

## **Analisis Kehalalan Daging Sapi Dengan Metode *Pork Detection Kit* (Pdk) dan Analisis Tingkat Kepedulian Konsumen dalam Mengonsumsi Daging Sapi Halal di Kota Bekasi**

### **Analysis of Halal Beef using The *Pork Detection Kit* (PDK) Methods and Analysis of The Level Of Consumers' Concern in Consuming Halal Beef in Bekasi City**

**Mardiah<sup>1a</sup>, Lia Amalia<sup>2</sup>, Dinda Army Trimelati<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Magister Teknologi Pangan, Universitas Djuanda

<sup>2</sup>Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor Jl. Tol Ciawi No.1, Bogor 16720

<sup>a</sup>Korespondensi : Mardiah, Email: mardiah@unida.ac.id

(Diterima oleh Dewan Redaksi : 02 – 09 – 2021 )

(Dipublikasikan oleh Dewan redaksi : 30 – 10 – 2021)

#### **ABSTRACT**

Analysis of the halal beef in Bekasi City Market is essential to find out whether meat traders do adulteration or not. This study aims to determine whether the sold meat contains another meat (wild board/pork) and to determine the level of consumer concern in consuming halal meat in Bekasi City. The method used in this research is the *Pork Detection Kit* (PDK) method and the survey method using a questionnaire to the community in Bekasi City. The sampling method uses the purposive sampling method. The data analyzed descriptively. The results showed that the beef sold in the Bekasi City market was negative for pork contamination. At the level of consumer concern in consuming halal meat, the results show that 80% of the people in Bekasi City have considered the halal aspect when buying meat for consumption, either fresh meat or frozen meat.

**Keywords:** *meat, adulteration, pork detection, halal concern.*

#### **ABSTRAK**

Analisis kehalalan daging sapi di Pasar Kota Bekasi sangat diperlukan untuk mengetahui apakah pedagang melakukan pengoplosan atau tidak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah daging yang dijual tercemar dengan daging celeng dan mengetahui tingkat kepedulian konsumen dalam mengonsumsi daging halal di Kota Bekasi. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode *Pork Detection Kit* (PDK) dan metode survey menggunakan kuisioner kepada masyarakat di Kota Bekasi. Sampel penelitian diambil dengan metode purposive sampling. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daging sapi yang dijual di pasar Kota Bekasi negatif mengandung cemaran babi. Pada tingkat kepedulian konsumen dalam mengonsumsi daging halal, hasil menunjukkan bahwa 80% masyarakat di Kota Bekasi sudah mempertimbangkan aspek kehalalan saat membeli daging untuk dikonsumsi baik daging segar ataupun daging beku.

**Kata kunci:** daging, pemalsuan, *pork detection*, kepedulian halal.

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia. Umat muslim tidak diperbolehkan mengonsumsi makanan yang diharamkan oleh syari'at islam, maka pemerintah Indonesia membuat dan mengesahkan peraturan yang dapat melindungi warga negara dalam mengonsumsi makanan dan minuman yang tertung dalam Undang – Undang 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Daging merupakan seluruh jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya (Aberle *et al.* 2001 dalam Aritonang 2015). Salah satu daging yang sering dikonsumsi oleh masyarakat khususnya orang Indonesia adalah daging sapi. Daging sapi adalah salah satu sumber protein hewani yang paling disukai oleh semua kalangan konsumen karena rasanya yang lezat. Komposisi daging secara umum terdiri atas air, lemak, protein, mineral dan karbohidrat (Prasetyo *et al.* 2013).

Daging dan produk daging merupakan komponen penting dan besar dari makanan manusia, kualitasnya menjadi perhatian konsumen, pihak berwenang, pengolah dan pengecer. Permintaan yang tinggi untuk daging dan produk-produk daging disertai dengan biaya mereka yang meningkat membuatnya rentan terhadap pemalsuan, substitusi, dan kecurangan lainnya. Kejadian pemalsuan dan substitusi daging babi terhadap daging sapi dan produk olahannya di Indonesia sering terjadi ketika harga daging sapi melonjak tinggi akibat kelangkaan stok daging sapi.

Tingginya permintaan daging sapi menjadi celah bagi pedagang nakal untuk melakukan pencampuran daging sapi dengan daging babi (oplosan). Kurangnya persediaan daging sapi menyebabkan kerugian bagi para pelaku usaha yang ada pada rantai pasok daging sapi di sektor hilir sehingga mereka mengakali hal ini dengan mencampur daging sapi dengan daging babi

agar harganya lebih murah dan mampu memenuhi permintaan konsumen (Setyaningrum 2018). Beredarnya kasus tersebut tentu membuat resah masyarakat, terutama umat muslim. Mengonsumsi makanan yang mengandung daging babi hukumnya haram.

