DAFTAR ISI

ABSTRAK ..... **iii**
ABSTRACT ..... **iv**
مُلَخَّص ..... **v**
LEMBAR PERSETUJUAN TESIS ..... **vi**
LEMBAR PENGESAHAN TESIS ..... **vii**
PEDOMAN TRANSLITERASI HURUF ARAB KE HURUF LATIN ..... **viii**
KATA PENGANTAR DAN UCAPAN TERIMA KASIH ..... **xiii**
DAFTAR ISI ..... **xvi**
BAB I PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang Masalah 1
B. Rumusan Masalah 8
C. Tujuan Penelitian 9
D. Manfaat Penelitian 10
E. Signifikansi Penelitian 11
F. Hasil Penelitian Terdahulu 12
G. Novelty (Kebaruan) Penelitian 16
H. Kerangka Pemikiran 17
I. Sistematika Penelitian 21
BAB II LANDASAN TEORITIS **23**
A. Kaidah Tashhih al-Hadits dan Kaidah Tatbiq 23
1. Kaidah Tashhih al-Hadits (Kriteria Keshahihan Hadis) 23
2. Kaidah Tatbiq (Kaidah Penerapan Hadis) 24
B. Konsep Syarh al-Hadits dan Fahm al-Hadits 25
C. Konsep-Konsep Utama dalam Hadis tentang Etika Konsumsi 26
1. Prinsip Moderasi (Wasathiyyah) 26
2. Larangan Israf dan Tabdzir 28
3. Anjuran Berbagi Makanan 29
4. Adab Makan dan Minum Menurut Nabi SAW 29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN **32**

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG

A. Pendekatan Penelitian 32
B. Jenis dan Sumber Data 36
1. Jenis Data 36
2. Sumber Data Primer 36
3. Sumber Data Sekunder 38
C. Metode Penelitian 40
D. Teknik Pengumpulan Data 41
E. Prosedur Analisis Data 44
1. Kondensasi Data (Data Condensation) 44
2. Penyajian Data (Data Display) 46
3. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi (Conclusion Drawing and Verification) 47
BAB IV HASIL PEMBAHASAN 50
A. Hubungan "Makanan dan Gizi" dengan Agama 50
1. Khitab Ilahi kepada Adam 'Alaihissalam 50
2. Makanan dan Legislasi (Tasyri') 54
3. Makanan dan Konsep Ibadah 60
4. Makanan sebagai Ayat (Tanda Kebesaran) 66
B. Dasar-Dasar Makanan dan Gizi dalam Islam 72
1. Moderasi dan Tidak Berlebihan 72
2. Keberagaman 81
3. Pengaturan Waktu Makan dan Jarak Antar Waktu 87
C. Keamanan Pangan dan Tujuan Syariat 94
1. Keamanan Pangan sebagai Pilar Kebahagiaan 94
2. Tujuan Syariat dalam yang Halal yang Baik dan yang Haram yang Buruk 100
D. Makanan antara Halal dan Haram 107
1. Penyembelihan Syar'i Membersihkan dan Memurnikan Makanan 107
2. Makanan Haram yang Buruk 113
3. Makanan Halal yang Baik "Berkualitas Tinggi" 141

UIN
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG

E. Implementasi Etika Konsumsi Islam dan Prinsip Halal-Thayyib di PT Madani Agri Lestari, Bandung 159
1. Landasan Filosofis: Makanan sebagai Bagian dari Ibadah dan Khalifah di Bumi 159
2. Implementasi Prinsip Halal-Thayyib dalam Seluruh Rantai Pasok 159
3. Prinsip Moderasi dan Keberagaman dalam Pola Produksi..... 161
4. Keamanan Pangan dan Kesehatan Masyarakat sebagai Prioritas..... 162
5. Tanggung Jawab Sosial dan Keadilan Ekonomi 162
6. Inovasi dan Pengembangan Berkelanjutan..... 163
7. Pelaporan dan Transparansi Syariah 163
8. Penutup: PT Madani Agri Lestari sebagai Model Agrobisnis Berkah . 163
BAB V PENUTUP 165
A. Kesimpulan 165
B. Saran dan Rekomendasi 166
DAFTAR PUSTAKA 168
LAMPIRAN 176

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG