

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
INTISARI	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Pangan Asal Hewan	4
B. Analisis Residu Antibiotika dalam Produk Peternakan	5
C. Antibiotik	5
D. Tetrasiklin	7
1. Mekanisme kerja	8
2. Efek samping dan reaksi yang merugikan	9
E. Pengaruh pemanasan terhadap residu tetrasiklin	10
F. Susu	11
1. Pengertian susu pasteurisasi	11
2. Manfaat susu pasteurisasi	12
3. Tujuan susu pasteurisasi	13
G. Sosis Sapi	15
1. Pengertian sosis	15
2. Syarat mutu	15
3. Kandungan gizi pada daging sapi	17
4. Cara pembuatan sosis	17
H. Bakso	19
1. Pengertian bakso	19
2. Syarat mutu dan kandungan gizi bakso	19
3. Cara pembuatan bakso	21
III. MATERI DAN METODE	22
A. Materi	22
B. Metode	23
1. Pengambilan sampel	23
2. Pengujian sampel kualitatif	23



IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	25
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	29
	A. Kesimpulan	29
	B. Saran	29
	DAFTAR PUSTAKA	30