

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN NOTA PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	7
C. Rumusan Masalah Penelitian	8
D. Tujuan Penelitian.....	8
E. Manfaat penelitian	8
F. Sistematika Penulisan Skripsi.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Deskripsi Pustaka	11
1. Budaya Kerja.....	11
2. Budaya Kerja Islami.....	13
3. Kinerja Karyawan	20
B. Penelitian Terdahulu.....	25
C. Kerangka Berpikir	28
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Pendekatan Penelitian	29

B. Sumber Data	30
C. Lokasi Penelitian	30
D. Teknik Pengumpulan Data	30
E. Uji Keabsahan Data	32
F. Teknik Analisis Data	34

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian.....	36
1. Gambaran Umum CV. Mubarokfood Cipta Delicia	36
a. Sejarah Berdirinya CV. Mubarokfood Cipta Delicia.....	36
b. Profil Perusahaan CV. Mubarokfood Cipta Delicia	40
c. Visi dan Misi dan Tujuan CV. Mubarokfood Cipta Delicia..	41
d. Letak Geografis CV. Mubarokfood Cipta Delicia.....	43
e. Struktur Organisasi CV. Mubarokfood Cipta Delicia.....	43
f. Hari dan Jam Kerja	45
g. Deskripsi Jabatan	46
h. Alur Proses Pembuatan Jenang CV. Mubarokfood Cipta Delicia.....	48
i. Produk CV. Mubarokfood Cipta Delicia	49
2. Data Penelitian	52
a. Data Tentang Pelaksanaan Budaya Kerja Islami pada CV. Mubarokfood Cipta Delicia	52
b. Data Tentang Nilai-nilai yang Ditanamkan dan Kendala yang Dihadapi dalam Penerapan Prinsip Budaya Kerja Islami.....	59
c. Data Tentang Peran Prinsip Budaya Kerja Islami dalam Meningkatkan Kinerja Sumber Daya Manusia.....	61
B. Analisis dan Pembahasan Data.....	62
1. Analisis Pelaksanaan Prinsip Budaya Kerja Islami pada CV. Mubarokfood Cipta Delicia.....	62
2. Analisis Nilai-nilai yang Ditanamkan dan Kendala yang Dihadapi dalam Pelaksanaan Prinsip Budaya Kerja Islami	66

3. Analisis Peran Prinsip Budaya Kerja Islami dalam Meningkatkan Kinerja Sumber Daya Manusia pada CV. Mubarokfood Cipta Delicia.....	68
--	----

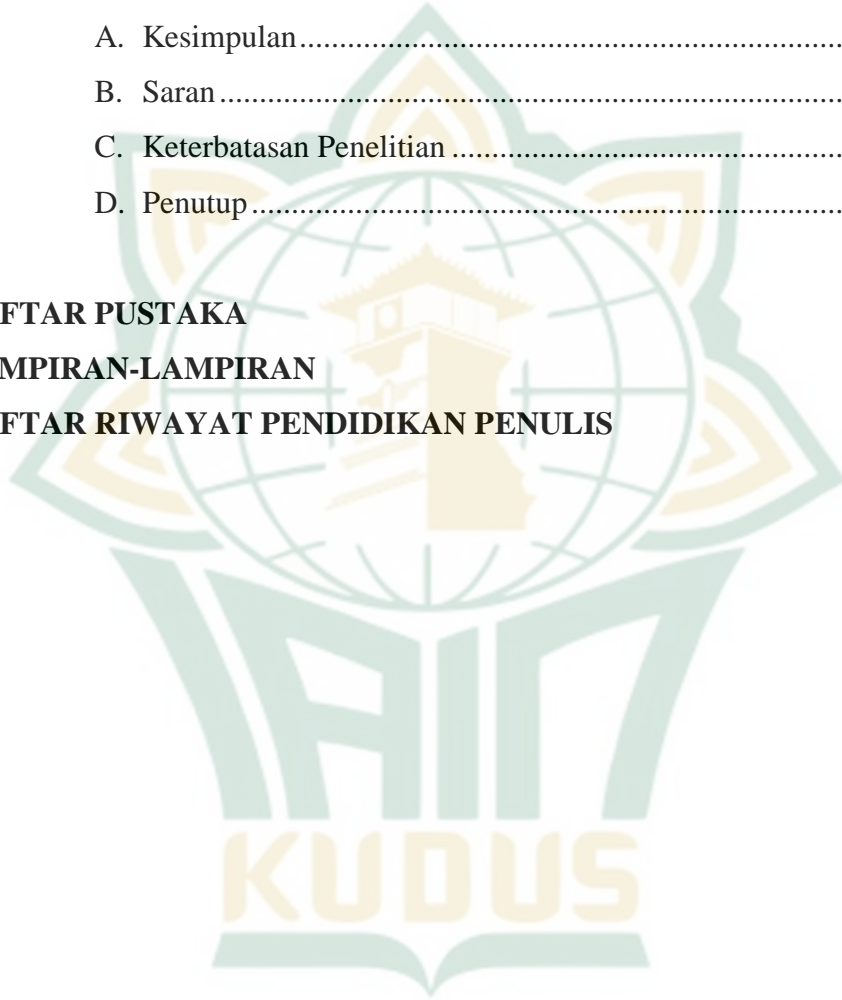
BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	69
B. Saran.....	70
C. Keterbatasan Penelitian.....	70
D. Penutup.....	70

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT PENDIDIKAN PENULIS



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Table Produk Jenang	49
Tabel 4.2	Tabel Produk Dodol	50
Tabel 4.3	Tabel Olahan Coklat.....	51
Tabel 4.4	Tabel Jenang Kemasan Mika.....	51
Tabel 4.5	Table <i>Brownies</i>	52



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Berpikir	28
Gambar 4.1	Logo CV. Mubarokfood Cipta Delicia.....	43
Gambar 4.2	Struktur Organisasi CV. Mubarokfood Cipta Delicia	44
Gambar 4.3	Diagram Alur Proses Produksi Jenang	48

