

Edukasi Pemilihan Makanan *Fast Food* Ayam Krispi Lokal Sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Halal di Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor

Healthy Aldriany Prasetyo ^{1*}, Yayuk Putri Rahayu ²,
Haris Munandar Nasution ³, Supiyani ⁴

¹ Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Medan Area

²⁻³ Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah

⁴ Program Studi Kimia, Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah

* healthyprasetyo@gmail.com

Abstrak

Kegiatan tim PKM kolaborasi ini dilakukan pada kelompok ibu-ibu pengajian PWBI (Persatuan Wirid Batak Islam) di Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor. Objek yang menjadi materi penyuluhan dalam PKM ini adalah memberikan edukasi pemilihan makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Halal. Tujuan utama memberikan edukasi dan sosialisasi supaya masyarakat mendapat pengetahuan memilih makanan yang sesuai standar SNI dan Halal sehingga layak untuk dikonsumsi. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah sosialisasi melalui ceramah edukasi tentang pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal dan memberikan pengetahuan contoh cara memilih makanan ayam krispi yang sesuai standar SNI dan Halal. Hasil pengabdian kepada masyarakat ini adalah produk peningkatan layanan masyarakat dalam bidang kesehatan adalah terbentuknya edukasi dan sosialisasi tentang pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai standar SNI dan Halal untuk menjaga kesehatan serta pengetahuan pelatihan cara memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai dengan standar SNI dan Halal. Kesimpulannya dari hasil PKM ini adalah meningkatnya pengetahuan, motivasi, kesadaran akan pentingnya pemilihan makanan yang sesuai SNI dan Halal.

Kata Kunci: *Fast Food, Ayam Krispi, Standar Nasional Indonesia, Halal*

Pendahuluan

Kota Medan termasuk sebagai kota yang memiliki beragam Suku, Agama, Ras dan Adat istiadat (SARA), demikian juga halnya di kecamatan ini. Suku Jawa, Batak (umumnya Batak Toba dan Angkola, serta sebagian Karo, Mandailing, Simalungun dan Pakpak Dairi), Melayu Deli dan Tionghoa suku yang mayoritas di sini. Ada juga suku lainnya seperti Minangkabau, Nias, Aceh, Bugis, dan lainnya.

Kelurahan Kwala Bekala adalah salah satu kelurahan dari 6 enam kelurahan yang ada di Kecamatan Medan Johor yang berkembang sebagai daerah jasa perdagangan, permukiman dan lain-lain. Kelurahan Kwala Bekala terdiri dari 20 (dua puluh) lingkungan

yang dipimpin oleh Lurah Ro Sintong Jeita Sagala, S.STP., M.Si dan sekretaris Hj. Nurhayati dengan luas wilayah 550 Ha.

Data Geografis Kelurahan Kwala Bekala berdasarkan data penduduk yang ada di kelurahan Kwala Bekala adalah sebanyak 41.667 orang yang terdiri dari 20.726 laki-laki dan 20.958 perempuan. Kemudian dari segi agama, jumlah penduduk yang beragama Islam sebanyak 13.726 jiwa, jumlah yang beragama Katholik 4.402, jumlah yang beragama Protestan 23.448, jumlah yang beragama Hindu 32, dan jumlah yang beragama Budha 58 jiwa. Kemudian dibantu oleh tokoh agama dan tokoh masyarakat, diantaranya ulama ada 20 orang, pendeta 28 orang dan tokoh suku ada 4 orang.

Kepala Kelurahan mempunyai tugas dan fungsi. Tugas Kepala Kelurahan yakni sebagai penyelenggara dan penanggung jawab utama di bidang pemerintahan, pembangunan dan kemasyarakatan dalam rangka menyelenggarakan gerakan urusan pemerintahan daerah, urusan pemerintahan umum termasuk pembinaan ketentraman dan keterdiban. Fungsi Kepala Kelurahan adalah menyelenggarakan partisipasi masyarakat, melaksanakan tugas dari pemerintah atasannya, melaksanakan koordinasi terhadap jalannya pemerintahan kelurahan, melaksanakan tugas yang menjadi tanggung jawabnya dibidang pembangunan dan masyarakat.

