



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
ABSTRAK.....	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
PENDAHULUAN	
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Hipotesis Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	
Sapi Potong.....	4
Daging Sapi.....	5
Palatabilitas daging.....	7
Rumah Potong Hewan.....	8
Tipe – tipe RPH berdasarkan Permentan No. 13/ 2010.....	9
Tata laksana penyembelihan hewan.....	9
MATERI DAN METODE	
Materi.....	14
Metode.....	15
Analisis Data.....	17
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
KESIMPULAN	30
LAMPIRAN.....	34