

CARA PRODUKSI DAN REGISTRASI MAKANAN YANG BAIK, AMAN DAN HALAL

Oleh:

Noor Erma Nasution, Sugijanto, Muhammad Yuwono, Juni Ekowati,
Asri Darmawati, Isnaeni*

Universitas Airlangga
*isna.yudi@gmail.com

Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PENMAS) dilaksanakan pada bulan Agustus 2018 di Kapas, Bojonegoro dengan khalayak target masyarakat SMKN 4 yang berjumlah 107 orang, terdiri dari siswa jurusan Tata Boga, anggota Dharma Wanita, Cheft dari 2 hotel, beberapa UMKM yang berjualan makanan minuman di sekitar sekolah dan guru serta perwakilan SMKN lain di Bojonegoro. Kegiatan juga dihadiri oleh Kepala Sekolah, Kepala Dinas Pendidikan yang menyaksikan penandatanganan MOU antara Tim PENMAS dan pihak sekolah. Salah satu Jurusan yang dikelola SMKN 4 adalah Tata Boga dengan capaian pembelajaran menyiapkan calon pengusaha atau pelaku usaha produk makanan. Menurut informasi pihak SMKN 4, 70% lulusan Tata Boga menjadi pelaku usaha di bidang makanan minuman. Sebagai salah satu sekolah kejuruan yang telah menggenggam sertifikat ISO 9001 2008, sekolah berkewajiban menyiapkan lulusannya sesuai tuntutan kompetensinya. Berdasarkan studi pendahuluan diperoleh informasi ada beberapa permasalahan di masyarakat terkait konsumsi dan produksi makanan dan regulasi pemerintah dalam hal usaha makanan yang diperdagangkan, untuk itulah dilakukan pelatihan ini. Materi pelatihan yang diberikan dalam pelatihan ini adalah Ijin produksi usaha makanan (1), Cara pembuatan makanan yang baik (2), Bahan tambahan pangan yang diijinkan (3), Bahan tambahan pangan yang dilarang dan alternatif penggantinya (4), Cara dan teknik pengemasan makanan dan minuman yang baik (5), Sistem Jaminan Halal (SJH) dan Proses Sertifikasi Halal produk pangan, serta (6) Peningkatan pemasaran secara sederhana. Berdasarkan evaluasi hasil pre-tes dan post-test, pemahaman peserta setelah pelatihan menunjukkan kecenderungan yang meningkat. Tiga topik yang menunjukkan peningkatan pemahaman signifikan adalah: (1) Syarat makanan bersih dan sehat, (2) Pengenalan logo pewarna makanan, dan (3) Contoh bahan makanan halal. Kegiatan PENMAS akan ditindaklanjuti dengan kegiatan pembinaan intensif bagi siswa SMKN 4 yang termasuk kelompok pelaku usaha makanan minuman pemula.

Kata Kunci: *pelatihan, makanan baik, halal, aman, SMKN 4 Kapas, Bojonegoro*

Abstract

Community Service Activities (PENMAS) were held in August 2018 in Kapas, Bojonegoro with a target audience of SMKN 4 communities, totaling 107 people, consisting of students majoring in Cooking, members of Dharma Wanita, Chefs from 2 hotels, several UMKM Food and Beverages around the school, teachers and participants from other schools. The activity was also attended by the Principal, the Head of the Education Office who witnessed the signing of the MOU between the PENMAS Team and the school. One of the Departments managed by SMK 4 is Tata Boga with the learning outcome to prepare entrepreneurs or businessmen of food products. As a vocational school that has held the ISO 9001 2008 certificate, the school is obliged to prepare graduates according to the demands of their competence. Based on preliminary studies, information was obtained that there were several problems related to food consumption and production and government regulation in the case of traded food businesses. The training materials provided in this training were: Food business production regulation (1), How to make good food (2), Ingredients additional allowable food (3), Prohibited food additives and substitute alternatives (4), Good packaging methods and techniques for food and beverage (5), Halal Assurance System (SJH) and Halal food product Certification Process (6) and Simple marketing for food business (7). Based on the evaluation of the pre-test and post-test resulted that after the training participants' understanding showed an increasing trend. Three topics that showed a significant increase in understanding were: Requirements for clean and healthy food (1), Introduction of food coloring logos (2), and Examples of halal food ingredients (3). PENMAS activities will be followed up with intensive coaching activities for students of SMKN 4 which are included in the group of beginner beverage food businesses.

