

Epistemologi Pangan Islami: Integrasi Nilai - Nilai Wahyu dalam Akselerasi Inovasi Teknologi Pangan Modern

Septa Sopiatusun^{1*}, Suri Handayani², Aji Jumiono³

^{1*}Magister Teknologi Pangan - Universitas Djuanda, septhasopie90@gmail.com

²Magister Teknologi Pangan - Universitas Djuanda, suri47th@gmail.com

³Magister Teknologi Pangan - Universitas Djuanda, ajiyumiono@unida.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini merumuskan landasan epistemologi pangan Islami serta menganalisis integrasi nilai-nilai wahyu (Al-Qur'an dan Sunnah) dalam akselerasi inovasi teknologi pangan modern agar tidak semata berorientasi pada efisiensi, produktivitas, dan profitabilitas, tetapi tetap berada dalam koridor *halalan thayyiban*. Metode yang digunakan adalah studi kepustakaan kualitatif dengan desain deskriptif-analitis; data bersumber dari Al-Qur'an dan hadis terkait *halal-thayyib* serta literatur ilmiah, regulasi, dan sejarah sertifikasi halal periode 2015–2025, penelusuran sistematis pada Google Scholar dan Scopus, dan repositori perguruan tinggi Islam, kemudian dianalisis melalui *content analysis* dan analisis deskriptif kualitatif. Hasil kajian menunjukkan bahwa wahyu berfungsi sebagai rujukan normatif yang mengarahkan tujuan, batas etik, dan pemaknaan pengetahuan tanpa menggantikan metode ilmiah, dengan *iqra'* sebagai basis riset yang bertanggung jawab serta *halal-thayyib* dan anjuran "memperhatikan makanan" sebagai standar evaluatif yang menyatukan kepatuhan syariat dan kelayakan ilmiah. Implikasinya, inovasi pangan diarahkan untuk menjamin mutu-keamanan dan kemanfaatan, memanfaatkan bioproses secara bertanggung jawab, serta mengarusutamakan keberlanjutan melalui pengurangan pemborosan dan penguatan tata kelola ketahanan pangan berbasis perencanaan.

Kata Kunci: Epistemologi pangan, Wahyu, Teknologi pangan, Halalan Tayyiban, Inovasi modern

PENDAHULUAN

Pangan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan biologis manusia, tetapi juga merupakan bagian dari amanah keagamaan yang memuat dimensi etika, hukum, dan kemaslahatan. Dalam ajaran Islam, konsep *halalan thayyiban* menegaskan

bahwa makanan yang dikonsumsi harus memenuhi ketentuan syariat sekaligus layak dari aspek mutu, keamanan, dan manfaat bagi kesehatan. Prinsip ini ditegaskan dalam Al-Qur'an (QS. Al-Baqarah: 168) dan diperkuat oleh pandangan bahwa *thayyib* mencakup kualitas nutrisi serta aspek keamanan konsumsi (Al-Qardhawi, 2007). Sejalan dengan gagasan islamisasi ilmu, nilai wahyu dipahami sebagai landasan normatif yang membingkai tujuan dan arah pengembangan pengetahuan agar tidak terlepas dari adab, makna, dan tanggung jawab moral (Al-Attas, 1978), sekaligus mencegah reduksi sains menjadi aktivitas yang semata-mata utilitarian dan terputus dari dimensi metafisik serta etika (Nasr, 1996).

Seiring percepatan inovasi teknologi pangan modern—misalnya rekayasa genetika, fermentasi, hingga pemanfaatan bahan turunan seperti gelatin—orientasi pengembangan kerap didominasi oleh efisiensi, produktivitas, dan profitabilitas. Dominasi orientasi tersebut berpotensi mereduksi makna pangan menjadi komoditas ekonomi semata, sehingga dimensi normatif wahyu tidak selalu hadir sebagai kerangka penuntun dalam proses inovasi. Dalam perspektif Al-Attas, problem ini berkaitan dengan “sekularisasi” ilmu yang memisahkan pengetahuan dari nilai dan tujuan hakiki, sehingga menghasilkan praktik ilmiah yang tidak selalu selaras dengan tatanan moral (Al-Attas, 1978). Konsekuensinya, risiko pergeseran batas “halal dan baik” dapat muncul pada tahap produksi, pengolahan, maupun konsumsi, terutama ketika pertimbangan teknologis tidak disertai landasan etika dan tujuan syariat yang memadai.

