

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 . Latar Belakang.....	1
1.2 . Tujuan	3
1.3 . Manfaat	3
1.4 . Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.2. Definisi Daging	4
2.2. Komposisi Kimia daging dan Nutrisi Daging.....	5
2.3. Kualitas Fisik dan Kimia daging	8
2.4. Kualitas Mikrobiologis Daging	9
2.5. Prosedur Penanganan Hewan Qurban.	11
2.6. Profil Kota Pekanbaru.....	14
2.7. Penyediaan daging ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal). .	16
III. MATERI DAN METODE.....	17
3.1. Waktu dan Tempat.....	17
3.2. Bahan dan Alat	17
3.3. Metode Penelitian	17
3.3.1. Desain Penelitian	17
3.3.2. Prosedur Penelitian	18
3.3.3. Populasi	20
3.3.4. sampel.....	20
3.4 . Peubah yang diamati.....	20
3.4.1. Uji Kualitas Fisik Daging	20
3.4.2. Uji Kimia Daging (pH daging).....	21
3.4.3. Uji Cemaran Mikrobiologi Daging	21
3.5 . Analisis Data	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1. Warna Daging Sapi Qurban.....	27
4.2. Tekstur Daging Sapi Qurban	29
4.3. Nilai pH Daging Sapi Qurban.....	31
4.4. Cemaran Mikrobiologis Daging Sapi Qurban	33

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. PENUTUP	38
5.1. Kesimpulan	38
5.2. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	44

