

Jajanan *Halal-Thoyyib* Di Kantin Boga Dan Sekitar Kampus UMY; Pemberdayaan Usaha Mikro Dan Perlindungan Konsumen

Hari Widada¹, Salmah Orbayinah¹

¹ Prodi Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta 55183
Email: hr.widada@gmail.com

Abstrak

Aksi Nasional dalam gerakan menuju pangan jajanan yang aman, bermutu, dan bergizi diharapkan memiliki kemandirian untuk mengawasi di lingkungannya sendiri. Anak sekolah dan mahasiswa sebagai konsumen utama jajanan adalah aset bangsa Indonesia yang harus memperoleh asupan pangan yang aman, bermutu, dan bergizi dalam rangka pertumbuhan dan perkembangan anak-anak kita. Kegiatan ini bertujuan memberikan edukasi sekaligus pengawasan keamanan pangan sebagai salah satu upaya peningkatan pemahaman dan penerapan perilaku dan usaha penjaminan keamanan pangan secara konsisten. Kegiatan ini meliputi sosialisasi tentang pangan yang aman dan sehat sesuai parameter BPOM dan thoyyib menurut ajaran Islam serta sosialisasi terkait isu kehalalan pangan. Sosialisasi dilakukan dengan menghadirkan pakar di bidang kesehatan dan praktisi gerakan Halal Nasional. Uji petik dilakukan dengan pengambilan sampel dan pengujian dari beberapa jenis jajanan yang terdapat di kantin UMY Boga dan lingkungan kampus. Sampel diuji terhadap parameter kandungan boraks, formalin, sakarin dan siklamat. Selanjutnya akan dibentuk komunitas pedagang jajanan/UMKM jajanan dibawah koordinasi Kantin UMY Boga, sehingga dapat disusun suatu system jaminan mutu pangan halal dan thoyyib yang dapat disepakati dan diimplementasikan bersama. Kegiatan sosialisasi dihadiri oleh sebagian besar pedagang, pelaku UMKM dan penanggung jawab Kantin UMY Boga. Peserta mengikuti acara dengan antusias dan menghendaki adanya tindak lanjut dari kegiatan tersebut. Hasil uji petik yang dilakukan terhadap 21 sampel jajanan yang bervariasi terhadap 4 parameter uji, diketahui terdapat 2 produk yang mengandung pemanis buatan yaitu sakarin. Target yang akan dicapai dalam program ini adalah terciptanya satu sistem/ model pengembangan suatu kawasan di lingkungan Kampus dengan kantin yang Halal dan Sehat melalui terciptanya sinergi yang saling menguntungkan. Model yang terbentuk di kawasan Kampus UMY dan sekitarnya akan terpublikasi menjadi proyek percontohan sebagai embrio pengembangan kawasan Halal-Thoyyib di Yogyakarta.

Kata kunci: *halal*, *thoyyib*, jajanan, kantin, Boga

Pendahuluan

Gerakan Menuju Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) yang Aman, Bermutu, dan Bergizi harus diikuti dengan Aksi Nasional yang melibatkan seluruh pemangku kepentingan terkait, termasuk komunitas sekolah/ kampus dan Lembaga-lembaga non pemerintah yang memiliki kepedulian terhadap kesehatan dan pendidikan. Komunitas sekolah/ kampus yang menjadi kelompok target utama dalam Aksi Nasional diharapkan memiliki kemandirian untuk mengawasi PJAS di lingkungan sekolah. Anak sekolah sebagai konsumen utama PJAS adalah aset bangsa Indonesia yang akan menjadi penerus kita di masa mendatang. Oleh karena itu, mereka harus memperoleh asupan pangan yang aman, bermutu, dan bergizi dalam rangka pertumbuhan dan perkembangan anak-anak kita. Edukasi keamanan pangan menjadi salah satu upaya sehingga masyarakat memahami dan menerapkan perilaku keamanan pangan secara konsisten (BPOM, 2012).