Berdasarkan konteks tersebut, diperlukan kerangka epistemologi pangan Islami yang mampu menjelaskan cara memperoleh, menilai, dan mengarahkan pengetahuan serta praktik teknologi pangan agar tetap berada dalam koridor *halalan thayyiban*. Integrasi nilai wahyu tidak dimaksudkan sebagai hambatan bagi kemajuan sains dan teknologi, melainkan sebagai sumber inspirasi sekaligus kontrol moral yang memberikan orientasi pada kemaslahatan, keadilan, dan keberlanjutan. Nasr menekankan bahwa sains yang berakar pada pandangan dunia religius perlu diarahkan untuk menjaga harmoni manusia–alam serta menghindari kerusakan

ekologis dan krisis makna yang lahir dari pemutlakan rasionalitas instrumental (Nasr, 1968). Dengan demikian, inovasi pangan dapat ditempatkan sebagai bagian dari ikhtiar mewujudkan tujuan syariat (*maqasid syariah*), bukan sekadar pemenuhan kebutuhan pasar atau peningkatan nilai ekonomi (Lubis et al., 2017).

Penelitian ini bertujuan mengeksplorasi bagaimana nilai-nilai Al-Qur'an dan Sunnah dapat diakomodasi ke dalam metodologi riset pangan modern, sehingga menghasilkan inovasi yang tidak hanya unggul secara teknis, tetapi juga selaras dengan prinsip syariat, bernilai keberkahan, dan mendukung keberlanjutan spiritual maupun ekologis.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis studi kepustakaan (*library research*). Pendekatan kualitatif dipilih untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai konsep epistemologi pangan Islami serta menafsirkan nilai-nilai wahyu yang relevan dengan perkembangan teknologi pangan modern (Al Hamimy, et al., 2025).

Desain penelitian bersifat deskriptif-analitis dengan fokus pada penyusunan deskripsi konseptual dan sintesis argumentatif mengenai integrasi wahyu dalam inovasi teknologi pangan. Data penelitian terdiri atas: (1) sumber primer berupa Al-Qur'an dan hadis-hadis hukum/fikih yang berkaitan dengan prinsip *halal-thayyib*; serta (2) sumber sekunder yang mencakup artikel penelitian terdahulu, regulasi terkait teknologi pangan, dan dokumen sertifikasi halal dalam rentang tahun 2015–2025.

Pengumpulan data dilakukan melalui penelusuran literatur secara sistematis dengan pola PRISMA atau sistematika sejenis pada pangkalan data ilmiah (Google Scholar dan Scopus), serta repositori perguruan tinggi Islam. Prosedur penelusuran meliputi identifikasi kata kunci yang merepresentasikan tiga ranah utama, yaitu (i) epistemologi/epistemologi Islam, (ii) nilai wahyu (Al-Qur'an dan Sunnah), dan (iii) teknologi pangan/industri pangan modern, kemudian dilanjutkan dengan proses

penyaringan relevansi dan kelayakan sumber berdasarkan keterkaitan langsung dengan tema integrasi nilai wahyu pada inovasi pangan.

Analisis data dilakukan menggunakan analisis isi (*content analysis*) dan analisis deskriptif kualitatif untuk mengidentifikasi tema-tema utama, memetakan relasi konseptual antara prinsip wahyu dan praktik inovasi teknologi pangan, serta menyusun kerangka interpretatif yang koheren (Syukri, M., 2025). Dalam tahap interpretasi, digunakan pendekatan etika integratif untuk menjelaskan dasar normatif penyatuan wahyu dan sains/teknologi, serta pendekatan kontekstual untuk memastikan bahwa rekomendasi inovasi pangan tetap relevan dengan kebutuhan modern tanpa melanggar prinsip syariat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kajian menunjukkan bahwa integrasi nilai wahyu dalam teknologi pangan modern dapat dipahami sebagai kerangka epistemologis yang mengarahkan sains dan inovasi pada orientasi kemaslahatan, dengan Al-Qur'an berfungsi sebagai rujukan normatif untuk tujuan, batas etik, dan pemaknaan pengetahuan, bukan pengganti metode ilmiah. Kerangka ini menempatkan *iqra'* sebagai dasar dorongan riset yang bertanggung jawab, serta *halal-thayyib* dan anjuran untuk "memperhatikan makanan" sebagai standar evaluatif yang menyatukan kepatuhan syariat dengan kelayakan ilmiah. Implikasinya, inovasi pangan harus menjamin mutu-keamanan dan kemanfaatan, memanfaatkan bioproses secara bertanggung, serta mengarusutamakan etika keberlanjutan melalui pengurangan pemborosan dan penguatan tata kelola ketahanan pangan berbasis perencanaan.

