

ABSTRAK

Sherly Amanda. 2023. *Analisis Kehalalan Produksi Terasi Di Desa Bakambat Kecamatan Aluh-Aluh.* Skripsi, Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Pembimbing: Dr. H. Sukarni, M. Ag.,

Kata Kunci: Kehalalan, Produksi, Terasi.

Keseluruhan aktivitas produksi harus sejalan dengan tujuan konsumsi, karenaproduksi adalah tahap awal dalam mata rantai konsumsi. Allah SWT telah memberikan sumber daya alam sebagai bahan baku yang diciptakan khusus untuk keperluan manusia. Namun, sumber daya ini hanya dapat diperoleh dan dinikmati manusia jika mereka mengelolanya dengan cara menghasilkan barang dan jasa yang siap dikonsumsi melalui proses produksi.

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*). Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif. Metode pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Informan dalam penelitian ini enam informan, yang terdiri dari satu orang pemilik usaha, satu orang karyawan, satu orang nelayan, dan tiga orang masyarakat.

Produk halal merupakan salah satu bentuk perlindungan dan jaminan keamanan bagi konsumen. Hal penting dalam proses sertifikasi halal diantaranya adalah bahan baku, proses produksi, peralatan yang digunakan dan bahan tambahan. Terasi merupakan bahan tambahan dalam masakan sambal yang sangatpopular dan banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Penelitian ini bertujuan mengetahui potensi terjadinya cemaran dan menentukan titik kritis keharaman pada proses produksi produk terasi udang rebon. Hasil penelitian menunjukkan titik kritis bahan baku terletak pada udang rebon sedangkan dari proses produksi terletak pada proses penggilingan, fermentasi dan penjemuran sedangkan dari peralatan terletak pada penggunaan alat penggiling dalam menghaluskan udang rebon menjadi adonan.