Kantin atau pedagang makanan sekitar sekolah dan kampus harus menerapkan standar minimum praktek-praktek manajerial dan operasional penanganan, pengolahan dan penyajian pangan yang baik untuk menjamin keamanan pangan yang mereka jual. Penjaminan keamanan pangan perlu ditunjang oleh suatu sistem manajemen yang dapat memantau pelaksanaan operasional penyediaan pangan yang aman. Sistem ini memungkinkan sekolah/ kampus secara mandiri dapat menjalankan dan memantau kegiatan-kegiatan dalam penanganan, pengolahan, dan penyajian pangan terutama yang dijual di kantin.

Konsep produk atau makan halal dan thoyyib saat ini sudah menjadi bahan kajian pada tingkatan global, karena telah dianggap sebagai *benchmark* alternatif untuk jaminan keamanan, kebersihan dan mutu yang baik. Produk atau makanan yang diproduksi dalam lini dengan persyaratan halal dan thoyyib telah dapat diterima tidak hanya oleh konsumen Muslim, melainkan juga konsumen dari agama lain. Bagi Muslim, makanan atau minuman yang halal dan thoyyib berarti telah memenuhi ketentuan dalam syariat Islam, sedangkan bagi non-Muslim, produk halal merepresentasikan simbol kebersihan, kualitas dan keamanan, karena diproduksi dibawah Sistem Manajemen Mutu Halal-Thoyyib yang Holistik (Ambalia, 2014).

Bagi konsumen Muslim, membeli produk yang bersertifikat halal dan thoyyib dapat menjamin kebersihan/ higienisitas, dimana konsep tersebut paralel dengan keinginan untuk memenuhi kesadaran hidup sehat (Mathewa, *et al.*, 2012). Produsen dan pengecer produk makanan seharusnya memberikan komunikasi pasar dan displai yang memberi informasi yang jelas dan dapat diakses oleh konsumen. Pengembangan pesan promosi yang dapat mendorong konsumen untuk memikirkan nilai mutu, emosi, moneter, dan sosial terkait logo *halal* dan *thoyyib* dari lembaga pengawasan terkait dalam hal ini Badan POM.

Indonesia sebagai Negara berpenduduk terbesar keempat di dunia, dihuni oleh mayoritas penduduk muslim, sehingga saat ini Indonesia menjadi Negara dengan populasi muslim terbesar di dunia. Suatu keniscayaan apabila Indonesia menerapkan standar halal dan *thoyyib* bagi produk-produk yang beredar di kalangan masyarakatnya. Saat ini Indonesia telah

memiliki system yang mapan dalam menerapkan standar *thoyyib* (mutu) bagi peredaran produk-produk yang dikonsumsi oleh masyarakat, yakni sistem yang dikelola oleh BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). Selanjutnya diharapkan masyarakat dapat memahami bahwa penerapan standar makanan yang *thoyyib* (dalam hal ini jajanan anak sekolah/ kampus) dapat berdampak pada peningkatan kapasitas pasar bagi produk-produknya. Pemahaman masyarakat yang memadai akan pentingnya penerapan standar mutu akan mempermudah jalan bagi terbentuknya zona-zona *halal-thoyyib*, yang secara khusus dalam program ini akan diupayakan di sekitar kawasan Kampus Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY).

Mitra yang terkait secara langsung adalah Kantin UMY Boga yang meliputi para suplier yang menitipkan dagangan di Kantin Boga dan pedagang-pedagang di sekitar kampus UMY yang nantinya akan dikoordinasikan dibawah manajemen Kantin UMY Boga. Kampus UMY diharapkan dapat memberikan kemanfaatan kepada lingkungan sekitar, yang secara khusus fasilitas laboratorium yang ada di lingkungan kampus UMY dapat diakses oleh masyarakat sekitar untuk melakukan pengujian kualitas dan keamanan pangan. Di samping itu juga dapat melakukan pembinaan terhadap usaha kecil agar dapat bersaing dan bertahan di tengah gempuran para pelaku usaha bermodal besar (Alqudsi, 2014).