Keywords: *training, good food, halal, safe, SMK 4 Kapas, Bojonegoro*

PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 (SMKN 4) adalah salah satu dari lima SMKN di Bojonegoro, yang berlokasi di Kecamatan Kapas (Gambar 1), terakreditasi A dan mendapat predikat unggulan tersertifikasi ISO 9001 2008 dengan jumlah siswa total 1408. Salah satu dari enam jurusan yang dikelola SMKN 4 adalah Jurusan tata Boga dan 70% dari lulusannya memilih sebagai pelaku usaha makanan minuman.



Gambar 1. SMKN 4 Bojonegoro bersertifikasi ISO 90012008

Menurut hasil studi kelayakan yang dilakukan oleh tim PENMAS Fakultas Farmasi Universitas Airlangga (FFUA) pada awal bulan Agustus 2018, teridentifikasi beberapa permasalahan yang ada di masyarakat terkait produk, produksi, sertifikasi dan registrasi makanan dengan jaminan kualitas, halal, aman, bergizi sesuai peraturan BPOM No 28 tahun 2004. Sebagai salah satu unsur kewajiban Tri Dharma Perguruan Tinggi, Tim PENMAS FFUA berkewajiban untuk berkontribusi mengatasi permasalahan tersebut, melalui kegiatan pengabdian di bidang pangan khususnya produksi makanan minuman yang menjadi ruang lingkup profesi apoteker.



Gambar 2. Siswa SMKN 4 berpraktek sebagai calon pelaku usaha produk makanan

Dalam hal menjamin keamanan, kualitas dan gizi pangan yang dikonsumsi masyarakat, Kepala Badan Pengawas Obat

dan Makanan Republik Indonesia (BPOM-RI) telah menerbitkan Peraturan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012, tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT). Dalam rangka melindungi konsumen sesuai undang-undang Nomot 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, produk makanan yang laik edar dan layak dikonsumsi masyarakat harus memenuhi ketentuan CPPB-IRT sebelum dilakukan registrasi sesuai peraturan BPOM Nomor HK 03.1.5.12.11 tahun 2011 dan sertifikasi sesuai peraturan BPOM Nomor HK 03.1.5.12.11.tahun 2011 tentang pedoman pemberian sertifikasi produksi pangan industri rumah tangga. Salah satu aspek yang harus dikendalikan saat produksi adalah

tata cara pemeriksaan sarana pangan industri rumah tangga sesuai peraturan kepala BPOM Nomor HK 03.1.23.04.12.2207 tahun 2012. Persyaratan lain yang tidak kalah pentingnya adalah sertifikat halal untuk produk makanan, karena mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam, sehingga pemerintah juga telah mengaturnya melalui UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Hal-hal penting yang telah diuraikan di atas, terkait regulasi pemerintah tentang pangan ternyata belum sepenuhnya diketahui dan dipahami bahkan para pelaku usaha yang sudah mendapat sosialisasipun belum mematuhi. Mengingat pentingnya pemahaman regulasi tersebut, Tim PENMAS FFUA memandang perlu untuk mensosialisasikannya dan mengedukasi masyarakat agar terhindar dari pengadaan pangan yang tidak memenuhi persyaratan.

Tujuan kegiatan PENMAS ini antara lain mengatasi permasalahan keterbatasan informasi dan pemahaman tentang: Regulasi yang mengatur masalah keamanan pangan yang diperdagangkan (1), Cara-cara pembuatan makanan yang baik, higienis dan sehat (3), Peraturan tentang ijin produksi makanan dan minuman bagi industri kecil (4), Cara dan teknik pengemasan makanan dan minuman yang baik (5), Sistem Jaminan Halal dan Proses Sertifikasi Halal khususnya untuk makanan (6) serta Peningkatan pemasaran produk (7).

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan dilaksanakan dengan pemberian materi oleh tiga orang nara sumber dan demo

reaksi kimia untuk bahan berbahaya yang sering disalahgunakan dalam makanan.

