

**PENGAWASAN PEREDARAN DAGING DI KOTA YOGYAKARTA
OLEH DINAS PERTANIAN DAN PANGAN KOTA YOGYAKARTA**

Oleh :

ISNA NURUL SALIMAH

18/431719/SV/15690

INTISARI

Daging merupakan bahan pangan yang mengandung sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat. Kualitas daging yang dikonsumsi harus baik, sehingga perlunya dilakukan pengawasan terhadap peredaran daging yang beredar di masyarakat. Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk mengetahui kegiatan pengawasan peredaran daging dari luar Kota Yogyakarta terhadap kualitas daging yang beredar di masyarakat. Pengambilan data dilakukan pada tanggal 2 November - 6 November 2020 bertempat di Rumah Potong Hewan Giwangan. Metode yang dilakukan adalah observasi melalui wawancara, pengamatan secara langsung dan dokumentasi. Pengawasan peredaran daging yang dilakukan oleh Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta telah sesuai dengan prosedur. Daging dari luar Kota Yogyakarta wajib melakukan pengecekan ulang daging (*herkeuring*) di Rumah Potong Hewan (RPH) Giwangan Kota Yogyakarta. Daging dengan kondisi yang baik akan diberi tanda dengan cap dan adanya Surat Keterangan Kesehatan Daging (SKKD). Hasil dari uji organoleptik didapatkan hasil 99,39% dengan parameter baik dan 0,61% dengan parameter cukup. Total hasil uji kimiawi pada bulan Oktober hingga Desember 2020 berdasarkan tiap parameter yaitu 69,88% hasil baik, untuk hasil lebih dari cukup sebanyak 29,51% dan 0,61% hasil cukup. Daging yang beredar di Kota Yogyakarta masuk kedalam parameter baik, lebih dari cukup dan cukup.

Kata kunci : daging, *herkeuring*, pengawasan

SUPERVISION OF MEAT CIRCULATION IN YOGYAKARTA BY DINAS PERTANIAN DAN PANGAN KOTA YOGYAKARTA

By :

ISNA NURUL SALIMAH

18/431719/SV/15690

ABSTRACT

Meat is a food that contains a source of animal protein that is widely consumed by the community. The quality of the meat consumed must be good, so it is necessary to monitor the circulation of meat circulating in the community. The purpose of this final project is to find out the monitoring activities of meat circulation from outside of Yogyakarta on the quality of meat circulating in the community. Data collection was carried out on November 2 - November 6, 2020 at the Giwangan Slaughterhouse. The method used is observation through interviews, direct observation and documentation. Supervision of the circulation of meat carried out by the Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta is in accordance with the procedure. Meat from outside the city of Yogyakarta is required to re-check the meat (*herkeuring*) at the Giwangan Slaughterhouse (RPH) in Yogyakarta. Meat in good condition will be marked with a stamp and a Meat Health Certificate (SKKD). The results of the organoleptic test were 99.39% with good parameters and 0.61% with sufficient parameters. The total results of chemical tests from October to December 2020 based on each parameter were 69.88% good results, for more than adequate results as many as 29.51% and 0.61% sufficient results. The meat circulating in the city of Yogyakarta is in the good parameters, more than adequate and sufficient.

Keywords : meat, *herkeuring*, supervision