

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	I
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
PENGANTAR.....	1
Latar Belakang.....	3
Tujuan.....	4
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Rumah Potong Hewan (RPH).....	6
Kesejahteraan Hewan (<i>Animal Welfare</i>).....	9
Implementasi kesejahteraan hewan pada RPH.....	10
<i>Good Manufacturing Practices</i>	11
Konsep higienis.....	13
Prinsip sanitasi.....	13
Implementasi GMP pada RPH.....	15
Kualitas Daging.....	16
Derajat keasaman (pH).....	17
Warna daging.....	18
Susut masak (<i>cooking loss</i>).....	19
Keempukan (<i>Tenderness</i>).....	20
Asam laktat daging.....	21
<i>Total Plate Count</i> (TPC).....	25
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	25
Landasan Teori.....	27
Keterangan Empiris.....	27
Hipotesis.....	28
MATERI DAN METODE.....	28
Implementasi Kesejahteraan Hewan dan GMP.....	28
Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
Desain Penelitian.....	28
Metode Pengambilan Sampel RPH.....	29
Materi Penelitian.....	31
Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner.....	33
Metode Pengumpulan Data.....	34
Kualitas Daging.....	34
Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
Materi Penelitian.....	35
Metode Penelitian.....	35
Alat dan Bahan.....	36
Metode Pengujian Kualitas Daging.....	39

Batasan Operasional.....	40
Analisis Data.....	41
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
Implementasi Kesejahteraan Hewan.....	43
Aspek Transportasi.....	44
Aspek Tempat Penampungan.....	45
Aspek Fasilitas Gangway.....	46
Aspek Penurunan (<i>unloading</i>) dan Penggiringan.....	48
Perlakuan Ternak Sebelum Pemotongan.....	49
Kondisi Ternak Sebelum Pemotongan.....	50
Perlakuan Ternak Saat Pemotongan.....	52
Implementasi GMP.....	54
Aspek Lokasi.....	55
Aspek Tata Letak dan Desain.....	56
Fasilitas Bangunan Utama.....	57
Fasilitas Peralatan.....	58
Aspek Higienis Personal.....	59
Aspek Produksi.....	61
Aspek Sanitasi.....	62
Kualitas Daging.....	64
pH.....	64
Warna.....	65
Susut Masak (<i>cooking loss</i>).....	66
Keempukan.....	67
Asam Laktat.....	69
Nilai TPC.....	69
Korelasi Implementasi Kesejahteraan Hewan dengan Kualitas Daging.....	70
Korelasi Implementasi Kesejahteraan Hewan dengan pH.....	71
Korelasi Implementasi Kesejahteraan Hewan dengan warna.....	71
Korelasi Implementasi Kesejahteraan Hewan dengan susut masak.....	72
Korelasi Implementasi Kesejahteraan Hewan dengan keempukan.....	72
Korelasi Implementasi Kesejahteraan Hewan dengan asam laktat.....	73
Korelasi Implementasi GMP dengan TPC.....	75
KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
Kesimpulan.....	75
Saran	75
RANGKUMAN.....	77
SUMMARY.....	85
DAFTAR PUSTAKA.....	90
LAMPIRAN.....	97