

## PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL REGULER PADA UNIT GIZI PUSKESMAS GLAGAH KABUPATEN LAMONGAN

**Djati Wulan Kusumo<sup>1)</sup>, Farokhah Muzayinatun Niswah<sup>2)</sup>, Irma Susanti<sup>3)</sup>, Riana Prastiwi Handayani<sup>4)</sup>, Aditya Afizal<sup>5)</sup>, Nadlifatun Nisa<sup>6)</sup>, Iftinan Mega Irfani<sup>7)</sup>, Risma Ayu Febrianti<sup>8)</sup>, Kinanti Agung Suryani<sup>9)</sup>**

<sup>1,3,4,6,7,8)</sup> Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Lamongan

<sup>2,5,9)</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Lamongan

*fmniswah@gmail.com*

### Abstract

All food and beverage products must be halal certified, including products produced by health services such as Community Health Centers. Until now, the number of Nutrition Units of Community Health Centers and Hospitals that are halal certified is still small. So this Community Service (PkM) activity is important because the Glagah Community Health Center, Lamongan Regency will be the first Community Health Center to be halal certified in its nutrition unit. Through halal certification, the Community Health Center can realize superior service and provide satisfaction to patients. The purpose of this program is to socialize the importance of halal certification in the Nutrition Unit of the Glagah Community Health Center, Lamongan Regency in order to improve services to the community and assist in the preparation of manual documents for the halal assurance system for the nutrition unit of the Glagah Community Health Center, Lamongan Regency to obtain a halal certificate from the Halal Product Assurance Organizing Agency (BPJPH). This program is carried out through 4 main stages, namely socialization, training, application of technology, mentoring, and evaluation of the program. The results show that Puskesmas employees experienced an increase in knowledge, especially regarding the appropriate halal concept and knew the importance and obligation of halal certification in Indonesia, especially for food and beverages, including in health service units such as Puskesmas. The Halal Product Assurance System (SJPH) which was previously not perfectly implemented, has now improved and is in accordance with the halal standards of the BPJPH.

*Keywords: halal certification, halal, community health center, SJPH, Lamongan.*

### Abstrak

Semua produk makanan dan minuman wajib bersertifikat halal, termasuk produk yang dihasilkan oleh pelayanan kesehatan seperti Puskesmas. Sampai saat ini, jumlah Unit Gizi Puskesmas maupun Rumah Sakit yang bersertifikat halal masih sedikit. Sehingga kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini penting dilakukan karena Puskesmas Glagah Kabupaten Lamongan akan menjadi Puskesmas pertama yang bersertifikasi halal pada unit gizinya. Melalui sertifikasi halal, Puskesmas dapat mewujudkan pelayanan unggul dan memberikan kepuasan pelayanan kepada pasien. Tujuan kegiatan PkM adalah melakukan sosialisasi pentingnya sertifikasi halal pada Unit Gizi Puskesmas Glagah Kabupaten Lamongan guna meningkatkan pelayanan kepada masyarakat dan mendampingi penyusunan dokumen manual sistem jaminan halal unit gizi Puskesmas Glagah Kabupaten Lamongan untuk mendapatkan sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Kegiatan PkM ini dilakukan melalui 4 tahapan utama, yaitu sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan, dan evaluasi kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pegawai Puskesmas mengalami peningkatan pengetahuan khususnya terkait konsep halal yang sesuai serta mengetahui pentingnya dan kewajiban sertifikasi halal di Indonesia, khususnya pada makanan dan minuman, termasuk pada unit pelayanan kesehatan seperti Puskesmas. Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang sebelumnya belum sempurna dilakukan, sekarang telah mengalami peningkatan dan sesuai dengan standar BPJPH.

