

# Pelatihan JULEHA: Penyembelihan Halal yang Syar'i dan Higienis

Fuadi <sup>a\*</sup>, Falahuddin <sup>b</sup>, Muhammad Hafizh <sup>c</sup>, Munardi <sup>d</sup>, Arliansyah <sup>e</sup>, Hanif <sup>f</sup>

<sup>a\*,b,c,d,e,f</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Malikussaleh, Kabupaten Aceh Utara, Provinsi Aceh, Indonesia.

## ABSTRACT

Community service activities were conducted in Lhokseumawe City, focusing on meat traders and targeting both youth and the general public. The primary objective of this community empowerment initiative was to enhance understanding and provide assistance in halal slaughtering through training and certification for halal slaughterers (juleha) among market meat traders in Lhokseumawe. This effort aims to ensure the sustainability and development of halal slaughtering practices in the future. The training program was designed as an intensive and continuous educational activity, accompanied by experts from the PKM Unimal team and MPU-SJPH Aceh. The implementation method comprised three main stages: (1) Preparation, which included forming a field implementation team, conducting outreach to the community and meat traders, recruiting expert tutors in halal slaughtering, and coordinating with the implementation team; (2) Execution, which involved delivering material on halal slaughtering techniques, constructing appropriate slaughtering facilities, procuring necessary equipment, and carrying out the slaughtering process; and (3) Evaluation, as the final stage, where outcomes were assessed to improve future activities. The program is also designed to be sustainable through independent funding. Evaluation was conducted by comparing the conditions of participants before and after the mentoring process, using interviews and observation.

## ABSTRAK

Pengabdian masyarakat dilaksanakan di Kota Lhokseumawe dengan fokus pada para pedagang daging serta melibatkan pemuda dan masyarakat umum. Tujuan utama kegiatan ini adalah meningkatkan pemahaman dan memberikan pendampingan dalam penyembelihan halal melalui pelatihan serta sertifikasi juru sembelih halal (juleha) bagi pedagang daging di pasar Kota Lhokseumawe. Upaya ini diharapkan dapat memastikan keberlanjutan dan pengembangan praktik penyembelihan halal di masa mendatang. Pelatihan dirancang secara intensif dan berkelanjutan, didampingi oleh tenaga ahli dari tim PKM Unimal dan MPU-SJPH Aceh. Metode pelaksanaan terdiri dari tiga tahap utama: (1) Tahap persiapan meliputi pembentukan tim pelaksana lapangan, sosialisasi kepada masyarakat dan pedagang daging, perekrutan tutor ahli juru sembelih halal, serta koordinasi dengan tim pelaksana; (2) Tahap pelaksanaan mencakup pemaparan teknik penyembelihan halal, pembangunan fasilitas penyembelihan yang sesuai, pengadaan alat, dan pelaksanaan proses penyembelihan; serta (3) Tahap evaluasi sebagai tahap akhir, dengan tujuan menilai hasil kegiatan untuk perbaikan di masa mendatang. Kegiatan ini juga dirancang agar dapat berlanjut secara mandiri melalui pendanaan swadaya. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan kondisi peserta sebelum dan sesudah pendampingan menggunakan metode wawancara dan observasi.

## ARTICLE HISTORY

Received 6 March 2025  
Accepted 20 March 2025  
Published 31 March 2025

## KEYWORDS

Halal Slaughterer (JULEHA);  
Entrepreneur; Certification;  
Training.

## KATA KUNCI

Juru Sembeli Halal (JULEHA);  
Wirausaha; Sertifikasi; Pelatihan.

## 1. Pendahuluan

Kota Lhokseumawe merupakan salah satu kota yang berada dalam wilayah pemerintahan Provinsi Aceh, Negara Republik Indonesia. Di era 90-an, kota ini dijuluki kota petro dolar karena banyaknya perusahaan multinasional, terutama yang bergerak di bidang minyak dan gas bumi, berada di kota ini. Akan tetapi, itu adalah sejarah gemilang masa lalu. Kota Lhokseumawe sekarang bukanlah kota dengan kemegahan petro dolar seperti dulu. Berbagai permasalahan kehidupan perekonomian masyarakat terjadi di kota ini. Salah satu permasalahan yang menjadi sorotan adalah masalah

pengangguran. Masyarakat Kota Lhokseumawe sebagian besar merupakan petani, peternak, dan pedagang kecil. Mereka hidup dalam harmoni dengan alam dan memiliki kehidupan yang sederhana namun berkecukupan. Tradisi dan budaya Aceh masih terjaga kuat di kota ini, dan masyarakatnya menjaga nilai-nilai kearifan lokal (Falahuddin & Ningrum, 2023).