Dalam kaitannya dengan standarisasi pangan yang bebas dari bahan berbahaya yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan maupun Peraturan Kepala Badan POM, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh Mitra, diantaranya adalah:

1. Kesadaran masyarakat pedagang jajanan kantin dan sekitar kampus yang masih rendah terhadap pentingnya persyaratan pangan yang aman, sehat dan bermutu.
2. Ketidaktahuan masyarakat pedagang kecil terhadap berbagai regulasi terkait pangan olahan dan berbagai bahan tambahan pangan yang berbahaya.
3. Ketidaktahuan masyarakat pelaku usaha/pedagang terhadap proses, alur dan metode uji bagi produk pangan yang mereka perdagangkan agar menaikkan kepercayaan konsumen.
4. Belum terwujudnya sinergi yang harmonis antara kantin kampus dengan komunitas pelaku usaha khususnya penjaja jajanan kampus, sehingga terwujud rasa aman bagi konsumen dan meningkatnya tingkat kepercayaan masyarakat terhadap pedagang kecil.

Melihat betapa kompleksnya permasalahan yang masih menghinggapi pedagang kecil dan regulasi ketat terkait penggunaan bahan tambahan pangan serta kekhawatiran terhadap mutu produk jajanan. Perhatian secara khusus pada masyarakat pedagang jajanan di kawasan sekitar kampus UMY, pemahaman terhadap regulasi yang masih rendah, menyebabkan ketidaksiapan dalam penerapan standar mutu bagi produk makanan dan minuman. Oleh karena itu, dirasa perlu untuk menyusun strategi dan skala prioritas dalam mempersiapkan usaha pembinaan tersebut. Melalui program usulan ipteks ini dan berdasarkan analisis kebutuhan yang telah

dilakukan, tim pengabdian mencoba mengajukan solusi terhadap permasalahan tersebut dengan sentuhan ilmu pengetahuan dan teknologi (Sumali, 2009).

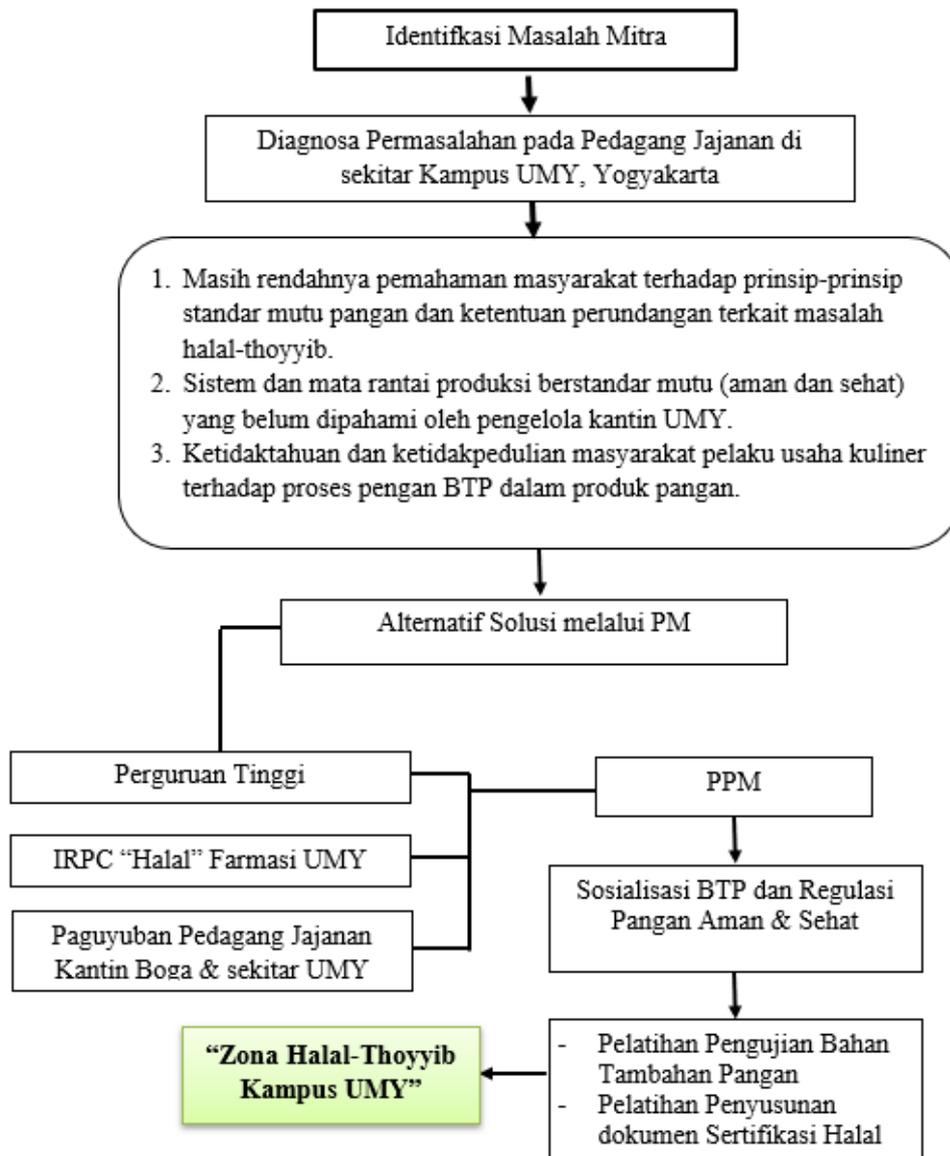
Target luaran yang akan dicapai dalam program ini adalah terciptanya satu sistem/ model pengembangan suatu kawasan di lingkungan Kampus yang berkembang dan bermartabat dengan terciptanya sinergi dan symbiosis yang saling menguntungkan. Model yang terbentuk di kawasan sekitar Kampus UMY dan sekitarnya akan terpublikasi menjadi proyek percontohan sebagai embrio pengembangan kawasan Halal-Thoyyib di Yogyakarta, sehingga meningkatkan citra UMY sebagai kampus yang “Unggul dan Islami”.