Oleh karena itu, dalam rangka melaksanakan tugas dan tanggung jawab dalam hal pelayanan masyarakat yaitu memfasilitasi masyarakat untuk pembinaan keagamaan. Sehingga meskipun berada di wilayah minoritas muslim tetapi dalam bidang pembangunan nuansa ajaran Islam tidak pernah dihalangi atau dihambat. Sehingga dengan adanya kondisi seperti ini lahirlah kelompok-kelompok pembinaan keagamaan. Diantara kelompok pembinaan keagamaan yang berada di daerah Kelurahan Kwala Bekala adalah PWBI.

PWBI merupakan singkatan dari Persatuan Wirid Batak Islam. Kelompok ini merupakan kelompok ibu-ibu pengajian yang sudah berdiri sejak tahun 1983 dan terus berkembang. Alamat sekretariannya berada di Jl. Jamin Ginting Gg. Pelajar Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor. Pengajian PWBI ini memiliki jumlah anggota sekitar 70 orang. Pengajian ini dipimpin oleh seorang ketua yang bernama Ibu Dra. Siti Rachimah dan Sekretaris Ir. Elly Rasmi Ningsih.

PWBI ini sejak berdiri dibimbing oleh Al-Ustadz H. Ramli Kamal Berutu, BA. Dan sejak tahun 2016 sampai sekarang dibimbing oleh FKPAI (Forum Komunikasi Penyuluhan Agama Islam) KUA Medan Johor. Para penyuluh sebanyak 10 orang melakukan pembimbingan dalam hal keagamaan di PWBI.

Kelompok pengajian PWBI ini merupakan perkumpulan dari ibu-ibu yang muallaf (masuk Islam) dimana pengetahuan agama Islamnya masih sangat minim, maka perlu dilakukan pembinaan secara intensif tentang Islam, salah satunya adalah dengan memberikan edukasi dan sosialisasi akan perlunya pengetahuan memilih makanan yang tidak hanya "*halal*" tapi juga harus baik, bersih dan sehat sehingga layak untuk dikonsumsi. Istilah "*halalan thayyiban*" dalam Islam yang berarti makanan atau minuman yang halal dan baik. Istilah ini merupakan asumsi dasar etika Islam yang mempengaruhi perilaku seorang muslim dalam memilih makanan dan minuman yang tidak hanya halal saja namun juga harus baik dalam artian layak dikonsumsi. Dalam hal ini makanan yang baik yaitu makanan

yang bersih dan juga bergizi sehingga dapat menyehatkan dan bermanfaat untuk kesehatan.

Program PKM dalam memberikan penyuluhan pengetahuan edukasi dan sosialisasi tentang pentingnya pemilihan makanan *fast food* ayam krispy lokal sesuai standar SNI, hal ini karena seringnya terjadi kontaminasi dan keracunan mikroba pada ayam yang tidak ditangani atau diproses dengan baik dan higienis. Penanganan daging ayam yang kurang higienis berdampak pada kesehatan masyarakat. Kontaminasi bakteri patogen *Staphylococcus aureus* pada ayam dapat menghasilkan toksin *Staphylococcal Enterotoxins*, yang dapat menyebabkan terjadinya keracunan yang disebut dengan *Staphylococcal Food Poisoning* (SFP). Toksin atau racun dari Enterotoksin dapat stabil pada suhu tinggi, tahan terhadap enzim proteolitik manusia dan mampu bertahan aktivitasnya di saluran pencernaan setelah dikonsumsi. Keracunan makanan akibat stafilocokus dapat disebabkan oleh sekitar 20–100 ng enterotoxin yang dihasilkan oleh *S. aureus*. Adapun dampak bahaya penyakit yang diakibatkan dari keracunan *S. aureus* (enterotoksin) dapat mengakibatkan timbulnya gastroenteritis seperti: muntah berlebihan, diare, perut nyeri, mual (Ibrahim dan Khaerani, 2017).

