

## ABSTRAK

Sate ayam merupakan produk olahan makanan dari proses pembakaran. Proses pembakaran dapat menghasilkan senyawa karsinogenik penyebab kanker. Senyawa karsinogenik tersebut adalah *Polycyclic Aromatic Hydrocarbons* (PAH). PAH merupakan suatu kelompok senyawa yang dapat terbentuk akibat pembakaran yang tidak sempurna. Benzo( $\alpha$ )piren adalah anggota PAH bercincin lima yang merupakan suatu kelompok senyawa organik yang bersifat mutagenik dan karsinogenik. proses pembakaran akan menghasilkan asap dengan cemaran benzo( $\alpha$ )piren yang tinggi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pembakaran sate ayam terhadap kadar benzo( $\alpha$ )piren. Penelitian ini dilakukan di SIG Laboratory atau PT. Saraswanti Indo Genetech dari bulan Januari sampai Februari 2019. Jenis penelitian yang digunakan adalah ekperimental laboratorium, rancangan yang digunakan adalah variasi waktu pembakaran sate ayam yaitu 3 menit, 5 menit dan 8 menit. Sampel dalam penelitian ini berupa sate ayam yang berjumlah 4 sampel, dan dilakukan 2 kali pengulangan yang dianalisis menggunakan metode HPLC.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada pembakaran 8 menit mempunyai kadar benzo( $\alpha$ )piren paling besar yaitu 0,185  $\mu\text{g}/\text{kg}$ , pada pembakaran 5 menit dan 3 menit didapatkan hasil 0,125  $\mu\text{g}/\text{kg}$  dan 0,055  $\mu\text{g}/\text{kg}$  sedangkan, pada kontrol negatif tidak terdeteksi. Dari hasil penelitian dapat dianalisis secara deskriptif bahwa lama pembakaran dapat mempengaruhi peningkatkan kadar benzo( $\alpha$ )piren pada sampel, tetapi sampel masih aman untuk dikonsumsi karena tidak melebihi batas normal benzo( $\alpha$ )piren.

**Kata kunci** : Sate ayam, PAH, Benzo( $\alpha$ )piren, HPLC.