Metode Pelaksanaan

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan pada Mitra, maka akan dilakukan kegiatan sebagai alternatif pemecahan masalah yaitu melalui kegiatan pokok:

- a. Sosialisasi tentang pangan jajanan yang halal dan sehat (thoyyib), berbagai regulasi terkait penggunaan BTP dan pengenalan berbagai contoh bahan tambahan pangan yang aman;
- b. Workshop proses pengujian kandungan bahan tambahan pangan;
- c. Pengambilan sampel dan pengujian di laboratorium; dan
- d. Tindak lanjut pendampingan bagi yang membutuhkan proses sertifikasi baik izin edar PIRT maupun halal.

Adapun secara sistematis kerangka pemecahan masalah yang akan dilakukan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Skema Pemecahan Masalah

Rencana kegiatan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi terlebih dahulu akan dilakukan dengan pengusul bekerjasama dengan Divisi Halal-Thoyyib IRPC Prodi Farmasi FKIK UMY dan pemangku kepentingan di Kampus UMY. Tim Pengusul berkolaborasi dengan Kelompok Studi Halal-Thoyyib Prodi Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan (FKIK) Universitas Muhammadiyah Yogyakarta mengadakan rapat koordinasi di Prodi Farmasi FKIK UMY. Pada tahap sosialisasi disusun rencana aksi sebagai berikut:

- a. Tim Pengusul bersama IRPC UMY akan bekerja sama menyusun bahan sosialisasi berupa materi dan rancangan kegiatan yang akan dilakukan.
 - b. Sosialisasi Regulasi Pangan dan Pangan yang Sehat serta Bahaya BTP bagi kesehatan. Tim Pengusul akan menghadirkan nara sumber dari bidang kesehatan.
2. Pelaksanaan Kegiatan
- Pelaksanaan kegiatan meliputi 2 (dua) kelompok kegiatan yang melibatkan kedua mitra, yakni IRPC UMY dan Paguyuban Pedagang Jajanan sekitar UMY, dengan bentuk kegiatannya adalah sebagai berikut:
- a. Penyusunan dan penerbitan materi sosialisasi keamanan pangan dan bahaya BTP yang melibatkan pengurus IRPC UMY, yang selanjutnya disebarkan ke peserta pelatihan.
 - b. Kegiatan selanjutnya adalah penyampaian materi sosialisasi yang melibatkan Tim Pengusul dibantu mahasiswa kelompok studi Halal-Thoyib IRPC Farmasi UMY bekerja sama dengan Paguyuban Pedagang Jajanan. Kegiatan dilaksanakan di Area Kampus Farmasi FKIK UMY menghadirkan para pedagang, dengan pembicara pakar dari Farmasi/ Kedokteran
 - c. Kegiatan berikutnya berupa sampling dan pengujian terhadap produk jajanan yang dilaksanakan di Laboratorium Kimia Analisis Prodi Farmasi FKIK UMY.
 - d. Kegiatan terakhir berupa rekomendasi dan penyampaian rencana tindak lanjut pembinaan pedagang oleh IRPC Farmasi UMY.