Kerangka Epistemologis Integrasi Wahyu dalam Pengembangan Ilmu Pangan

Integrasi nilai wahyu (*wahyu*) ke dalam teknologi pangan modern dapat dikonstruksikan sebagai kerangka epistemologis yang menempatkan sains dan inovasi pada orientasi kemaslahatan manusia. Dalam kerangka ini, Al-Qur'an tidak dipahami sebagai pengganti metode ilmiah, melainkan sebagai sumber normatif yang

mengarahkan tujuan pengetahuan, menetapkan batas etik, serta menyediakan prinsip interpretatif bagi aktivitas keilmuan dan inovasi. Perintah *iqra'* sebagaimana termaktub dalam QS. Al-'Alaq [96]: 1–5 dapat ditafsirkan sebagai landasan dorongan intelektual untuk melakukan observasi, penalaran, dan pengembangan pengetahuan—termasuk pada bidang ilmu pangan—melalui penyelidikan ilmiah yang bertanggung jawab (Arwani et al., 2022; Sari, 2022). Secara konseptual, mandat ini menegaskan bahwa penelitian bahan pangan, penilaian mutu, analisis keamanan, serta inovasi produk dan proses merupakan manifestasi tanggung jawab epistemik untuk “membaca” fenomena alam secara sistematis, sekaligus bentuk amanah pengelolaan ciptaan yang harus diarahkan pada manfaat sosial yang nyata (Mafrudlo et al., 2022; Huda & Setiyowati, 2023).

Prinsip *halal-thayyib* yang bersumber dari QS. Al-Baqarah [2]: 168 menampilkan fungsi evaluatif wahyu dengan mengaitkan dimensi legal (kepatuhan halal) dan dimensi kualitas (kebaikan/*thayyib*) secara simultan. Dengan demikian, “kepatuhan syariat” dan “kelayakan ilmiah” tidak diposisikan saling bertentangan, melainkan sebagai standar komplementer dalam menilai dan mengarahkan inovasi pangan (Mafrudlo et al., 2022). Dimensi *thayyib* menuntut bahwa pangan tidak hanya “boleh” dikonsumsi, tetapi juga aman, bermutu, dan membawa kemanfaatan, sehingga inovasi yang dihasilkan memenuhi kriteria legal-formal sekaligus memikul tanggung jawab kesehatan publik serta kesejahteraan masyarakat (Hafsan et al., 2021; Alimusa et al., 2024). Penautan dua dimensi ini menjadi penting untuk mencegah reduksi inovasi pangan menjadi agenda yang semata digerakkan oleh tuntutan pasar, dan sebaliknya menegaskan perlunya orientasi etis yang berakar pada nilai-nilai Islam dalam keseluruhan siklus inovasi.

Penguatan kerangka tersebut juga tampak dalam dorongan Al-Qur'an agar manusia menilai dan “memperhatikan makanan” (QS. 'Abasa [80]: 24–32). Ayat ini menyediakan basis normatif bagi pengembangan budaya evaluasi kritis terhadap sumber pangan, proses pengolahan, serta dampaknya terhadap manusia dan lingkungan. Dalam konteks teknologi pangan modern, dorongan reflektif ini relevan

untuk memastikan bahwa pengetahuan dan inovasi yang dihasilkan tidak berhenti pada capaian teknis, tetapi juga mempertimbangkan dimensi ekologis dan etika, termasuk risiko kesehatan, keberlanjutan sumber daya, dan jejak lingkungan dari sistem pangan yang dibangun (Nurhasanah & Hariyani, 2018; Triansyah, 2023). Dengan demikian, integrasi wahyu dalam ilmu pangan menegaskan pendekatan holistik yang menyelaraskan eksplorasi ilmiah dengan imperatif etis, sehingga aktivitas riset dan inovasi pangan secara inheren diarahkan pada kesejahteraan dan kemanfaatan sosial.

