



## **PROSEDUR PEMERIKSAAN KUALITAS DAGING SAPI DI PASAR TRADISIONAL SURAKARTA TAHUN 2018**

Oleh :

**Riza Resita**  
**17/410933/SV/12860**

### **INTISARI**

Dinas Pertanian Ketahanan Pangan dan Perikanan Kota Surakarta merupakan salah satu dinas yang memiliki fungsi sebagai pengawas mutu komoditas dan kesehatan hewan serta memperketat pengawasan jaminan keamanan pangan asal hewan salah satunya daging sapi. Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui prosedur pemeriksaan kualitas daging sapi di pasar tradisional Surakarta tahun 2018. Data penulisan tugas akhir ini diperoleh pada saat Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan pada tanggal 21 Oktober sampai dengan 2 November 2019. Metode yang digunakan adalah *sampling* pengujian, observasi, wawancara, dan rekapitulasi data. Prosedur pemeriksaan kualitas daging sapi meliputi pengujian warna, bau, konsistensi, pH, eber, dan H<sub>2</sub>S. Hasil rekapitulasi data periode tahun 2018 sebanyak 7,793 sampel yang masuk, selanjutnya dikategorikan menjadi 3 kategori yaitu baik, cukup, dan kurang. Daging kategori baik secara keseluruhan memiliki kuantitas tinggi (87.68%), sebaliknya daging kategori cukup dan kurang secara keseluruhan memiliki kuantitas rendah (12.19% dan 0.12%).

**Kata Kunci :** daging sapi, pemeriksaan daging, pasar tradisional Surakarta