

PENGETAHUAN SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL BAGI PELAKU USAHA KECIL BIDANG PENGOLAHAN HASIL PETERNAKAN DI KABUPATEN SINJAI SULAWESI SELATAN

H. Hikmah¹, N. Nahariah¹, F. N. Yuliati¹, Hastang²

¹)Departemen Produksi Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar

²)Departemen Sosial Ekonomi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar

Email: hikmah@unhas.ac.id

ABSTRAK

Kabupaten Sinjai merupakan daerah yang sangat potensial terhadap pengembangan produk kuliner daerah khususnya produk hasil ternak. Perlindungan konsumen terhadap produk yang aman, sehat, utuh dan halal terutama produk asal ternak masih rendah sehingga perlu upaya untuk meningkatkan pengetahuan produsen atau pelaku usaha dalam memproduksi. Halal merupakan salah satu kriteria untuk menciptakan pangan yang aman, sehat, utuh dan halal atau disingkat ASUH. Pendekatan berupa sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan penerapan sistem jaminan halal pada produk olahan peternakan. Kegiatan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan pelaku usaha dalam rangka memberi jaminan mutu produk kepada konsumen. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi perubahan pengetahuan pada masyarakat setelah kegiatan diterapkan. Metode penelitian berupa wawancara dan tes sebelum dan sesudah sosialisasi dan penyuluhan. Selanjutnya hasil dievaluasi dan diberi penilaian. Penilaian berdasarkan ketepatan jawaban yang diberikan. Jumlah soal sebanyak 5 nomor dengan jawaban benar atau salah. Selanjutnya data diolah dengan mengambil nilai rata-rata dan menghitung standar deviasinya. Pengetahuan pelaku usaha terhadap sistem jaminan produk halal pada pengolahan hasil peternakan di Kabupaten Sinjai mengalami peningkatan. Peningkatan ini setelah mengikuti sosialisasi dan penyuluhan penerapan sistem jaminan halal pada usaha kecil dan industry. Pengetahuan sistem produksi halal meliputi pengetahuan pelaku usaha terhadap bahan baku halal, proses produksi halal, penentuan titik kritis produksi halal, pentingnya penyimpanan dan distribusi yang menjamin halal, serta pengetahuan pelaku usaha terhadap pembuatan dokumen dan arsip yang menjamin halal.

Katakunci: Sosialisasi; Pelaku Usaha Kecil ; Pengetahuan; Produksi Halal ; Jaminan Mutu

ABSTRACT

Sinjai Regency is an area with great potential for the development of regional culinary products, especially animal products. Consumer protection for products that are safe, healthy, intact and halal. Protection of products from animal is still low, so efforts are needed to increase the knowledge of producers or business actors in production. Halal is one of the criteria for creating safe, healthy, whole and halal food (ASUH). The approach is in the form of socialization, counseling and training on the application of the halal guarantee system on processed animal products. This activity is expected to increase the knowledge of business actors in order to guarantee product quality to consumers. The purpose of this study was to evaluate changes in the knowledge of small business operators in Sinjai Regency after this activity. The research method was interviews and pre and post tests socialization and counseling. Furthermore, the results were evaluated and given an assessment. Assessment based on the accuracy of the answers given. The number of questions was 5 numbers with correct or wrong answers. The data is processed by taking the average value and calculating the standard deviation. The knowledge of small business actors on the halal product guarantee system for processing livestock products in Sinjai Regency has increased. This increase is after following the socialization and counseling on the application of the halal guarantee system in small businesses and industry. Knowledge of the halal production system includes knowledge of business actors on halal raw materials, halal production processes, determining critical points of halal production, the importance of storage and distribution that guarantees halal, as well as business actors' knowledge of making documents and archives that guarantee halal

Keyword: Socialization: Small business: Knowledge: Halal Production: Quality assurance

PENDAHULUAN

Kabupaten Sinjai terletak di pantai pesisir timur provinsi Sulawesi Selatan sekitar 223 km dari kota Makassar melalui jalur Kabupaten Maros. Secara geografis Kabupaten Sinjai berada pada 5°19'50" sampai 5°36'47" Lintang Selatan dan 109°48'30" sampai 110°10'00" Bujur Timur. Kabupaten Sinjai, didiami oleh penduduk lebih kurang 202.557 jiwa.

