupa cara menerapkan etika dan *hygiene* mulai dari persiapan bahan, pengolahan hingga pengemasan produk makanan. Materi ketiga peserta juga diberikan sosialisasi dan pendampingan terkait pencantuman Informasi Nilai Gizi (ING) pada label kemasan produk. Pada tahap ini peserta dijelaskan tentang aturan BPOM terkait pentingnya pencantuman informasi nilai gizi dan cara hitung dan cetak ING di laman BPOM yang prosesnya antara lain membuat akun, memilih jenis usaha, dan memilih status pengujian laboratorium dan memilih jenis pangan yang dihitung dan cetak label informasi nilai gizinya (BPOM RI, 2018b).



Gambar 1. Alur kegiatan

Tahap kedua dilakukan pendampingan proses sertifikasi halal yakni produk abon ikan. Selain itu, untuk memenuhi data yang dibutuhkan dalam pembuatan ING ini, maka dilakukan uji kandungan gizi pada produk yang dihasilkan oleh UMKM yakni produk sambusa dan abon ikan tuna. Uji kandungan gizi dilaksanakan di Balai Besar Laboratorium Kesehatan (BBLK) Makassar. Tahap ketiga yakni melakukan desain kembali label kemasan mitra dengan mencantumkan logo halal dan informasi nilai gizi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kehalalan suatu makanan merupakan hal yang penting bagi seorang muslim. Status halal makanan dibutuhkan untuk menjamin suatu produk layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat utamanya kaum muslim. Isu halal mulai mengemuka di tengah perkembangan teknologi yang ada dan maraknya industri makanan dan minuman. Pemerintah menerbitkan UU jaminan produk halal No. 33 Tahun 2014 tentang legalisasi

sertifikat halal yang wajib diberikan pada barang atau jasa untuk meningkatkan kepercayaan konsumen karena terjamin kehalalannya, dan menjadi *unit selling point* sehingga mampu menembus pasar halal global, serta meningkatkan *market ability* produk di pasar (Faridah, 2019; Bohari *et al.*, 2022). Kegiatan pengabdian ini disambut baik oleh UMKM dalam hal ini kelompok Melati Lasinrang, terbukti dengan seluruh anggota hadir dan menyimak sosialisasi yang diberikan. Materi terkait pengurusan sertifikasi halal berupa kebijakan proses sertifikasi, tenggang waktu pengurusan serta pesyaratan administrasi dan poses sertifikasi halal disampaikan dalam materi sosialisasi seperti yang terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Sosialisasi sertifikasi halal

Saat ini pemerintah mengeluarkan program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) bagi UMKM melalui jalur *self declare*. Upaya ini dilakukan mengingat tenggang waktu yang diberikan pemerintah terkait sosialisasi sertifikasi halal bagi makanan dan minuman berakhir pada 17 Oktober 2024 (Mardiyah *et al.*, 2022). Selain sosialisasi juga akan dilakukan pendampingan pengurusan sertifikasi halal pada produk mitra yang belum tersertifikasi. Saat ini produk mitra berupa Sambusa telah memiliki sertifikasi halal yang terbit pada tahun 2023. Untuk produk abon ikan tuna masih dalam proses pengurusan kembali mengingat adanya pembatasan produk yang dapat diberikan sertifikasi halal melalui program SEHATI yakni 1 per UMKM. Proses pengurusan sertifikasi halal dilakukan di akun <https://ptsp.halal.go.id/> (Siddiq *et al.*, 2024).

Setelah pemberian sosialisasi sertifikasi halal diketahui para peserta telah memahami pentingnya pengurusan sertifikasi halal dan cara mengurusnya di laman Sihalal. Berdasarkan hasil diskusi setelah kegiatan sosialisasi diketahui para peserta masih jarang yang mengurus sertifikasi halal. Mereka tidak mengurus sebab mereka menyatakan bahwa produk yang diproduksi umumnya bersifat musiman atau tidak menentu dan mereka tidak mengetahui prosedur atau cara pengurusan sertifikasi halal. Rendahnya pemahaman UMKM terkait pentingnya sertifikasi halal pada produk menyebabkan masyarakat masih enggan mengurus (Wahyuni *et al.*, 2023). Setelah kegiatan ini para peserta mulai sadar untuk mengurus sertifikasi halal produk mereka karena takut jika nanti dikenakan sanksi. Selain isu halal, isu keamanan pangan untuk dikonsumsi masyarakat juga penting. Meningkatnya prevalensi penyakit degeneratif seperti hipertensi, diabetes dan penyakit kardiovaskuler lainnya ditengah jumlah masalah kurang gizi seperti stunting, wasting, dan *underweight* yang masih cukup tinggi menuntut

masyarakat untuk bijak dalam mengonsumsi makanan dengan menerapkan gizi seimbang. Mengingat pentingnya usaha meningkatkan mutu kualitas produk yang dihasilkan oleh UMKM, maka dilakukan juga pemberian edukasi terkait penerapan *hygiene* dan sanitasi pengolahan pangan dalam upaya menjamin mutu dan keamanan pangan seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Edukasi hygiene dan sanitasi makanan

