

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERSYARATAN KEASLIAN TULISAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Konteks Penelitian.....	1
B. Fokus Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Kegunaan Penelitian .....	5
E. Penegasan Istilah.....	5
F. Sistematika Pembahasan .....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
A. Kajian Teori .....	9
1. Definisi Penjualan dan Pengelolaan Ayam .....	9

2. Rukun Penyembelihan .....	13
3. Tujuan Penyembelihan.....	16
4. Tata Cara Penyembelihan .....	18
5. Syarat Penyembelihan.....	21
6. Orang Yang Menyembelih.....	26
7. Binatang Yang Disembelih .....	28
8. Alat Menyembelih.....	34
9. Undang-Undang Jaminan Produk Halal.....	36
10. Fatwa DSN-MUI.....	45
B. Penelitian Terdahulu .....	47
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>50</b>
A. Jenis Metode Pendekatan Penelitian.....	50
B. Lokasi Penelitian .....	51
C. Kehadiran Peneliti .....	51
D. Batasan dan Ketebatasan Penelitian .....	53
E. Sumber Data .....	54
F. Teknik Pengumpulan Data .....	55
G. Teknik Analisis Data .....	55
H. Pengecekan Keabsahan Data .....	57
I. Tahap-tahap Penelelitian .....	58
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>60</b>
A. Hasil Penelitian.....	60
1. Paparan data.....	60
2. Temuan Penelitian .....	63

<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>64</b>
A. Petugas Penyembelihan Ayam Potong .....	64
B. Hewan Yang Disembelih .....	66
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>70</b>
A. Kesimpulan.....	71
B. Saran .....	70
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>73</b>