

**PENGAWASAN KUALITAS DAGING DARI LUAR KOTA
YOGYAKARTA YANG DIJUAL DI KOTA YOGYAKARTA BULAN
JANUARI-MARET 2015**

Oleh

REZKI BUDIAWAN

12/336779/SV/01780

INTISARI

Pengawasan daging dari luar Kota Yogyakarta merupakan tugas yang harus dilakukan oleh Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta agar kualitas daging yang akan beredar tetap aman dan sehat. Hal ini sesuai dengan konsep penyediaan Bahan Pangan Asal Hewan (BPAH) yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Tujuan mengetahui pengawasan daging dari luar Kota Yogyakarta dan mengetahui pengawasan kualitas daging yang dijual di Kota Yogyakarta. Pengambilan dan pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan pengamatan langsung di laboratorium maupun di lapangan. Data diambil dari Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (DISPERINDAGKOPTAN) Kota Yogyakarta, analisis deskriptif. Sistem pengawasan yang dilakukan di Kota Yogyakarta sudah cukup baik, dapat dilihat dari pemeriksaan organoleptik tidak ada perubahan (T.a.p) yang diperiksa oleh dokter hewan yang bertugas dan pedagang sudah tertib menjalankan herkeuring dengan membawa surat kesehatan daging dari RPH tempat pemotongan hewan dari daerah masing-masing. Pemeriksaan kualitas daging dengan jumlah sampel sapi berjumlah 106 sampel, kambing berjumlah 6 sampel dan babi 16 sampel yang diuji dengan hasil sampel daging sapi yang “BAIK” 65,1% sampel “CUKUP” 34,9%, dan “KURANG” 0 sampel. Untuk sampel daging kambing “BAIK” 100%. untuk daging babi 68,75% “BAIK” 31,25% “CUKUP”. Dari sistem pengawasan yang dilakukan dan pengujian kualitas daging menunjukkan bahwa daging yang beredar di Kota Yogyakarta berkualitas cukup baik dan layak dikonsumsi masyarakat.

Kata kunci : Peredaran daging, kualitas daging

**OBSERVATION OF THE QUALITY OF MEAT FROM OUTSIDE THE CITY
OF YOGYAKARTA SOLD IN THE CITY OF YOGYAKARTA MONTHS
JANUARY-MARCH 2015**

By:

Rezki Budiawan
12/336779/SV/1780

Abstract

Observation meat from outside the city of Yogyakarta is a task that must be done by the Department of Industry, Trade and Agricultural Cooperatives (DISPERINDAGKOPTAN) Yogyakarta so that the quality of the meat to be circulated to stay safe and healthy. This is consistent with the concept of the provision of Food of Animal Origin (BPAH) Safe, Healthy and Whole, and Halal (ASUH). The aim of knowing the supervision of meat from outside the city of Yogyakarta and know the quality control of meat being sold in the city of Yogyakarta. Retrieval and data collection is done with interviews and direct observation in the laboratory and in the field. Data taken from the Department of Industry, Trade and Agricultural Cooperatives (DISPERINDAGKOPTAN) of Yogyakarta, descriptive analysis. Conducted surveillance system in the city of Yogyakarta is good enough, it can be seen from the examination of organoleptic no change (Tap) were examined by a veterinarian on duty and traders have an orderly run herkeuring to bring medical certificates meat from slaughterhouses slaughterhouses of each area, Examination of the quality of the meat with a sample of 106 samples totaling cows, goats and pigs amounted to 6 samples 16 samples were tested with the results of the samples of beef that "GOOD" 65.1% of the samples "ENOUGH" 34.9% and "LESS" 0 samples. For samples of mutton "GOOD" 100%. 68.75% for pork "GOOD" 31.25% "ENOUGH". Conducted surveillance system and testing the quality of the meat showed that the meat circulating in the city of Yogyakarta is quite good quality and suitable for consumption society.

Keywords : Distribution of meat , meat quality