Implikasi Praktis pada Teknologi Pangan Modern: Mutu, Bioproses, dan Keberlanjutan

Pada ranah praktis, integrasi nilai wahyu menuntut agar inovasi teknologi pangan modern tidak berhenti pada peningkatan efisiensi dan nilai tambah, melainkan juga menginternalisasi standar mutu–keamanan serta etika pemanfaatan sumber daya. Konsep *halal–thayyib* mengimplikasikan bahwa pengendalian mutu dan keamanan pangan harus diterapkan secara ketat di seluruh rantai produksi, bukan hanya untuk memenuhi kewajiban religius, tetapi juga untuk memperkuat rasa aman konsumsi, kualitas gizi, serta keberlanjutan—termasuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan (Sokri et al., 2025; Abdullah et al., 2024). Dengan demikian, inovasi proses dan produk idealnya dibangun di atas jaminan bahwa pangan aman dikonsumsi, konsisten mutunya, bernilai gizi, serta tidak menimbulkan mudarat; bukti empiris menunjukkan bahwa sertifikasi halal dan pengendalian mutu yang ketat dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, memperkuat keselamatan pangan, serta membantu mencegah penyakit bawaan pangan, sekaligus menjaga konsistensi produk yang diapresiasi oleh konsumen Muslim maupun non-Muslim (Rasdi et al., 2023; Yener, 2022).

Selain itu, QS. An-Nahl (16): 66 memberi landasan konseptual bagi pemaknaan bioproses dalam produksi pangan, termasuk fermentasi dan pengembangan produk turunan, sebagai proses biologis yang terkelola untuk menghasilkan pangan yang lebih bersih, bermanfaat, dan bernilai tambah. Fermentasi pada era modern juga

dipahami sebagai instrumen bioteknologi untuk menghasilkan pangan fungsional yang kaya senyawa bioaktif—misalnya produk kedelai fermentasi dan minuman probiotik—yang relevan bagi kesehatan dan kesejahteraan; karena itu, pemanfaatan bioproses secara bertanggung jawab berkontribusi pada peningkatan nilai produk sekaligus aspek keamanan, selaras dengan prinsip syariat (Abdalraheem, 2025).

Dimensi etis-ekologis ditekankan melalui larangan berlebih-lebihan (QS. Al-A'raf [7]: 31) yang relevan dengan agenda pengurangan *food loss* dan *food waste*. Berbagai kajian menunjukkan bahwa adopsi teknologi pengawetan dan strategi peningkatan umur simpan dapat menurunkan limbah pangan secara signifikan, termasuk melalui optimasi penanganan pascapanen dan inovasi kemasan (Katelakha, n.d.; Rasdi et al., 2023; Abdalraheem, 2025). Di sisi lain, QS. Yusuf (12): 47–49 memberikan preseden manajemen pangan berbasis perencanaan dan penyimpanan jangka panjang, yang dapat dibaca sebagai dasar normatif bagi penguatan tata kelola stok, ketahanan pangan, dan mitigasi risiko krisis melalui pendekatan ilmiah serta kebijakan berbasis bukti (Izza & Akbar, 2023; Abdullah et al., 2024). Integrasi wahyu bekerja pada level sistem dengan mengarahkan teknologi pangan menjadi instrumen kemaslahatan, efisiensi yang berkeadilan, serta keberlanjutan ekologis—bukan sekadar akselerator produksi industri.

Tabel 1. Kerangka Pemikiran Integrasi Nilai Wahyu dalam Pengembangan dan Implementasi Teknologi Pangan Modern