Hasil dan Pembahasan

Pada hari Sabtu tanggal 9 Februari 2019 telah dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk “Workshop dan Pendampingan Jajanan Halal-Thoyyib Kantin Boga dan PKL sekitar Kampus UMY serta Pembentukan Komunitas Jajanan *Halal Thoyyib* Binaan Halal Thoyyiban Center (HTC) UMY. Kegiatan ini bertujuan menjamin kehalalan jajanan di kantin UMY Boga dan sekitar UMY yang disertai dengan pendampingan kepada pedagang-pedagang jajanan dibawah pengawasan *Halal Thoyyiban Center* (HTC). Disamping itu diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan para pedagang mengenai titik kritis *halal* dan *thoyyib* suatu produk makanan ringan di kantin dan warung. Dalam kegiatan ini juga dilakukan pembentukan komunitas jajanan *halalan-thoyyiban* dalam rangka upaya pengawasan berlanjut yang dibawah oleh *Halal Thoyyiban Center* (HTC).

Manfaat yang akan diperoleh dari pelaksanaan kegiatan ini dapat dirasakan secara langsung maupun tidak langsung. Secara langsung masyarakat dapat memperoleh manfaat dari program ini diantaranya adalah:

- a. Semakin meningkatnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat kampus terhadap prinsip-prinsip suatu produk aman sehat dan bermutu terutama berbagai ketentuan yang diatur dalam regulasi terkait.

- b. Masyarakat pelaku usaha semakin paham bahwa standar aman suatu produk maupun usaha tidak lagi menjadi beban yang menyulitkan, akan tetapi justru membuka banyak peluang untuk meningkatkan jangkauan pasar bagi produk maupun usahanya.
- c. Pedagang di kawasan sekitar Kampus UMY dan sekitarnya menjadi lebih terbuka wawasannya terhadap alur proses standardisasi sehingga menjadi termotivasi untuk melakukan proses penjaminan mutu produk dan usahanya.

Beberapa manfaat tidak langsung juga dapat dihasilkan dari pelaksanaan program ini, diantaranya adalah:

- a. Dengan kolaborasi antara pihak Paguyuban Pedagang Jajanan Kantin Boga dan sekitar Kampus UMY yang didukung kampus UMY sebagai zona halal-thoyyib dimulai dari sektor usaha kuliner dapat segera terwujud.
- b. Kantin Kampus UMY akan menjadi model Kantin Kampus yang ramah usaha kecil yang halal-thoyyib di Yogyakarta.
- c. Masyarakat Kampus UMY baik konsumen maupun pelaku usaha akan menjadi semakin terdidik, “melek mutu”, dan semakin bermartabat karena menjalankan gaya hidup halal-thoyyib (*halalan-thoyyiban life style*).

