

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
INTISARI.....	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan	2
Manfaat	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Daging.....	3
Komposisi pada daging sapi dan daging ayam	3
Parameter kualitas daging	4
Parameter kualitas daging yang tidak baik	7
Uji Kualitas Daging	8
Uji Organoleptik.....	9
Uji pH	9
Uji Eber.....	10
Uji H ₂ S.....	10
MATERI DAN METODE	12
Materi.....	12
Lokasi dan Waktu Pelaksanaan.....	12
Alat dan Bahan.....	12
Metode	13
Pengambilan Sampel	13
Pengujian awal pembusukan daging	14
Penyerahan Surat Hasil Pemeriksaan Sampel Daging	16
HASIL DAN PEMBAHASAN	17
Profil Dinas	17
Pelayanan Laboratorium Kesmavet Keliling	18

Pengujian Awal Pembusukan Daging	20
Uji organoleptik	21
Uji pH	24
Uji Eber dan uji H ₂ S	26
KESIMPULAN DAN SARAN	30
Kesimpulan	30
Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	36