

ABSTRACT

Fatmawati Widyaningsih. B.1610165. Analysis of halal meatball milling using pork detection kits (PDK) in Bogor Bogor city market. Supervised by Lia Amalia, S.S., S.T., MT and Dr. Mardiah, Ir., M.Si

Meat milling spread in Bogor City Market does not have regulations that explain about halal certificates. Meat used by customers in the manufacture of meatballs are chicken, beef and a mixture of chicken and beef. Counterfeiting meat using pork can cause contamination in milling tools. As a Muslim halal and haraam a food is very important to note. This study aims to detect the presence of pork content derived from meat and other supporting materials in the grinding meatballs located in the market - traditional markets are found in the city of Bogor samples taken by simple random sampling method, the analysis technique used is multiple linear analysis. The results found that (1) The selection of materials had no effect on the results of the study with a regression value of 0.059 and a significance level of 0.325. (2) Sanitation positively affects the results with a regression value of 0.349 and a significance value of 0.000. (3) the selection of materials and sanitation positively affects the amatan result with a significance value of 0.000 smaller by 0.05 ($p > 0.05$). (4) the amount of influence of materials selection and sanitation on amatan results is 88.2%. The regression equation obtained is $Y = 3.034 + 0.059X_1 + 0.349X_2$. Phase 2 research is a pig seagull test using pdk method type perkin elmer which has a very small minimum sensitivity detection technique of 0.05% (b/b). The samples used came from Bogor Market and Anyar Market which each market amounted to six mills. Twelve samples were analyzed using pork detection kits and obtained negative results.

Keywords : meat milling, Pork, *pork detection kits*

ABSTRAK

Fatmawati Widyarningsih. B.1610165. Analisis Kehalalan Penggilingan Bakso Menggunakan *Pork Detection Kits* (PDK) di Pasar Kota Bogor. Di bawah bimbingan Lia Amalia, S.S., S.T., MT dan Dr. Mardiah, Ir., M.Si.

Penggilingan daging yang tersebar di Pasar Kota Bogor belum memiliki regulasi yang menjelaskan mengenai sertifikat halal. Daging yang digunakan oleh pelanggan dalam pembuatan bakso yaitu daging ayam, daging sapi dan campuran antara daging ayam dan daging sapi. Pemalsuan daging menggunakan daging babi dapat menimbulkan cemaran pada alat penggilingan. Sebagai umat muslim halal dan haramnya suatu makanan sangat penting untuk diperhatikan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi adanya kandungan babi yang berasal dari daging maupun bahan pendukung lainnya pada penggilingan bakso yang berada di pasar – pasar tradisional terdapat di Kota Bogor sampel diambil dengan metode *simple random sampling*, teknik analisis yang digunakan adalah analisis linier berganda. Hasil penelitian menemukan bahwa (1) Penyeleksian bahan tidak berpengaruh terhadap hasil amatan dengan nilai regresi 0,059 dan tingkat signifikansinya 0,325. (2) Sanitasi berpengaruh secara positif terhadap hasil amatan dengan nilai regresi 0,349 dan nilai signifikansinya 0,000. (3) penyeleksian bahan dan sanitasi berpengaruh secara positif terhadap hasil amatan dengan nilai signifikansinya 0,000 lebih kecil 0,05 ($p > 0,05$). (4) besarnya pengaruh penyeleksian bahan dan sanitasi terhadap hasil amatan yaitu 88,2%. Persamaan regresi yang di peroleh yaitu $Y = 3,034 + 0,059X_1 + 0,349X_2$. Penelitian tahap 2 yaitu uji camaran babi menggunakan metode PDK jenis perkin elmer yang memiliki teknik deteksi sensitifitas minimum sangat kecil yaitu 0,05% (b/b). Sampel yang digunakan berasal dari Pasar Bogor dan Pasar Anyar yang masing-masing pasar berjumlah enam penggilingan. Dua belas sampel dianalisis dengan menggunakan *pork detection kits* dan diperoleh hasil negatif.

Kata Kunci : Penggilingan daging, Daging Babi, dan *Pork Detection Kits*