

## DAFTAR ISI

<b>SKRIPSI</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b>	<b>iv</b>
<b>PRAKATA</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>x</b>
<b>INTISARI</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	4
I.3 Manfaat Penelitian	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS</b>	<b>6</b>
II.1 Tinjauan Pustaka	6
II.1.1 Pemalsuan produk makanan	6
II.1.2 Analisis keaslian produk makanan	6
II.1.3 Bakso	8
II.1.4 Identifikasi spesies berbasis uji DNA	9
II.1.5 Uji kualitatif dan kuantitatif sampel DNA	13
II.1.6 <i>Real Time-Polymerase Chain Reaction</i> (RT-PCR)	17
II.1.7 <i>Probe</i> RT-PCR	22
II.1.8 Uji kinerja metode <i>Real Time-PCR probe</i> TaqMan	26
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	27
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	27
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	27
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	28
II.2.4 Rancangan penelitian	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>30</b>
III.1 Bahan penelitian	30
III.2 Peralatan penelitian	31
III.3 Prosedur penelitian	31

III.3.1 Preparasi sampel bakso	31
III.3.2 Pembuatan larutan	32
III.3.3 Isolasi DNA sampel bakso	33
III.3.4 Amplifikasi DNA dengan <i>Real Time-PCR</i>	35
III.3.5 Uji kinerja metode <i>Real Time-PCR probe</i> TaqMan	35
III.3.6 Aplikasi metode <i>Real Time-PCR probe</i> TaqMan pada sampel bakso kemasan	37
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>38</b>
IV.1 Isolasi DNA sampel bakso	38
IV.2 <i>Real Time-PCR probe</i> TaqMan	44
IV.2.1 Uji spesifitas	44
IV.2.2 Uji presisi	45
IV.2.3 Uji sensitivitas	46
IV.2.4 Uji batas deteksi	49
IV.2.5 Aplikasi metode <i>Real Time-PCR probe</i> TaqMan pada produk bakso kemasan	51
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>53</b>
V.1 Kesimpulan	53
V.2 Saran	53
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>54</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>58</b>