

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
PERSEMBAHAN DAN MOTTO	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	4
I.3 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	5
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 Analisis proteomik dan <i>biomarker</i>	5
II.1.2 Analisis makanan berbasis protein	6
II.1.3 Kehalalan daging	7
II.1.4 Analisis proteomik pada proses penyembelihan hewan	8
II.1.5 <i>Sodium dodecyl sulphate-polyacrylamide gel electrophoresis</i>	10
II.1.6 Spektrometri massa resolusi tinggi	11
II.1.7 Tikus putih	21
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	22
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	22
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	23
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	23
II.2.4 Perumusan hipotesis 4	24
II.2.5 Rancangan penelitian	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
III.1 Bahan	26
III.2 Peralatan	26
III.3 Prosedur Penelitian	27
III.3.1 Penyembelihan hewan secara halal dan nonhalal	27
III.3.2 Ekstraksi protein daging	27
III.3.3 Penentuan konsentrasi ekstrak protein daging	27
III.3.4 Analisis profil protein dengan SDS-PAGE	28
III.3.5 Hidrolisis enzimatis protein	29
III.3.6 Analisis protein dengan LC-HRMS	29

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	33
IV.1	Karakteristik Hewan Uji dan Daging Hasil Penyembelihan	33
IV.2	Ekstraksi Protein Daging	35
IV.3	Profil Elektroforesis Daging Halal dan Nonhalal	37
IV.4	Pengaruh Rasio Enzim:Substrat terhadap Hasil Identifikasi Protein	41
IV.5	Pengaruh Gradien Pemisahan LC-HRMS terhadap Hasil Identifikasi Protein	45
IV.6	Identifikasi Protein Penanda Spesifik Daging Halal dan Nonhalal	53
BAB V	KESIMPULAN	77
V.1	Kesimpulan	77
	DAFTAR PUSTAKA	78
	LAMPIRAN	87