

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Permasalahan

Masyarakat Indonesia 90% beragama Islam, sehingga label kehalalan produk makanan merupakan hal yang penting bagi masyarakat Islam. Jaminan kehalalan pangan telah diberikan LPPOM MUI melalui penetapan sertifikasi halal untuk semua jenis produk makanan, namun hal tersebut belum berjalan optimal (Sriati, 2011). Hal ini terbukti dengan adanya penemuan produk-produk makanan yang tercemar daging babi. Pada tahun 2009 ditemukan adanya daging babi tercampur dalam daging sapi di Sumatera Barat, dendeng sapi mengandung daging babi di kota Malang. Pada tahun 2010 di temukan bakso daging sapi dicampur daging babi di Yogyakarta. Pada tahun 2012 Tempo.co menyatakan adanya bakso yang mengandung daging babi di Jakarta timur. Salah satu alasan para produsen mencampur daging sapi dengan daging babi adalah untuk mendapatkan keuntungan yang lebih tinggi karena daging babi lebih murah dibanding dengan daging sapi.

Salah satu makanan olahan yang berpotensi tercemar daging babi adalah dendeng sapi. Dendeng adalah salah satu produk awetan yang berbahan dasar daging yang dikeringkan dalam proses pembuatannya dan sangat populer di Indonesia. Dendeng bisa dibuat dari daging sapi, ikan, udang, babi dan bekicot.

Usaha yang dilakukan untuk mendeteksi adanya campuran daging babi diantaranya penggunaan teknik *Electronic Nose* (Nurjuliana *et al*, 2009). Analisis gelatin babi dilakukan dengan menggunakan standar asam amino (Norakasha *et al*, 2009). Analisis kandungan lemak babi dalam produk pangan dilakukan dengan metode FT-IR dan GC-MS (Afriliana, 2009). Analisa kandungan daging babi pada bakso dilakukan dengan metode ELISA (Asyhari, 2011). Metode PCR dengan amplifikasi DNA dilakukan untuk menganalisis kontaminasi kandungan daging babi pada

daging import di Saudi Arabia (Alaraidh, 2008) dan menganalisis pencemaran daging babi pada produk bakso (Septianingtyas, 2011).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis campuran dari DNA babi pada dendeng sapi yang beredar di Swalayan Purwokerto menggunakan metode *Real-Time* PCR. Metode ini dipilih karena proses amplifikasi dan deteksi dilakukan secara cepat, akurasi dan sensitivitas yang lebih tinggi, menurunkan kemungkinan terjadinya kontaminasi dan waktu analisa yang lebih singkat karena tidak perlu dilakukan elektroforesis. Daging babi digunakan sebagai kontrol positif dan daging sapi digunakan sebagai kontrol negatif.

B. Perumusan Masalah

1. Apakah metode *Real-Time* PCR dapat digunakan untuk analisis kualitatif daging babi, pada dendeng sapi yang beredar di Swalayan Purwokerto?
2. Apakah produk dendeng sapi yang beredar di Swalayan Purwokerto mengandung daging babi?

C. Tujuan Penelitian

Mendeteksi adanya campuran daging babi pada dendeng sapi yang beredar di Swalayan Purwokerto dengan menggunakan metode *Real-Time* PCR.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dilakukannya penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat khususnya masyarakat muslim tentang keamanan dan kehalalan produk dendeng sapi yang beredar di Swalayan Purwokerto, sehingga masyarakat akan lebih berhati-hati dalam mengkonsumsi makanan terutama olahan daging.