Analisis situasi pengabdian ini berkaitan dengan upaya program pendampingan penyembelihan halal dalam menghalalkan daging di Kota Lhokseumawe melalui program pelatihan dan sertifikasi penyembelihan halal. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pengabdian masyarakat dengan situasi ini, yaitu: Konteks sosial dan budaya Kota Lhokseumawe terletak di Provinsi Aceh, yang memiliki budaya dan nilai-nilai yang sangat kental dengan agama Islam. Oleh karena itu, halal sangat penting bagi masyarakat di kota ini, terutama dalam hal makanan dan minuman (Amin *et al.*, 2011). Namun, meskipun masyarakat memiliki kesadaran yang tinggi tentang pentingnya makanan halal, tidak semua orang mengetahui cara penyembelihan yang benar dan halal (Mawaddah, 2020; Solek, 2018). Oleh karena itu, program pelatihan dan sertifikasi penyembelihan halal akan sangat penting untuk memastikan bahwa daging yang dikonsumsi oleh masyarakat Lhokseumawe benar-benar halal (Fuadi & Ramadhan, 2022).

Tradisi meugang juga merupakan tradisi yang telah mengakar dalam masyarakat Aceh dan dilaksanakan di semua wilayah dalam Provinsi Aceh, khususnya pada umat Islam. Tradisi ini berupa pemotongan hewan (lembu atau kerbau). Meugang adalah tradisi memasak daging dan menikmatinya bersama keluarga, kerabat, dan yatim piatu oleh masyarakat Aceh. Meugang atau Makmeugang adalah tradisi menyembelih kurban berupa kambing atau sapi dan dilaksanakan setahun tiga kali, yakni Ramadan, Iduladha, dan Idulfitri. Sapi dan kambing yang disembelih berjumlah ratusan. Selain kambing dan sapi, masyarakat Aceh juga menyembelih ayam dan bebek. Tradisi Meugang di desa biasanya berlangsung satu hari sebelum bulan Ramadan atau hari raya, sedangkan di kota berlangsung dua hari sebelum Ramadan atau hari raya. Sejarah tradisi Meugang sudah dilaksanakan sejak ratusan tahun yang lalu di Aceh (Falahuddin *et al.*, 2022).

Pemerintah Indonesia telah mengeluarkan berbagai peraturan terkait dengan penyembelihan halal, termasuk di antaranya UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal (Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016). Di tingkat lokal, Pemerintah Kota Lhokseumawe juga memiliki peraturan terkait dengan penyembelihan halal. Oleh karena itu, program pelatihan dan sertifikasi penyembelihan halal harus memenuhi persyaratan yang diatur oleh peraturan dan hukum yang berlaku (Buana & Nashar, 2022).

Ketersediaan fasilitas dan infrastruktur dalam program pelatihan dan sertifikasi penyembelihan halal akan memerlukan fasilitas dan infrastruktur yang memadai. Namun, belum adanya fasilitas yang diperlukan, antara lain tempat penyembelihan yang memenuhi standar keamanan dan kebersihan, alat-alat penyembelihan yang memadai, serta tenaga kerja yang terlatih dan bersertifikat (Fuadi *et al.*, 2022). Oleh karena itu, ketersediaan fasilitas dan infrastruktur perlu diperhatikan dalam pelaksanaan program ini.

Keterlibatan pemangku kepentingan dalam program pelatihan dan sertifikasi penyembelihan halal akan melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk peternak, pedagang daging, dan masyarakat Kota Lhokseumawe. Oleh karena itu, keterlibatan semua pihak dalam program ini sangat penting untuk mencapai tujuan yang diinginkan (Puspitaningrum *et al.*, 2023). Di samping itu, program pelatihan dan sertifikasi penyembelihan halal tentunya menerapkan etika bisnis Islam, dijelaskan bahwa etika mengarahkan manusia menuju aktualisasi kapasitas terbaiknya. Penerapan etika dan kejujuran dalam bisnis akan meningkatkan nilai entitas bisnis itu sendiri. Dengan tingkat persaingan yang semakin tinggi, ditambah dengan konsumen

yang semakin kritis, hal ini akan membantu memastikan ketersediaan produk hewan yang sesuai dengan prinsip halal di Kota Lhokseumawe (Ramadhan, 2021a).

