

## DAFTAR ISI

REKOMENDASI PEMBIMBING.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
MOTTO.....	vii
ABSTRAK.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	8
E. Sistematika Penulisan.....	9
BAB II TELAAH PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	10
A. Telaah Pustaka/ <i>Literature Review</i> .....	10
B. Landasan Teori.....	22
1. Respon.....	22
a). Pengertian Respon.....	22
b). Macam-macam Respon.....	23
2. Sertifikasi Halal.....	24
a). Pengertian Sertifikasi halal.....	24
b). Manfaat Sertifikasi Halal.....	34
3. Pelaku Usaha.....	37
4. Fatwa MUI tentang Sertifikasi Halal.....	38
BAB III METODE PENELITIAN.....	44
A. Metode Penelitian.....	44
B. Desain Penelitian.....	44
C. Lokasi Penelitian.....	44

D. Waktu Pelaksanaan Penelitian.....	44
E. Objek Penelitian.....	45
F. Sumber Data.....	45
G. Teknik Pengumpulan Data.....	46
H. Instrumen Penelitian yang Digunakan .....	48
I. Teknik Analisis Data.....	49
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	52
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	52
1. Profil Ayam Penyet Surabaya.....	52
2. Profil Super Geprek.....	54
3. Jenis Produk Yang ditawarkan.....	56
4. Visi dan Misi Perusahaan.....	58
B. Respons Masyarakat Produsen dan Konsumen terhadap Kewajiban Penetapan Sertifikasi Halal.....	58
1. Respon Konsumen.....	58
2. Respon Produsen .....	59
C. Analisis Respon Usaha Mikro Kecil Menengah (Ayam Penyet Surabaya) dan (Super Geprek) terhadap Kewajiban Penetapan Sertifikat halal.....	61
BAB V PENUTUP.....	96
A. Kesimpulan.....	96
B. Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA.....	99