Aspek halal sangat perlu diperhatikan dalam rangka melindungi konsumen terutama umat muslim dari pemalsuan berupa penambahan daging babi dalam produk makanan terutama daging (Nakyinsige *et al.* 2012). Para konsumen sampai saat ini masih merasa kesulitan mencari daging halal. Daging halal yang dimaksud adalah yang memiliki sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) atau lembaga pemeriksa halal yang diakui oleh MUI, baik konsumen rumah tangga, pemilik UMKM ataupun perusahaan. Pada prinsipnya, halal atau tidaknya suatu produk tidak hanya bergantung pada masalah bahan yang digunakan, tetapi juga proses produksi, sarana distribusi, transportasi dan juga penyimpanannya. Hal yang sangat dikhawatirkan ialah terjadinya kontaminasi silang antara produk halal dan haram (Abadi 2011).

Demi mewujudkan kepuasan, kepercayaan dan meyakinkan status halal dari daging yang dijual di Pasar di Bekasi, maka dilakukan pengujian kehalalan terhadap daging sapi yang dijual pedagang dengan metode *Pork Detection Kit* (PDK). *Pork Detection Kit* (PDK) atau perangkat deteksi babi adalah metode deteksi protein babi dengan teknologi imunokromatografi. Teknik ini dikenal sebagai teknik yang mudah dan praktis untuk mendeteksi keberadaan cemarkan babi dalam waktu yang singkat (Fadilla 2018). Setelah pengujian kehalalan daging sapi dengan PDK, dilakukan juga analisis tingkat kepedulian masyarakat dalam mengonsumsi daging sapi yang halal.

Penelitian ini dilakukan untuk mengecek kehalalan daging sapi yang dijual di pasar Kota Bekasi dengan metode *Pork Detection Kit* (PDK), serta mengetahui tingkat kepedulian konsumen terhadap

kehalalan daging sapi yang akan dibeli. Penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi akademis serta meningkatkan kepedulian masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Kota Bekasi untuk mengonsumsi daging sapi halal.

## METODOLOGI

### Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian pertama adalah perangkat *Pork detection kits* (*strip tes* dan tabung percobaan), perlengkapan pakaian saat pengambilan sampel (masker, sarung tangan, *hair net*, dan sebagainya), dan perlengkapan pengambilan sampel seperti dokumen, kantong plastik *ziplock*, label dan *cool box* yang digunakan sebagai media transportasi sampel yang diambil dari pasar menuju tempat analisis. Alat yang digunakan dalam penelitian kedua adalah instrumen kuisisioner kepedulian konsumen dalam mengonsumsi daging sapi halal dengan 15 item pertanyaan.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging sapi yang didapatkan dari beberapa pasar yang ada di Kota Bekasi dan larutan ekstrasi *Pork Detection Kits*.

### Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dalam 2 tahap yaitu deteksi cemaran babi dengan metode *Pork Detection Kit* (PDK) dan analisis tingkat kepedulian konsumen dalam mengonsumsi daging sapi halal.

### Deteksi Cemaran dengan Metode PDK

Sampel daging sapi diambil dari 3 - 4 pedagang dari setiap pasar. Daging sapi diambil sekitar 100 gram, kemudian dimasukkan ke dalam plastik *ziplock* dan diberi label. Setelah itu kemasan sampel daging sapi disimpan di dalam *cool box* selama perjalanan menuju laboratorium.

Prosedur analisis deteksi cemaran babi dengan *Pork Detection Kits* meliputi 3 mL larutan ekstrak ditambahkan pada tabung percobaan; sampel daging dipotong dan ditimbang sekitar 1 gram kemudian

dimasukkan ke dalam tabung percobaan; tabung percobaan ditutup rapat; tabung dikocok selama 20–30 detik; dibuka penutup; dan dimasukkan *strip test* ke dalam cairan sampai muncul warna merah; strip test dikeluarkan dan diletakkan dengan posisi horizontal di atas permukaan yang horizontal; hasil tes dibaca setelah 10 - 15 menit (pembacaan garis-garis dilakukan selama 10 menit. Jika hasilnya negatif, maka dibaca lagi sampai 15 menit untuk hasil akhir).

### Analisis Tingkat Kepedulian Konsumen Dalam Mengonsumsi Daging Sapi Halal

Penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling*. Kriteria responden sebagai sampel penelitian ini adalah responden yang berdomisili di Kota Bekasi dan seseorang bertanggung jawab membeli daging sapi dalam keluarga. Data yang digunakan dari penelitian ini adalah sebanyak 30 orang.