Pada kegiatan ini para peserta diingatkan untuk selalu menerapkan etika dan *hygiene* mulai dari persiapan bahan, pengolahan hingga pengemasan produk makanan. Edukasi ini penting dilakukan untuk menumbuhkan perilaku baik dalam proses pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi dan penularan penyakit melalui makanan (*foodborne diseases*) sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (Permen, 2011). Dari kegiatan ini para peserta menyatakan bahwa mereka telah menerapkan sebagian besar aturan yang disampaikan terkait dengan penggunaan penutup kepala, tidak menggunakan perhiasan saat pengolahan pangan dan memakai sarung tangan. Mereka sebelumnya pernah mendapatkan pelatihan dari dinas terkait upaya branding gizi juga dilakukan pada kegiatan pengabdian ini. Mitra diberikan sosialisasi dan pendampingan terkait pencantuman Informasi Nilai Gizi pada label kemasan produk. Produk yang dihasilkan oleh mitra adalah berasal dari ikan. Kita ketahui bahwa ikan banyak mengandung zat gizi yang penting bagi pertumbuhan dan perkembangan. Ikan kaya akan asam amino esensial dan asam lemak rantai panjang berupa omega 3 (DHA) dan omega 6 yang berperan dalam pertumbuhan dan kesehatan anak (Dewi *et al.*, 2018).

Pencantuman informasi nilai gizi pada kemasan membantu meningkatkan daya saing produk. Pada kegiatan ini mitra diedukasi terkait aturan BPOM tentang pencantuman informasi nilai gizi pada label kemasan produk UMKM. Di samping itu UMKM didampingi untuk membuat informasi nilai gizi di laman BPOM yang terlihat pada Gambar 4. Mitra dapat melakukan cetak mandiri informasi nilai gizi untuk dicantumkan pada label kemasan di laman <https://tabel-gizi.pom.go.id/>. Setelah kegiatan ini para peserta telah memahami cara hitung dan cetak label informasi nilai gizi namun mereka masih kesulitan dalam memahami cara perhitungan nilai gizi. Peraturan BPOM No. 2 tahun 2021 pasal 2 menyebutkan bahwa pelaku usaha yang memproduksi dan/atau mengedarkan pangan olahan wajib mencantumkan ING pada label dan aturan BPOM No. 16 tahun 2020 yang menyatakan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh usaha mikro

dan usaha kecil wajib mencantumkan ING (BPOM RI, 2018a; BPOM RI, 2021).



Gambar 4. Sosialisasi pencantuman informasi nilai gizi pada label kemasan

Untuk memenuhi kebutuhan pencantuman nilai gizi pada label kemasan dilakukan analisis uji kandungan gizi produk mitra. Produk yang dipilih yakni Sambusa dan abon ikan yang paling banyak diproduksi oleh mitra. Uji kandungan gizi dilakukan di Balai Besar Laboratorium Kesehatan (BBLK) Makassar. Pada pembuatan ING, pengujian mandiri dilakukan jika kandungan gizi produk pangan olahan yang tercantum dalam aplikasi tidak tersedia. Hasil analisis uji kandungan gizi produk sambusa frozen yang diproduksi per 100 g mengandung lemak 1,52 g, protein 7,84 g, dan karbohidrat 23,1 g dengan total kalori sebanyak 137,44 kkal. Untuk produk abon ikan tuna mengandung kalori sebanyak 447,5 kkal, karbohidrat 31,49 g, protein 34,62 g dan lemak 20,34 g per 100 g. Setelah perhitungan nilai gizi maka dilakukan desain kembali terhadap label kemasan produk dengan mencantumkan informasi nilai gizi seperti terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Perubahan desain label kemasan produk

Terdapat 163 jenis pangan yang terdapat dalam aplikasi yang dapat dipilih oleh

usaha mikro dan kecil menengah untuk cetak tabel ING tanpa melalui uji laboratorium jika bahan dan proses pengolahan sama, tetapi jika tidak sama, maka harus dilakukan uji laboratorium secara mandiri (BPOM RI, 2018b). Label kemasan produk abon belum mencantumkan logo halal karena masih dalam proses pengurusan sedangkan untuk produk sambusa sudah dicantumkan

