



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
MOTO.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
PENDAHULUAN	1
a. Latar belakang.....	1
b. Tujuan	1
c. Manfaat	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
a. Daging.....	3
b. Higiene dan sanitasi	5
c. Rumah Potong Hewan (RPH).....	5
d. Distribusi Daging	6
e. Pasar dan Pemasaran	7
MATERI DAN METODE	9
a. Materi	9
b. Metode.....	9
c. Analisis Data	9
HASIL DAN PEMBAHASAN	10
a. Hasil	10
b. Pembahasan.....	18
KESIMPULAN DAN SARAN.....	20
a. Kesimpulan.....	20
b. Saran.....	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	23



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jumlah Sapi yang dipotong di RPH	10
Tabel 2. Jumlah Kambing dan Domba yang dipotong di RPH.....	10



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Proses Penyembelihan Sapi.....	11
Gambar 2. Proses Pengulitan Sapi	11
Gambar 3. Proses Pemisahan Daging dan Pembersihan Daging	12
Gambar 4. Mobil Box Daging.....	13
Gambar 5. Kondisi Box Daging.....	14
Gambar 6. Proses Pengiriman Daging Ke Depot.....	14
Gambar 7. Depot Daging Segar	15
Gambar 8. Konsisi di Dalam Depot	15
Gambar 9. Kondisi Penempatan Daging di Depot	16
Gambar 10. Kondisi Los Daging di Pasar Beringharjo.....	17