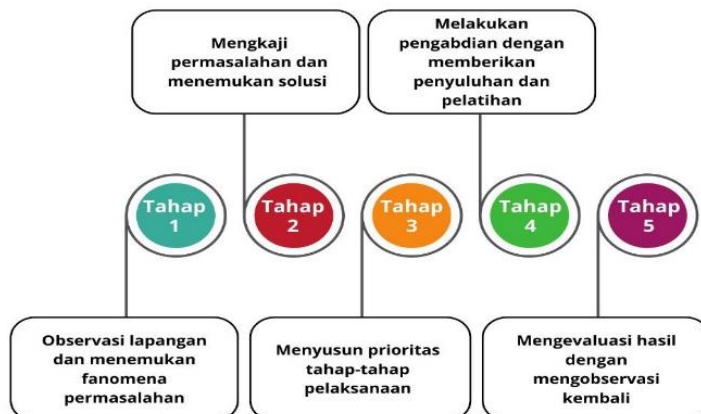
Program pelatihan dan sertifikasi penyembelihan halal diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat serta keterlibatan dalam menjalankan proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Dengan adanya kegiatan ini, tentunya mendukung masyarakat Kota Lhokseumawe untuk meningkatkan perekonomiannya serta pemuda berkontribusi langsung pada pengembangan ekonomi yang berkelanjutan di kota tersebut (Fuadi *et al.*, 2022; Falahuddin *et al.*, 2022). Beberapa permasalahan yang mungkin dihadapi oleh mitra dalam hal ini adalah:

- 1) Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam penyembelihan halal: Banyak pelaku usaha peternakan daging yang masih kurang memahami tata cara penyembelihan halal yang baik dan benar. Hal ini dapat memengaruhi kualitas produk daging yang dihasilkan dan dapat memengaruhi kepercayaan konsumen terhadap produk tersebut.
- 2) Keterbatasan sumber daya manusia: Banyak pelaku usaha peternakan sapi yang masih kesulitan dalam mencari tenaga ahli yang memahami teknik penyembelihan halal dan memiliki keterampilan yang memadai. Hal ini dapat memengaruhi kualitas produk daging sapi yang dihasilkan dan dapat memengaruhi daya saing pelaku usaha di pasar.
- 3) Kurangnya pemahaman tata cara membuat permohonan sertifikat Juru Penyembelihan Halal (*JULEHA*): Ketidaktahuan syarat apa saja yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikasi halal yang valid dapat menjadi beban tambahan bagi pelaku usaha peternakan sapi, terutama bagi yang memiliki skala usaha yang kecil atau sedang.

## 2. Metode

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan berlokasi di *meunasah* Gampong Lancang Garam, Kecamatan Banda Sakti, Kota Lhokseumawe. Program pengabdian ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan, yaitu:

- 1) Pemilihan sasaran
- 2) Identifikasi masalah
- 3) Penyampaian tawaran solusi kepada mitra
- 4) Pelaksanaan pendekatan yang ditawarkan
- 5) Monitoring dan evaluasi



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan

Metode dalam melaksanakan solusi dari permasalahan mitra yang disepakati adalah sebagai berikut:

1) Khalayak Sasaran

Sasaran kegiatan program pelatihan dan sertifikasi penyembelihan halal di Kota Lhokseumawe adalah berbagai pihak yang terlibat dalam industri daging, baik itu peternak, pedagang daging, maupun pekerja di rumah pemotongan hewan (*RPH*) atau tempat penyembelihan hewan. Program ini juga dapat menjangkau masyarakat yang menjadi konsumen daging halal di Kota Lhokseumawe. Dalam hal ini, program pelatihan dan sertifikasi penyembelihan halal dapat memberikan manfaat bagi para peternak dan pedagang daging dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam hal penyembelihan yang halal, meningkatkan kualitas daging yang dihasilkan, serta meningkatkan daya saing dan keuntungan bisnis mereka. Bagi pekerja di *RPH* atau tempat penyembelihan hewan, program ini dapat memberikan pelatihan yang berkualitas dan mengakomodasi prinsip-prinsip halal, sehingga dapat memastikan kualitas dan keamanan produk daging yang dihasilkan.