*Keywords: sertifikasi halal, halal, puskesmas, SJPH, Lamongan.*

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk bergama Islam. Mengonsumsi makanan dan minuman halal adalah bagian dari kewajiban yang harus dijalankan umat Islam. Demi melindungi konsumen Muslim di Indonesia, pemerintah mengeluarkan aturan terkait kewajiban halal pada makanan dan minuman. Kewajiban produk halal di Indonesia di atur dalam UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, pasal 4 menyebutkan bahwa produk yang masuk dan beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal (Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, 2014). Hal tersebut juga diatur dalam Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja dan Peraturan Presiden (PP) Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Kewajiban sertifikasi halal di Indonesia dilakukan secara bertahap oleh pemerintah, dalam hal ini Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Tahap pertama adalah produk makanan dan minuman yang masuk masa penahapan kewajiban sertifikasi halal mulai 17 Oktober 2019 hingga 17 Oktober 2024 (Indonesia, 2021).

Produk makanan dan minuman yang wajib tersertifikasi halal pada tahap awal meliputi produk restoran, kantin/kafetaria, rumah makan, warung makan, kedai makanan, dan jasa boga/katering. Pada jasa boga/katering tidak hanya untuk usaha di bidang katering atau jasa boga, tetapi juga termasuk penyediaan makanan kebutuhan khusus seperti pada unit pelayanan kesehatan seperti rumah sakit, klinik, dan Pusat Kesehatan

Masyarakat (Puskesmas) (BPJPH, 2023a). Unit pelayanan kesehatan wajib memberikan pelayanan terbaik kepada masyarakat, termasuk memberikan makanan dan minuman halal bagi pasien rawat inap. Namun, faktanya, masih sedikit unit pelayanan kesehatan atau lebih tepatnya pada unit gizi yang sudah bersertifikat halal, termasuk di Lamongan. Satu-satunya unit gizi pada pelayanan kesehatan di Lamongan yang telah bersertifikat halal adalah Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan (RSML) yang diperoleh pada tahun 2016 dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan diperbaharui melalui BPJPH pada tahun 2021 (Suara Muhammadiyah, no date; BPJPH, 2023b). Selain itu belum terdapat lagi pelayanan kesehatan di Lamongan yang tersertifikasi halal pada jasa penyediaan makanan dan minumannya, termasuk Puskesmas.

Puskesmas menjadi unit pelayanan kesehatan yang paling dekat dengan masyarakat karena letaknya yang cenderung lebih dekat dengan rumah warga dibandingkan dengan rumah sakit yang biasanya berada di pusat kota. Puskesmas merupakan Fasilitas Kesehatan Tingkat Pertama (FKTP) yang bertanggung jawab atas kesehatan masyarakat di wilayah kerjanya pada satu atau bagian wilayah kecamatan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2016). Sampai saat ini, dari 32 Puskesmas di Lamongan, belum ada satupun yang mempunyai sertifikat halal pada unit gizinya (Pemkab Lamongan, 2019). Salah satu Puskesmas tersebut adalah Puskesmas Glagah.

Puskesmas Glagah menjadi satu-satunya unit pelayanan kesehatan di Kecamatan Glagah yang melayani rawat

inap, sehingga wajib menyediakan pelayanan gizi bagi pasien (Kemenkes RI., 2018). Hingga saat ini Pelayanan Gizi Puskesmas Glagah belum memiliki sertifikasi halal baik secara *self-declare* maupun reguler. Makanan dan minuman halal diwajibkan bagi umat Islam dan juga diterima secara umum di kalangan non-muslim sebagai jaminan kualitas dan higienis (Wannasupchue *et al.*, 2023). Kualitas dan kebersihan makanan adalah hak setiap individu, tanpa memandang agama atau kepercayaan (Azis, Baga and Asnawi, 2024). Dengan landasan tersebut, Unit Gizi Puskesmas Glagah harus mampu menjamin makanan dan minuman yang disajikan untuk pemenuhan kewajiban tersebut.

