

DATAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PERNYATAAN.....	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
<i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	4
<i>Implementasi Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	7
Rumah Potong Ayam (RPA)	8
Proses Pemotongan Ayam.....	9
Karkas Ayam	11
Sumber Daya Manusia (SDM)	11
Transportasi	12
Sertifikat Halal	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori	15
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE	17
Waktu dan Tempat Penelitian	17
Materi Penelitian.....	17
Metode Penelitian.....	18
Analisis data	19

HASIL DAN PEMBAHASAN	21
Implementasi aspek GMP bangunan RPA	21
Implementasi aspek GMP proses pemotongan di RPA.....	27
Implementasi aspek GMP SDM RPA	32
Implementasi aspek GMP transportasi di RPA	35
Implementasi semua aspek GMP pada RPA	38
KESIMPULAN DAN SARAN	40
Kesimpulan	40
Saran.....	40
RINGKASAN.....	41
DAFRAT PUSTAKA.....	46
UCAPAN TERIMA KASIH.....	48
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Indikator penilaian terhadap aspek – aspek GMP	18
2. Kategori penerapan aspek-aspek GMP	20
3. Nilai implementasi aspek GMP Bangunan di RPA	22
4. Nilai implementasi aspek GMP Proses Pemotongan di RPA	27
5. Nilai implementasi aspek GMP SDM	33
6. Nilai implementasi aspek GMP transportasi di RPA	36
7. Nilai rata-rata implementasi semua aspek GMP pada RPA	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Keterangan nama kode RPA	50
2. Perhitungan persentase masing-masing RPA dan rata-rata RPA bersertifikat halal di DIY	51
3. Foto kegiatan penelitian	56
4. Kuesioner penelitian.....	58