Potensi geografis dan demografis yang dimiliki oleh Kabupaten Sinjai merupakan salah satu daya tarik untuk mengembangkan wisata kuliner dalam mendukung peningkatan perekonomian daerah. Berdasarkan data, diketahui bahwa jumlah UMKM yang terdata mengajukan BLT adalah sekitar 27 ribu UMKM (Sakti, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa potensi pengembangan UMKM dalam menunjang wisata kuliner di Kabupaten Sinjai cukup besar. Penyebaran unit usaha dibidang peternakan antara lain olahan abon sapi, abon ayam, dan bakso cukup banyak meski belum diperoleh data yang akurat perihal jumlah UMK yang bergerak dibidang ini. Demikian pula warung makan terutama produk olahan hasil peternakan antara lain bakso coto, konro, kikil dan sop saudara cukup berkembang pesat. Namun tidak diikuti oleh kesadaran produsen atau pelaku usaha industry pengolahan untuk menyajikan pangan yang ASUH, yaitu Aman, Sehat, Utuh dan Halal.

Perlindungan konsumen terhadap produk yang aman, sehat, utuh dan halal masih rendah sehingga perlu upaya untuk meningkatkan pengetahuan produsen atau pelaku usaha. Halal merupakan salah satu kriteria untuk menciptakan pangan yang ASUH. Sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan penerapan sistem jaminan halal pada produk olahan peternakan diharapkan dapat menambah pengetahuan pelaku usaha dalam rangka memberi jaminan mutu produk kepada konsumen. Pendekatan

yang dilakukan adalah dengan sosialisasi, penyuluhan dan berkunjung langsung ke lapangan. Hal ini sesuai dengan Miftahuddin dkk. (2020) bahwa untuk efektivitas suatu program pembinaan usaha masyarakat dapat dilakukan dengan pendekatan imformatif, partisipatif dan eksperiensial.

Penerapan sistem jaminan produk halal pada industri pengolahan diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan pengguna atau konsumen kepada produsen pangan asal ternak. Selain itu dapat meningkatkan pangsa pasar dan nilai ekonomi dari produk yang dihasilkan. Peningkatan pengetahuan pelaku usaha terhadap sistem jaminan halal pada produk olahan peternakan diharapkan memberi jaminan mutu produk kepada konsumen atau masyarakat luas. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi perubahan pengetahuan pada pelaku UMKM setelah memperoleh sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan sistem jaminan produk halal pada industry pengolahan hasil peternakan.

