

SKRIPSI

**PEMERIKSAAN MUTU KARKAS DAN RESIDU
ANTIBIOTIK TETRASIKLIN DAGING AYAM
BROILER DARI PASAR TRADISIONAL
BANYUWANGI**



Oleh

SAFIRA FAUZIYYAH SUBAGYO
NIM 061411535030

**PRODI KEDOKTERAN HEWAN KAMPUS BANYUWANGI
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
BANYUWANGI
2019**

**PEMERIKSAAN MUTU KARKAS DAN RESIDU ANTIBIOTIK
TETRASIKLIN DAGING AYAM BROILER DARI PASAR
TRADISIONAL BANYUWANGI**

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan
pada
Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh :

SAFIRA FAUZIYYAH SUBAGYO
NIM. 061411535030

Menyetujui
Komisi Pembimbing,


(Dr. Nenny Harijani, drh., Msi.)
Pembimbing Utama


(Prima Ayu Wibawati, drh., M.Si.)
Pembimbing Serta

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi berjudul :

**PEMERIKSAAN MUTU KARKAS DAN RESIDU ANTIBIOTIK
TETRASIKLIN DAGING AYAM BROILER DARI PASAR
TRADISIONAL BANYUWANGI**

tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya, juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Banyuwangi, 21 Oktober 2019



6000
ENAM RIBURUPAH

Santra Fauziah Subagyo

Santra Fauziah Subagyo
NIM. 061411535030

Telah dinilai pada Seminar Hasil Penelitian

Tanggal : 14 Maret 2019

KOMISI PENILAI SEMINAR HASIL PENELITIAN

Ketua : Dr. Mustofa Helmi Effendi, drh., DTAPH
Sekretaris : Sri Chusniati drh., M.Kes.
Anggota : Maya Nurwartanti Y., drh., M.Si.
Pembimbing Utama : Dr. Nenny Harijani, drh., M.Si
Pembimbing Serta : Prima Ayu Wibawati, drh., M.Si.

Surabaya,
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga
Dekan,



Prof. Dr. Pudji Sianto, drh., M.Kes.

NIP. 195601051986011001

RINGKASAN

Penyembelihan ayam broiler dalam skala besar di kabupaten Banyuwangi tidak dilakukan di rumah potong ayam, akan tetapi dilakukan oleh perseorangan secara tradisional. Proses pemeliharaan ternak di peternakan penting untuk diperhatikan karena proses tersebut merupakan bagian penting dalam upaya menghasilkan produk ternak yang aman dikonsumsi. Mutu karkas ayam broiler diperiksa menggunakan dasar dari SNI No. 3924-2009 yaitu tidak memiliki kelainan konformitas seperti tidak adanya patah tulang akibat trauma pasca penyembelihan, keutuhan yang meliputi pertulangan yang utuh dan kulit yang utuh atau tidak sobek dibagian daerah dada, juga tidak ada perubahan warna yang dikarenakan oleh memar serta bebas dari bulu tunas dan kotoran yang menempel pada karkas.

Mutu daging baik dapat dilihat dari pemeriksaan residu antibiotik juga dari tepatnya pemeliharaan ternak oleh peternak. Penggunaan antibiotik secara sembarangan akan menyebabkan adanya residu antibiotik dalam jumlah yang melebihi batas yang ditentukan. Hal tersebut bisa terjadi karena hampir semua pakan komersial ternak yang diproduksi oleh pabrik mengandung antibiotik ataupun peternak kurang memahami waktu henti (*withdrawal time*) suatu obat hewan sehingga mengakibatkan munculnya residu pada produk ternak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu karkas ayam broiler secara sifat makroskopis karkas dan ada atau tidaknya residu antibiotik tetrasiklin pada daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional Banyuwangi.

Penelitian ini menggunakan dua jenis pemeriksaan yaitu pemeriksaan mutu karkas dan residu antibiotik, dengan mutu karkas menggunakan pemeriksaan fisik berdasarkan SNI nomor 3924:2009 yang dilakukan dengan penilaian karakteristik fisik. Pemeriksaan residu antibiotik menggunakan metode *bioassay* berdasarkan SNI nomor 7424:2008. Penelitian ini menggunakan sepuluh sampel karkas ayam yang didapatkan satu karkas masing-masing dari sepuluh penjual yang berbeda dengan berat standar 1,0-1,3 kg untuk setiap karkas dari pasar Banyuwangi. Penelitian ini dilaksanakan mulai tanggal 24 Juli 2018 sampai tanggal 1 Oktober 2018 di laboratorium Prodi Kedokteran Hewan Program Studi Diluar Kampus Utama (PSDKU), Universitas Airlangga di Banyuwangi.

Hasil pemeriksaan mutu karkas menunjukkan bahwa rata – rata penjual ayam broiler dari pasar Banyuwangi menjual ayam dengan kualitas yang cukup bagus yaitu mutu 1 sebanyak 60%, mutu 2 sebanyak 30% dan mutu 3 sebanyak 10%. Hasil pemeriksaan residu antibiotik tetrasiklin pada semua sampel adalah negatif (tidak terbentuk zona hambat). Kesimpulan yang diperoleh yaitu, mutu daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional Banyuwangi cukup bagus dan sesuai dengan SNI No. 3924-2009 dan tidak terdapat residu antibiotik tetrasiklin pada daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional Banyuwangi.

Saran yang dapat disampaikan, pertama untuk penjual atau penyembelih agar lebih berhati-hati dalam proses penyembelihan dan proses angkut karkas menuju pasar agar terdapat peningkatan kualitas dari karkas ayam yang dijual, kemudian yang kedua untuk konsumen agar tidak khawatir dengan adanya residu antibiotik tetrasiklin karena pada penelitian ini tidak ditemukan adanya residu dan untuk berhati-hati memilih karkas ayam agar mendapatkan kualitas yang baik.