Menurut hasil penelitian yang dilakukan Rahayu *et al.* (2023, 2024) pada pengujian sampel daging ayam krispy pada 2 tempat yaitu: 1) Sampel daging ayam krispy lokal gerobak pinggir jalan (A dan B) diperoleh nilai prevalensi 75%, dengan keberadaan bakteri *S. aureus* melebihi ambang batas SNI (atau di atas $>1 \times 10^2$ CFU/g), maka sampel ini dinyatakan tidak memenuhi standar kualitas SNI. 2) Sampel daging ayam krispy *fast food* lokal outlet (C dan D) diperoleh nilai prevalensi 8,3%, tidak menunjukkan adanya bakteri *S. aureus* atau tidak melampaui ambang batas SNI (atau di bawah $<1 \times 10^2$ CFU/g), maka sampel ini memenuhi nilai standar kualitas SNI yaitu tidak lebih dari $<1 \times 10^2$ CFU/g.

Demikian juga penelitian yang dilakukan oleh Ramadhani *et al.* (2023), dimana hasil penelitian yang diperoleh pada daging ayam goreng krispy pinggir jalan positif adanya keberadaan *S. aureus* dengan nilai cemaran melebihi ambang batas di atas $>1 \times 10^2$ CFU/g sehingga tidak memenuhi standar SNI. Sedangkan pada daging ayam goreng krispy *fast food* terkenal negatif tidak adanya keberadaan bakteri patogen *S. aureus* sehingga memenuhi standar SNI.

Menurut SNI (2009), persyaratan tingkatan mutu fisik daging ayam karkas adalah memiliki konformasi yang baik dan sempurna, memiliki daging yang tebal, perlemakan banyak, utuh tidak ada tulang yang patah, tidak terjadi perubahan warna, bebas dari bulu, dan bebas dari memar dan tidak terjadi "*freeze burn*". *Freezer burn* merupakan kondisi yang terjadi ketika makanan beku mengalami kerusakan akibat dehidrasi dan oksidasi akibat masuknya udara ke dalam makanan. Kondisi ini umumnya disebabkan oleh makanan yang tidak dibungkus dengan rapat dalam kemasan kedap udara. Sedangkan syarat mutu mikrobiologis daging ayam menurut SNI adalah mikroba tidak melebihi ambang batas maksimum 1×10^2 CFU/gram untuk *Staphylococcus aureus*.

Dari segi kehalalan produk, bahan yang digunakan dalam proses produksi halal wajib bersertifikat halal kecuali bahan yang termasuk dalam kategori bahan tidak kritis (*positive list*) yang diterbitkan oleh BPJPH. Bahan juga tidak boleh berasal dari babi dan turunannya, darah, bangkai, bagian dari tubuh manusia dan minuman beralkohol (BPJPH, 2021).

Kesadaran akan produk halal masih rendah di luar segmen makanan, terutama di pasar mayoritas non-Muslim, di mana konsumen mencari verifikasi halal. Kesadaran ini juga bervariasi di kalangan konsumen Muslim, menciptakan perbedaan dalam pemahaman terhadap barang dan jasa halal (Astuti, 2020).

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang disahkan pada 17 Oktober 2019 menyatakan bahwa mandatory (wajib) bagi pelaku usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) (Gunawan, dkk., 2021).

Sertifikasi produk halal mampu untuk meningkatkan *customer satisfaction* sehingga dapat meningkatkan omset. Menurut penelitian (Oktanar, dkk., 2020), adanya logo halal pada kemasan produk akan meningkatkan keputusan pelanggan untuk membeli produk tersebut. Kehadiran logo halal pada kemasan produk berdampak langsung terhadap kepuasan dan keputusan pembelian khususnya di kalangan umat Islam. Selain itu, dengan adanya kehadiran logo atau sertifikat halal pada suatu produk akan memberikan perlindungan ke konsumen dengan produk tersebut aman untuk dikonsumsi atau digunakan oleh konsumen (Prayuti dan Mistunah, 2023).

Sehingga berdasarkan kondisi ini maka sangat penting dilaksanakan pengabdian masyarakat di tempat tersebut pada PWBI di Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor tentang makanan yang sehat dan layak konsumsi yang sesuai SNI dan Halal.

