

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3932:2008 Tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi.
- [DISPANGATAN] Dinas Pangan dan Pertanian Kota Bandung. 2020. Perbedaan daging sapi, babi, dan daging celeng [internet]. Tersedia pada: <https://www.balebandung.com> [20 Desember 2020].
- [MUI] Majelis Ulama Indonesia. 2009. Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.
- Ahmad, N.A., Abaidah, T.N. and Yahya, M.H.A. 2013. A study on halal food awareness among Muslim customers in Klang Valley. In *The 4th International Conference on Business and Economic Research (4th icber 2013) Proceeding* (1074).
- Andriyani, E., Fais, N. L., & Muarifah, S. 2019. Perkembangan penelitian metode deteksi kandungan babi untuk menjamin kehalalan produk pangan olahan. *Journal of Islamic Studies and Humanities* 4 (1):104-126.
- Astawan, M. 2004. *Bersahabat dengan kolesterol. Tiga Serangkai*. Surakarta.
- Astogini, D., Wahyudin & S.Z. Wulandari. 2011. Aspek Religiusitas dalam Keputusan Pembelian Produk Halal (Studi tentang labelisasi halal pada produk makanan dan minuman kemasan. *JEBA*. 13 (1):1- 8.
- Aritonang, S.N. 2015. Perilaku konsumen rumah tangga dalam memilih daging sapi di Kota Padang (*The behavior of household consumers in choosing the beef in Padang*). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran* 15(2).
- Aziz, Y.A. and Chok, N.V. 2012. The role of Halal awareness and Halal certification in influencing non-Muslim purchasing intention. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing* 25 (1): 1-23
- Deni, J., dan Pardede, M. R. 2018. Identifikasi Pemalsuan Daging Babi pada Daging dan Bakso di Provinsi Banten [artikel]. Balai Pelayanan dan Pengujian, Dinas Pertanian Provinsi Banten.
- Farouk, M.M., Pufpaff, K.M. and Amir, M., 2016. Industrial halal meat production and animal welfare: A review. *Meat Science* 120: 60-70.
- Fusvita, A. 2015. Pengembangan immunostrip dengan menggunakan partikel nano emas untuk melacak aflatoxin m1 dalam contoh susu [Tesis]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Husni, P., Putriana, N. A., & Wicaksono, I. A. 2017. Metode Deteksi Kandungan Babi dan Alkohol dalam Eksiipien Farmasi dan Produk Obat untuk Menjamin Kehalalan Sediaan Obat. *Majalah Farmasetika* 2 (1): 1-7.
- Kemendag BPPP. 2020. Analisis perkembangan harga dan bahan pangan pokok di pasar domestik dan internasional [Internet]. Dapat diunduh di [http://bppp.kemendag.go.id/media\\_content/2020/10/Analisis\\_Bapok\\_Bulan\\_September\\_2020.pdf](http://bppp.kemendag.go.id/media_content/2020/10/Analisis_Bapok_Bulan_September_2020.pdf). [20 Agustus 2020].
- Khatimah, H., 2018. Posisi Dan Peran Media Dalam Kehidupan Masyarakat. *TASÂMUH*, 16 (1):119-138.
- Nafiasari, N. A., & Handayani, A. M. 2018. Penganalisis Kesegaran Daging Sapi Dan Daging Babi Mentah Berdasarkan Klasifikasi Warna Dan Kelembaban. *Jurnal Teknosains* 8 (1): 66-74.
- Prasetyo, H., Padaga, M. C., & Sawitri, M. E. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 8 (2): 1-8.
- Priyanti, A. and Inounu, I., 2016. Price behavior of livestock products during national religious holidays. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 14 (2): 149-162.
- Puspitasari, S. D. 2019. Pengaruh logo halal dan kesadaran halal terhadap keputusan pembelian pada produk bakso di ciawi-bogor [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.
- Puspitasari, R. L., Elfidasari, D., & Perdana, A. T. (2019). Deteksi Kandungan Babi pada Makanan Berbahan Dasar Daging di Kampus Universitas Al Azhar Indonesia. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi* 5 (2): 66-69.
- Rahma, N. I. (2016). Klasifikasi Pola Rasa Daging Sapi Dan Daging Babi Berbasis *Electronic Tongue* dengan *17array Sensor* Menggunakan Metode *Principal Component Analysis* (PCA) dan *Cluster Analysis* (CA). Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Riswandi, R. A. 2017. Aplikasi fotoakustik laser hijau untuk membedakan daging sapi dan daging babi [skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta, Yogyakarta.
- Singh, J., Sharma, S. and Nara, S. 2015. Evaluation of gold nanoparticle based lateral flow assays for diagnosis of enterobacteriaceae members in food and water. *Food Chemistry* 170: 470-483.
- Shukriya, A.J. and Faridah, H.D. 2019. Science and technology studies of the causes of prohibited foods in Islamic law. *Journal of Halal Product and Research* 2 (1): 44-50.

