

SKRIPSI

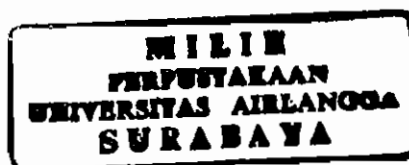
**PERBEDAAN KARKAS AYAM PEDAGING SEGAR DAN KARKAS
AYAM PEDAGING BANGKAI DENGAN PEMERIKSAAN
ORGANOLEPTIS DAN UJI POSTMA**



Oleh :

RINA SARI ANGGREANI
SURABAYA - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2004**



**PERBEDAAN KARKAS AYAM PEDAGING SEGAR DAN KARKAS
AYAM PEDAGING BANGKAI DENGAN PEMERIKSAAN
ORGANOLEPTIS DAN UJI POSTMA**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Kedokteran Hewan

Pada

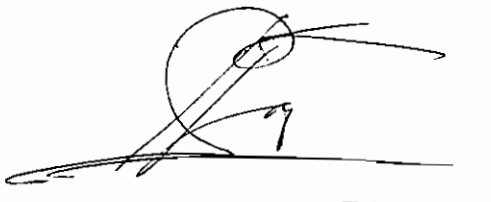
Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh :

Rina Sari Anggreani
060012748

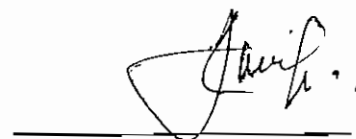
Menyetujui,

Komisi Pembimbing



(Dadik Raharjo, M.Kes.,Drh.)

Pembimbing Pertama



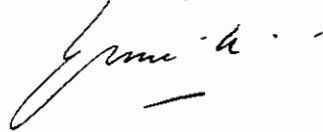
(Retno Bijanti, MS. Drh.)

Pembimbing Kedua



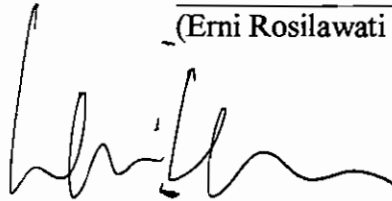
Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar SARJANA KEDOKTERAN HEWAN.

Menyetujui
Panitia Penguji



(Erni Rosilawati Sabar Iman, MS., Drh)

Ketua



(Budiarto, M.P., Drh)

Sekretaris



(Romziah Sidik, Hj., Drh., Ph.D.)

Anggota



(Dadik Raharjo, M.Kes., Drh)

Anggota



(Retno Bijanti, MS., Drh)

Anggota

Surabaya, 22 Desember 2004

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Dekan,



(Prof. Dr. Ismudiono, MS., Drh)

NIP. 130687297

PERBEDAAN KARKAS AYAM PEDAGING SEGAR DAN KARKAS AYAM PEDAGING BANGKAI DENGAN PEMERIKSAAN ORGANOLEPTIS DAN UJI POSTMA

Rina Sari Anggreani

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara karkas ayam pedaging segar dengan karkas ayam pedaging bangkai yang mempunyai perbedaan waktu kematian. Perbedaan waktu kematian pada ayam pedaging bangkai adalah 1, 2, 3 dan 4 jam.

Sampel ayam pedaging dipotong sesuai dengan tahapan pemotongan hewan, kemudian dilakukan pemeriksaan organoleptis dan pemeriksaan awal pembusukan dengan menggunakan uji postma setiap jam selama delapan jam, sementara itu empat ayam pedaging yang lainnya dimatikan dengan menggunakan kloroform. Ayam pedaging bangkai pertama dibiarkan selama 1 jam, ayam pedaging bangkai kedua dibiarkan selama 2 jam, ayam pedaging bangkai ketiga dibiarkan selama 3 jam dan ayam pedaging bangkai keempat dibiarkan selama 4 jam. Proses selanjutnya adalah pemotongan sesuai dengan tahapan yang benar, kemudian dilakukan pemeriksaan organoleptis dan pemeriksaan awal pembusukan dengan menggunakan uji postma setiap jam selama delapan jam atau sampai ayam pedaging bangkai tersebut menjadi busuk. Bagian paha karkas ayam pedaging segar dan karkas ayam pedaging bangkai dibekukan, direbus dan digoreng, selanjutnya dilakukan pemeriksaan warna pada daging dan kulit paha ayam pedaging segar dan paha ayam pedaging bangkai tersebut.

Hasil penelitian pada pemeriksaan organoleptis dan uji awal pembusukan menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara karkas ayam pedaging segar dan karkas ayam pedaging bangkai yang telah mati selama 2, 3 dan 4 jam, sedangkan karkas ayam pedaging bangkai yang telah mati selama 1 jam belum jelas terlihat perbedaannya. Hasil penelitian pada pemeriksaan organoleptis setelah dilakukan proses pembekuan, perebusan dan penggorengan menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara paha karkas ayam pedaging segar dan karkas ayam pedaging bangkai 1, 2, 3 dan 4 jam.