

## ABSTRAK

### **PENGUJIAN SENSITIVITAS DAN SPESIFISITAS UJI DURANTE YANG DIMODIFIKASI UNTUK DETEKSI AYAM BROILER (*Gallus domesticus*) BANGKAI BAGIAN DADA**

**Lintang Saraswati**

**20/461906/KH/10741**

Poin penting dalam proses penyembelihan daging halal yakni keluarnya darah secara maksimal. Fakta di lapangan masih terdapat pedagang nakal yang menjual ayam mati tanpa disembelih, maka dari itu sudah dikembangkan reagen Durante. Durante mampu mendeteksi ayam bangkai dan bukan bangkai. Durante kemudian dimodifikasi agar menghasilkan perbedaan warna yang lebih mencolok. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai sensitivitas dan spesifisitas pada reagen Durante yang dimodifikasi.

Ayam broiler sebanyak 60 ekor dibagi menjadi 2 kelompok, yakni kelompok sembelih (30 ekor) dan kelompok eutanasia dengan metode dislokasi servikalis (30 ekor). Dada ayam kemudian diekstrak untuk menghasilkan ekstrak 100%. Ekstrak daging diambil sebanyak 1 ml, kemudian ditetesi dengan Durante sebanyak 2 tetes, dan NaOH 0,1 N sebanyak 4 tetes. Daging negatif bangkai akan menghasilkan warna biru, sedangkan hasil tidak berwarna akan dihasilkan oleh daging positif bangkai. Data dianalisis dengan menggunakan tabel 2x2 untuk mengetahui nilai sensitivitas dan spesifisitas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 30 sampel daging dada bangkai, didapatkan 18 sampel positif uji dan 12 sampel negatif uji. Sementara itu, dari 30 sampel daging dada sembelih didapatkan 30 sampel negatif uji. Data tersebut dihitung sehingga didapatkan tingkat sensitivitas dan spesifisitas dari reagen Durante yang dimodifikasi untuk deteksi ayam bangkai bagian dada adalah masing-masing sebesar 60% dan 100%.

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

## ABSTRACT

### **SENSITIVITY AND SPECIFICITY OF THE MODIFIED DURANTE TEST FOR DETECTION OF CARRION BROILER CHICKEN (*Gallus domesticus*) CHEST PARTS**

**Lintang Saraswati**

**20/461906/KH/10741**

An important point in the process of slaughtering halal meat is maximum blood loss. The fact is that in the field there are still naughty traders who sell dead chickens without slaughtering them, that's why Durante's reagent has been developed. Durante can detect carrion meat. Durante was then modified to produce more striking color differences. This study aimed to determine the sensitivity and specificity values of the modified Durante reagent.

Sixty broiler chickens were divided into 2 groups, namely the slaughter group (30 birds) and the euthanasia group using the cervical dislocation method (30 chickens). The chicken breast is then extracted to produce 100% extract. A total of 1 ml of meat extract was taken, then dripped with 2 drops of Durante and 4 drops of 0.1 N NaOH. Negative carrion meat will produce a blue color, while colorless results will be produced by positive carrion meat. Data were analyzed using a 2x2 table to determine sensitivity and specificity values.

The results of the research showed that from 30 samples of carrion breast meat, 18 samples tested positive and 12 samples tested negative. Meanwhile, from 30 samples of slaughtered breast meat, 30 samples tested negative. These data were calculated so that the sensitivity and specificity levels of the modified Durante reagent for detecting chicken breast carrion were 60% and 100% respectively.

**Keywords:** chicken meat, carrion, Durante, sensitivity, specificity