

ABSTRAK

SENSITIVITAS DAN SPESIFISITAS UJI DURANTE YANG DIMODIFIKASI UNTUK MENDETEKSI DAGING PAHA AYAM BANGKAI

Devi Andreani Salim

20/455268/KH/10430

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan yang mudah didapatkan dan bergizi tinggi. Meskipun demikian, penjualan daging ayam bangkai tetap marak di pasaran. Daging bangkai tidak melalui proses penyembelihan halal sehingga meresahkan masyarakat karena tidak halal. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengujian untuk mendeteksi daging ayam bangkai. Alat untuk mendeteksi daging ayam bangkai adalah larutan Durante. Hasil pengujian memproduksi warna biru untuk hasil negatif dan hijau untuk hasil positif. Hal ini masih dirasa kurang maksimal dalam penerapannya karena warna yang dihasilkan oleh pengujian Durante kurang kontras sehingga dapat menyebabkan bias dalam pembacaan interpretasi. Tujuan penelitian adalah menganalisa sensitivitas serta spesifisitas Durante yang telah dimodifikasi.

Sampel berupa 60 ekor ayam yang dikelompokkan menjadi dua. Kelompok-1 merupakan daging ayam sembelih dan Kelompok-2 merupakan daging ayam bangkai yang dieutanasia dengan metode dislokasi servikalis. Metode yang digunakan adalah pembuatan ekstrak daging paha 100% dari daging ayam sembelih dan daging ayam bangkai yang kemudian ditetaskan larutan Durante. Pengujian dilanjutkan dengan meneteskan NaOH 0,1 N sebagai modifikasi terhadap uji Durante. Data hasil uji Durante hasil modifikasi dianalisis dengan metode tabel 2x2 untuk mengetahui nilai sensitivitas dan spesifisitas uji.

Hasil penelitian menunjukkan dari 30 sampel daging paha ayam bangkai, diperoleh 29 sampel positif uji dan 1 sampel negatif uji. Sementara itu, dari 30 sampel daging paha ayam bukan bangkai, diperoleh 6 sampel positif uji dan 24 sampel negatif uji. Hal ini menunjukkan uji Durante yang telah dimodifikasi dalam mendeteksi daging paha ayam bangkai memiliki nilai sensitivitas dan spesifisitas masing-masing sebesar 96,67% dan 80%.

Kata kunci: daging bangkai, daging paha, durante, sensitivitas, spesifisitas

ABSTRACT

SENSITIVITY AND SPECIFICITY OF MODIFIED DURANTE IN DETECTING CHICKEN THIGH CARCASS MEAT

Devi Andreani Salim
20/455268/KH/10430

Chicken meat is a food ingredient that is easy to obtain and highly nutritious. Despite this, sales of chicken carcass meat are still widely available on the market. Carcass meat does not go through a halal slaughtering process, so it is concerning the public because it is not halal. Therefore, it is necessary to carry out tests to detect dead chicken meat. The tool for detecting dead chicken meat is Durante's solution. The test results produce blue for negative results and green for positive results. This is still considered less than optimal in its application because the resulting colors by the Durante test lack contrast so it can cause bias in reading interpretation. The aim of the research is to analyze the sensitivity and specificity value of the modified Durante.

The sample consisted of 60 chickens grouped into two. Group-1 is slaughtered chicken meat and Group-2 is chicken carcass meat that was euthanized using the cervical dislocation method. The method used is making 100% thigh meat extract from slaughtered chicken meat and carcass chicken meat which is then dripped with Durante's solution. The test was continued by dripping 0,1 N NaOH as a modification of the Durante test. Data from the modified Durante test results were analyzed using the 2x2 table method to determine the sensitivity and specificity values of the test.

The results of the research showed that from 30 samples of carcass chicken thigh meat, 29 test positive samples were obtained and 1 test negative sample. Meanwhile, from 30 samples of non-carcass chicken thigh meat, 6 samples were test positive and 24 samples were test negative. This shows that the modified Durante test in detecting carcass chicken thigh meat has sensitivity and specificity values of 96.67% and 80% respectively.

Keywords: carcasses, thigh meat, durante, sensitivity, specificity