

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN Sampul</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN Persetujuan</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xvi</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
A. Tinjauan Umum Tentang Halal Food .....	9
B. Tinjauan Umum Tentang <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) .....	14
C. Tinjauan Umum Tentang Higiene Makanan .....	28
D. Tinjauan Umum Tentang Pedagang .....	33

E. Tinjauan Umum Tentang Makanan .....	38
F. Kerangka Teori .....	42
G. Tabel Sintesa .....	43
<b>BAB III KERANGKA KONSEP .....</b>	<b>54</b>
A. Dasar Pemikiran Peneliti .....	54
B. Bagan Kerangka Konsep .....	56
C. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif .....	56
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>64</b>
A. Jenis Penelitian .....	64
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	64
C. Populasi .....	65
D. Sampel .....	65
E. Cara Pengambilan Sampel .....	66
F. Pengumpulan Data .....	66
G. Sumber Data .....	67
H. Pengolahan dan Analisis Data .....	67
I. Penyajian Data .....	69
J. Langkah-Langkah Penelitian .....	69
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>70</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	70
B. Hasil Penelitian .....	71
C. Pembahasan .....	81

<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>93</b>
A. Kesimpulan .....	93
B. Saran .....	94

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**