## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING .....i
PERNYATAAN OTENTITAS SKRIPSI.....ii
PENGESAHAN TIM PENGUJI SKRIPSI.....iii
MOTTO.....iv
PERSEMBAHAN.....iv
ABSTRAK .....vi
KATA PENGANTAR .....vii
DAFTAR ISI .....ix
DAFTAR TABEL .....xiv
DAFTAR GAMBAR.....xv

BAB 1 PENDAHULUAN .....1
A. Latar Belakang Masalah .....1
B. Rumusan Masalah .....7
C. Tujuan Penelitian.....7
D. Manfaat Penelitian.....7
1. Bagi Penulis .....7
2. Bagi Perusahaan .....7
3. Bagi Investor dan Masyarakat.....8
E. Definisi Konsep .....8
1. Manajemen.....8
2. Mutu.....9
3. Restoran .....10
4. *Halalan Toyyiban* .....11
F. Sistematika Pembahasan .....12

BAB II KAJIAN TEORITIK .....14
A. Penelitian Terdahulu yang Relevan.....14



digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

B. Kerangka Teori.....22
1. Pengertian Manajemen .....22
2. Pengertian Mutu .....24
3. Pengertian Restoran.....26
4. *Halalan Toyyiban* .....30
5. Industri Halal.....32

BAB III METODE PENELITIAN .....35
A. Jenis Penelitian.....35
B. Objek Penelitian .....35
C. Jenis dan Sumber Data.....36
1. Data Primer .....36
2. Data Sekunder .....36
D.Tahap-Tahap Penelitian.....36
E.Teknik Pengumpulan Data.....37
1. Wawancara.....37
2. Dokumentasi .....38
3. Observasi.....38
4. Teknik Validitas Data.....39
5 Teknik Analisa Data .....40

BAB IV HASIL PENELITIAN.....41
A.Gambaran Obyek Penelitian .....41
B.Penyajian Data .....45
1. Data Wawancara.....45
2. Data Dokumen.....48
3. Data Observasi .....64
C. Analisa Data .....73

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....86
A.Kesimpulan .....87



digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

B.Saran .....88
DAFTAR PUSTAKA .....
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....



digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id