- Soeparno, E. (2005). Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan keempat. UGM Press, Yogyakarta.
- Toldrá, F. ed., 2017. *Lawrie's meat science*. Woodhead Publishing, United Kingdom.
- Warsito, H., Rindiani, F. N., & Nurdyansyah, F. (2015). *Ilmu bahan makanan dasar*. Nuha Medika, Yogyakarta.
- XEMA. 2019. Pork test kit [internet]. Dapat diunduh <https://xema-medica.com/ukr/X066IE.pdf>. [23 Desember 2020].
- Zulaicha, S. dan Irawati, R. 2016. Pengaruh Produk dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen di Morning Bakery Batam. *Jurnal Inovasi dan Bisnis* 4 (2): 125-136.

# **LAMPIRAN**

Lampiran 1. Kuesioner penelitian

**KUESIONER PENELITIAN  
KEPEDULIAN KONSUMEN DALAM  
MENGONSUMSI DAGING SAPI HALAL  
DI.....**

INFORMASI:

1. Nama Responden
2. Jenis Kelamin
3. Umur
4. Pendidikan
5. Pekerjaan
6. Agama
7. Domisili

**Pengetahuan Daging Sapi Halal**

1. Apakah yang dimaksud dengan daging sapi halal?
  - a) Daging yang berasal dari hewan sapi
  - b) Daging sapi yang disembelih menurut syariat Islam
  - c) Daging yang disembelih oleh Rumah Potong Hewan (RPH)
  - d) Daging yang disembelih menghadap kiblat
2. Apakah hukumnya mengonsumsi daging sapi yang halal bagi kaum muslim?
  - a) Wajib
  - b) Syubhat
  - c) Sunnah
  - d) Tidak tahu
3. Apakah kehalalan menjadi pertimbangan anda dalam membeli daging sapi?
  - a) Selalu
  - b) Kadang – kadang
  - c) Tidak pernah
  - d) Tidak tahu
4. Berapa kali dalam satu bulan anda membeli daging sapi?
  - a) 1 kali
  - b) 2 kali
  - c) Lebih dari 3 kali
  - d) Tidak tentu
5. Berapa jumlah daging sapi yang anda beli dalam 1 bulan?
  - a) Kurang dari 1kg
  - b) 1 s.d. 2kg

- c) 3kg atau lebih dari 3kg
  - d) Tidak tentu
6. Apakah anda membeli daging sapi segar/beku? **(Jawaban boleh lebih dari 1)**
- a) Keduanya (segar dan beku)
  - b) Daging sapi segar saja
  - c) Daging sapi saja
  - d) Tidak tahu
7. Dimana biasanya anda membeli daging sapi segar? **(Jawaban boleh lebih dari 1)**
- a) Pasar
  - b) Supermarket
  - c) Warung/pedagang keliling
  - d) Online
8. Dimana biasanya anda membeli daging sapi beku? **(Jawaban boleh lebih dari 1)**
- a) Pasar
  - b) Supermarket
  - c) Warung/pedagang keliling
  - d) Online
9. Apakah daging sapi beku yang anda beli bersertifikat halal?
- a) Ya
  - b) Tidak
  - c) Tidak tahu
10. Darimana anda tahu daging sapi yang dibeli bersertifikat halal? **(Jawaban boleh lebih dari 1)**
- a) Menanyakan kepada pedagang
  - b) Melihat logo yang dipajang di toko/di online shop
  - c) Mendapat informasi dari orang lain
  - d) Tidak pernah bertanya
11. Apakah anda kesulitan mendapatkan daging sapi bersertifikat halal?
- a) Sulit sekali
  - b) Sulit
  - c) Mudah
  - d) Sangat mudah
12. Apakah anda setuju daging yang dibeli harus bersertifikat halal?
- a) Sangat setuju
  - b) Setuju
  - c) Kurang setuju
  - d) Tidak setuju

13. Apakah anda pernah mendengar isu daging sapi oplos celeng/babi
- a) Tahu
  - b) Tidak tahu
14. Jika tahu, dari mana anda mengetahui informasi tersebut? (**Jawaban boleh lebih dari 1**)
- a) Dari media massa
  - b) Dari teman
  - c) Dari medsos
  - d) Dari informasi lainnya
15. Bagaimana sikap anda agar daging sapi yang anda beli bukan hasil oplosan?
- a) Membeli daging yang bersertifikat halal
  - b) Membeli daging di super market
  - c) Membeli di RPH
  - d) Membeli daging di teman yang dikenal