Metode Pelaksanaan

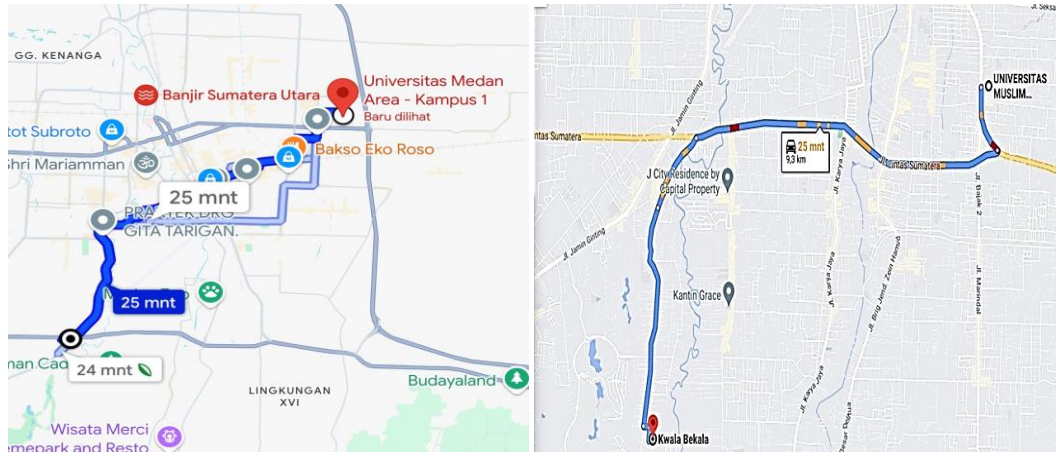
Kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) kolaborasi Universitas Medan Area (UMA) dan Universitas Muslim Nusantara (UMN) Al Washliyah melalui penyuluhan edukasi kepada Mitra ibu-ibu pengajian Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor dimana untuk meningkatkan kualitas mitra dalam meningkatkan pengetahuan kesehatan yang dapat diimplementasikan kepada masyarakat luas.

Dalam kegiatan PKM ini metode yang digunakan adalah melalui kegiatan ceramah tentang pengetahuan pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal sesuai standar SNI dan Halal untuk menjaga kesehatan kepada Mitra ibu-ibu pengajian Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor. Pada hari yang telah disepakati Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dari Universitas Medan Area dan Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah Medan melaksanakan kegiatan PKM dalam bentuk Edukasi dan Sosialisasi kepada Mitra ibu-ibu pengajian Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor.

Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini untuk mencapai tujuan maka diperlukan sosialisasi dengan pendekatan secara persuasif kepada ketua PWBI untuk menyampaikan maksud dan tujuan PKM ini kepada Mitra ibu-ibu pengajian Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor.

Tahapan selanjutnya melakukan analisis masalah dan menawarkan solusi kepada mitra. Adapun metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah: (1) Sosialisasi (memberikan penyuluhan) melalui ceramah edukasi tentang pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal sesuai standar SNI dan Halal untuk menjaga

kesehatan, dan (2) Memberikan pengetahuan contoh cara memilih makanan ayam krispi sesuai standar SNI dan Halal kepada peserta pengabdian masyarakat Mitra ibu-ibu pengajian Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor.



Gambar 1. Peta Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat

Langkah-langkah yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini adalah sebagai berikut:

1. Tahapan survey

Melakukan kerjasama dengan mitra, dan menentukan tema kegiatan. Tim pengabdian yang terdiri dari dosen dan mahasiswa melakukan survey ke lokasi untuk memastikan pengetahuan Mitra ibu-ibu pengajian Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor tentang pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal sesuai standar SNI dan Halal untuk menjaga kesehatan, kemudian menyelesaikan izin dari mitra, dan melakukan wawancara dengan pihak mitra akan kebutuhan mitra dalam kemajuan dan keberhasilan pengabdian masyarakat yang dilakukan;

2. Tahapan persiapan pengabdian.

Tim PKM menyiapkan materi presentasi yang berisi tentang pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal sesuai standar SNI dan Halal untuk menjaga kesehatan, dan contoh cara memilih makanan ayam krispi sesuai standar SNI dan Halal;

3. Tahapan sosialisasi dan edukasi.

Tim PKM melakukan sosialisasi dengan cara menyampaikan materi dengan metode ceramah tentang pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal sesuai standar SNI dan Halal untuk menjaga kesehatan; dan

4. Tahapan pelatihan

Tim PKM memberikan contoh cara memilih makanan ayam krispi sesuai standar SNI dan Halal kepada Mitra ibu-ibu pengajian Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor.

