

## **ABSTRAK**

### **SENSITIVITAS DAN SPESIFISITAS ALAT DETEKSI DAGING (DURANTE) YANG SUDAH DIOPTIMALISASI TERHADAP SAYAP AYAM BANGKAI**

**Fidia Nur Annisa**

**20/455275/KH/10437**

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan asal hewan yang banyak diminati di Indonesia karena harganya yang lebih murah dan mengandung nilai gizi tinggi. Permintaan pasar yang tinggi terhadap daging ayam menyebabkan banyaknya kasus penjualan ayam bangkai atau sering disebut tiren. Daging bangkai dapat menimbulkan kerugian bagi konsumen, khususnya pemeluk agama Islam, karena tidak sesuai dengan konsep halal. Durante merupakan reagen untuk mendeteksi daging ayam bangkai. Modifikasi Durante dengan penambahan NaOH membuat hasil perubahan warna lebih kontras. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sensitivitas dan spesifisitas larutan Durante yang dimodifikasi.

Sejumlah 60 ekor ayam broiler dikelompokkan menjadi dua. Kelompok 1 merupakan ayam sembelih dan Kelompok 2 merupakan ayam yang dieutanasia dengan metode dislokasi servikalis. Daging ayam bagian sayap dibuat menjadi ekstrak dengan konsentrasi 100%. Sebanyak 1 ml ekstrak diambil kemudian ditambahkan 2 tetes Durante dan 4 tetes NaOH 0,1 N. Data dianalisis dengan metode tabel 2×2 untuk mendapatkan sensitivitas dan spesifisitas.

Hasil penelitian menunjukkan dari 30 sampel daging sayap bangkai, didapatkan 29 sampel positif uji dan 1 sampel negatif uji. Sementara itu, dari 30 sampel daging bukan bangkai, 26 sampel negatif uji dan 4 sampel positif uji. Sensitivitas dan spesifisitas Durante yang telah dioptimalisasi untuk deteksi daging ayam bangkai bagian sayap senilai 96,7% dan 86,7%.

Kata kunci: daging ayam, daging bangkai, Durante, sensitivitas, spesifisitas

## **ABSTRACT**

### **SENSITIVITY AND SPECIFICITY OF THE OPTIMIZED MEAT DETECTION TOOL (DURANTE) FOR CARRION CHICKEN WINGS**

**Fidia Nur Annisa**

**20/455275/KH/10437**

Chicken meat is a food of animal origin that is in great demand in Indonesia because it is cheaper and contains high nutritional value. High market demand for chicken meat has led to widespread cases of sales of carrion meat. Carrion meat can cause harm to consumers especially Muslim consumers, because it does not comply with the halal concept. Durante is a reagent for detecting carrion meat. Optimalization of Durante by adding NaOH results in a more contrasting color change. The aim of this study was to determine the sensitivity and specificity of the modified Durante.

Sixty broiler chickens were grouped into two. Group 1 is slaughtered chickens and Group 2 is euthanized chickens using cervical dislocation methods. Chicken wing meat is made into extract with a concentration of 100%. A total of 1 ml of extract was taken then 2 drops of Durante and 4 drops of 0,1 N NaOH were added. Data were analyzed using 2×2 table to obtain sensitivity and specificity.

The results showed that from 30 samples of carrion wing meat, 29 samples tested positive and 1 sample tested negative. Meanwhile, of the 30 samples of non-carrion meat, 26 samples tested negative and 4 samples tested positive. The sensitivity and specificity of the optimized Durante for detection of carrion chicken wings was 96.7% and 86.7%.

**Key words:** chicken meat, carrion, Durante, sensitivity, specificity