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian bekerjasama dengan UMKM Melati Lanrisang dilakukan dalam bentuk sosialisasi dan pendampingan pengurusan sertifikasi halal dan penerapan *hygiene* dan sanitasi pengolahan pangan. Selain itu juga dilaksanakan pendampingan pencantuman informasi nilai gizi pada label kemasan. Harapannya setelah kegiatan ini mitra dapat secara mandiri melakukan pengurusan sertifikasi halal dan mencantumkan informasi nilai gizi pada setiap kemasan dari produk yang dihasilkan untuk meningkatkan mutu dan daya saing produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian ini merupakan Hibah RisetMu Batch VII. Untuk itu ucapan terima kasih disampaikan kepada Majelis Dikti Litbang Muhammadiyah yang telah mendanai kegiatan ini, kepada Rektor Universitas Muhammadiyah Parepare, LPPM, segenap Pimpinan dan Dosen FIKES, serta mahasiswa Universitas Muhammadiyah Parepare yang mensupport pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bohari B, Ansori M, Amaliah L, Sartika RS, Koerniawati RD. 2022. Informasi Nilai Gizi dan Keamanan Pangan Brownies Talas Beneng. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*. 1(1): 13–17. <https://doi.org/10.56303/jppmi.v1i1.10>.
- BPOM RI [Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia]. 2018a. Peraturan BPOM No.16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh UMKM.
- BPOM RI. 2018b. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat dan Makanan*, 1–43.
- BPOM RI. 2021. Perka BPOM No. 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.
- Daming H, Hengky HK, Umar F. 2019. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Balita di Puskesmas Salo Kabupaten Pinrang. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*. 2(1): 59–67.
- Dewi PFA, Widarti IGAA, Sukraniti DP. 2018. Pengetahuan Ibu tentang Ikan dan Pola Konsumsi Ikan pada Balita di Desa Kedonganan Kabupaten Badung. *Journal of Nutrition Science*. 7(1): 16–20. <https://doi.org/10.33992/jig.v7i1.213>.
- Faridah H. 2019. Halal Certification In Indonesia; History, Development, and Implementation. *Journal of Halal Product and Research*. 2(2): 68–78. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.2.68-78>.
- Haniarti H, Umar F, Triananda S, Anwar AD. 2022. Stunting Risk Factor in Toddlers 6-59 Months. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*. 4(2): 210–219. <https://doi.org/10.36590/jika.v4i2.266>.

- Hardinsyah. 2014. *Buku Kesehatan Masyarakat: Buku Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Kemenkes RI. 2023. *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 dalam Angka Data Akurat Kebijakan Akurat*.
- Kemenag RI [Kementerian Agama Republik Indonesia]. 2023. *Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 22 Tahun 2023 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 150 Tahun 2022 tentang Petunjuk Teknis Pendampingan Proses Produk Halal dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil yang Disarankan atas Pernyataan Pelaku Usaha*. 1–23.
- Munira SL. 2023. *Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022. Sosialisasi Kebijakan Intervensi Stunting*.
- [Permen] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. 2011.
- [Permen] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 41 tentang Pedoman Gizi Seimbang. 2014.
- PPID Kota Parepare. 2021. *Visi Misi Kota Parepare*. Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumen Kota Parepare.
- Shokhikhah NST, Aprillia RP, Sabila AR, Yulianto A, Janah AA, Anjani NN, Andriani A. 2023. *Pendampingan Produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dalam Pengurusan Sertifikasi Halal melalui Program SEHATI*. *Welfare: Jurnal Pegabdian Masyarakat*. 1(3): 546-553. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i3.525>.
- Siddiq MNAA, Kaluku K, Irawan IR, Dewi NU, Ghaffar M, Rizkaprilisa W, Aprianti GE, Majiding CM, Rozi F, Umar F, Aryatika K, Nurhamzah LY. 2024. *Sistem Jaminan Pangan Halal*. Padang: Get Press Indonesia.
- Mardiyah S, Sari YES, Azizah F. 2022. *Sosialisasi Sertifikasi Halal Self Declare Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Wilayah Pengurus Cabang Muhammadiyah (PCM) Kec. Genteng Kota Surabaya*. Surabaya: Universitas Muhammadiyah.
- Sutriana S, Usman U, Umar F. 2020. *Analisis Faktor Resiko Kejadian Stunting Pada Balita Di Kawasan Pesisir Kabupaten Pinrang Risk Factor Analysis of The Incidence of Stunting in Children Under Five in the Coastal Area of Pinrang District*. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*. 3(3). 432-443. <https://doi.org/10.31850/makes.v3i3.528>.
- Wahida N, Moedjiono AI. 2021. *Penyuluhan GAMSTING (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan untuk Mencegah Stunting) di Kabupaten Polewali Mandar*. *Jurnal pengabdian Masyarakat Hasanuddin*. 3(2): 110–116. <https://doi.org/10.20956/jpmh.v3i2.16579>.
- Wahyuni HC, Handayani P, Wulandari T. 2023. *Pendampingan Sertifikasi Halal untuk Meningkatkan Daya Saing Produk UMKM*. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 6(1): 17-25. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v6i1.1271>.