Metode Pendekatan yang Ditawarkan untuk Menyelesaikan Persoalan

Langkah-langkah kegiatan pelatihan dilakukan oleh tim Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yaitu kolaborasi dosen Program Studi Teknik Industri, Universitas Medan Area (UMA) dan Program Studi Farmasi dan Program Studi Kimia, Universitas Muslim Nusantara (UMN) Al-Washliyah dengan melibatkan beberapa mahasiswa dengan cara mengumpulkan Mitra ibu-ibu pengajian Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor untuk bisa mengikuti bimbingan edukasi dan sosialisasi pengetahuan pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal untuk menjaga kesehatan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Memberi penjelasan kegunaan dan keunggulan pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk menjaga kesehatan.
2. Menjelaskan dan melatih pengetahuan cara memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).



Gambar 2. Foto Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Hasil dan Pembahasan

Adapun hilirisasi hasil pengabdian kepada masyarakat ini adalah produk peningkatan layanan masyarakat dalam bidang kesehatan adalah:

1. Terbentuknya edukasi dan sosialisasi tentang pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai standar SNI dan Halal untuk menjaga kesehatan.
2. Pengetahuan pelatihan cara memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai dengan standar SNI.

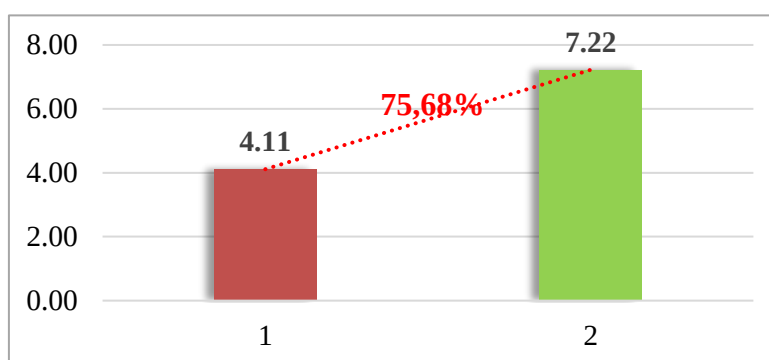
Hasil program PKM yang dilaksanakan kepada mitra ibu-ibu pengajian Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor yang belum mendapatkan pengetahuan menjadi mendapat pengetahuan tentang pentingnya memilih

makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk menjaga kesehatan dan pengetahuan pelatihan cara memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai dengan standar SNI.

Pengetahuan mitra ibu-ibu pengajian Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor sebelum dilaksanakan PKM dan setelah dilaksanakannya PKM mitra mendapatkan pengetahuan tentang pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk menjaga kesehatan dan pengetahuan pelatihan cara memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai dengan standar SNI dapat dilihat pada Tabel 1 dan Gambar 3.

Tabel 1. Hasil nilai pengetahuan mitra tentang memilih ayam krispy lokal sesuai standar SNI

Peserta	Sebelum PKM	Setelah PKM	Persentase Peningkatan (%)
Peserta 1	4	5	25.00%
Peserta 2	5	8	60.00%
Peserta 3	3	6	100.00%
Peserta 4	3	5	66.67%
Peserta 5	5	7	40.00%
Peserta 6	6	8	33.33%
Peserta 7	4	7	75.00%
Peserta 8	3	7	133.33%
Peserta 9	6	9	50.00%
Peserta 10	3	6	100.00%
Peserta 11	5	8	60.00%
Peserta 12	5	9	80.00%
Peserta 13	3	6	100.00%
Peserta 14	4	8	100.00%
Peserta 15	5	9	80.00%
Peserta 16	4	7	75.00%
Peserta 17	3	7	133.33%
Peserta 18	3	8	166.67%
Rata-rata	4.11	7.22	75.68%



Keterangan: 1 = Sebelum PKM; 2 = Setelah PKM

Gambar 3. Grafik hasil pengetahuan mitra tentang pemilihan ayam krispi lokal sesuai dengan standar SNI dan Halal

Hasil yang didapatkan dari kegiatan PKM ini adalah pengetahuan mitra ibu-ibu pengajian Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor tentang pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai standar SNI untuk menjaga kesehatan dan pengetahuan pelatihan cara memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang sesuai dengan standar SNI meningkat menjadi 75,68% dari rata-rata nilai pengetahuan 4,11 menjadi 7,22.

Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil pengabdian kepada masyarakat ini bahwa masyarakat yang mendapat penyuluhan yaitu meningkatnya pengetahuan masyarakat akan pentingnya memilih makanan *fast food* ayam krispi lokal yang bersih dan sehat serta Halalan Thayibban; meningkatnya motivasi masyarakat untuk mengonsumsi makanan yang bersih dan sehat; meningkatnya kesehatan masyarakat melalui makanan yang baik, bersih, bergizi, dan sehat; menurunkan jumlah penderita keracunan akibat mengonsumsi makanan yang kurang higienis di kalangan masyarakat; dan Meningkatkan keterampilan serta minat berwirausaha pada masyarakat dengan membuat berbagai macam olahan dari ayam krispi yang bersih dan sehat sesuai standar SNI sehingga menyenangkan dan aman untuk dikonsumsi.

Ucapan Terimakasih

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) mengucapkan terima kasih kepada Universitas Medan Area (UMA) dan Universitas Muslim Nusantara (UMN) Al Washliyah atas penugasan untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu edukasi melalui penyuluhan pemilihan makanan *fast food* ayam krispy local sesuai SNI dan Halal. Ucapan terima kasih juga kepada kepala kelurahan Kwala Bekala yaitu Lurah Ro Sintong Jeita Sagala, S.STP., M.Si., ketua Persatuan Wirid Batak Islam (PWBI) Kelurahan Kwala Bekala Kecamatan Medan Johor yang bernama Ibu Dra. Siti Rachimah beserta ibu-ibu anggota pengajian PWBI.

Referensi

- Astuti M (2020). Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal Lifestyle). *Iuris Studia: Jurnal Kajian Hukum*, 1(1), 14–20.
- BPJPH (2021). Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal.
http://www.ejurnal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/10544
- Ibrahim, J., & Khaerani, K. (2017). Tingkat Cemaran Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional Makassar. *JlIP Jurnal Ilmu dan Industri Perternakan*, 3(3), 169–175.
- Gunawan, S., Aparamarta, H. W., Darmawan, R., & Rakhmawati, A., (2021). Pendampingan Berkelanjutan Sistem Jaminan Halal Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). *Sewagati*, 5(1), 8–14.

- Oktaniar, F., Listyaningsih, E., & Purwanto, B. (2020). The Effect of Halal Labeling, Advertisement Creativity and Lifestyle on Purchase Decisions of Wardah Products (Case Study of Students of Universitas Malahayati). *KnE Social Sciences*, 692–700.
- Prayuti, Y., & Mistunah, M. (2023). Perlindungan Konsumen Terhadap Makanan Produksi Umkm Tanpa Sertifikat dan Label Halal. *Innovative: Journal of Social Science Research*, 3(2), 13801–13813.
- Rahayu, Y. P., Mambang, D. E. P., Nasution, H. M., & Ramadani, A. (2023). Deteksi cemaran *Staphylococcus aureus* pada ayam krispy lokal di sekitar salah satu universitas kota Medan. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 1356-1362.
- Rahayu, Y. P., Nasution, H. M., & Supiyani, S. (2024). Prevalensi dan identifikasi cemaran bakteri patogen *Staphylococcus aureus* pada ayam krispy Daerah Amplas Kota Medan menggunakan rabbit coagulase plasma with EDTA. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 340-347.
- Ramadani, A., Rahayu, Y. P., Nasution, M. P., & Yuniarti, R. (2023). Analisis cemaran bakteri *Staphylococcus aureus* pada daging ayam krispy pinggir jalan dan fast food di daerah Teladan kota Medan. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 1265-1272.
- SNI, Standar Nasional Indonesia (2009). Mutu karkas dan daging ayam. SNI, 3924, 2009.