1. Seminar

Seminar dibagi menjadi tiga sesi, dengan judul materi: (1) Aspek keamanan dan kualitas makanan yang baik, kerusakan makanan terkait tingginya kadar air dan kurangnya hygiene dan sanitasi, cara produksi yang baik dan pengawet makanan. Nara sumber kedua menjelaskan tentang (2), Sistem Jaminan Halal (SJH) dan Sertifikasi halal. Materi berikutnya (3) dilakukan demo cara mengenali bahan berbahaya melalui Aplikasi BPOM dan reaksi kimia sederhana. Moderator pada pelatihan ini adalah Prof. Dr. Suko Hardjono.MS., Apt. Materi pertama tentang Cara pembuatan Pangan yang Baik atau CPPB, Sertifikasi halal dan PIRT disampaikan oleh Prof, Dr. Sugijanto, Apt. MS. Apt, Direktur LPPOM MUI Jatim. Pada dua sesi ini peserta belajar tentang syarat dan ketentuan produksi makanan yang baik, urgensi dan prosedur melakukan sertifikasi halal ke LPPOM-MUI, serta tata cara pendaftaran produk makanan ke Dinas Kesehatan untuk mendapatkan nomor registrasi PIRT. Materi kedua disampaikan oleh Prof. Dr. Noor Erma Nasution, MS, Apt, yang menjelaskan tentang persyaratan pangan yang aman, bahan tambahan pangan yang aman serta bahan kimia berbahaya dan alternatif penggantinya.

2. Pelatihan

Materi terakhir dipandu oleh Dr. Asri Darmawati, MS.,Apt., dosen senior FFUA yang memperagakan tiga cara identifikasi bahan tambahan pangan yang aman melalui, yaitu menggunakan aplikasi milik BPOM, kit Uji, serta reaksi kimia sederhana.



Gambar 3. Peragaan uji cepat bahan tambahan makanan

Tim pelaksana membawa sampel tepung bakso yang mengandung pengental untuk diperiksa kandungan boraknya yang biasa dijual dan digunakan sebagai pengental dan hasilnya ternyata positif. Borak dalam sampel tersebut diuji dengan uji nyala boraks dan menunjukkan nyala hijau, yang menunjukkan bahwa ada indikasi sampel mengandung boraks dan perlu dilakukan uji lanjutan di laboratorium.

3. Khalayak Sasaran

Sasaran utama kegiatan ini adalah kelompok masyarakat di lingkungan SMKN 4 dan sekitarnya yang terdiri dari siswa jurusan Tata Boga, guru dan kepala sekolah, pelaku usaha makanan yang beroperasi di kantin sekolah dan di sekitar SMKN 4, dan Ibu-ibu Dharma Wanita.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 25 Agustus 2018 di Aula SMKN 4 Bojonegoro dan dihadiri 107 peserta yang terdiri dari Guru SMKN 4 dan perwakilan dari SMKN yang lain, pengusaha makanan, chef 2 buah hotel di Bojonegoro, anggota Dharma Wanita serta siswa-siswi jurusan Tata Boga SMKN 4 Bojonegoro. Selain itu, acara ini juga dihadiri oleh Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Bojonegoro dan dilakukan penandatanganan MoU antara SMKN 4 Bojonegoro dengan Fakultas Farmasi Universitas Airlangga Surabaya (FFUA). Tabel 5.4 menunjukkan jadwal pelaksanaan pelatihan di SMK Negeri 4 Bojonegoro.

Tabel 1. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan di SMK Negeri 4 Bojonegoro

Waktu	Kegiatan
07.00 – 10.30	Perjalanan dari Surabaya ke SMK Negeri 4 Bojonegoro
10.30 – 12.00	Persiapan kegiatan di SMK Negeri 4 Bojonegoro
12.00 – 12.45	Registrasi
12.45 – 13.30	Pre-tes Pembukaan Sambutan perwakilan FFUA Sambutan Kepala SMK Negeri 4 Bojonegoro Sambutan Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Bojonegoro Penandatanganan MoU antara SMK Negeri 4 Bojonegoro dan Fakultas Farmasi Universitas Airlangga
13.30 – 14.00	Materi 1: CPPB, Sertifikasi Halal dan pendaftaran PIRT
14.00 – 14.30	Materi 2: Bahan tambahan pangan
14.30 – 15.00	Demo : Identifikasi Boraks, formalin dan Rhodamin dengan cara sederhana
15.00 – 15.30	Tanya Jawab
15.30 – 15.40	Post-tes
15.40– 16.00	Pembagian door prize Penyerahan Sertifikat secara simbolis Penyerahan Souvenir Penutupan



Gambar 4. Sambutan Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Bojonegoro dalam pembukaan Pelatihan di SMKN 4 Bojonegoro

Setelah ketiga materi disampaikan, dilakukan sesi tanya jawab dan diskusi. Selain bersama ketiga pemateri, termasuk narasumber dalam sesi ini adalah Prof. Dr. Siswandono, MS., Apt. dan Prof. Dr. Muhammad Yuwono. Diskusi dan tanya jawab berjalan sangat aktif dan menarik karena peserta kegiatan bukan hanya produsen makanan tapi juga siswa siswi jurusan Tata Boga SMK Negeri 4 Bojonegoro yang cukup kritis.



