

## **ABSTRACT**

### **ACTIVITIES OF BLOOD CATALASE ENZYME AS AN INDICATOR OF CHICKEN MEAT COOKED LEVELS**

**By**

**Desy Anggi Pratiwi**

The purpose of this study was to determine the maturity of chicken meat using heating temperatures of 55 °C, 65°C, 75°C, and 100 °C. This study uses fresh chicken meat and chicken meat in three processing methods (frying, roasting and steaming). The observation of total O<sub>2</sub> gas bubbles visually and total microbial observations using the total plate count test. The data obtained was made in the form of tables and standard curves and analyzed descriptively. The result showed that heating chicken meat at temperatures 55°C and 65°C still contained blood catalase because it produced the optimum total O<sub>2</sub> gas bubbles, which ranged from positive to four and positive to five. This shows that heating chicken meat at temperatures 55°C and 65°C is still raw or immature. While heating chicken meat at 75°C and 100°C is not found in catalase blood and does not produce a total O<sub>2</sub> gas bubble.

*Desy Anggi Pratiwi*

**Keywords:** chicken meat, blood catalase, heating temperature, maturity level, total O<sub>2</sub> gas bubbles.

## **ABSTRAK**

### **AKTIVITAS ENZIM KATALASE DARAH SEBAGAI INDIKATOR TINGKAT KEMATANGAN DAGING AYAM**

**Oleh**

**Desy Anggi Pratiwi**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kematangan daging ayam menggunakan suhu pemanasan 55°C, 65°C, 75°C dan 100 °C. Penelitian ini menggunakan daging ayam segar dan daging ayam dengan 3 cara pengolahan (panggang, pemanggangan, dan pengukusan). Pengamatan total gelembung gas O<sub>2</sub> secara visual dan pengamatan total mikroba menggunakan uji TPC (*Total Plate Count*). Data yang diperoleh dibuat dalam bentuk tabel dan kurva standar korelasi dan dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanasan daging ayam suhu 55°C dan 65°C masih mengandung katalase darah karena menghasilkan total gelembung gas O<sub>2</sub> yang optimum yaitu berkisar positif 4 (+++++) dan positif 5 (+++++). Hal ini menunjukkan bahwa pemanasan daging ayam suhu 55°C dan 65°C masih mentah atau

*Desy Anggi Pratiwi*

Belum matang. Sedangkan pemanasan daging ayam suhu 75°C dan 100°C sudah tidak ditemukan katalase darah dan tidak menghasilkan total gelembung gas O<sub>2</sub>.

Kata kunci : Daging ayam, katalase darah, suhu pemanasan, tingkat kematangan, total gelembung gas O<sub>2</sub>