

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **B. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah disajikan, peneliti menarik kesimpulan bahwa:

1. Terasi Desa Bakambat memiliki cita rasa yang khas karena diolah dengan metode turun-temurun serta menggunakan udang rebon asli sehingga menambah kekhasan cita rasa dan kenikmatan terasi itu sendiri. Berdasarkan Proses pengolahan terasi dari uraian di atas dapat di ambil kesimpulan bahwa dalam proses pembuatan terasi, menggunakan waktu dua minggu hingga satu bulan yakni dari proses pengadaan bahan baku hingga menjadi terasi.
2. Penerapan prinsip-prinsip produk halal pada produksi terasi di Desa Bakambat pada dasarnya penulis melihat bahwa produksi terasi yang dijalankan sesuai dengan apa yang semestinya yakni halal dalam zatnya, halal cara memperolehnya, halal cara memprosesnya, halal pada penyimpanannya dan halal pada penyajian atau pengemasannya. Ada beberapa kekurangan yang terletak pada label halal dan sertifikat halal, namu dalam proses maupun bahan-bahan yang bersangkutan dalam proses produksi terasi tidak ada yang menyalahi aturan yang telah di tetapkan dalam proses produksi menurut syariat Islam

**B. Saran-saran**

1. Adanya produksi industri terasi ini telah memberi suatu gambaran bahwa dalam proses produksi terasi yang mana tidak memiliki sertifikat halal atau tidak berlabel halal namun produk yang dihasilkan tidak ada yang menyalahi apa yang sudah dijelaskan yang terpenting dalam proses produksinya perlu diperhatikan sekurang-kurangnya unsur bahan, baik bahan baku, bahan tambahan, maupun bahan penolong dan poses produksinya.
2. Kepada masyarakat sebaiknya dapat lebih memperhatikan dan berhati-hati dalam membeli suatu produk, apalagi produk makanan karena kehalalan suatu produk yang dikonsumsi sangat penting dalam agama Islam dan kesehatan.