

## ABSTRAK

Annuriyah Almasuniyah, 18382042026, *Analisa Status Halal Produk UMKM Perspektif Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal (Studi Kasus UMKM At-Tarqiyah, UD. Nayla Az-Zahrah, Dapur AIM Talang Siring di Kabupaten Pamekasan)*, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Madura, Pembimbing: Harisah, S.E. Sy, M. Sy.

**Kata Kunci:** Konsep Makanan Halal; UMKM; Fatwa Majelis Ulama Indonnesia.

Banyaknya produsen UMKM olahan pangan yang meletakkan tulisan halal pada kemasan baik hanya dengan tulisan latin dan arab biasa, ataupun disertai logo halal MUI dan dari segi bahan baku utama ataupun bahan tambahan yang sulit untuk dinyatakan kehalalan asal bahan pembuatnya. Pada kenyataannya kejelasan suatu produk makanan menjadi hal yang paling penting supaya konsumen mengetahui produk yang dikonsumsinya merupakan produk yang halal dan jelas asal usul bahannya.

Berdasarkan hal tersebut, maka ada dua permasalahan yang menjadi kajian pokok dalam penelitian ini, yaitu: *pertama*, bagaimana kegiatan produksi pangan olahan UMKM di Kabupaten Pamekasan, *Kedua*, bagaimana status halal produk UMKM perspektif fatwa MUI Nomor 4 tahun 2003 tentang standardisasi fatwa halal di Kabupaten Pamekasan. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian hukum normatif dengan jenis pendekatan *statute approach* dan *textual approach*. Penelitian ini disetujui untuk dilakukan pada 19 November 2021, selama penelitian ini berlangsung pada 1 Maret 2022 BPJPH menetapkan label halal baru yang berlaku secara nasional. Untuk itu, dengan adanya ketetapan ini ada perpindahan otoritas lembaga yang mengeluarkan sertifikat halal dari lembaga LPPOM-MUI kepada BPJPH di bawah Kemenag, perubahan desain ini menjadi bagian dari beralihnya wewenang sertifikat halal ke BPJPH.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: *Pertama*, kegiatan produksi ketiga UMKM di Pamekasan yakni UD. Nayla AZ, Dapur AIM Talang Siring dalam proses pengadaan bahan hingga pendistribusian yang dilakukan pada praktiknya tidak ada aktivitas dan fasilitas yang terkontaminasi dengan benda najis/haram, selain itu tidak ditemukannya aktifitas kritis yang dapat menyebabkan keharaman suatu produk. Sedangkan at Tarqiyah dalam aktivitas kritisnya ditemukan penggunaan bahan baku yang berupa petis tidak terdapat label halal. *Kedua*, hasil analisa yang peneliti lakukan dengan menggunakan fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 tentang standardisasi fatwa halal menunjukkan bahwa produk UMKM at Tarqiyah yaitu BAPER tidak memenuhi prinsip halal 100% sesuai dengan prinsip LPPOM-MUI. Dikarenakan bahan baku yang digunakan tidak berlabel halal sehingga tidak diketahui asal usul bahan, proses, fasilitas yang digunakan, tidak hanya itu bahan tidak berlabel halal juga termasuk ke dalam aktivitas kritis yang menyebabkan ketidak halalan suatu produk.

## ABSTRACT

Annuriyah Almasuniyah, 18382042026, **Analysis of the Halal Status of MSME Products from the Perspective of MUI Fatwa Number 4 of 2003 concerning Standardization of Halal Fatwas (Case Study of At-Tarqiyah MSMEs, UD. Nayla Az-Zahrah, AIM Talang Siring Kitchen in Pamekasan Regency)**, State Islamic Institute (IAIN) Madura, Supervisor: Harisa, S.E. Sy, M. Sy.

**Keywords:** Halal Food Concept; MSMEs; Fatwa of the Indonesian Ulema Council.

The number of food processing MSME producers who put halal writing on the packaging either only with ordinary Latin and Arabic writing, or accompanied by the MUI halal logo and in terms of the main raw materials or additional materials that are difficult to declare as halal from the origin of the ingredients. In fact, the clarity of a food product is the most important thing so that consumers know the product they are consuming is a halal product and the origin of the ingredients is clear.

Based on this, there are two problems that become the main study in this research, namely: first, how are the production activities of processed food for UMKM in Pamekasan Regency, Second, how is the halal status of UMKM products from the perspective of MUI fatwa Number 4 of 2003 concerning standardization of halal fatwas in Pamekasan Regency. This study uses a normative legal research type with a statute approach and a textual approach. This research was approved to be carried out on November 19, 2021, as long as this research takes place on March 1, 2022 BPJPH establishes a new halal label that applies nationally. For this reason, with this provision there is a transfer of authority for the institution that issues halal certificates from the LPPOM-MUI institution to BPJPH under the Ministry of Religion, this design change is part of the transfer of authority for halal certificates to BPJPH.

The results showed that: First, the production activities of the three MSMEs in Pamekasan, namely UD. Nayla AZ, AIM Talang Siring Kitchen in the process of procuring materials to distribution, in practice there are no activities and facilities contaminated with unclean/unclean objects, besides that there are no critical activities that can cause the prohibition of a product. While at Tarqiyah in its critical activity, it was found that the use of raw materials in the form of petis did not have a halal label. Second, the results of the analysis carried out by researchers using the MUI fatwa no. 4 of 2003 concerning standardization of halal fatwas shows that the product of UMKM at Tarqiyah, namely BAPER, does not meet the 100% halal principle in accordance with the LPPOM-MUI principle. Because the raw materials used are not labeled as halal, so the origin of the materials, processes, and facilities used is unknown, not only that, materials not labeled as halal are also included in critical activities that cause a product to be illegal.