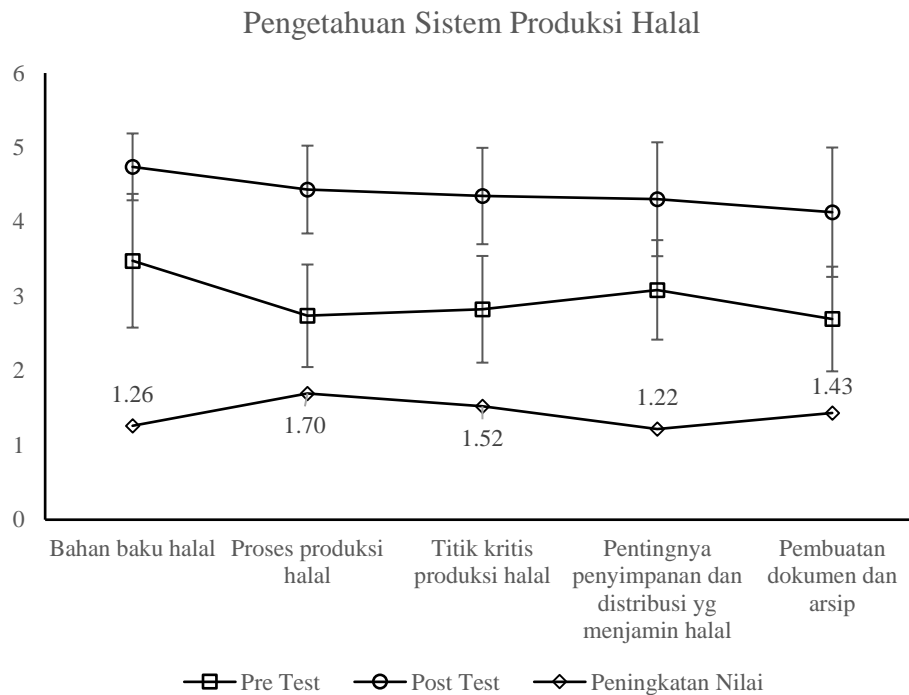
MATERI DAN METODE PENELITIAN

Penelitian ini berlokasi di Kelurahan Lamatti Kecamatan Sinjai Utara Kabupaten Sinjai, Sulawesi Selatan. Jumlah koresponden terdiri dari 30 orang. Responden diambil secara acak yang berasal dari pelaku usaha dan kelompok unit usaha pengolahan hasil peternakan. Metode penelitian berupa wawancara dan tes sebelum dan sesudah sosialisasi dan penyuluhan. Selanjutnya hasil dievaluasi dan diberi penilaian. Penilaian berdasarkan ketepatan jawaban yang diberikan. Jumlah soal sebanyak 5 nomor dengan jawaban benar atau salah. Selanjutnya data diolah dengan mengambil nilai rata-rata dan menghitung standar deviasinya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penilaian pengetahuan tentang system jaminan halal pada produk hasil

peternakan pada produsen di Kabupaten Sinjai disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Pengetahuan sistem produksi halal pada produsen pangan asal ternak di Kabupaten Sinjai

Evaluasi pengetahuan pelaku usaha terhadap pengetahuan system produksi halal pada industri pengolahan hasil peternakan di wilayah Kabupaten Sinjai adalah sebagai berikut pengetahuan pelaku usaha terhadap bahan baku halal, pengetahuan pelaku usaha terhadap proses produksi halal, pengetahuan pelaku usaha terhadap penentuan titik kritis produksi halal, dan pengetahuan pelaku usaha terhadap pentingnya penyimpanan dan distribusi yang menjamin halal. Demikian pula evaluasi pengetahuan pelaku usaha terhadap pembuatan dokumen dan arsip untuk proses produksi halal.

1. Pengetahuan pelaku usaha terhadap bahan baku halal

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan pelaku usaha terhadap bahan baku halal mengalami perubahan meskipun diawal penilaian sangat bervariasi. Gambar 1 menunjukkan bahwa

pengetahuan bahan baku halal mengalami peningkatan sebesar 1,26 atau dikonversi ke persen adalah sebesar 36,25%.

Peningkatan pengetahuan pelaku usaha dalam memilih bahan baku telah mengalami peningkatan meskipun kenaikannya masih dibawah 50%. Namun ini menunjukkan bahwa ada perubahan positif pada pelaku usaha atau UMKM yang dibina terhadap peningkatan pengetahuan bahan baku halal yang dimiliki setelah mengikuti sosialisasi dan penyuluhan.

Pengetahuan bahan baku halal sangat penting bagi pelaku usaha atau UMKM sebagai orang atau industry yang memproduksi produk pangan. Pemilihan bahan baku merupakan salah satu faktor penting yang menentukan kualitas akhir produk halal. Kriteria bahan yang perlu diketahui sebelum melakukan produksi halal adalah 1) bahan tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis yang meliputi:

babi dan turunannya, bulu, rambut dan seluruh bagian tubuh manusia, khamir (minuman beralkohol), hasil samping khamir (telah mengalami pemisahan fisik), darah, bangkai atau disembelih tidak sesuai dengan hukum islam, hewan lain yang diharamkan seperti hewan buas/ menjijikan, hewan yang hidup pada dua alam (air dan darat). 2) bahan yang digunakan harus bebas dari kontaminasi dengan bahan haram/najis, 3) jika bahan yang digunakan merupakan produk mikrobia, maka bahan harus memenuhi persyaratan (media mikrobia bukan berasal dari rekayasa gen yang melibatkan gen babi atau manusia), 4) jika salah satu bahan menggunakan ethanol maka sumbernya bukan berasal dari industry khamir, kecuali fermentasi singkong, beet, jagung, molases, ethanol hasil sintetik. Penggunaan bahan ethanol yang berasal dari industry khamir diperbolehkan jika bahan tersebut telah mengalami percampuran bahan lain sehingga menghasilkan produk baru atau produknya telah mengalami transformasi bahan.

2. *Pengetahuan pelaku usaha terhadap proses produksi halal*

Pengetahuan pelaku usaha terhadap proses produksi halal menunjukkan peningkatan yang signifikan. Gambar 1 menunjukkan bahwa pengetahuan proses produksi halal oleh pelaku usaha/UMKM mengalami peningkatan sebesar 1,76 atau dikonversi ke persen adalah sebesar 61,9% setelah mengikuti sosialisasi dan penyuluhan. Hal ini menunjukkan bahwa ada respon peningkatan pengetahuan pelaku usaha atau UMKM terhadap tata cara produksi halal. Peningkatannya diatas 50%, hal ini menunjukkan bahwa ada kesadaran palaku usaha untuk meningkatkan pengetahuan dalam hal tata cara berproduksi halal.