2) Tahap Evaluasi Kegiatan

Monitoring dan evaluasi pelaksanaan program dilaksanakan pada program *PKM*. Pelaporan, evaluasi, dan refleksi program *PKM* dilakukan berdasarkan rencana dan program strategis, serta pencapaian program untuk mencapai keberlanjutan (*sustainability*) program *PKM* menuju kemandirian.

3) Sosialisasi dan Promosi Pencapaian Program *PKM*

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pola pendekatan melalui pelatihan, sosialisasi, bimbingan, dan pendampingan bagi peternak, pedagang daging, dan pekerja di *RPH* atau tempat penyembelihan hewan. Pengukuran perubahan terhadap perilaku peserta dapat dilihat dari meningkatnya jumlah peternak dan pedagang daging yang memenuhi standar halal dan memperoleh sertifikasi halal, sehingga dapat meningkatkan kualitas dan mutu produk daging yang dihasilkan. Peserta dapat menerapkan prinsip-prinsip halal, kesehatan dan keselamatan kerja, keterampilan penyembelihan, dan standar mutu produk. Melalui kegiatan pengabdian ini, dalam jangka panjang, program pelatihan dan sertifikasi penyembelihan halal di Kota Lhokseumawe dapat memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat, peternak, pedagang daging, dan juga pemerintah. Hal ini dapat meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan hewan ternak, kualitas dan keamanan produk daging, serta mendukung pertumbuhan ekonomi di Kota Lhokseumawe.

### 3. Hasil

Pengabdian ini merupakan wujud dari realisasi Tri Dharma perguruan tinggi oleh para pendidik di Universitas Malikussaleh. Kegiatan yang telah direncanakan selama tiga (3) bulan ini melibatkan beberapa pihak eksternal kampus. Peserta yang diundang untuk mengikuti kegiatan ini adalah para pedagang di pasar dan masyarakat dari lima gampong yang ada di Kecamatan Banda Sakti, Kota Lhokseumawe, yaitu: Gampong Lancang Garam, Gampong Tumpok Teungoh, Gampong Jawa Lama, Gampong Hagu Teungoh, dan Gampong Jawa Baru. Kegiatan ini mengambil lokasi di Meunasah Gampong Lancang Garam, di mana Universitas Malikussaleh juga memiliki kampus di kawasan gampong tersebut. Diharapkan, kegiatan ini dapat memberikan semangat bagi aparatur gampong untuk mengaktifkan juru sembelih di tingkat desa melalui program-program yang dapat memberikan manfaat bagi warga gampong dan juga umat Islam secara lebih luas.



Gambar 2. Pemateri memberikan materi

#### 4. Pembahasan

Dalam kegiatan ini terungkap bahwa masih banyak pelaku usaha daging dan masyarakat yang mampu melakukan penyembelihan hewan, namun tata cara penyembelihannya masih perlu dipertanyakan, apakah sudah sesuai dengan kaidah syariat. Oleh karena itu, dalam pengabdian kali ini direncanakan adanya sertifikat khusus bagi para Juru Penyembelihan. Dengan adanya sertifikat tersebut, diharapkan masyarakat akan lebih percaya kepada para juru sembelih. Semoga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar dan ilmu yang diterima oleh peserta pelatihan tidak berhenti pada diri mereka sendiri, melainkan dapat disebarluaskan kepada juru sembelih lainnya. Selain itu, Pemerintah Aceh telah mengeluarkan berbagai peraturan terkait penyembelihan halal, termasuk di antaranya Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Produk Halal. Oleh karena itu, program pelatihan dan sertifikasi penyembelihan halal harus memenuhi persyaratan yang diatur oleh peraturan dan hukum yang berlaku.

Pemateri utama, Ketua MPU Kota Lhokseumawe, Tgk. Abati Abu Bakar Ismail, dalam sambutannya pada acara pelatihan juga memberikan apresiasi yang tinggi terhadap pelaksanaan kegiatan ini. Pelatihan JULEHA dinilai sangat bermanfaat bagi para juru sembelih dan masyarakat dalam memperoleh pengetahuan serta keterampilan praktis dalam proses penyembelihan hewan secara halal. Dalam proses penyembelihan, peran JULEHA (Juru Sembelih Halal) sangat penting untuk memastikan penyembelihan hewan dilakukan sesuai dengan syariat Islam dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku. Hal ini bertujuan untuk menghasilkan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (sesuai syariat Islam). Menurutnya, penyembelihan yang sesuai dengan tuntunan syariat akan menghasilkan kualitas daging yang baik, sehingga dapat dinikmati oleh masyarakat dengan nyaman dan aman. Selain itu, produk yang diwajibkan bersertifikat halal meliputi barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk genetik, serta barang guna yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.



