

Pendampingan Pembentukan Zona KHAS pada Sentra Kuliner Soto Bok Ijo Tamanan Kota Kediri

Luthfi Abdul Manaf¹, Syamsul Umam¹

¹Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, Tulungagung, Indonesia

E-mail: ¹luthfiabdulmanaf@gmail.com, ²samsulumam80@gmail.com

Article History:

Received : 24 November 2025

Review : 10 Desember 2025

Revised : 31 Januari 2026

Accepted : 6 Februari 2026

Abstract: *Hingga saat ini ada 20 kampung keren yang sudah diresmikan oleh Pemerintah Kota Kediri, akan tetapi belum ada satupun zona KHAS yang didirikan. Zona KHAS di Indonesia hanya ada di beberapa daerah saja, tentunya dengan mendirikan bahkan memperbanyak jumlah zona KHAS di Kediri akan mendorong citra Kediri dan lebih lanjut akan meningkatkan perekonomian. Oleh karena itu Tujuan Pengabdian berbasis penelitian ini ialah Melakukan Pendampingan dalam Pembentukan Zona KHAS pada Sentra Kuliner Soto Bok Ijo Tamanan Kota Kediri. Adapun Pendekatan yang digunakan pengabdian dalam mengembangkan Potensi dan Peningkatan Promosi Kampung Keren melalui Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat (KHAS) Soto Bok Ijo Tamanan Kota Kediri ialah Pendekatan Asset Based Community Development (ABCD). Karena pengabdian melakukan partisipasi secara langsung mengenai kondisi dan situasi pembentukan Zona KHAS Kuliner Soto Tamanan yang berada Kelurahan Tamanan Kota Kediri. Adapun hasilnya pengembangan Zona KHAS Soto Tamanan Bok ijo Kediri dalam pemenuhan syarat-syarat menjadi Zona Kawasan Halal, Aman dan Sehat sudah terpenuhi, dalam indikator kawasan tersedianya fasilitas toilet yang terpisah antara laki-laki dan perempuan, dan tersedianya mushola serta adanya 10 tenan yang berjualan di kawasan tersebut, sementara untuk pemenuhan kehalal produk, para penjual soto ayam bok ijo tamanan yang ada di sepanjang jalan masuk dan di area terminal tamanan sudah tersertifikasi halal serta para pelaku usaha dan penyembelih ayam mengikuti pelatihan juru sembelih halal dengan melibatkan Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Pemerintah Kota Kediri serta Majelis Ulama Indonesia Kota Kediri, sementara untuk indikator aman para penjual soto tamanan juga dilatih oleh Dinas Kesehatan Pemerintah Kota Kediri melalui pelatihan lima kunci keamanan pangan siap saji untuk penjamah makanan.*

Keywords: Zona KHAS,
Sentra Kuliner,
Soto Bok Ijo

A. Pendahuluan

Implementasi konsep halal pada bidang industri bertransformasi menjadi suatu kebutuhan bagi negara mayoritas Muslim diseluruh dunia. Hubungan antara Konsumsen dengan status halal merupakan hal yang tidak terpisahkan, sehingga industri kuliner merupakan langkah paling utama untuk mencapai industri halal. (Tahliani & Renaldi, 2023) Umat Islam diharapkan mengonsumsi makanan dan minuman (kuliner) yang halal karena agamanya. Penting untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumsi umat Islam.

Niat beli pelanggan halal dipengaruhi oleh norma subyektif, kontrol perilaku yang dirasakan, religiusitas, sertifikat halal, kepercayaan terhadap status kehalalan produk, kesadaran tentang kehalalan produk dan sikap pelanggan Muslim.