Tata cara proses produksi halal salah satunya meliputi pengetahuan tentang alur proses produksi. Pelaku usaha diharapkan memiliki pengetahuan mendasar terhadap

diagram alir produksi dalam menghasilkan produk akhir. Diagram alir produksi ini sangat penting diketahui karena merupakan alur bahan dan proses dalam menghasilkan produk. Pengetahuan tentang aliran proses produksi dapat membantu pekerja untuk meminimalkan bahaya atau potensi terjadinya cemaran dan kontaminasi silang yang berpotensi terjadi dalam proses produksi. Selain itu, dapat melakukan tindakan koreksi jika terjadi bahaya atau potensi terjadinya cemaran dan kontaminasi silang dalam proses produksi.

Menurut Priharto (2020) proses produksi adalah sebuah kegiatan penggabungan berbagai elemen produksi dalam satu kesatuan.. Hasil produksi bisa berupa, produk, jasa maupun proses. Proses produksi halal adalah serangkaian proses yang dilakukan industry dalam rangka menghasilkan produk halal. Sedangkan Produk Halal adalah produk yang telah melalui serangkaian proses dan dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Rangkaian proses produksi halal mencakup penyediaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan produk siap saji.

Pengetahuan proses produksi halal pada Industri pengolahan antara lain (1) pengetahuan tentang Fasilitas produksi harus menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan/produk yang haram/najis, (2) Pengetahuan penggunaan fasilitas produksi yang digunakan secara bergantian harus memiliki prosedur tertulis yang menjamin tidak terjadinya kontaminasi silang, (3). Pengetahuan pengelola warung/restoran/catering/dapur tentang pentingnya: ruang dan fasilitas khusus untuk produksi halal, (4) pengetahuan khusus Rumah Potong Hewan (RPH), terutama produk yang mneggunakan bahan baku daging dan turunannya, Fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging hewan halal, Lokasi RPH harus terpisah secara

nyata dari RPH/peternakan babi; Jika proses deboning dilakukan di luar RPH tersebut, maka harus dipastikan karkas hanya berasal dari RPH halal dan alat penyembelih harus memenuhi persyaratan (LPPOMUI, 2020).

3. *Pengetahuan pelaku usaha terhadap penentuan titik kritis produksi halal*

Pengetahuan pelaku usaha terhadap titik kritis proses produksi halal menunjukkan peningkatan yang signifikan. Gambar 1 menunjukkan bahwa pengetahuan pelaku usaha pada UMKM terhadap penentuan titik kritis produksi halal mengalami peningkatan sebesar 1,52 atau dikonversi ke persen adalah sebesar 53,85%. Hal ini menunjukkan bahwa penyuluhan dan pelatihan penentuan titik kritis produksi halal kepada pelaku usaha UMKM dalam berproduksi mengalami peningkatan. Pengetahuan penentuan titik kritis produksi halal sangat penting dalam mendukung proses produksi halal. Dengan mengetahui titik kritis produksi maka upaya dalam meminimalkan atau mencegah potensi bahaya terhadap kontaminasi silang yang berpotensi menghasilkan produk yang tidak halal.

Proses produksi pangan yang halal harus memiliki ketertelusuran bahan yang digunakan dalam menghasilkan produk. Bahan yang digunakan dalam proses produksi antara lain, bahan tidak kritis, bahan yang kritis dan harus disertai lampiran sertifikat halal (pada kemasan atau ada dokumen dari perusahaan asal), bahan kritis namun tidak perlu memiliki sertifikat atau logo halal. (Anonim, 2019). Bahan yang masuk kategori tidak kritis atau biasa disebut positive list antara lain bahan tambang, bahan kimia/ sintesis, bahan nabati alami, bahan hewani (susu segar, telur, madu dan ikan), produk microbial yang prosesnya secara alami (Anonim, 2019).

