

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEABSAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan	2
Manfaat	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Rumah Potong Hewan	3
Fungsi Pengawasan Veteriner.....	4
Macam dan Manfaat Hasil Ternak	5
Definisi Daging.....	6
Kandungan Nutrisi dalam Daging	7
Kandungan protein	7
Kandungan air	8
Kandungan lemak	8
Parameter Kualitas Daging	9
Warna daging.....	9
Daya ikat air oleh protein	10
Susut masak	10
<i>Power of hidrogen daging</i>	10
Keempukan dan tekstur daging	11
Pembusukan Daging	11
<i>Kit Pork Detection</i>	12
Prinsip <i>Immunochromatographic Strip Test</i>	13
MATERI DAN METODE	16
Materi.....	16
Alat	16
Bahan	16

Metode	16
Pengambilan sampel	17
Persiapan pengujian	17
Proses pengujian sampel.....	17
Analisis hasil dan kesimpulan	18
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
Profil Rumah Potong Hewan Giwangan	19
Pengujian Cemaran Daging Babi pada Daging Giling	20
Pengambilan sampel	20
Persiapan pengujian	23
Proses pengujian sampel.....	24
Analisis hasil pengujian dan pengambilan kesimpulan.....	26
KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
Kesimpulan	29
Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30