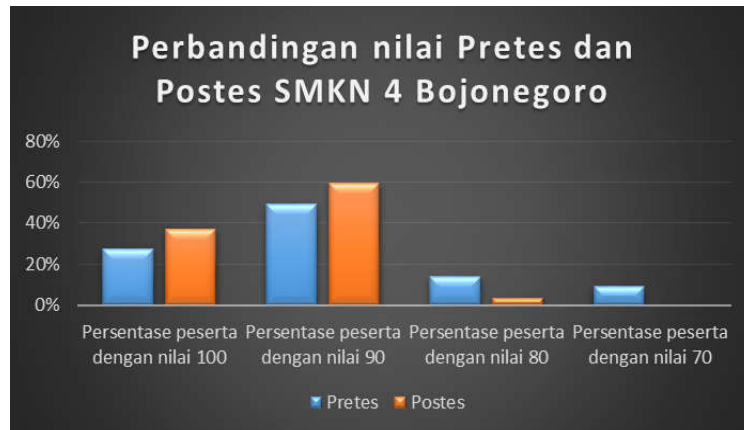
Gambar 5. Penyampaian materi

Pertanyaan yang diajukan adalah sebagai berikut: Bagaimana cara mengenali pangan yang sudah rusak dan apakah ada ciri-cirinya (1), Apa akibatnya jika kita mengkonsumsi boraks? (2) Bagaimana cara membedakan beras yang asli dan yang tidak? (3), Apakah mengganti rum dengan perisai rum haram? (4), Bagaimana cara mengenali bahan yang mengandung alkohol? (5), Produksi cake hanya bertahan dua hari, apa pengawet yang bisa ditambahkan? (6), Bagaimana cara mengolah daging ayam agar tetap sehat, segar dan halal? (7).

Di akhir sesi, pemateri melemparkan pertanyaan kepada tiga peserta dan mereka dapat menjawab dengan baik, untuk itu diberikan hadiah yang menyenangkan bagi partisipan tersebut. Pada pelatihan kali ini juga dilakukan pretes dan postes untuk mengukur tingkat pemahaman peserta. Hasil pretes dan postes dianalisis dan disajikan pada tabel berikut.

Tabel 2. Perbandingan nilai pretes dan postes pada pelatihan di SMKN 4 Bojonegoro

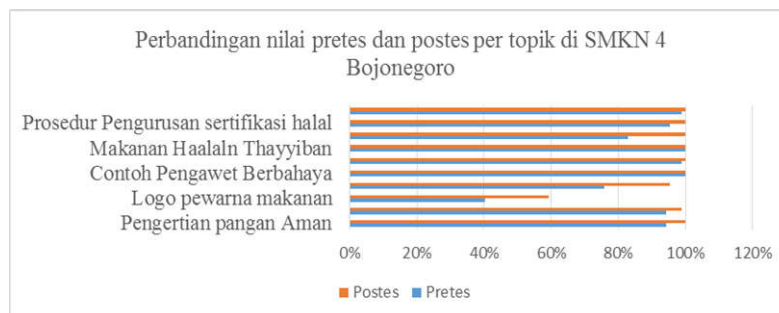
Hasil pretes dan postes SMKN 4 Bojonegoro	Pretes	Postes
Rerata	89.5	93.4
Persentase peserta dengan nilai 100	28%	37%
Persentase peserta dengan nilai 90	49%	59%
Persentase peserta dengan nilai 80	14%	3%
Persentase peserta dengan nilai 70	9%	0%
Total	100%	100%



Gambar 6. Grafik perbandingan nilai pretes dan postes SMKN 4 Bojonegoro

Tabel 3. Perbandingan nilai pretes dan postes per topik di SMKN 4 Bojonegoro

Topik	Pretes	Postes
Pengertian pangan Aman	94%	100%
Contoh Pewarna Makanan	94%	99%
Logo pewarna makanan	40%	59%
Syarat makanan bersih dan sehat	76%	95%
Contoh Pengawet Berbahaya	100%	100%
Contoh Pemanis Berbahaya	99%	100%
Makanan Halalan Thayyiban	100%	100%
Contoh bahan makanan yang halal	83%	100%
Prosedur Pengurusan sertifikasi halal	95%	100%
Logo Halal MUI	99%	100%