Namun, masih banyak produsen dan supplier makanan dan minuman yang mempunyai pemahaman salah terkait konsep halal. Seperti terdapat fenomena terkait bahan baku yang semula halal namun karena kurangnya pemahaman masyarakat, pada akhirnya produk menjadi haram, baik karena proses penyembelihan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, atau pendistribusian. Selain itu, hal lain yang harus diperhatikan tentang kehalalan produk adalah terkait penggunaan nama, cara penyembelihan, peralatan yang digunakan, alat penyimpanan, dan proses bisnis digital yang terkadang tidak sesuai dengan aturan Islam (LPPOM MUI, 2022; Lia Febriati *et al.*, 2024).

Melalui sertifikasi halal, Puskesmas dapat mewujudkan pelayanan unggul dan memberikan kepuasan pelayanan kepada pasien. Sebagaimana hasil penelitian yang dilakukan oleh Rumah Sakit Islam Sultan Agung dan Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah yang telah melakukan sertifikasi halal pada unit gizinya. Hasil menunjukkan bahwa

terdapat perbedaan tingkat kepuasan makan antara pasien di rumah sakit bersertifikat halal dan belum bersertifikat halal. Penelitian tersebut didasarkan pada beberapa aspek, seperti waktu makan, penampilan makanan, rasa makanan, keramahan, pramusaji, kebersihan alat makan, dan variasi menu (Azizah *et al.*, 2019).

Urgensi dilakukannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga didasarkan atas hasil observasi lapangan. Hasil peninjauan lapangan menunjukkan bahwa layanan gizi Puskesmas Glagah tidak memiliki sertifikasi halal karena personel tidak mengetahui tentang proses sertifikasi halal dan kewajiban sertifikasi halal pada semua makanan dan minuman yang beredar pada 17 Oktober 2024. Mereka percaya bahwa makanan dan minuman yang disajikan terbuat dari bahan halal dan proses pembuatannya sesuai dengan persyaratan sistem jaminan halal, padahal dari penelusuran ditemukan banyak bahan yang digunakan belum bersertifikasi halal. Walaupun unit gizi telah menetapkan bahan makanan yang digunakan sesuai kebutuhan nutrisi pasien rawat inap, namun pemahaman tentang bahan-bahan yang harus disertifikasi halal seperti hewan, gula, tepung, dan margarin masih belum diketahui.

Kehalalan dalam proses produksi makanan dan minuman harus diperhatikan. Namun, saat observasi ditemukan potensi kontaminasi yang terjadi selama proses pengiriman, penyimpanan, produksi, dan penyajian yang membuat produk makanan dan minuman yang disajikan tidak berstatus halal (Wahyuni *et al.*, 2020). Oleh sebab itu, tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan sosialisasi pentingnya sertifikasi halal pada Unit Gizi Puskesmas Glagah Kabupaten Lamongan guna

meningkatkan pelayanan kepada masyarakat dan mendampingi penyusunan dokumen manual sistem jaminan halal unit gizi Puskesmas Glagah Kabupaten Lamongan untuk mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH Kementerian Agama Republik Indonesia.

## METODE

### Tahap Persiapan

Sebelum program dilakukan, maka dilakukan tahap persiapan guna mempersiapkan segala hal yang dibutuhkan selama program dijalankan, yaitu:

- a. Melakukan koordinasi dengan Puskesmas Glagah terkait rencana kegiatan yang akan dilakukan, waktu, dan tempat pelaksanaan.
- b. Menentukan pemateri sosialisasi pentingnya sertifikasi halal, konsep halal haram, dan titik kritis.
- c. Menentukan pemateri pelatihan penerapan dan penyusunan manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

### Tahap pelaksanaan

Setelah koordinasi dilakukan dan kegiatan disepakati oleh pihak Puskesmas Glagah, kegiatan pengabdian kepada masyarakat mulai dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:



Gambar 1. Tahapan Kegiatan

### 1. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan kepada semua karyawan Puskesmas Glagah Kabupaten Lamongan tentang materi urgensi sertifikasi halal di Indonesia, konsep halal dan haram, dan titik kritis produk. Kegiatan ini bertujuan agar mitra memahami pentingnya kehalalan makanan dan minuman yang diberikan kepada pasien rawat inap.

