

## **METODE PENGUJIAN DETEKSI AWAL PEMBUSUKAN PADA DAGING AYAM**

**Oleh:**

**Asma Nadia Hafidz**  
**18/431710/SV/15681**

### **INTISARI**

Daging ayam merupakan bahan pangan asal hewan yang sangat diminati oleh semua kalangan. Daging ayam mengandung protein yang tinggi, rendah lemak, dan harga jual yang ekonomis. Banyak masyarakat yang belum mengetahui perbedaan daging bangkai secara fisik, kimia, dan mikrobiologi. Tujuan penulisan Tugas Akhir ini yaitu untuk mengetahui metode pengujian deteksi pembusukan awal pada daging ayam. Pengambilan data dilakukan dengan pengujian langsung, perbandingan hasil uji, pengamatan, dan dokumentasi. Materi pengujian menggunakan daging dada ayam. Metode yang digunakan untuk deteksi pembusukan awal pada daging ayam antara lain: Uji H<sub>2</sub>S, uji Postma, uji Eber dan uji Durante<sup>®</sup>. Hasil pengujian Eber, Postma, dan Durante<sup>®</sup> menunjukkan hasil positif sedangkan hasil uji H<sub>2</sub>S negatif. Hasil pengujian dapat disimpulkan bahwa perbedaan hasil uji karena bahan uji yang kami gunakan belum menghasilkan bakteri penghasil H<sub>2</sub>S mengakibatkan nilai akurasi uji H<sub>2</sub>S rendah.

**Kata Kunci:** awal pembusukan, daging ayam, deteksi, metode

## **TESTING METHOD FOR EARLY DETECTION OF CHICKEN MEAT SPOILAGE**

**By:**

**Asma Nadia Hafidz**  
**18/431710/SV/15681**

### ***ABSTRACT***

Chicken meat is a food of animal origin that is in great demand by all people. Chicken meat contains high protein, low fat, and an economical selling price. Many people do not know the difference between carrion meat physically, chemically, and microbiologically. The purpose of writing this Final Project is to determine the testing method for early detection of spoilage in chicken meat. Data retrieval is done by direct testing, comparison of test results, observations, and documentation. The test material uses chicken breast meat. The methods used for early detection of spoilage in chicken meat include: H<sub>2</sub>S test, Postma test, Eber test and Durante® test. The results of the Eber, Postma, and Durante® tests showed positive results while the H<sub>2</sub>S test results were negative. The test results can be concluded that the difference in test results because the test material we used has not yet produced H<sub>2</sub>S-producing bacteria resulting in a low H<sub>2</sub>S test accuracy value.

**Key word:** chicken meat, detection, early spoilage, method