Pengendalian resiko kehalalan pada produk pangan hasil olahan dapat dilakukan dengan penetapan titik kritis pada setiap tahapan proses produksi pangan

olahan (Atma et al., 2018). Hal yang sama oleh Hasan (2014), yang menyatakan bahwa titik kritis kehalalan suatu produk pangan merupakan suatu tahapan produksi pangan yang memungkinkan terjadi produk tidak halal/ haram. Salah satu upaya pengendalian resiko terhadap produk tidak halal adalah dengan melakukan sosialisasi dan penyuluhan terutama pengetahuan mendasar terhadap titik kritis proses produksi halal. Penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan titik kritis halal mengalami peningkatan pada pelaku usaha

4. *Pengetahuan pelaku usaha terhadap pentingnya penyimpanan dan distribusi yang menjamin halal*

Pengetahuan pelaku usaha terhadap pentingnya penyimpanan dan distribusi yang menjamin halal menunjukkan persentase peningkatan pengetahuan. Gambar 1 menunjukkan bahwa pengetahuan proses produksi halal mengalami peningkatan sebesar 1,22 atau dikonversi ke persen adalah sebesar 39,49%. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi dan penyuluhan pentingnya pengetahuan penyimpanan dan distribusi dalam rangka menjamin produk halal memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dari pelaku usaha, terutama pada industry kecil atau UMKM.

Menurut PP No 31 Tahun 2019, bahwa pendistribusian produk menggunakan alat dan sarana yang menjamin produk harus berkesesuaian (PP, 2019). Sarana dan peralatan yang digunakan harus terpisah antara yang halal dan tidak halal. Lebih lanjut PP No 31 Tahun 2019, bahwa alat pendistribusian produk tidak boleh digunakan secara bergantian. Secara umum kriteria proses produk halal, mencakup rangkaian proses atau kegiatan produksi yang bertujuan untuk menjamin kehalalan produk. Kegiatan yang dimaksud adalah mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan,

pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk (Zaroni, 2016)

5. *Pengetahuan pelaku usaha terhadap pembuatan dokumen dan arsip yang menjamin halal*

Pengetahuan pelaku usaha terhadap pentingnya pembuatan dokumen dan arsip turut memegang peranan dalam rangka menjamin proses produksi halal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada peningkatan significant pada pengetahuan pelaku usaha UMKM terhadap pembuatan dokumen dan arsip. Gambar 1 menunjukkan bahwa pengetahuan proses produksi halal mengalami peningkatan sebesar 1,43 atau dikonversi ke persen adalah sebesar 53,23%.

Pencatatan dan pengarsipan sangat penting dalam usaha atau industry. Catatan berfungsi untuk merekam atau mengabadikan informasi tertentu dalam bentuk tertulis. Catatan dapat juga berupa foto, rekaman audio visual atau digital proses yang berlangsung dalam kegiatan industry atau usaha. Catatan biasa juga disebut sebagai dokumen tertulis. Sedangkan arsip merupakan rekaman kegiatan atau peristiwa dalam berbagai bentuk dan media yang dapat bersifat dinamis atau statis (Deswari,2019). Semua arsip adalah dokumen namun dokumen belum tentu merupakan arsip (Deswari,2019). Dokumen yang disimpan dan dapat digunakan lagi pada jangka waktu tertentu disebut arsip dinamis (Deswari,2019). Dokumen yang memiliki jangka waktu dan jika sudah tidak digunakan maka dapat dimusnahkan disebut arsip statis (Deswari,2019). Pembuatan dokumen dan arsip berhubungan dengan aktivitas pencatatan dan ketertelusuran proses produksi halal yang berlangsung dalam industry atau usaha. Hal ini menyebabkan pencatatan atau dokumentasi dan kegiatan pengarsipan setiap dokumen dalam suatu organisasi usaha sangat

penting menjadi pengetahuan dasar dari pelaku usaha.

Kegiatan sosialisasi dan penyuluhan system jaminan produksi halal di UMKM atau pelaku usaha khususnya pada pengolahan hasil peternakan, Kabupaten Sinjai menunjukkan peningkatan pengetahuan. Peningkatan pengetahuan pelaku usaha diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi perkembangan industri halal pada UMKM di Kabupaten Sinjai. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam mengubah atau membentuk Tindakan/perilaku seseorang (*overt behaviour*) terhadap objek tertentu(Notoatmodjo, 2014). Kegiatan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan efektif dapat mengubah dan meningkatkan pengetahuan masyarakat terutama dipedesaan (Nahariah et al., 2019). Tingkat pengetahuan perihal sistem jaminan halal dalam berproduksi yang dimiliki pelaku usaha di Kabupaten Sinjai diharapkan dapat diaplikasikan dalam setiap kegiatan berproduksinya sehingga jaminan kualitas dan kehalalan akan produk akhir dapat terjamin.

