

III. METODOLOGI

A. Alat dan Bahan

1. Alat

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian analisis kehalalan daging sapi adalah perangkat *Pork detection kits* (*strip tes* dan tabung percobaan). Kantong plastik OPP juga merupakan alat yang digunakan sebagai media transportasi sampel yang diambil dari pasar menuju LPPOM MUI.

Alat yang digunakan dalam penelitian analisis kepedulian konsumen adalah instrumen kuesioner kepedulian konsumen dalam mengonsumsi daging sapi halal yang diacu dan dimodifikasi dari LPPOM MUI dengan 15 item pertanyaan.

2. Bahan

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian tahap satu adalah daging sapi segar yang didapatkan dari beberapa pasar yang ada di Jakarta Barat dan air matang hangat.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian tahap pertama dilakukan selama 5 bulan yaitu dimulai pada Bulan Juni sampai dengan November, untuk penelusuran pedagang daging sapi berdasarkan jumlah penjualan daging terbanyak yaitu di Pasar Slipi, Pasar Cengkareng, dan Pasar Jelambar dan pengujian daging di Laboratorium Halal LPPOM MUI. Penelitian tahap kedua dilakukan pada bulan Januari 2021 menggunakan metode survei, pengumpulan data dari *Google Docs*.

C. Metode Penelitian

Pada penelitian ini dilakukan dua tahap perlakuan, tahap pertama pengecekan daging sapi segar yang diperjual belikan di Pasar Slipi, Pasar Cengkareng dan Pasar Jelambar. Pada tahap kedua melalui pengisian kuesioner yang dilakukan oleh responden melalui situs *online survey* dari *Google Docs*.

1. Penelitian Analisis Kehalalan Daging Sapi

Data yang digunakan pada penelitian tahap pertama bersifat kualitatif berupa pengecekan daging sapi halal dengan menggunakan PDK (*Pork Detection Kit*). Hal ini dilakukan untuk menjamin kapasitas daging sapi dari pemalsuan dengan daging babi bagi masyarakat muslim di Jakarta Barat.

a. Teknik Pengambilan Sampel

Pada penentuan pasar yang diteliti menggunakan metode *purposive sampling* berdasarkan jumlah penjualan daging sapi terbanyak, sehingga didapatkan Pasar Slipi, Pasar Cengkareng, dan Pasar Jelambar masing-masing memiliki kurang dari 10 pedagang daging sapi beroperasi secara aktif dan diutamakan pedagang yang menjual *frozen meat* dan daging cincang.

Pada pengecekan cemaran daging sapi digunakan daging sapi segar yang diambil dari 4 pedagang daging sapi pada setiap pasar. Daging sapi segar diambil sekitar 100gram kemudian dimasukkan ke dalam plastik ziplock dan diberi label. Setelah itu kemasan sample daging disimpan di tempat yang kedap udara seperti *ice box* selama perjalanan.

b. Metode Deteksi Cemaran Babi dengan PDK (*Pork Detection Kit*)

1. Preparasi sampel

Sampel dengan bobot 2-3 gram dipotong dan dihaluskan menggunakan alat yang steril dan dimasukkan ke dalam tabung sampel, kemudian dituangkan 5-10 mL air hangat ke dalam tabung secukupnya (rasio 1 gram = 5 ml) dan dikocok dalam tabung hingga 15-30 detik. Tabung diletakkan dalam keadaan berdiri di atas permukaan rata, didiamkan beberapa menit untuk membiarkan partikel yang ada terlarut dalam cairan. Lalu sampel sudah siap diujikan.

2. Prosedur Pengujian

Apabila *test strip* disimpan pada suhu di bawah 20°C, *test strip* diletakkan dan didiamkan di suhu ruang terlebih dahulu sebelum membuka kemasannya. Kemasan dibuka dengan hati-hati, jangan sampai merusak *test strip* yang ada dalam kemasan. Cairan sampel disiapkan dan *test strip*

dipegang dengan memegang warna biru. *Test strip* dicelupkan ke dalam sampel sampai batas garis yang ditandai dengan tanda panah (Gambar 3.):



Gambar 1. Prosedur pengujian menggunakan Pork Test

Test strip ditahan selama 5-10 detik untuk memastikan perendaman hingga cairan sampel menyerap ke dalam tes strip, kemudian diangkat *test strip* dan diletakkan di atas permukaan yang rata dan steril. *Test strip* tidak disentuh dan dipindahkan selama 5-10 menit hingga muncul garis berwarna di bagian tengah *test strip*. Hasil pengujian dibaca berdasarkan indikator (Gambar 4.) berikut:



- Jika terlihat 2 garis berwarna = sampel yang diujikan terbukti POSITIF mengandung babi.



- Jika terlihat 1 garis berwarna = sampel yang diujikan terbukti NEGATIF atau tidak mengandung babi.

