

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
REKOMENDASI PEMBIMBING .....	iv
NOTA DINAS .....	v
LEMBAR PERSEMBAHAN .....	vi
MOTTO.....	vii
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i> .....	ix
TRANSLITERASI ARAB - LATIN .....	x
KATA PENGANTAR .....	xix
DAFTAR ISI.....	xxii
DAFTAR TABEL.....	xxiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	7
E. Sistematika Penulisan.....	7
BAB II KERANGKA TEORI DAN LANDASAN TEORI .....	9
A. Telaah Pustaka .....	9
B. Landasan Teori.....	21
1. Standar Makanan Halal .....	21
2. Standar Makanan Thayyib .....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
A. Desain Penelitian.....	33

B. Lokasi Penelitian.....	33
C. Waktu Pelaksanaan Penelitian .....	33
D. Obyek Penelitian .....	34
E. Sumber Data.....	34
F. Teknik Pengumpulan Data.....	34
G. Definisi Konseptual dan Operasional Variabel.....	36
H. Teknik Analisis Data.....	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	39
A. Profil SFA Steak & Resto Karanganyar.....	39
B. Hasil Penelitian .....	49
C. Pembahasan Hasil Penelitian .....	80
BAB V PENUTUP.....	98
A. Kesimpulan .....	98
B. Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA .....	100
LAMPIRAN.....	104



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Penelitian Terdahulu .....	12
Tabel 3.1 Narasumber Wawancara .....	31
Tabel 3.2 Definisi Konseptual dan Operasional Variabel .....	32
Tabel 4.1 Menu Makanan .....	41
Tabel 4.2 Menu Pelengkap .....	43
Tabel 4.3 Menu Minuman .....	43
Tabel 4.4 Matriks Hasil Wawancara Standar Makanan Halal .....	59
Tabel 4.5 Matriks Hasil Wawancara Standar Makanan <i>Thayyib</i> .....	75