Memiliki sertifikasi halal pada produk kuliner berdampak kuat pada kepercayaan konsumen Muslim. Niat membeli produk halal umat Islam dapat ditingkatkan melalui pengetahuan dan kesadaran halal yang tinggi. Pembuatan iklan berlabel halal merupakan faktor yang efektif untuk meningkatkan penjualan perusahaan sehingga banyak konsumen yang membeli produk kuliner berlabel halal khususnya produk daging. Pelanggan Muslim juga peduli dengan kualitas, kebersihan, dan keamanan produk kuliner dan mereka yakin lembaga sertifikasi halal dapat menyediakannya melalui pemeriksaan dan kontrol.(Roza Andriani et al., 2025).

Maka di Indonesia, sudah menjadi kewajiban konstitusional pula, pemerintah dalam hal ini mengambil kebijakan hukum untuk membangun suatu sistem jaminan halal, khususnya bagi umat Islam Indonesia yang merupakan warga negara mayoritas.(Murjani, 2015) Indonesia telah memiliki lembaga yang menangani masalah agama Islam, termasuk juga masalah produk halal, yaitu Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Salah satu Kota yang memiliki potensi Kawasan Wisata Kuliner di Indonesia ialah Kota Kediri, dengan berkembangnya Kawasan Wisata Kuliner di kota tersebut Maka, sangat membutuhkan zona kuliner halal, aman, dan sehat (KHAS) untuk mendorong pertumbuhan ekonomi kota. Berdasarkan data Disperdagin Kota Kediri, per 22 Agustus 2024 banyaknya UMKM di Kota Kediri yang sudah memiliki sertifikasi halal berjumlah 5.659.13 Hal tersebut menunjukkan bahwa belum sepenuhnya seluruh UMKM di Kota Kediri mengajukan sertifikasi halal pada produk mereka. Namun, jumlah tersebut sudah melebihi 30% dari yang ditargetkan. Dari data yang diperoleh di atas mayoritas UMKM memiliki usaha dalam bidang makanan dan minuman. Dari data Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Kediri dalam artikel Radar Kediri, pada 2022 lalu tercatat 2.568 industri makanan dan 791 industri minuman.(Tiyas, 2025).

Soto Ayam Tamanan Bok Ijo adalah salah satu soto legendaris di Kota Kediri yang menjual soto khas Kota Kediri. Soto Ayam Tamanan Bok Ijo sudah memiliki sertifikasi halal sejak bulan September tahun 2023, sehingga dapat menjamin kehalalan, keamanan, dan kesehatan produk. Sekarang sentra kuliner ini menjadi destinasi kuliner halal pertama di Kota Kediri dan Jawa Timur. Soto Ayam Tamanan Bok Ijo sudah berdiri 55 tahun sejak tahun 1969. Lokasi yang berada di kawasan Terminal Tamanan, tempat ini jadi mudah diakses oleh para penumpang yang menunggu atau transit. Ini juga jadi tempat yang strategis bagi warga sekitar yang ingin makan soto tanpa harus ke luar area terminal.(Adlan et al., 2025).

Hal tersebut dikarenakan Kediri memiliki budaya kuliner yang beragam dan bahan baku yang digunakan untuk produksi makanan dan minuman relatif mudah diperoleh. Dengan program unggulan "kampung keren" di Kediri, sebuah kelurahan dapat menggunakan kampung keren sebagai dasar untuk mencapai tujuan yang dapat menghasilkan pendapatan yang dapat digunakan untuk membayar biaya operasional kampung. Hingga saat ini ada 20 kampung keren yang sudah diresmikan oleh Pemerintah Kota Kediri, akan tetapi belum ada satupun zona KHAS yang didirikan. Zona KHAS di Indonesia hanya ada di beberapa daerah saja, tentunya dengan mendirikan bahkan memperbanyak jumlah zona KHAS di Kediri akan mendorong citra Kediri dan lebih lanjut akan meningkatkan perekonomian. Namun, pembentukan zona KHAS ini tentu tidak mudah, ada beberapa kriteria dan persyaratan yang harus dipenuhi, sehingga diperlukan adanya penyusunan strategi dan kebijakan yang tepat untuk mencapai hal tersebut.

Perintisan zona KHAS di Kediri bisa dimulai dari Kampung Keren sebagai percontohan dan pilot project, salah satunya ada Kampung Keren Soto Ayam Tamanan.

