



DAFTAR ISI

	Hal
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	3
C. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Pengertian Sosialisasi	4
B. Definisi Daging	4
C. Rumah Pemotongan Unggas	9
D. Sanitasi	16
E. Higiene Personal	16
F. Mutu Karkas	17
III. MATERI DAN METODE	18
A. Materi	18
B. Metode	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
V. KESIMPULAN DAN SARAN	28
A. Kesimpulan	28
B. Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30



DAFTAR TABEL

Tabel 1 : Komposisi Daging Ayam	6
Tabel 2 : Tingkatan Mutu Karkas Ayam	17
Tabel 3 : Rumah Potong Unggas Menurut SNI 01-6160-1999.....	23



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	21
----------------	----