### 2. Pelatihan

Pelatihan dilakukan terkait implementasi dan penyusunan manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Pelatihan dilakukan dengan tujuan agar para pegawai di Unit Gizi Puskesmas Glagah dapat memahami secara penuh tentang bagaimana cara menerapkan SJPH di Unit Gizi Puskesmas dan dapat mengidentifikasi mana bahan makanan atau minuman yang terjamin kehalalannya serta dapat memastikan sampai proses produksi dan pendistribusian makanan dan minuman kepada pasien telah sesuai standar halal. Pelatihan dilakukan untuk meningkatkan kompetensi pegawai terkait kehalalan produk dengan memberikan materi tentang sistem jaminan produk halal, proses produk halal, serta digitalisasi dan registrasi Sihalal.

### 3. Penerapan Teknologi

Penerapan teknologi dalam kegiatan ini berupa penerapan Sistem

Jaminan Produk Halal (SJPH) di Unit Gizi Puskesmas Glagah. Tahapan ini merupakan implementasi dari pelatihan yang sudah diterima oleh pegawai di Unit Gizi Puskesmas Glagah untuk mulai menerapkan sistem jaminan halal di Puskesmas dengan memastikan bahwa seluruh rangkaian proses produksi makanan dan minuman telah terjamin halal bahkan sampai makanan dan minuman tersebut sampai atau dikonsumsi oleh pasien.

#### 4. Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan sertifikasi halal. Pendampingan dilakukan secara terjadwal sesuai dengan kebutuhan dan kesepakatan dengan mitra. Pendampingan dilakukan untuk kegiatan penyusunan manual sistem jaminan produk halal dan melengkapi dokumen persyaratan pengajuan sertifikasi halal ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Pendampingan juga dilakukan dalam proses pengajuan sertifikat halal, mulai dari pengunggahan dokumen, visitasi atau audit BPJPH dan auditor halal, sampai dinyatakan lulus sertifikasi halal.

#### 5. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dalam dua bentuk, yaitu evaluasi kegiatan pelatihan dilakukan pada peserta pelatihan dengan melakukan *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan oleh pemateri. Peserta dinyatakan kompeten atau lulus pelatihan jika nilai *post-test* minimal 80. Evaluasi akhir program dilakukan pada akhir program untuk mengetahui tingkat kebermanfaatan program yang sudah dijalankan pada mitra. Evaluasi ini akan digunakan sebagai acuan dalam menentukan kegiatan selanjutnya sebagai

bentuk keberlanjutan program.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada Juli-September 2024 di Puskesmas Glagah Kabupaten Lamongan berlokasi di Jl. Raya Glagah No. 61 Kecamatan Glagah Kabupaten Lamongan Provinsi Jawa Timur. Kegiatan mulai dilakukan setelah melakukan koordinasi dengan Kepala Puskesmas dan Ketua Unit Gizi Puskesmas Glagah. Kegiatan dilakukan secara bersama-sama oleh tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Muhammadiyah Lamongan yang terdiri dari 4 dosen dan 5 mahasiswa.

Kegiatan pertama, sosialisasi. Sosialisasi telah dilakukan kepada 33 pegawai Puskesmas Glagah pada tanggal 20 Agustus 2024. Kegiatan dimulai dengan mengisi daftar kehadiran peserta sosialisasi, sambutan oleh Kepala Puskesmas, kemudian pemaparan materi oleh narasumber. Materi yang disampaikan mencakup 3 pokok bahasan, yaitu urgensi sertifikasi halal di Indonesia, konsep halal dan haram, serta titik kritis produk. Peserta juga diberikan kesempatan untuk bertanya kepada pemateri.