Kampung keren ini berlokasi di Kelurahan Tamanan, di mana ada 60 pelaku usaha yang menjual soto ayam dan tersebar di seluruh wilayah Kota Kediri dengan 10 di antaranya berjualan di Terminal Bok Ijo. Pengembangan kampung keren menjadi zona kuliner halal, aman dan sehat akan semakin meningkatkan kondisi perekonomian warga. Pendampingan ini akan menjadi program pembuka sehingga setelah proses pengamatan dan penelitian diharapkan bisa dihasilkan regulasi dan tahapan yang sesuai untuk diterapkan pada kawasan lain di Kota Kediri. Mengamati besarnya dampak positif kegiatan tersebut, maka gagasan penelitian yang diangkat berjudul Pendampingan Pembentukan Zona KHAS pada Sentra Kuliner Soto Bok Ijo Tamanan Kota Kediri.

B. Metode

Pendekatan yang digunakan pengabdian dalam mengembangkan Potensi dan Peningkatan Promosi Kampung Keren melalui Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat (KHAS) Soto Bok Ijo Tamanan Kota Kediri ialah Pendekatan Asset Based Community Development (ABCD). Karena pengabdian melakukan partisipasi secara langsung mengenai kondisi dan situasi pada Zona Kuliner Soto Tamanan yang berada Kelurahan Tamanan Kota Kediri.

ABCD dibangun berdasarkan prinsip-prinsip yang dikemukakan oleh John McKnight dan Jody Kretzmann yang juga pendiri dari The Asset-Based Community Development (ABCD) Institute. Pendekatan berbasis aset membantu komunitas melihat kenyataan kondisi internal dan kemungkinan perubahan yang dapat dilakukan. Pendekatan ini mengarahkan pada perubahan, fokus pada apa yang ingin dicapai oleh komunitas, serta membantu komunitas dalam mewujudkan visi mereka. (Christopher Dereau, 2013) McKnight dan Kretzmann (1993) mengemukakan ada 6 (enam) prinsip yang perlu dipegang oleh para local enabler (pemberdaya masyarakat lokal) demi terciptanya pemberdayaan yang berkelanjutan, yakni (1) apresiasi, (2) partisipasi, (3) psikologi positif, (4) deviasi positif, (5) pembangunan dari dalam, dan (6) hipotesis heliotropik. (Christopher, 2013) Keenam prinsip ini harus diwujudkan dalam tahapan kegiatan pengabdian oleh para *local enabler*. Pendekatan ini mengacu kepada 3 (tiga) periode kehidupan masyarakat lokal, yakni masa lalu, masa sekarang, dan masa depan. Berikut adalah tahapan pengabdian dengan metode ABCD yang tertuang dalam 5 (lima) langkah pendampingan, yaitu discovery (menemukan), dream (impian), design (merancang), define (menentukan), dan destiny (lakukan).

1) Discovery (menemukan)

Pada tahap ini dilakukan identifikasi sejauh mana aset yang dimiliki oleh paguyuban soto tamanan bok ijo, melalui wawancara dengan bapak sholicin selaku ketua paguyuban

- a) Kantor Paguyuban Soto Tamanan Bok Ijo memiliki kantor di kelurahan Tamanan, yang terletak di jalan
- b) Paguyuban soto tamanan mewadahi 60 pedagang soto tamanan yang tersebar di seluruh kota kediri
- c) Dari 60 Pedagang yang dibawah naungan paguyuban hanya 10 pedagang yang berjualan di terminal tamanan kota kediri
- d) Paguyuban Soto Tamanan memiliki badan hukum yang sudah terdaftar di kemnterian hukum dan HAM. Adapun rentang waktu selama 3 bulan yaitu bulan february sampai April 2025.