Gambar 7. Grafik perbandingan nilai pretes dan postes per topik di SMKN 4 Bojonegoro

Hasil pemahaman setelah pelatihan ini dapat dinilai dari pretes dan postes peserta di SMKN 4 Bojonegoro menunjukkan sebaran nilai pretes dan postes yang meningkat, yang mendapat nilai 100 dari 28% menjadi 37%, yang mendapat nilai 90 dari 49% menjadi 59%. Data ini menunjukkan terdapat peningkatan pemahaman peserta setelah pelatihan. Tiga topik dengan peningkatan pemahaman yang signifikan: (1) Syarat makanan bersih dan sehat (2) Pengenalan logo pewarna makanan dari 40% menjadi 59%; (3) Contoh bahan makanan halal 83% menjadi 100%. Pengetahuan formalin sebagai pengawet berbahaya dan pengenalan logo halal MUI 100% peserta dapat menjawab benar, baik pretes maupun postes. Mengkaji berbagai pertanyaan yang diajukan peserta menunjukkan keseriusan dan kesungguhan untuk memahami materi yang diberikan.

Mitra target sangat antusias mengikuti seluruh kegiatan. Mitra target juga berupaya mengundang partisipan guru dari SMKN lain yang ada di Bojonegoro, dengan harapan terjadi saling berbagi informasi dan saling membantu pada proses sosialisasi dan edukasi materi terkait. Sementara itu, pengetahuan yang diperoleh dapat dibagikan ke anggota yang lain. Diharapkan materi pelatihan juga relevan dengan kebutuhan mitra. Bagi siswa Jurusan Tata Boga, materi dapat dikembangkan, sehingga saat mereka lulus dan berpraktek sebagai pelaku usaha sudah menerapkan persyaratan produksi untuk menghasilkan produk makanan yang berkualitas, bernilai gizi, aman, halal dan terjangkau oleh daya beli masyarakat. Bagi pelaku usaha juga sangat bermanfaat untuk senantiasa menyediakan makanan yang memenuhi persyaratan sehat. Bagi kedua chefs hotel (Aston dan Fave Hotel) diharapkan dapat mengawal pelayanan yang profesional melalui penyediaan makanan yang halal, aman dan bergizi. Pelatihan ini juga diharapkan dapat menginspirasi peserta untuk mengembangkan pangan fungsional sebagai suplemen kesehatan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan (Tapsell, 2009), bukan sekedar memenuhi selera.

Kegiatan PENMAS dirancang secara profesional dengan melibatkan pakar yang relevan dengan bidang kajian. Dalam hal aspek produksi, Tim PENMAS FF Unair sudah berpengalaman memberikan edukasi dan pendampingan dalam bidang produksi pangan dan kefarmasian, yang meliputi (1) Edukasi CPMB, (2) Edukasi BTP, (3)

Penggunaan Pengawet yang aman dengan dosis yang tepat, (4) Pembuatan SOP proses produksi. Kegiatan ini telah dilakukan hampir setiap tahun diberbagai lokasi di Surabaya dan sekitarnya, bahkan Universitas memiliki daerah binaan yang dijadikan masyarakat target dalam setiap kegiatan PENMAS. Penggunaan BTP sampai saat ini masih menjadi problematika yang belum teratasi secara holistik, karena kurangnya kesadaran masyarakat baik pengguna maupun pelaku usaha. Beberapa bahan tambahan makanan yang semula dianggap aman bagi konsumen, setelah dikaji dan dievaluasi ternyata beracun. Beberapa penelitian menemukan zat aditif merupakan sumber sakit kepala, mual, lemas, dan kesulitan bernapas. Penelitian baru menunjukkan bahwa campuran zat aditif dan makanan tertentu dapat merusak sel saraf manusia (Lau, 2006).

Dalam aspek Sertifikasi Halal, sebagian tim FF Unair sudah berpengalaman dalam Pelatihan SJH dan Proses Sertifikasi Halal, membantu LPPOM MUI Jatim. Dalam kegiatan ini juga melibatkan Direktur LPPOM MUI Jatim dan Direktur Unit Layanan Pengujian FFUA yang berpengalaman menangani berbagai kasus analisis hasil produksi baik obat maupun makanan. Mutmainah (2018) telah melakukan penelitian menggunakan 250 responden terkait faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kepedulian masyarakat terhadap kehalalan pangan.