Gambar 2. Pemberian Materi Tentang Titik Kritis dan Kehalalan Produk

Kegiatan kedua adalah pelatihan penyusunan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Pelatihan dilakukan pada hari yang sama dengan

sosialisasi untuk efisiensi waktu, yaitu pada tanggal 20 Agustus 2024 dengan jumlah peserta juga sama yaitu sebanyak 33 pegawai. Pelatihan diawali dengan penjelasan oleh narasumber terkait apa itu SJPH dan bagaimana cara mengimplementasikannya dalam kegiatan produksi makanan atau minuman di Puskesmas. Peserta dihimpau untuk memahami SJPH yang diberlakukan di Puskesmas dan berusaha untuk menjalankannya secara bersama-sama. Praktik penyusunan SJPH dilakukan kepada karyawan inti dari Unit Gizi Puskesmas. Penyusunan manual SJPH ini nantinya akan dikoreksi oleh penyelia halal sebelum dikirim ke laman SIHALAL (<https://ptsp.halal.go.id/>).



**Gambar 3. Pelatihan Penyusunan Sistem Jaminan Produk Halal**

Kegiatan ketiga berupa penerapan teknologi, dalam hal ini adalah Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Kegiatan pertama yang dilakukan adalah audit internal SJPH oleh penyelia halal. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses kegiatan produksi makanan dan minuman di Unit Gizi Puskesmas Glagah, apakah telah sesuai dengan standar halal atau belum. Berdasarkan hasil audit, ditemukan beberapa bahan makanan yang belum jelas kehalalannya atau belum tersertifikasi halal. Selain itu, proses pengantaran produk dari

dapur kotor ke dapur bersih dan dari dapur bersih ke kamar pasien memungkinkan kontaminasi dengan debu, kotoran, bahkan produk non halal. Sehingga dibutuhkan perbaikan-perbaikan agar sesuai dengan standar halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).



**Gambar 4. Audit Internal Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)**

Kegiatan keempat adalah pendampingan. Pendampingan dilakukan untuk memantau perbaikan atas hasil temuan audit internal di Unit Gizi Puskesmas Glagah. Pendampingan juga dilakukan untuk pelengkapan dokumen manual SJPH dan dokumen-dokumen pendukung dalam pendaftaran sertifikasi halal reguler. Pendampingan dilakukan oleh tim sampai berkas *submit* di laman SIHALAL.



**Gambar 5. Pendampingan Penyusunan Manual SJPH**

Kegiatan kelima adalah evaluasi kegiatan yang dilakukan dengan memberikan kuesioner sebelum dan sesudah pemberian sosialisasi dan

pelatihan. Hasil evaluasi tersaji pada tabel 1 berikut.

**Tabel 1. Hasil Evaluasi Kegiatan**

No	Pernyataan	Jawaban Benar (%)	
		Pre-test	Post-test
1	Halal adalah segala sesuatu yang tidak dihukum (tidak berdosa) dengan mempergunakannya	78.7 9	100
2	Segala sesuatu diantara halal haram maka disebut syubhat	75.7 6	100
3	Proses pengolahan tidak mempengaruhi kehalalan produk/makanan	75.7 6	93.9 4
4	Daging sapi dan ayam merupakan bahan yang memiliki titik kritis	81.8 2	100
5	Sayur segar merupakan bahan yang memiliki titik kritis	57.5 8	84.8 5
6	Bahan kritis harus dilengkapi dokumen pendukung	100	100
7	Boleh memberi nama produk Es Kuntulanak	75.7 6	96.9 7
8	Suatu sistem yang terintegrasi, disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi halal, produk, sumber daya dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal (PPH) merupakan definisi Jaminan Produk Halal	0	100
9	Dalam SJPH terdapat 4 kriteria yang harus dipenuhi	18,1 8	33,3 3
10	Audit internal wajib dilakukan enam bulan sekali	90,9 1	96.9 7
11	Orang-orang yang terlibat dalam proses sertifikasi halal secara reguler	60,6 1	81,8 2

Hasil evaluasi dari kegiatan ini menunjukkan bahwa secara umum terjadi peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah pemberian sosialisasi dan pelatihan, sebagaimana yang tersaji pada

hasil *pre-test* dan *post-test* pada tabel 1 yang menunjukkan bahwa 9 dari 11 pernyataan hasil evaluasi meningkat dibandingkan sebelum diberikan edukasi.