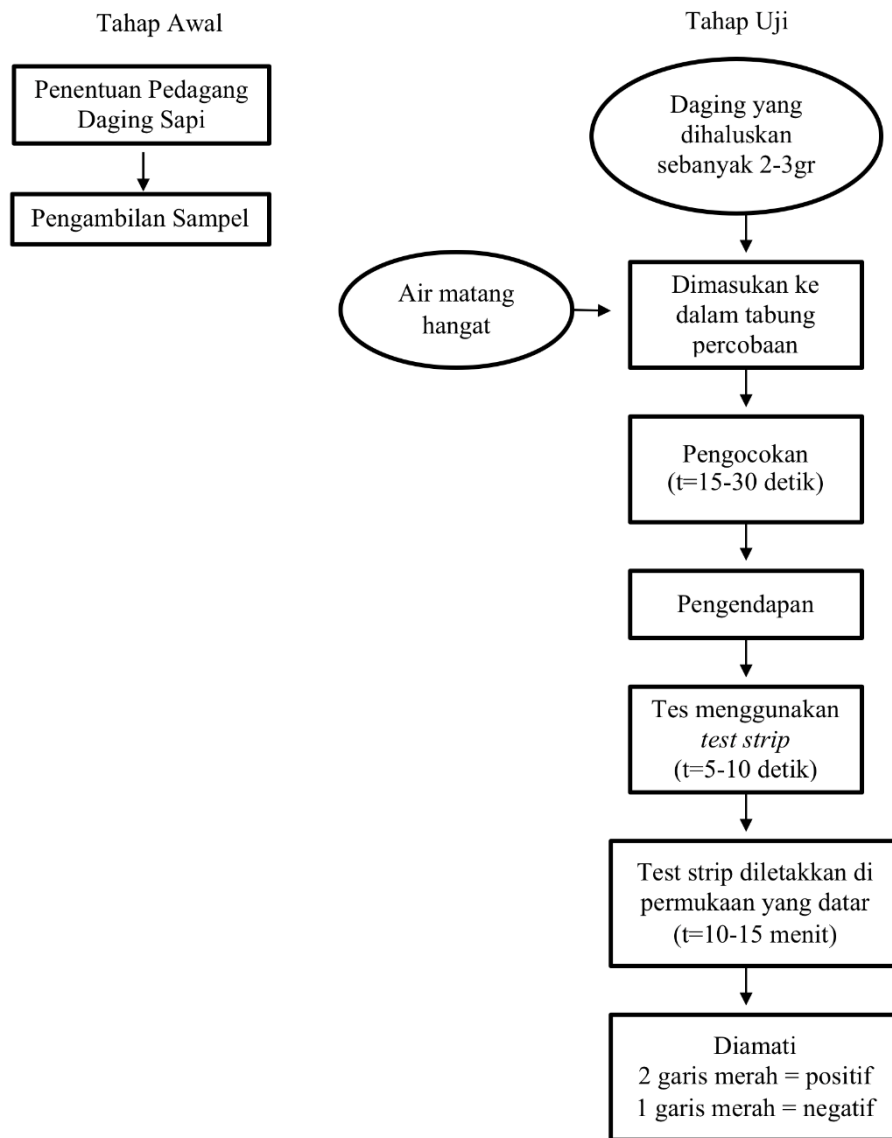


- Jika tidak terlihat garis sama sekali = Tes yang dilakukan GAGAL/INVALID

Gambar 2. Interpretasi hasil yang ditunjukkan test strip

(Deni dan Pardede, 2018)

Prosedur ini dapat dilihat seperti pada Gambar 5, dibawah:



Gambar 3. Diagram alir pengujian dengan PDK (XEMA, 2019)

2. Penelitian Analisis Kepedulian Konsumen

Pada tahap kedua dilakukan metode pengumpulan data dengan menggunakan kuesioner terstruktur. Kuesioner berfungsi sebagai alat bantu dalam memperoleh data terkait variabel-variabel yang diteliti. Penyebaran

kuesioner ini melalui tautan atau *link* dari *Google Docs* yang berisi pertanyaan tertutup. Penyebaran kuesioner kepada contoh penelitian dilakukan dengan menggunakan aplikasi *Whatsapp* karena media ini sudah banyak digunakan oleh sasaran responden. Penyebaran kuesioner menggunakan data yang harus diisi lengkap apabila dalam kuesioner terdapat satu pertanyaan yang tidak terjawab maka kuesioner tersebut dianggap tidak valid.

a. Teknik pengambilan contoh

Pada penelitian tahap kedua menggunakan metode *non-probability sampling* dengan teknik *purposive sampling* dengan kriteria berdomisili di Jakarta Barat dan seseorang yang bertanggung jawab membeli daging sapi dalam keluarga. Data yang didapatkan dari dari penelitian ini adalah sebanyak 30 orang.

b. Jenis data

Data yang digunakan dalam penelitian tahap kedua merupakan data primer yang bersifat kuantitatif berupa pengisian kuesioner *online* terkait kepedulian konsumen dalam mengonsumsi daging sapi halal dan data kualitatif yang diubah ke dalam bentuk angka-angka. Data primer yang diperoleh melalui pengisian kuesioner (Lampiran 1), yaitu karakteristik responden yang meliputi jenis kelamin, usia, pendidikan, pekerjaan, dan agama. Data primer lainnya, meliputi pengetahuan tentang daging sapi halal, pertimbangan kehalalan, dan keputusan pembelian.

c. Pengolahan data

Pernyataan jawaban responden pada variabel gambaran demografi responden, pengetahuan tentang daging sapi halal, pertimbangan kehalalan, dan keputusan pembelian dikompositkan dengan mentrasformasikan nilai skor yang telah diperoleh menjadi persentase dengan rumus berikut:

$$\text{Persentase} = \frac{\text{Jumlah jawaban responden}}{\text{Total responden}} \times 100\%$$