

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
PENGESAHAN MUNAQOSYAH	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
ABSTRAK	v
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN.....	vii
PEDOMAN TRANS LITERASI ARAB-LATIN.....	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
F. Sistematika Penulisan	5
BAB II KERANGKA TEORI	
A. Teori – teori yang terkait dengan judul	7
B. Penelitian Terdahulu	22
C. Kerangka Berpikir	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis dan Pendekatan	27
B. Setting Penelitian	28
C. Subjek Penelitian	28
D. Sumber Data	28
E. Teknik Pengumpulan Data.....	29
F. Pengujian Keabsahan Data	31
G. Teknik Analisis Data.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Obyek Penelitian	35
B. Deskripsi Data Penelitian	38
1. Proses penyembelihan hewan di UD. Mahesa Muda .	38
2. Kendala dan Solusi terkait jasa penyembelihan hewan di UD. Mahesa Muda	47

3. Implementasi terkait UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal di UD. Mahesa Muda.....	48
C. Analisis Data Penelitian.....	50
1. Analisis Proses penyembelihan hewan di UD. Mahesa Muda	50
2. Kendala dan Solusi terkait jasa penyembelihan hewan di UD. Mahesa Muda	53
3. Implementasi terkait UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal di UD. Mahesa Muda.....	55
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	61
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA.....	xvi
LAMPIRAN.....	xx



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	22
Tabel 4.1 Nama Karyawan di Peternakan	36
Tabel 4.2 Nama Karyawan Penyembelih.....	36
Tabel 4.3 Data Penyembelihan Hewan di UD. Mahesa Muda Tahun 2023	39
Tabel 4.4 Kendala dan Solusi di UD. Mahesa Muda	53
Tabel 4.5 Penerapan UUJPH di UD. Mahesa Muda	58



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema Alur Proses Sertifikasi Sesuai KMA 982/2019..	12
Gambar 2.2 Mekanisme Sertifikasi oleh BPJPH	14
Gambar 2.3 Kerangka Berpikir	26
Gambar 4.1 Alat Penyembelihan Hewan	39
Gambar 4.2 Tempat Eksekusi Penyembelihan	40
Gambar 4.3 Proses Perobohan Kerbau	41
Gambar 4.4 Penataan Posisi pada Leher Kerbau	41
Gambar 4.5 Proses Penyembelihan Kerbau	42
Gambar 4.6 Kondisi Kerbau Pasca Penyembelihan	42
Gambar 4.7 Pemotongan Kepala dan Proses Penanganannya	43
Gambar 4.8 Proses Pengulitan pada Kerbau	43
Gambar 4.9 Pembakaran Kulit Kerbau (Lulang)	44
Gambar 4.10 Pengambilan Daging Kerbau	44
Gambar 4.11 Tempat Daging Kerbau	45
Gambar 4.12 Pemisahan Tulang dengan Organ dalam (Jeroan)	45
Gambar 4.13 Pemeriksaan Organ dalam (Jeroan)	46
Gambar 4.14 Pembersihan (Organ Dalam) Jeroan	46
Gambar 4 15 Pemotongan Tulang Menjadi Kecil - Kecil	47
Gambar 4 16 Bagan Proses Penyembelihan di UD. Mahesa Muda ..	51