

ABSTRAK

Produk Rengginang Siti Rohma merupakan salah satu unit usaha yang bergerak dalam bidang produk olahan rengginang yang ada di Probolinggo. Pada praktik pembuatan rengginang terdapat proses pembuatan rengginang itu selama 3-4 hari tergantung panas ketika proses penjemuran. Dalam proses pembuatannya dan bahan-bahan yang digunakan lebih kepada bahan nabati yang di dapat langsung dari petani. Mengenai hal tersebut, bahan nabati adalah bahan baku yang sudah pasti halal dan sudah sesuai dengan apa yang tertera pada Fatwa MUI No.4 Tahun 2003 tentang Standardisasi Fatwa Halal. Selain itu, proses pembuatannya juga harus memperhatikan ketentuan- ketentuan yang ada dalam fatwa tersebut.

Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif menggunakan metode studi kasus yang bersifat deskriptif. Data dikumpulkan melalui teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan secara induktif, yakni dimulai dengan pengamatan terhadap data di lapangan, kemudian ditarik kesimpulan berdasarkan hasil pengamatan tersebut..

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan proses produksi rengginang Siti Rohma di Probolinggo telah sesuai dengan ketentuan yang tercantum dalam Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003. Seluruh bahan dan peralatan yang digunakan bersih serta halal, tanpa adanya kontaminasi dengan unsur haram, sehingga proses produksinya telah memenuhi standar syariat. Selain itu, standar kehalalan produk rengginang Siti Rohma juga telah sejalan dengan ketentuan fatwa, karena bahan pelengkap yang digunakan dalam proses memasak sudah memiliki sertifikasi halal. Dengan demikian, seluruh tahapan produksi hingga tahap akhir telah sesuai dengan pedoman fatwa tersebut.

Kata Kunci: Makanan Halal, Proses Pembuatan, Standar Kehalalan, Fatwa MUI.

ABSTRACT

Siti Rohma Rengginang Products is a business unit specializing in processed rengginang products in Probolinggo. The rengginang-making process takes 3-4 days, depending on the heat during the drying process. The manufacturing process and ingredients used are primarily plant-based, sourced directly from farmers. These plant-based ingredients are guaranteed halal and comply with the MUI Fatwa No. 4 of 2003 concerning Halal Fatwa Standardization. Furthermore, the manufacturing process must adhere to the provisions of the fatwa.

This research was conducted using a qualitative approach using a descriptive case study method. Data were collected through observation, interviews, and documentation. Data analysis was conducted inductively, beginning with field observations and then drawing conclusions based on those observations.

Based on the research results, it can be concluded that the implementation of the Siti Rohma rengginang production process in Probolinggo has complied with the provisions stated in the MUI Fatwa No. 4 of 2003. All ingredients and equipment used are clean and halal, without any contamination with haram elements, so that the production process has met sharia standards. In addition, the halal standards of Siti Rohma rengginang products are also in line with the provisions of the fatwa, because the complementary ingredients used in the cooking process have been halal certified. Thus, all stages of production until the final stage have complied with the fatwa guidelines.

Keywords: *Halal Food, Manufacturing Process, Halal Standards, MUI Fatwa.*