Luaran program PENMAS selain dibangunnya MOU antara Tim PENMAS dengan pihak SMKN 4 yang akan berlanjut untuk meningkatkan kualitas pemahaman seluruh peserta, juga dapat memperluas kerjasama dengan masyarakat yang lebih luas. Di tahun yang akan datang akan dilaksanakan pendampingan intensif bagi beberapa siswa pemula pelaku usaha di bidang makanan yang berminat mengembangkan usahanya. Selain materi pelatihan, pendampingan dapat diupayakan dalam bentuk bantuan pendanaan UMKM siswa, sehingga dapat meningkatkan motivasi usahanya.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan paparan kegiatan dan pembahasan hasil kegiatan pada uraian sebelumnya, dapat disajikan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang digelar oleh Tim PENMAS Fakultas Farmasi Universitas Airlangga pada bulan Agustus dengan khalayak target masyarakat SMKN 4 yang berlokasi di Kecamatan Kapas Bojonegoro, membawa manfaat baik bagi masyarakat di lingkungan sekolah maupun pelaku UMKM di sekitar sekolah.
2. Kegiatan PENMAS sangat relevan dengan kebutuhan khalayak target, terutama terkait pengetahuan dan pemahaman tentang produk makanan minuman serta cara produksi, sertifikasi dan registrasi, sehingga dihasilkan produk olahan pangan yang halal, berkualitas, aman, bergizi, dan terjangkau.
3. Pemahaman dan kemampuan peserta pelatihan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi dalam hal produksi makanan dan minuman terdapat peningkatan dibuktikan dari data pretes dan postes tentang regulasi pangan, CPPB-IRT juga BTP dan pengawetan makanan.
4. Setelah pemberian pelatihan, pemahaman anggota kelompok khalayak target meningkat tentang pentingnya sertifikasi halal, cara pengurusan, penyusunan system jaminan halal (SJH) sesuai HAS 23000 (Halal Assurance System 23000) untuk UMKM.
5. Kegiatan PENMAS telah menghasilkan MOU sebagai salah satu bentuk kerjasama yang akan dilakukan secara kontinyu dengan ruang lingkup yang telah disepakati bersama.

Saran

Sebagai tindak lanjut MOU yang sudah disepakati bersama, SMKN 4 akan tetap diusulkan menjadi khalayak masyarakat target untuk kegiatan pengabdian Tim PENMAS Fakultas Farmasi Universitas Airlangga di tahun yang akan datang. Bentuk kegiatan lebih diarahkan untuk pendampingan intensif bagi siswa Jurusan Tata Boga yang sudah menjadi pemula pelaku usaha di bidang makanan minuman. Diharapkan kedua belah pihak senantiasa berkoordinasi untuk menyiapkan rencana program tahun depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, website Badan POM <http://www.pom.go.id> diakses Tgl 30 Desember 2015.
- Departemen Kesehatan RI. 2010. Petunjuk Teknis Standar Pelayanan Minimal Bidang Kesehatan di Kabupaten/Kota. <http://bankdata.depkes.go.id>
- Lau, K.W., McLean, G., Williams, D., Howard, C. 2006. Synergistic interactions between commonly used food additives in a developmental neurotoxicity test. *Toxicological Sciences*, 90(1):178-187.
- LPPOM MUI 2012. Halal Assurance System (HAS) 23000 beserta turunannya, LPPOM MUI-Republik Indonesia.
- Mutmainah, L. 2018. The Role of Religiosity, Halal Awareness, Halal Certification, and Food Ingredients on Purchase Intention of Halal Food. *Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking*. 1 (1 &2): 33-50.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 033/2012, tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan.
- Sugijanto, 2015. Implementasi Undang-undang No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal dan Dampaknya Pada Industri Berbasis Halal. Seminar "Tantangan & Peluang Kerja pada Industri Berbasis Halal & Syariah Global. Ameen Educare Indonesia bekerjasama dengan Uniti Kolej Malaysia.
- Tapsell, L.C. 2009. Nutrients, Foods and Diets: Challenging Functional Food Development. *Aust. J. Dairy Technology*. 64:5-7.
- UU Republik Indonesia No 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan.
- U.U. Republik Indonesia No18 tahun 2012, tentang Pangan.
- UU Republik Indonesia No7 Tahun 1999, tentang Perlindungan Konsumen.
- UU Republik Indonesia No 33 Tahun 2014, tentang Jaminan Produk Halal.