

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
INTISARI.....	x
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
Latar belakang.....	1
Rumusan Masalah .....	2
Tujuan .....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Rumah Potong Hewan .....	4
Proses Penanganan Hewan Potong .....	7
Higiene Daging .....	15
BAB III. MATERI DAN METODE.....	19
Materi.....	19
Metode.....	19
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	20
Penanganan hewan potong .....	21
Jumlah Hewan yang Dipotong dan Karkas yang Dihasilkan.....	30
Higiene daging .....	31
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
Kesimpulan .....	35
Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	36
LAMPIRAN.....	37

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bagan proses penanganan hewan potong.....	22
Gambar 2. Kandang peristirahatan ternak.....	23
Gambar 3. Pemeriksaan <i>antemortem</i> .....	24
Gambar 4. Proses penyembelihan .....	25
Gambar 5. Proses pengulitan.....	25
Gambar 6. Pemeriksaan <i>postmortem</i> .....	27
Gambar 7. Pemberian cap legalitas .....	27
Gambar 8. Penimbangan karkas.....	28
Gambar 9. Proses parting daging .....	29
Gambar 10. Kendaraan pengangkut daging .....	30
Gambar 11. Meja <i>stainless steel</i> .....	33
Gambar 12. Bak <i>stainless steel</i> .....	33
Gambar 13. Ruang Unit Penanganan Daging (UPD) .....	34

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Jumlah pemotongan sapi dan hasil daging Bulan Januari 2015 .....	37
Lampiran 2. Jumlah pemotongan sapi dan hasil daging Bulan Februari 2015 .....	38
Lampiran 3. Jumlah pemotongan sapi dan hasil daging Bulan Maret 2015 .....	39
Lampiran 4. Jumlah pemotongan sapi dan hasil daging Bulan April 2015 .....	40