2) Dream (mimpi)

Pada tahap ini dilakukan perumusan target-target yang akan dicapai berkaitan dengan pemenuhan keinginan paguyuban soto tamanan

- a) Terlaksananya program-program yang disusun oleh paguyuban soto tamanan bok ijo
- b) Adanya pengembangan banding terkait dengan soto tamanan yang legendaris di kota kediri
- c) Adanya pelatihan pengembangan skill untuk pengembangan usaha soto tamanan
- d) Adanya kawasan ekonomi yang terintegrasi dengan layanan pemerintah dan hiburan/wisata yang bisa meningkatkan income generating bagi pedagang soto tamanan

3) Design (merancang)

Setelah dilakukan identifikasi aset serta perumusan rencana strategis, tahap berikutnya adalah merancang (design) program yang akan dilakukan Adapun waktu pelaksanaan selama satu bulan yaitu bulan Mei 2025. Adapun dalam mendesain kegiatan tim pengabdi mengajak para tokoh Masyarakat.

4) Define (menentukan)

Setelah merancang tahapan-tahapan yang akan dilaksanakan untuk mencapai tujuan, tahap berikutnya adalah menentukan detail pelaksanaan berkaitan dengan waktu dan job description masing-masing pihak. Tahapan-tahapan ini dilaksanakan dalam rentang waktu pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.

5) Destiny (lakukan)

Setelah melakukan rencana dengan konsep yang disepakati maka pada tahap ini ialah proses kegiatan hingga Evaluasi. Adapun Proses Kegiatan meliputi :

- a) Sosialisasi Kawasan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat
- b) Sosialisasi Sertifikasi Halal mulai dari pendaftaran pendataan hingga penerbitan Sertifikat Halal.
- c) Sosialisasi Sertifikasi Aman dan Sehat yang meliputi pelatihan Juru Sembelih Halal dan Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji bagi penjamah pangan

Adapun pada tahap evaluasi, Tim Pengabdi mengajak para pelaku usaha untuk melakukan evaluasi kegiatan yang dilakukan di Gedung Kelurahan Tamanan. Evaluasi dilaksanakan pada tanggal 23 Noveber 2025 dengan dihadiri para pelaku usaha dan tokoh masyarakat.

C. Hasil

Kehalalan makanan yang disajikan di Zona KHAS didasarkan pada standar yang ditetapkan oleh BPJPH. Para pelaku usaha dianjurkan untuk memiliki sertifikasi halal atau minimal sedang dalam proses pengajuan. Namun, aspek keamanan juga tak kalah penting. Produk makanan yang dijual harus bebas dari kontaminasi bahan berbahaya, baik dari sisi kimia, fisik, maupun mikrobiologi. Hal ini sesuai dengan standar keamanan pangan yang telah lama menjadi pedoman Badan POM.

Adapun Indikator dalam Kegiatan Pendampingan Zona KHAS Adalah sebagai berikut :

Tabel 1

Indikator dan Implentasi Kawasan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat di Soto Tamanan
Bok Ijo Kota Kediri

Indikator	Score		
	3	2	1
Kawasan	Kawasan Zona KHAS dikelola oleh professional, yang berkomitmen melakukan pengelolaan kawasan Zona KHAS sesuai dengan prinsip manajemen Syariah dan Islami	Kawasan memiliki 10 tenan	Tersedianya fasilitas seperti musholla dan toilet
Halal	Pelaku Usaha memiliki Sertifikasi Halal untuk Produknya	Adanya pelatihan Juru Sembelih Halal	Memiliki SDM yang memahami Manual Sistem Jaminan Produk Halal
Aman	Adanya Sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji bagi Penjamah	Mengikuti pelatihan 5 Kunci keamanan Pangan bagi Penjamah Pangan	Memiliki bahan baku yang aman, sehat dan halal
Pangan	Mengikuti pelatihan 5 Kunci keamanan Pangan bagi		Pangan

Berikut ini adalah tahapan teknis yang dilaksanakan dalam proses pendampingan pemenuhan pengabdian kepada masyarakat :

