

**DETEKSI RESIDU ANTIBIOTIKA OKSITETRASIKLIN PADA DAGING
AYAM DI KABUPATEN SLEMAN, YOGYAKARTA
DENGAN METODE UJI TAPIS**

Oleh:

AISYAH YASMIN FIORENTINA SANTOSA
21/483323/SV/20127

INTISARI

Pemberian antibiotika banyak digunakan pada berbagai hewan ternak untuk pengobatan penyakit yang disebabkan oleh bakteri. Penggunaan antibiotik yang tidak sesuai aturan penggunaan, salah satunya pada ternak ayam, dapat menimbulkan residu pada daging. Residu antibiotika pada daging berisiko menyebabkan efek negatif pada konsumen, seperti resistensi antibiotika. Penulisan Proyek Akhir ini bertujuan untuk mendeteksi adanya residu antibiotika oksitetrasiklin pada daging ayam yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern di Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Proses pengujian dilakukan melalui tahap pengambilan dan persiapan sampel, uji tapis, dan analisis hasil. Sampel diambil dari 20 pasar tradisional dan pasar modern di 4 (empat) daerah yang mewakili Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Uji tapis dilakukan mengacu pada SNI 7424:2008. Hasil pengujian memberikan hasil yang tidak dapat diidentifikasi yang disebabkan oleh beberapa faktor, di antaranya tidak tumbuhnya bakteri dan ketidaksesuaian pada pembuatan agar. Berdasarkan hasil pengujian, dapat disimpulkan bahwa perlu diadakannya pengujian tambahan untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat.

Kata kunci: daging ayam, deteksi, residu, antibiotika, uji tapis

DETECTION OF OXYTETRACYCLIN RESIDUE IN POULTRY MEAT IN KABUPATEN SLEMAN, YOGYAKARTA USING BIOASSAY SCREENING METHOD

By:

AISYAH YASMIN FIORENTINA SANTOSA
21/483323/SV/20127

ABSTRACT

Antibiotics have been widely used to treat and prevent bacterial infections in animals, however not every rancher understands how to use antibiotics correctly. Incorrect usage of antibiotics can lead to drug residue problems in meat that may put the consumers at risk, including but not limited to the risk of antimicrobial resistance. The purpose of this Final Project is to detect antibiotic residue, specifically oxytetracyclin, in poultry meat sold in traditional and modern markets in Kabupaten Sleman, Yogyakarta. The process involves sampling and sample preparation, bioassay test, and result analysis. The samples are taken from 20 traditional and modern markets in the 4 regions representing Kabupaten Sleman, Yogyakarta. The screening test is done according to SNI 7424:2008. The result cannot be interpreted due to a number of factors, namely lack of bacterial growth and improper making of the media used. Based on the result, additional testing is recommended to obtain a more accurate result.

Keywords: poultry meat, detection, residue, antibiotics, bioassay screening test