## SIMPULAN

Kegiatan pendampingan sertifikasi halal reguler di Unit Gizi Puskesmas Glagah Kabupaten Lamongan telah dilakukan secara bertahap. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa melalui kegiatan ini, pegawai Puskesmas mengalami peningkatan pengetahuan khususnya terkait konsep halal yang sesuai serta mengetahui pentingnya dan kewajiban sertifikasi halal di Indonesia, khususnya pada makanan dan minuman, termasuk pada unit pelayanan kesehatan seperti Puskesmas. Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang sebelumnya belum sempurna dilakukan, sekarang telah mengalami peningkatan dan sesuai dengan standar halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah memberikan dukungan finansial sehingga kegiatan pendampingan sertifikasi halal reguler di Puskesmas Glagah Kabupaten Lamongan dapat dilakukan.

## DAFTAR PUSTAKA

Azis, A., Baga, L. M. and Asnawi, Y. H. (2024) 'The Effect of Halal Certification and Veterinary Control Number (NKV) on The Purchase Intention of Beef Products in Depok City For

- Non-Muslim Consumers’, *Indonesian Journal of Business and Entrepreneurship*, 10(1), pp. 96–107. doi: 10.17358/ijbe.10.1.96.
- Azizah, A. Z. *et al.* (2019) ‘Differences of Eat Satisfaction Levels of Patients In Hospital With Halal Certified and Non-Certified’, 3(1), pp. 25–32.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lamongan (2023) *Kecamatan Glagah dalam Angka 2023*. Edited by Aji, Lotiwiyono, and D. Harryadi. Lamongan: BPS Kabupaten Lamongan.
- BPJPH (2023a). ‘Keputusan Kepala BPJPH No 78 Tahun 2023 Tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengeolahan’, *Keputusan Kepala BPJPH*.
- BPJPH (2023b). ‘Pencarian Data | Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal’, *Bpjph*. 27 Maret 2024.
- Indonesia, P. R. (2021) *PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 39 TAHUN 2021*. Indonesia.
- Kemenkes RI. (2018) *Pedoman Proses Asuhan Gizi Puskesmas, Kementerian Kesehatan RI*.
- Lia Febriati, N. *et al.* (2024) ‘Challenges of the Halal Food Industry in Era 5.0 Perspective of Science and Islamic Law’, *KnE Social Sciences*, 2024, pp. 678–687. doi: 10.18502/kss.v9i2.15024.
- LPPOM MUI. (2022). *Klaim “No Pork No Lard”, Benarkah Restoran AYCE Sudah Pasti Halal?, Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Mejlis Ulama Indonesia*.
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. (2014). ‘UU No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal’, *UU No.33 Tahun 2014*, (1). Available at: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2016). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2016 Tentang Pedoman Manajemen Puskesmas, Permenkes. Indonesia*.
- Pemkab Lamongan. (2019). *Pemerintah Kabupaten Lamongan | Detail Artikel*.
- Puskesmas Glagah. (no date). *Pemerintah Kabupaten Lamongan \_puskesmas*.
- Suara Muhammadiyah. (no date). *Rumah Sakit Swasta Pertama, Produk RS Muhammadiyah Lamongan Dapat Sertifikat Halal MUI*.
- Wahyuni, H. C. *et al.* (2020) ‘Integrated risk to food safety and halal using a Bayesian Network model’, *Supply Chain Forum: An International Journal*, 21(4), pp. 260–273. doi: 10.1080/16258312.2020.1763142.
- Wannasupchue, W. *et al.* (2023) ‘Challenges to obtain halal certification among restaurants in northeast Thailand’, *Journal of Islamic Marketing*, 14(2), pp. 607–621. doi: 10.1108/JIMA-04-2021-0124.