

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Ayam.....	4
Penyembelihan Halal	7
Daging Ayam Bangkok	10
Reagen Durante	11
Natrium Hidroksida.....	12
Sensitivitas dan Spesifisitas.....	13
BAB III MATERI DAN METODE	15
Materi Penelitian	15
Metode Penelitian.....	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	23
Kesimpulan	23
Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA.....	24
LAMPIRAN.....	27