Dengan adanya kegiatan ini diharapkan peserta workshop dapat memahami pentingnya mengetahui titik kritis *halal-thoyyib* dalam pembuatan produk makanan ringan dan dapat menerapkan dalam produk-produk makanan ringan yang dijual di kantin dan warung dan cara pembuatan sertikat halal untuk produk-produk tersebut. Berdasarkan studi pendahuluan terhadap peserta pelatihan didapatkan bahwa, sebagian besar peserta sudah mengetahui tentang konsep halal secara syar’i, akan tetapi peserta belum semuanya mengetahui tentang berbagai regulasi dan kebijakan terkait dengan halal, sertifikasi halal dan titik kritis kehalalan produk pangan. Demikian pula dengan aspek thoyyib, peserta memahami konsep thoyyib sama seperti memaknai halal di dalam Al Qur’an, yakni sesuai dengan dengan syariat Islam (Ratanamaneichata & Rakkarnb, 2013). Sementara konsep *thoyyib* secara ilmu pengetahuan masyarakat belum mengetahuinya. Sehingga dalam kegiatan ini perlu dilakukan sosialisasi secara lebih jauh terkait dengan beberapa parameter thoyyib dalam produk pangan. Diantara parameter thoyyib yang dijadikan tolok ukur dalam mengukur kualitas thoyyib/ mutu sediaan jajanan adalah tidak mengandung bahan tambahan yang berbahaya bagi kesehatan antara lain: bahan pengawet (formalin), bahan pengental (boraks), bahan pewarna non pangan (rhodamine B), dan bahan pemanis buatan (sakarín, Na-siklamat). Dalam kegiatan ini peserta diajarkan tentang bahaya dari aspek kesehatan terkait dengan penggunaan bahan tambahan tersebut oleh praktisi kesehatan yaitu, Dr. dr. Iman Permana, M.Kes. Selanjutnya akan dilakukan uji petik terhadap beberapa penjual jajanan di sekitar kampus UMY, dan diuji terhadap parameter kualitas keamanan pangan seperti tersebut diatas.

Dari kegiatan yang telah diselenggarakan didapatkan beberapa daftar nama pedagang makanan ringan di Kantin Boga UMY dan sekitar UMY, yang nantinya akan dikumpulkan dan dijadikan dalam suatu komunitas di bawah binaan HTC. Edukasi dan pembinaan

mengenai kehalalan suatu produk makanan diharapkan juga bisa ditujukan kepada pedagang-pedangan makanan lainnya baik yang di Kantin Boga UMY ataupun sekitar UMY.



Gambar 2. Kegiatan Workshop dan Pendampingan terhadap Kantin UMY Boga dan Pedagang Jajanan sekitar Kampus UMY

Kegiatan selanjutnya setelah dilakukan penyuluhan adalah dilakukan uji petik terhadap beberapa pedagang jajanan di sekitar kampus UMY. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk melakukan pemantauan terhadap pelaku usaha jajanan di kantin UMY Boga dan pedagang di sekitar kampus UMY. Dengan kegiatan pengujian ini menjadi bagian dari upaya untuk mewujudkan zona jajanan *Halal-Thoyyib* di kampus UMY, dengan melaksanakan kegiatan penjaminan mutunya. Uji petik atau inspeksi merupakan salah satu bagian penting dalam usaha penjaminan mutu *Halal-Thoyyib* di Zona Kampus UMY. Dari beberapa tenant yang ada di UMY Boga dan pedagang di sekitar Kampus, diperoleh 21 sampel yang kemudian diuji di Laboratorium Prodi Farmasi FKIK UMY (tabel 1.).



Gambar 3. Proses pengambilan sampel dan preparasi sampel di Laboratorium



Gambar 4. Pengujian beberapa sampel di Laboratorium Prodi Farmasi

Tabel 1. Hasil Pengujian beberapa sampel jajanan di UMY Boga dan sekitar Kampus UMY

No	Produk	Tempat pengambilan sampel	Parameter			
			Formalin	Boraks	Sakarin	Siklamat
1	Tahu Bakso	Boga	N	N		
2	Sate tahu bakso	Boga	N	N		
3	Bolu kukus (merah hijau)	Boga			N	N
4	Bolu kukus (hijau)	Boga			N	N
5	Saos	Boga	N	N		
6	Bakpau	Boga			N	N
7	Sate sosis	Boga	N			

8	Es teh boga	Boga		<u>P</u>	N
9	Cimol	Unires putra	N	N	
10	Cilok (1)	Unires putra	N	N	
11	Tahu Bakso	Unires putra	N	N	
12	Es dung dung	Unires putra		N	N
13	Cilok (2)	Unires putra	N	N	
14	Siomai	Unires putra	N		
15	Batagor	Unires putra	N	N	
16	Cilok	Unires putri	N	N	
17	Cimol	Unires putri		N	
18	Es dawet	Unires putri		N	
19	Bakso tusuk	Unires putri	N	N	
20	Gula es dawet	Unires putri		<u>P</u>	N
21	Saos bakso tusuk	Unires putri	N		

Ke-21 sampel diuji terhadap 4 parameter pengawasan pangan utama yakni terhadap kandungan bahan tambahan berbahaya yaitu: formalin, boraks, sakarin, dan siklambat. Dari 21 sampel yang diuji terdapat 2 (dua) sampel yang positif terhadap parameter yang kandungan sakarin dan siklambat yaitu untuk sediaan berupa minuman es teh dan es dawet.

Kesimpulan

Kegiatan sosialisasi dan pendampingan terkait dengan permasalahan halal dan thoyyib bagi masyarakat pedagang kecil (UMKM) masih sangat diperlukan. Pemahaman para pelaku usaha kecil terhadap pentingnya permasalahan halal dan thoyyib yang berhubungan secara langsung terhadap kepentingan konsumen yang notabene mayoritas muslim masih sangat rendah. Rendahnya pemahaman dan minimnya advokasi terhadap pedagang kecil menyebabkan kerentanan terhadap isu-isu yang dapat menyerang mereka, misalnya isu tentang bahan berbahaya dalam produk pangan dan juga isu tentang kontaminasi bahan haram dalam produk. Dengan memperbanyak kegiatan sejenis dapat meningkatkan pengetahuan dan memberikan jaminan bagi kelangsungan usaha, serta kedepannya dapat meningkatkan kelas usaha dari level UMKM menjadi UKM. Kegiatan PkM ini sedikit banyak telah memberikan gambaran terhadap pengetahuan secara umum pelaku UMKM di Kantin BOGA dan sekitar kampus UMY terkait pengetahuan dan mutu produk yang diperjualbelikan terkait dengan parameter yang diuji. Dari 21 sampel produk yang diuji terdapat 2 produk yang masih positif mengandung bahan pemanis buatan yang harus diwaspadai. Selanjutnya akan dilakukan pemantauan secara periodik sebagai upaya tindak lanjut.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian, Publikasi dan Pengabdian Masyarakat (LP3M) UMY atas bantuan dana kegiatan ini melalui skema Hibah Pengabdian kepada

Masyarakat Batch I tahun anggaran 2018-2019 dengan Surat Keputusan nomer 2816/SK-LP3M/I/2019.

Daftar Pustaka

Anonim, 2012, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan republik indonesia nomor hk.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

Alqudsi, S.G., 2014, (INCOMaR 2013, Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products, *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 130. 167 - 178

Ambalia, A.R., dan Bakara, A.N., 2014, INHAC 2012 Kuala Lumpur International Halal Conference, PWTC, Kuala Lumpur, Malaysia, 4-5 September 2012 Awareness on *Halal* Foods and Products: Potential Issues for Policy-Makers, *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 121, (3 - 25)

Mathewa, V.N., Abdullah, A.M.R.A., and Ismail, S.N.M., 2012, INHAC 2012 Kuala Lumpur International *Halal* Conference, PWTC, Kuala Lumpur, Malaysia, Acceptance on *Halal* Food among Non-Muslim Consumers)

Ratanamaneichata, C., Rakkarnb, S., 2013 (Social and Behavioral Sciences Symposium, 4th International Science, Social Science, Engineering and Energy Conference 2012 (I-SEEC 2012) Quality Assurance Development of Halal Food Products for Export to Indonesia, *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 88. 134-141. doi: 10.1016/j.sbspro.2014.01.1127.

Sumali, A. 2009. *Halal* - new market opportunities (Department of Islamic Development, Malaysia), in JAKIM website: <http://www.islam.gov.my/>) 17 November 2006. Available online at: <http://primahalalfoodpark.blogspot.com/2009/02/formation-of-comprehensive-halal.html>. Accessed on 13 May 2012.)