KESIMPULAN

Pengetahuan pelaku usaha terhadap sistem jaminan produk halal pada pengolahan hasil peternakan di Kabupaten Sinjai mengalami peningkatan. Peningkatan ini setelah mengikuti sosialisasi dan penyuluhan penerapan system jaminan halal pada usaha kecil dan industry. Pengetahuan sistem produksi halal meliputi pengetahuan pelaku usaha terhadap bahan baku halal, proses produksi halal, penentuan titik kritis produksi halal, pentingnya penyimpanan dan distribusi yang menjamin halal, serta pengetahuan pelaku usaha terhadap pembuatan dokumen dan arsip yang menjamin halal.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2019. Pengetahuan Titik Kritis Bahan. Program Studi Teknologi

- Pangan, Universitas Al Azhar Indonesia.
<https://tekpang.uai.ac.id/pengetahuan-titik-kritis-bahan/> Diakses pada Tanggal 11 Desember 2020
- Atma, Y., M.Taufik, H. Seftiono. 2018. Identifikasi resiko titik kritis kehalalan produk pangan: Studi Produk Bioteknologi. *Jurnal Teknologi Universitas Muhammadiyah Jakarta*. 10(1):59-65
- Deswari, 2019. Ketahui Perbedaan dan Hubungan Dokumen, Arsip serta Rekord.
ews.unair.ac.id/2019/04/23/ketahui-perbedaan-dan-hubungan-arsip-dokumen-serta-rekod/#:~:text=Ketahui%20Perbedaan%20dan%20Hubungan%20Arsip%2C%20Dokumen%2C%20serta%20Rekod,-UNAIR%20News&text=Catatan%20yang%20berfungsi%20untuk%20merekam,atau%20digital%20disebut%20sebagai%20dokumen.&text=Seandainya%20arsip%20merupakan%20terjemahan%20kata%20“archieff”%20dari%20Bahasa%20Belanda. Diakses pada Tanggal 13 Desember 2020.
- Hasan,KNS. 2014. Kepastian hukum sertifikasi dan labelisasi produk pangan. *Jurnal Dinamika Hukum*. 14(2): 227-238.
- LPPOMUI. 2020. Persyaratan Sertifikasi Halal. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat Obatan dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia. <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/persyaratan-sertifikasi-halal-mui> . Diakses pada Tanggal 9 Desember 2020.
- Miftahuddin, H. Syahril, Sunaryo. 2020. Pembinaan usaha rumah tangga di Desa Sei Rotan Kecamatan Percut Sei Tuan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat State University of Medan*. 26(4):215-220
- Nahariah,N,, H.Hikmah, Ismartoyo, F.N.Yuliati dan Daryatmo. 2019. Tingkat penguasaan pengetahuan dan teknologi pascapanen ternak itik di Desa Lautang Benteng Kabupaten Sidrap Sulawesi Selatan. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat: Membangun daya saing dan karakter bangsa melalui pengabdian masyarakat. Makassar 18 Agustus 2018. *Universitas Hasanuddin, Makassar*. ISBN: 978-602-53837-0-0.
- Notoatmodjo, S. 2014. Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Priharto, S. 2020. Proses produksi: Pengertian, Jenis, Tahapan dan Karakteristik.
<https://accurate.id/marketing-manajemen/proses-produksi/>. Diakses pada tanggal 9 Desember 2020.
- PP No 31 Tahun 2019. 2019. Peraturan Pelaksana UU JPH 33 2014. <http://www.halalmui.org/images/stories/PP%20Nomor%2031%20Tahun%202019%20tentang%20Peraturan%20Pelaksanaan%20UU%20Nomor%2033%20Tahun%202014%20tentang%20JPH.pdf>. Diakses pada Tanggal 11 Desember 2020
- Sakti, A. 2020. Jumlah UMKM yang mengajukan BLT di Sinjai capai 27 ribu. Artikel berita Bersatu.com. <https://www.beritabersatu.com/2020/10/02/jumlah-umkm-yang-mengajukan-blt-di-sinjai-capai-27-ribu/>. Diakses 1 Desember 2020.
- Zaroni. 2016. Jalan Panjang Logistik di Indonesia.
<https://supplychainindonesia.com/jalan-panjang-logistik-halal-di-indonesia/> Diakses pada Tanggal 11 Desember 2020