

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	v
Modul 01	1.1
Pengertian, Jenis, dan Urgensi Pangan Halal	
Kegiatan Belajar 1	1.7
Pengertian dan Jenis Pangan Halal dan Haram	
Kegiatan Belajar 2	1.33
Urgensi Penyediaan Pangan Halal	
Modul 02	2.1
Fatwa MUI dan Regulasi Halal di Indonesia	
Kegiatan Belajar 1	2.5
Hukum Halal-Haram Berdasarkan Fatwa MUI	
Kegiatan Belajar 2	2.18
Regulasi Halal di Indonesia	
Modul 03	3.1
Titik Kritis Dalam Produksi Pangan Halal	
Kegiatan Belajar 1	3.6
Titik Kritis dalam Produksi Pangan Halal Berbasis Bahan Hewani	
Kegiatan Belajar 2	3.23
Titik Kritis dalam Produksi Pangan Halal Non-Daging	

Modul 04	4.1
Sistem Jaminan Produk Halal di Indonesia dan Global	
Kegiatan Belajar 1	4.6
Sistem Jaminan Produk Halal di Indonesia dan Beberapa Negara	
Kegiatan Belajar 2	4.29
Implementasi Sistem Jaminan Produk Halal	
Modul 05	5.1
Persyaratan dan Prosedur Sertifikasi Halal	
Kegiatan Belajar 1	5.6
Persyaratan Sertifikasi Halal di Indonesia	
Kegiatan Belajar 2	5.34
Proses Sertifikasi Halal di Indonesia	
Modul 06	6.1
Metode Analisis untuk Deteksi Komponen Haram	
Kegiatan Belajar 1	6.7
Prinsip Metode Analisis Komponen yang Mengandung Alkohol	
Kegiatan Belajar 2	6.24
Prinsip Metode Analisis Komponen yang Mengandung Babi atau Turunannya	
Riwayat Penulis	6.47