

DAFTAR ISI

KATA PENGHANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Permasalahan	2
Batasan Masalah	3
Tujuan	3
Manfaat	3
BA II TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging	4
Pengawasan Peredaran Daging	5
Kriteria Pengujian Kualitas Daging	9
Rumah Potong Hewan	15
BAB III PELAKSANAAN	16
Materi	16
Metode	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
Hasil	17
Pembahasan	18
Pemeriksaan Daging	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	29

Kesimpulan.....	28
Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	30

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar pengukuran	14
Tabel 2. Standar pengujian uji eber,H2S dan Postma	14
Tabel 3. Standar penilaian kualitas daging	14
Tabel 4. Hasil Pemeriksaan Sampel Daging di Laboratorium	23
Tabel 5. Hasil pemeriksaan daging di laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner (KESMAVET) dinas Kota Yogyakarta dari bulan Januari-Maret 2015	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Standar warna daging	11
Gambar 2. Standar warna lemak	11
Gambar 3. Standar marbling	12
Gambar 4. Skema distribusi peredaran daging dari dalam Kota maupun dari dalam Kota Yogyakarta	17
Gambar 5. Surat kesehatan pemeriksaan daging dari dinas asal Boyolali	18
Gambar 6. Surat kesehatan pemeriksaan daging dari dinas asal Sleman	19
Gambar 7. Surat kesehatan daging dari dinas kota Yogyakarta	21
Gambar 8. Stempel daging sapi, babi dan kambing	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pemeriksaan Daging Bulan Januari 2015.....	31
Lampiran 2. Pemeriksaan Daging Bulan febuari 2015	33
Lampiran 3. Pemeriksaan Daging Bulan Maret 2015.....	35
Lampiran 4. Contoh Surat Kesehatan Daging Dari Tempat Asal Daging	37
Lampiran 5. Contoh Surat Keterangan Herkeuring Kota Yogyakarta.....	38
Lampiran 6. Hasil Pemeriksaan Sampel Daging Laboratorium	39