Komponen Kerangka & Basis Wahyu	Fungsi dalam Kerangka	Mekanisme Operasional & Indikator yang Diharapkan
Orientasi dasar sains & inovasi (nilai wahyu sebagai rujukan normatif)	Menetapkan tujuan, batas etik, dan pemaknaan pengetahuan; Al-Qur'an berfungsi sebagai rujukan normatif, bukan pengganti metode ilmiah	Arah riset/produk berbasis kemaslahatan dan keberlanjutan; inovasi tidak semata profit-driven.
Dorongan epistemik riset bertanggung jawab: <i>Iqra'</i> (QS. Al-'Alaq [96]: 1–5)	Motor epistemologis: mendorong observasi, penalaran, dan pengembangan ilmu secara bertanggung jawab	Riset berbasis evidensi (bahan, proses, mutu, keamanan); keputusan inovasi lebih akuntabel.
Standar evaluatif inovasi: <i>Halal-thayyib</i> (QS. Al-Baqarah [2]: 168)	Menyatukan kepatuhan syariat (halal) dan kelayakan ilmiah (thayyib) sebagai standar komplementer	Pengendalian mutu–keamanan di seluruh rantai produksi; desain produk aman, bergizi, tidak mudarat; sertifikasi halal sebagai instrumen tata kelola. Produk halal, aman, bermutu, bermanfaat;

Budaya evaluasi kritis pangan: “memperhatikan makanan” (QS. ‘Abasa [80]: 24–32)	Basis normatif refleksi dan evaluasi kritis atas sumber, proses, dan dampak pangan	peningkatan kepercayaan dan akseptabilitas konsumen. Audit sumber bahan, penelusuran rantai pasok, transparansi informasi, penilaian dampak kesehatan–lingkungan. Rantai pasok lebih bertanggung jawab; penguatan akuntabilitas; pengambilan keputusan produksi/konsumsi yang lebih etis.
Inovasi bioproses yang bertanggung jawab (QS. An-Nahl [16]: 66)	Legitimasi normatif bioproses sebagai proses terkelola yang menghasilkan kemanfaatan dan nilai tambah	Pemanfaatan fermentasi/bioteknologi untuk pangan fungsional; kontrol proses (higienitas, keamanan mikrobiologis, konsistensi). Produk bernilai tambah (bioaktif/probiotik), aman, dan sesuai prinsip syariat.
Etika anti-pemborosan & keberlanjutan (QS. Al-A‘raf [7]: 31)	Dasar etika untuk pengurangan <i>food loss</i> dan <i>food waste</i> serta efisiensi sumber daya	Teknologi pengawetan, peningkatan umur simpan, optimasi pascapanen, inovasi kemasan, pemanfaatan hasil samping. Penurunan limbah pangan; efisiensi sumber daya; jejak lingkungan lebih rendah.
Tata kelola ketahanan pangan berbasis perencanaan (QS. Yusuf [12]: 47–49)	Preseden normatif bagi perencanaan sistem pangan dan mitigasi krisis	Manajemen stok, strategi penyimpanan, peramalan permintaan, kebijakan berbasis data dan sains. Ketahanan pangan meningkat; mitigasi risiko krisis; tata kelola logistik lebih efektif.
Dampak akhir kerangka (integrasi wahyu pada level sistem)	Menyelaraskan sains–etik–tata kelola dalam ekosistem pangan	Sinkronisasi riset, industri, regulasi, dan perilaku konsumsi dalam kerangka nilai. Teknologi pangan menjadi instrumen kemaslahatan, efisiensi berkeadilan, dan keberlanjutan ekologis.

