

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	x
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	12
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	12
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	16
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	16
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	17
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	17
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	18
<b>2.1 Produk Olahan Pangan</b> .....	18
<b>2.2 Halal-Haram</b> .....	20
<b>2.3 DNA Babi</b> .....	23
<b>2.4 Metode PCR (<i>Polymerase Chain Reaction</i>)</b> .....	28
2.4.1 Prinsip dan Komponen PCR Secara Umum.....	28
2.4.2 Berbagai Macam Metode PCR ( <i>Polymerase Chain Reaction</i> ).....	33
<b>2.5 Elektroforesis Gel Agarosa</b> .....	36
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	39
<b>3.1 Metode Penelitian</b> .....	39
<b>3.2 Jenis dan Sumber Data</b> .....	40
3.2.1 Jenis Data.....	40
3.2.2 Sumber Data.....	40
<b>3.3 Metode yang Dapat Digunakan Untuk Analisis Babi Pada Olahan Makanan Berbahan Dasar Daging</b> .....	41
<b>BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	50
<b>4.1 Kriteria Kehalalan Produk Olahan Makanan Berbahan Dasar Daging</b> .....	50

4.2	Hasil Identifikasi Babi Pada Produk Olahan Makanan Menggunakan PCR ( <i>Polymerase Chain Reaction</i> ).....	55
<b>BAB VI</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	74
5.1	<b>Kesimpulan</b> .....	74
5.2	<b>Saran</b> .....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		75
<b>SUBJEK INDEKS</b> .....		83
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b> .....		84