1. Sosialisasi Kawasan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat

Sosialisasi penetapan kawasan Zona Kuliner Halal ini dilakukan dengan mengundang pengurus paguyuban soto tamanan bok ijo serat pelaku usaha soto tamanan yang berjualan di dalam terminal dan sepanjang jalan masuk menuju terminal yang berjumlah sebanyak 20 pelaku usaha soto bok ijo, mereka diajak berdiskusi tentang bagaimana pengembangan kawasan halal, sehat dan aman, sehingga kawasan ini menjadi kawasan sentra kuliner yang terstandar berdasarkan aturan dan prosedur, termasuk pengembangan infrastrukturnya yang terstandar dalam Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat (KHAS) adanya kantor manajemen pengelolaan kawasan, adanya toilet, dan tempat ibadah atau musholla untuk pelanggan soto tamanan, serta ada tempat atau ruang khusus untuk merokok, konsep mengenai standar kawasan Zona KHAS disampaikan, berbagai tanggapan dari para pelaku usaha begitu antusias, termasuk adanya usaha untuk perbaikan sanitasi yang dianggap belum terstandar, dari masukan-masuk para pedagang tersebut mereka merumuskan tingkat kebutuhan untuk pembentukan kawasan Zona KHAS serta melibatkan pemangku kepentingan yang lain seperti DKLH untuk membuat sanitasi dan pengolahan sampahnya, Dinas PUPR untuk penyediaan toiletnya serta dinas UMKM untuk penetapan kawasan Zona KHAS nya.



Gambar 1. Rapat koordinasi awal dengan pengurus Paguyuban Soto Tamanan Bok Ijo terkait dengan rencana pengembangan kawasan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat di rumah pak Tohadi



Gambar 2. Sosialisasi Pengembangan Zona KHAS kepada pelaku usaha Soto Tamanan Bok Ijo di kelurahan Tamanan di ikuti oleh sebanyak 20 pelaku usaha, bersama dinas perdagangan, kepala kelurahan Tamanan

2. Pendaftaran Sertifikasi Halal Reguler bagi Pelaku Usaha Soto Tamanan Bok Ijo

Sosialisasi sertifikasi halal reguler dilakukan dengan menggandeng Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada para pelaku usaha soto tamanan bok ijo sebanyak 20 orang tentang pentingnya sertifikasi halal dalam meningkatkan kualitas dan kepercayaan konsumen.

Dengan memiliki sertifikasi halal, pelaku usaha soto tamanan bok ijo dapat meningkatkan daya saing dan memperluas jangkauan pasar, baik domestik dan nasional. Dalam sosialisasi ini, para peserta diberikan penjelasan tentang proses sertifikasi halal, persyaratan yang harus dipenuhi, serta manfaat yang dapat diperoleh dengan memiliki sertifikasi halal. Selain itu, para peserta juga diberikan kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi dengan narasumber yang ahli di bidang sertifikasi halal.

Selain adanya sosialisasi juga dilakukan fasilitasi sertifikasi halal reguler. 20 pelaku usaha dibantu sertifikasi halal reguler. Dengan adanya sosialisasi ini, diharapkan para pelaku usaha soto tamanan bok ijo dapat memahami pentingnya sertifikasi halal dan dapat meningkatkan kualitas produk mereka. Dengan demikian, pelaku usaha soto tamanan bok ijo dapat menjadi lebih kompetitif dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin meningkat.



Gambar 3. Penyampaian materi tentang sertifikasi halal dari LPH UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung kepada 20 pelaku usaha soto tamanan bok ijo



Gambar 4. Tim LPH UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung sedang memberikan pendampingan pendaftaran sertifikasi halal reguler bagi 20 pelaku usaha soto ayam bok ijo tamanan termasuk persyaratan administrasi yang harus dipenuhi

3. Pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha) Bagi pelaku usaha Soto Tamanan

Pelatihan juru sembelih halal di ikuti oleh sebanyak 20 pelaku usaha soto ayam tamanan bok ijo, yang diadakan di mushola al ikhlas dengan mendatangkan narasumber dari dinas ketahanan pangan dan peternakan, drh. Pujiono yang kebetulan dokter hewan veteriner kota kediri yang memberikan penjelasan tentang kesehatan masyarakat veteriner (kesmavet) serta , selain drh Pujiono juga menghadirkan narasumber drs. H. Jamaludin, MHI dari Pengurus Daerah Majelis Ulama Indonesia Kota Kediri yang memberikan materi tentang fiqih penyembelihan hewan unggas. Drh Pujiono sedang menyampaikan materi kesejahteraan hewan kepada para pelaku usaha soto ayam bok ijo tamanan, dan disebelah LCD Pemateri dari Majelis Ulama Indonesia Kota kediri



Gambar 5. Penyampaian materi tentang kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan oleh drh. Pujiono dari Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Kota kediri kepada 20 pelaku usaha soto ayam bok ijo tamanan, di Mushola Al Ikhlas



Gambar 6. Praktek penyembelihan hewan unggas/ayam yang benar sesuai ketentuan syariah islam (fiqih penyembelihan) oleh para pelaku usaha soto tamanan bok ijo

4. Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji bagi penjamah pangan

Pengelolaan pangan siap saji bagi pelaku usaha soto tamanan bok ijo harus dilakukan sesuai standar baku dan persyaratan kesehatan yang telah ditetapkan. Salah satu yang sangat berperan mendukung Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang memenuhi syarat adalah penjamah pangan. Para pelaku usaha yang melayani di latih oleh Dinas Kesehatan Pemerintah Kota Kediri untuk diberikan pemahaman, serta praktek bagaimana keamanan pangan siap saji yang terstandar persyaratan kesehatan, seperti saat melayani tidak boleh merokok dan berbicara dengan pelanggan, harus memakai masker, memakai baju koki, memakai topi kepala serta memakai sarung tangan saat melayani, setelah mengikuti pelatihan ini pelaku usaha soto tamanan bok ijo memahami tentang keamanan pangan siap saji ditempat pengelolaan pangan sesuai dengan prosedur yang berlaku untuk menghasilkan pangan aman dan sehat



Gambar 7. Pemberian materi keamanan pangan siap saji bagi penjamah pangan yang disampaikan oleh ibu Ika Dwi Astutik, SKM dari Dinas kesehatan Kota Kediri

D. Kesimpulan

Pengembangan Zona KHAS Soto Tamanan Bok Ijo Kediri dalam pemenuhan syarat-syarat menjadi Zona Kawasan Halal, Aman dan Sehat sudah terpenuhi dengan indikator kawasan tersedianya fasilitas toilet yang terpisah antara laki-laki dan perempuan, dan tersedianya mushola serta adanya 10 tenan yang berjualan di kawasan tersebut, sementara untuk pemenuhan kehalal produk, para penjual soto ayam bok ijo tamanan yang ada di sepanjang jalan masuk dan di area terminal tamanan sudah tersertifikasi halal Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan para pelaku usaha dan penyembelih ayam mengikuti pelatihan juru sembelih halal dengan melibatkan Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Pemerintah Kota Kediri serta Majelis Ulama Indonesia Kota Kediri, sementara untuk indikator aman para penjual soto tamanan juga dilatih oleh Dinas Kesehatan Pemerintah Kota Kediri melalui pelatihan lima kunci keamanan pangan siap saji untuk penjamah makanan, sementara untuk indikator aman, kawasan yang akan dijadikan sebagai Zona KHAS makanan yang dijual atau disajikan dilakukan uji laboratorium di laboratorium daerah milik dinas kesehatan Pemerintah Kota Kediri, untuk penetapan Zona KHAS di Soto Ayam Bok Ijo Tamanan sudah ditetapkan oleh melalui sertifikat yang diterbitkan oleh Komite Nasional Ekonomi Keuangan Syariah (KNEKS).

Dengan pengakuan sebagai sentra kuliner pertama di Kediri yang mendapatkan status KHAS, Soto Bok Ijo Tamanan semakin memperkuat posisinya sebagai pusat kuliner lokal yang terkenal, serta menjadi contoh dalam menjaga kualitas produk, kehalalan, dan keamanan pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Namun sayangnya hal tersebut belum terjadi di kawasan lain. Banyak lokasi sentra kuliner daerah yang belum menerapkan labelisasi halal pada produk olahan mereka.

Daftar Referensi

- Arikunto, Suharsimi, Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik, (Jakarta : Rineka Cipta, 2006)
- Bungin, Burhan, Analisis Data Penelitian Kualitatif, 2003 (Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada)
- Dereau, Christopher, Pembaruan dan Kekuatan Lokal untuk Pembangunan, (Australia: Australian Community Development and Civil Society Strengthening Scheme (ACCESS) Phase II, 2013)
- Indra Wahyuni, Tutut, dkk, Pedoman Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat, (Jakarta : Komite Nasional Ekonomi Syariah) 2022
- Mahmud, Metode Penelitian Pendidikan, (Bandung : Pustaka Setia, 2011)
- Natsir, Ahmad, Amalia Rahmawati, and Estiqomah Ayum Nitasari, "Revitalisasi Fungsi Masjid sebagai Pusat Pengajaran Alqur'an melalui Pelatihan Manajemen Madrasah Diniyyah di Dusun Selungguh Kabupaten Magetan", Indonesia Engagement Journal 1 (1) (2020):
- Raufu, Abdul, dkk "People's Awareness on Halal Foods and Products : Potential Issues for Policy-Makers," Procedia - Social and Behavioral Sciences 121, (2014)
- Rosyada, Dede, Penelitian Kualitatif untuk Ilmu Pendidikan, (Jakarta : Kencana, 2020)
- Nasution, Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif, (Bandung: Transito) 1996. Salim, dkk, Penelitian Pendidikan : Metode Pendekatan, dan Jenis, (Jakarta : Kencana, 2019)
- Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, (Bandung Alfabeta, 2016)
- Suprayitno, Adi, Menyusun PTK Era 4.0 (Yogyakarta : Deepublish, 2020)
- Yulia, Lady, Strategi Pengembangan Industri Produk Halal, (Jurnal Bimas Islam : Vol. 8 No.1) 2015

-
- Adlan, M. A., Himmati, R., & Arifiadna, R. (2025). Kajian Penerapan Zona Khas: Studi Kasus Zona Kuliner Halal Aman dan Sehat Soto Bok Ijo Kota Kediri Jawa Timur. *Prosiding Seminar Nasional Forum Manajemen Indonesia - e-ISSN 3026-4499*, 3, 880–899. <https://doi.org/10.47747/snfmi.v3i1.3128>
- Christoper, D. (2013). Pembaru dan kekuatan lokal untuk pembangunan. *TT: Australian Community Development and Civil Society Strengthening Scheme (ACCESS)*.
- Murjani, M. (2015). Sistem Jaminan Produk Halal Dan Thayib Di Indonesia: Tinjauan Yuridis dan Politis. *FENOMENA*, 7(2), 207. <https://doi.org/10.21093/fj.v7i2.298>
- Roza Andriani, Amri Hakim, & Hariy Laksamana. (2025). Soft Power Diplomacy Through Halal Certification in Enhancing the Competitiveness of Riau's Food Products in the International Market. *Jurnal Hubungan Internasional*, 14(1), 67–83. <https://doi.org/10.18196/jhi.v14i1.28798>
- Tahliani, H., & Renaldi, R. (2023). Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Untuk Meningkatkan Daya Saing Perusahaan. *Syar'ie : Jurnal Pemikiran Ekonomi Islam*, 6(1), 1–12. <https://doi.org/10.51476/syarie.v6i1.444>
- Tiyas, V. P. N. (2025). *Pengaruh Label Halal terhadap keputusan pembelian Soto Ayam Tamanan (Studi pada konsumen UMKM Soto Ayam Bok Ijo Pak No Tamanan Kota Kediri)*.