



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
INTISARI.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> .....	4
Implementasi <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> .....	5
Sistem Jaminan Halal.....	9
Kebijakan halal.....	9
Panduan halal .....	9
Organisasi manajemen halal.....	10
Keamanan Pangan.....	10
Rumah Potong Hewan .....	11
Pemotongan Ternak .....	12
Pengetahuan .....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	16
Landasan Teori .....	16
Hipotesis.....	17



MATERI DAN METODE .....	18
Materi .....	18
Metode .....	23
Pengujian reliabilitas dan validitas.....	23
Uji validitas.....	23
Uji reliabilitas .....	23
Pengujian validitas kuesioner pengetahuan Subjektif .....	24
Pengujian reliabilitas kuesioner pengetahuan subjektif.....	25
Analisis Data .....	26
 HASIL DAN PEMBAHASAN .....	27
Karakteristik karyawan RPH penelitian.....	27
Usia .....	28
Lama Kerja .....	28
Status Perkawinan .....	29
 Pengetahuan GMP Karyawan RPH.....	29
Pengetahuan Subjektif .....	30
Pengetahuan Objektif .....	31
 Implementasi GMP .....	32
Implementasi GMP Bangunan.....	32
Implementasi GMP Pemotongan.....	35
Implementasi GMP Sumber Daya Manusia (SDM) .....	42
Implementasi GMP Transportasi .....	45
Implementasi GMP Semua aspek pada RPH.....	47
 KESIMPULAN DAN SARAN .....	49
Kesimpulan.....	49
Saran.....	49
 RINGKASAN.....	50
 DAFTAR PUSTAKA.....	55
 LAMPIRAN .....	57



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Indikator penilaian terhadap aspek-aspek GMP .....	20
2. Total skor dan keterangan implementasi GMP bangunan .....	21
3. Total skor dan keterangan implementasi GMP pemotongan .....	21
4. Total skor dan keterangan implementasi GMP SDM .....	21
5. Total skor dan keterangan implementasi GMP transportasi.....	21
6. Total skor dan keterangan implementasi GMP semua aspek .....	21
7. Karakteristik karyawan RPH .....	27
8. Rerata dan persentase rerata terhadap nilai maksimal variabel pengetahuan subjektif dan pengetahuan objektif .....	30
9. Implementasi GMP bangunan RPH .....	33
10. Implementasi GMP pemotongan .....	37
11. Implementasi GMP SDM.....	43
12. Implementasi GMP transportasi .....	46
13. Implementasi GMP semua aspek pada RPH.....	48



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data pelaku usaha .....	57
2. Kuesioner A pengetahuan subjektif dan objektif GMP karyawan..	63
3. Kuesioner B implementasi GMP pelaku usaha daging pada RPH bersertifikat halal di Yogyakarta .....	64
4. Data karakeristik karyawan .....	74
5. Data pengetahuan subjektif .....	75
6. Data pengetahuan objektif .....	76
7. Hasil analisis validitas dan reliabilitas kuesioner pengetahuan subjektif .....	77
8. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	79