KESIMPULAN

Epistemologi pangan Islami menempatkan wahyu sebagai rujukan normatif yang mengarahkan tujuan, batas etik, dan pemaknaan pengembangan teknologi pangan tanpa menggantikan metode ilmiah, sehingga inovasi berorientasi pada kemaslahatan. Kerangka tersebut mengoperasionalkan *iqra'* sebagai dorongan riset yang bertanggung jawab serta prinsip *halal–thayyib* sebagai standar evaluatif yang menyatukan kepatuhan syariat dengan kelayakan ilmiah melalui jaminan mutu–keamanan, pemanfaatan bioproses secara terkelola, dan penguatan tata kelola rantai pangan. Dengan demikian, akselerasi inovasi teknologi pangan diarahkan tidak hanya untuk meningkatkan kinerja industri, tetapi juga untuk menjaga kesehatan publik, mengurangi pemborosan, memperkuat ketahanan pangan, serta menegakkan keberlanjutan ekologis sesuai tuntunan Islam.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdalraheem, D. A. M. (2025). Food science and biotechnology: Advancing sustainable agriculture and food security. *Journal of Geoscience and Eco Agricultural Studies*, 2(3), 1–9. <https://doi.org/10.63721/25jgeas0112>
- Abdullah, Y., Rusydiana, A. S., & Mahsyar, N. M. (2024). Halal food industry development strategies. *Halal Food Studies*, 1(1). <https://doi.org/10.58968/hfs.v1i1.446>
- Al-Attas, S. M. N. (1978). *Islam and secularism*. Muslim Youth Movement of Malaysia (ABIM).
- Al Hamimy, M. F., & Barlamam, M. R. B. (2025). Prasyarat epistemologi dalam studi Islam: Sebuah kajian konseptual. *JoEMS (Journal of Education and Management Studies)*, 8(4), 162–174.
- Alimusa, L. O., M, A. S., Ratnasari, R. T., & Aedy, H. (2024). Factors determining Indonesian Muslim behaviour in purchasing halal food: A preliminary study. *Etikonomi*, 22(2), 263–276. <https://doi.org/10.15408/etk.v22i2.26979>
- Al-Qardhawi, Y. (2007). *Halal dan haram dalam Islam* (Mu'ammal Hamidy, Trans.). PT Bina Ilmu.
- Arwani, W., Jaelani, A., Firdaus, S., & Hanim, T. F. (2022). Halal-thayyib, food products, and the halal industry: A thematic analysis on the verses of the Qur'an. *Al-Amwal: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 14(1), 99. <https://doi.org/10.24235/amwal.v14i1.10830>
- Hafsan, H., Kiramang, K., Thaha, A. H., & Rasyid, M. R. (2021). Broiler farms practice without AGP as an Islamic conception in the strategy to achieve “asuh” food. *Journal of Islam and Science*, 8(1). <https://doi.org/10.24252/jis.v8i1.19549>
- Huda, F., & Setiyowati, A. (2023). Halal lifestyle: A study of revitalizing Islamic consumption of middle class Muslims. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, 186–194. https://doi.org/10.2991/978-2-38476-022-0_20
- Izza, N. N., & Akbar, N. (2023). Uncovering halal label food purchase intention behavior in Indonesia: A Twitter analytics and SEM-based investigation. *Jurnal Ekonomi Syariah Teori Dan Terapan*, 10(6), 551–570. <https://doi.org/10.20473/vol10iss20236pp551-570>
- Lubis, A. S., Sembiring, R., & Abror, A. (2017). Implementasi konsep halalan thayyiban dalam industri pangan modern: Tantangan dan peluang. *Jurnal Ekonomi Islam*, 8(2), 145–160.
- Mafrudlo, A. M., Nasrudin, D., & Mansur, Z. A. (2022). Urgence of halal food and drink education: Review economic interpretation and hadith. *Journal of Halal Product and Research*, 5(2), 62–71. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.5-issue.2.62-71>

- Nasr, S. H. (1968). *Science and civilization in Islam*. Harvard University Press.
- Nasr, S. H. (1996). *Religion and the order of nature*. Oxford University Press.
- Nurhasanah, S., & Hariyani, H. F. (2018). Halal purchase intention on processed food. *Tazkia Islamic Finance and Business Review*, 11(2). <https://doi.org/10.30993/tifbr.v11i2.142>
- Sari, M. Z. (2022). Halal food quality and the SDG-3 goal. *Halal Tourism and Pilgrimage*, 2(1). <https://doi.org/10.58968/htp.v2i1.97>
- Sokri, M. D. S. M., Manap, N. M. A., & Zainal, Z. (2025). The influence of political stability on Malaysia's halal food exports to OIC countries: Key insights. *Social Science and Human Research Bulletin*, 2(4). <https://doi.org/10.55677/sshrb/2025-3050-0402>
- Syukri, M. (2025). Membangun pendidikan Islam visioner: Sebuah studi tantangan dan epistemologi di era modern. *JALHu: Jurnal Al Mujaddid Humaniora*, 11(2), 122.
- Triansyah, F. A. (2023). Focus research on halal food marketing. *Journal of Management and Islamic Finance*, 3(1), 121–131. <https://doi.org/10.22515/jmif.v3i1.6634>
- Yener, D. (2022). The effects of halal certification and product features on consumer behavior. *International Journal of Management Studies*, 29. <https://doi.org/10.32890/ijms2022.29.2.5>