



## **PEMERIKSAAN DAN PENGAWASAN KUALITAS DAGING HERKEURING BERDASARKAN UJI EBER DAN pH**

Oleh :

**ATIKA BETADI RAHAJENG**  
**16/401236/SV/11740**

### **INTISARI**

Pengambilan data diperoleh saat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) pada tanggal 5 November – 16 November 2018 di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta. Tujuan Penulisan Tugas Akhir ini untuk mengetahui pengawasan daging dari luar Kota Yogyakarta dan mengetahui pengawasan kualitas daging yang akan beredar di Kota Yogyakarta. Pengawasan kualitas daging dilakukan dengan Uji Eber dengan bahan yang dibutuhkan daging sapi, reagen eber yang terdiri dari HCl pekat 1 bagian, alkohol 96% 3 bagian dan ether 1 bagian. Prinsip dari Uji Eber yaitu jika terjadi pembusukan, maka ditandai dengan terjadi pengeluaran asap di dinding tabung, dimana rantai asam amino akan terputus oleh asam kuat (HCl) sehingga akan terbentuk  $\text{NH}_4\text{Cl}$  (gas). Daging yang masuk ke Kota Yogyakarta sudah bisa dikatakan cukup baik, dibuktikan banyaknya persentase sampel daging yang diuji di laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner (KESMAVET) Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta sudah memasuki kategori aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : Kualitas daging, eber, asam amino, Laboratorium KESMAVET



**THE EXAMINATION AND SUPERVISION THE QUALITY OF  
*HERKEURING* MEAT BASED ON EBER TEST AND pH**

**By :**

**ATIKA BETADI RAHAJENG**  
**16/401236/SV/11740**

**ABSTRACT**

This data were obtained during the field practice (PKL) held on November 5<sup>th</sup> until November 16<sup>th</sup>, 2018 in Food and Agriculture Office, Yogyakarta. The purpose of this final assignment is to find out the supervision of meat from outside Yogyakarta and the supervision of the quality of meat that will circulate in Yogyakarta. This supervision of quality of the meat using eber test with the ingredients that needed by meat. Eber reagent consist of concentrated HCL, Alcohol 96%, and Ether with portion 1:3:1. The principal of this eber test is if the decay is occur. This decay will be marked by the release of smoke on the tube wall where the chain of amino acids will be broken by strong acid(HCL) and then NH<sub>4</sub>Cl(g) will be formed. The meat that entered on Yogyakarta city is good enough, as evidenced by large percentage of the sample of meat that tested on Veterinary Public Health Laboratory (KESMAVET) Food and Agriculture of Yogyakarta has been categorized as safe for consumption.

Keywords : Meat quality, Eber, Amino Acid, Kesmavet Laboratory