Gambar 3. Foto Bersama

Ketua MPU Kota Lhokseumawe juga menyampaikan komitmennya untuk terus mengadakan kegiatan pelatihan yang bermanfaat serta mendukung pengembangan keilmuan dan peningkatan profesionalisme dalam menjaga kesucian dan kehalalan penyembelihan hewan. Antusiasme puluhan peserta terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan kepada para pemateri pada sesi tanya jawab. Seluruh pertanyaan dari peserta dijawab oleh para pemateri dengan sangat baik dan mencerahkan. Pada sesi penutupan, para peserta berharap agar pendampingan ini juga dapat diaplikasikan dalam pelaksanaan ibadah Qurban dan hari Meugang di masyarakat, sehingga ibadah Qurban dan hari Meugang yang dilakukan benar-benar sesuai dengan tuntunan agama Islam dan memberikan manfaat yang besar bagi umat.

Pelaksanaan program pelatihan dan sertifikasi ini juga sejalan dengan hasil penelitian yang menekankan pentingnya peningkatan kapasitas sumber daya manusia, penguatan tata kelola halal, dan penerapan standar keamanan pangan untuk mendukung kualitas produk hewani yang dihasilkan (Falahuddin *et al.*, 2022; Puspitaningrum *et al.*, 2023). Selain itu, implementasi sertifikasi halal juga terbukti dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk di pasar (Fuadi *et al.*, 2022; Fuadi *et al.*, 2022). Dukungan dari berbagai pihak, termasuk lembaga keagamaan, pemerintah, dan pelaku usaha sangat diperlukan untuk memastikan keberlanjutan program dan tercapainya tujuan pengembangan ekonomi halal di Aceh (Falahuddin *et al.*, 2022; Fuadi *et al.*, 2022). Penguatan sistem jaminan halal berbasis regulasi lokal seperti Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016, serta penguatan peran Juru Sembelih Halal (JULEHA), menjadi langkah strategis untuk menjaga kehalalan produk dan meningkatkan profesionalisme pelaku usaha di bidang penyembelihan (Solek, 2018; Mawaddah, 2020). Upaya ini diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap perkembangan industri halal di Aceh dan memperkuat posisi Kota Lhokseumawe sebagai salah satu sentra produk halal di Indonesia (Fuadi *et al.*, 2022; Fuadi *et al.*, 2022).

## 5. Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Pelatihan JULEHA: Kunci Sukses Penyembelihan Halal yang Syar’i dan Higienis”, didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Tersampainya penjelasan mengenai konsep penyembelihan secara syar’i di Provinsi Aceh.
- 2) Tersampainya penjelasan tentang sertifikasi halal kepada para peserta.
- 3) Kegiatan berlangsung dengan lancar, diiringi sambutan serta antusiasme para juru sembelih yang mengikuti pelatihan ini. Hal ini menunjukkan adanya ketertarikan untuk mengembangkan profesi juru sembelih halal sebagai salah satu pendorong kemajuan ekonomi gampong.

- 4) Terdapat partisipasi yang baik dari para peserta dalam mengikuti pelatihan, yang diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan penerapan pengetahuan sebagai juru sembelih halal.

Adapun saran dari tim pelaksana kegiatan pengabdian adalah Perlu diadakan pelatihan dan pendampingan secara rutin terkait pelaksanaan sertifikasi halal, terutama bagi para juru sembelih halal. Seluruh rangkaian kegiatan pengabdian ini akan terus dilanjutkan, khususnya dalam hal pendampingan dan pemberdayaan para JULEHA di gampong agar kegiatan ini dapat terus berjalan dan memberikan manfaat yang nyata bagi masyarakat. Selain itu, terdapat ketertarikan dari para juru sembelih halal (JULEHA) untuk ke depannya memperoleh sertifikasi BNSP sebagai bentuk pengakuan kompetensi dari lembaga resmi. Diharapkan dengan adanya pelatihan berkelanjutan dan sertifikasi resmi, kualitas serta profesionalisme juru sembelih halal semakin meningkat, sehingga dapat mendukung terwujudnya produk daging yang aman, sehat, utuh, dan halal di tengah masyarakat.

### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih dari tim pelaksana kepada Rektor Universitas Malikussaleh, Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, LPPM Universitas Malikussaleh atas kepercayaan kepada tim dosen untuk melaksanakan pengabdian ini. Kepada MPU Kota Lhokseumawe yang berkenan hadir sebagai pemateri serta atas kontribusi yang sangat berharga dalam mensukseskan program pelatihan juleha ini. Kepada Keuchik Gampong Lancang Garam untuk fasilitas ruangan dan personil yang telah menata ruang pertemuan dengan sangat elegan. Serta kepada seluruh dosen tim pelaksana kegiatan PkM dan adik-adik mahasiswa yang telah bersedia membantu sejak persiapan sampai acara ini selesai.

### Referensi

- Amin, M., dkk. (2011). *Himpunan fatwa Majelis Ulama Indonesia sejak 1975*. Jakarta: Erlangga.
- Buana, M. T. L., & Nashar, M. (2022). Pengenalan proses sertifikasi halal sebagai suatu standar pada barang dagangan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 2655, 6227.
- Fuadi, Juanda, R., Ningrum, R. P., Munardi, Khairawati, & Falahuddin. (2023). Pembinaan Pelaku Usaha Perempuan Melalui Pelatihan Manajemen Usaha dan Keuangan Bagi Pelaku UMKM di Gampong Meuria Paloh Kota Lhokseumawe. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 4(2), 459-466. <https://doi.org/10.35870/jpni.v4i2.275>.
- Falahuddin, F., Fuadi, F., Munandar, M., Juanda, R., & Ilham, R. N. Increasing Business Supporting Capacity In Msmes Business Group Tempe Bungong Nanggroe Kerupuk In Syamtalira Aron District, Utara Aceh Regency. *IRPITAGE Journal*, 2(2), 65–68.
- Fuadi, F., & Ramadhan, R. (2022). Sosialisasi pasar digital pada pedagang grosir Desa Meunasah Alue Kota Lhokseumawe. *Malik Al-Shalih: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 11–18. <https://doi.org/10.52490/malikalshalih.v1i1.666>



- Fuadi, F., Falahuddin, F., Juanda, R., & Ramadhan, R. (2022). Strategi Pengembangan UMKM Go Halal Berbasis Digital. *Jurnal Pengabdian Kreativitas (JPek)*, 1(2), 8-13. <https://doi.org/10.29103/jpek.v1i2.9387>.
- Fuadi, F., Nur, M. M., Falahuddin, F., Arliansyah, A., Wahyuddin, W., & Khairawati, K. (2022). Peningkatan kapasitas pengelola zakat melalui pelatihan akuntansi zakat menuju akuntabilitas publik Kota Lhokseumawe. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 2(2), 25–31.
- Fuadi, F., Razali, R., Juanda, R., Arliasnyah, A., Nurul Aulia, Muhammad Ikram, & Putri Ramadhani. (2022). Implementation of halal value chain in blockchain-based halal industry in Aceh Province. *International Journal of Economic, Business, Accounting, Agriculture Management and Sharia Administration (IJEAS)*, 2(5), 793–802. <https://doi.org/10.54443/ijeas.v2i5.413>
- Mawaddah, F. (2020). Constraints And Challenges Of Halal Product Guarantee In The Syariate Area. *Constraints*, 2(1), 93.
- Khairisma, Fuadi, Puspitaningrum, R., Falahuddin, Juanda, R., Sinta, I., Khairani, A. F., Mirna, & Ayu, S. (2023). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Produk Olahan Melalui Pelatihan Good Manufacturing Practice (GMP) pada UKM Piyasan Nanggroe Kabupaten Aceh Utara. *AJAD : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 324–329. <https://doi.org/10.59431/ajad.v3i3.218>.
- Qanun Aceh No. 8 Tahun 2016 tentang Sistem Jaminan Halal.
- Razali, R., Syahputra, A., & Ulfah, A. K. (2021). Industri halal di Aceh: Strategi dan perkembangan. *Jurnal Al-Qardh*, 6(1), 17-29. <https://doi.org/10.23971/jaq.v6i1.2733>
- Solek, M. (2017). Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC). *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama untuk Pemberdayaan*, 17(2), 297-312. <https://doi.org/10.21580/dms.2017.172.2431>.