Metode yang dilakukan dalam pengumpulan data yakni dengan cara menyebar kuisisioner melalui tautan atau *link* dari *Google Form* yang berisi pertanyaan tertutup. Pernyataan jawaban responden meliputi variable gambaran demografi responden, pengetahuan tentang kehalalan daging sapi, pertimbangan kehalalan, dan keputusan pembelian. Data dikompositkan dengan mentransformasi nilai skor yang telah diperoleh menjadi persentase (%) dengan rumus:

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

### Analisis Data

Data yang diperoleh dari penelitian ini akan dianalisis secara deskriptif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Deteksi Cemaran Daging Babi Dengan Metode *Pork Detection Kit* (PDK)

Hasil identifikasi cemaran daging babi pada daging sapi yang dijual di 3 pasar tradisional Kota Bekasi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil deteksi cemaran babi pada sampel daging sapi dengan PDK

No	Nama Pasar	Pedagang	Jenis Sampel	Kode Sampel	Hasil	
					Ulangan 1	Ulangan 2
1.	Pasar Baru Bekasi	Pedagang 1	Daging sapi	PB01	Negatif	Negatif
		Pedagang 2	Daging sapi beku	PB02	Negatif	Negatif
		Pedagang 3	Daging sapi	PB03	Negatif	Negatif
		Pedagang 4	Daging Sapi	PB04	Negatif	Negatif
2.	Pasar Kranji	Pedagang 1	Daging sapi	PK01	Negatif	Negatif
		Pedagang 2	Daging giling untuk bakso	PK02	Negatif	Negatif
		Pedagang 3	Daging giling untuk bakso	PK03	Negatif	Negatif
3.	Pasar Wisma Asri	Pedagang 1	Daging sapi	PW01	Negatif	Negatif
		Pedagang 2	Daging sapi	PW02	Negatif	Negatif
		Pedagang 3	Daging sapi	PW03	Negatif	Negatif

Berdasarkan hasil uji yang terlihat pada Tabel 1, sampel daging yang digunakan seluruhnya negatif yang berarti tidak mengandung cemaran babi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi yang membuat masyarakat merasa aman untuk membeli daging sapi di pasar yang ada di Kota Bekasi.

Perbedaan daging sapi dan daging babi sebenarnya dapat dilihat secara kasat mata berdasarkan warna, serat daging, tipe lemak, aroma dan tekstur. Pengoplosan daging sapi dengan daging babi dilakukan dengan cara pelumuran darah sapi dan kemudian dicampur dengan dagingnya sehingga menjadi sulit dideteksi (Puspitasari *et al.* 2019).

### Analisis Tingkat Kepedulian Konsumen Dalam Mengonsumsi Daging Sapi Halal

Hasil penelitian yang telah dilakukan diperoleh sejumlah data terkait gambaran demografi responden, pengetahuan tentang kehalalan daging sapi, pertimbangan kehalalan, dan keputusan pembelian.

### Gambaran Demografi Responden

Hasil penelitian yang sudah dilakukan terhadap konsumen daging di

Kota Bekasi diperoleh sejumlah 30 responden. Adapun gambaran umum responden dapat dilihat pada Tabel 2.

Berdasarkan Tabel 2, dapat dilihat sebagian besar responden yang diwawancarai adalah perempuan dengan persentase sebesar 86,67%. Sedangkan untuk responden laki-laki hanya memiliki presentase sebesar 13,33%. Hal ini disebabkan karena yang terbiasa melakukan pembelian kebutuhan rumah tangga termasuk daging sapi adalah perempuan atau ibu-ibu.

Usia sebagian besar responden adalah diatas 46 tahun dengan persentase 60%. Semua responden berdomisili di Kota Bekasi dan beragama islam. Jenjang pendidikan terakhir responden rata-rata adalah SMA/ sederajat dan pendidikan tinggi seperti Diploma 3 (D3), Strata 1 (S1) dan Strata 2 (S2) dengan persentase masing-masing sebesar 43,33%. Sedangkan responden dengan jenjang pendidikan terakhir SMP/ sederajat memiliki persentase sebesar 13,34%. Pekerjaan para responden sebagian besar adalah ibu rumah tangga dengan persentase sebesar 40%, PNS dengan persentase 26,67%, karyawan swasta

dengan persentase 23,37%, dan wiraswasta sebesar 10%.

Tabel 2. Gambaran Demografi Responden

Karakteristik	Kategori	Jumlah Responden (orang)	Persentase (%)
Jenis Kelamin	Laki-laki	4	13,33
	Perempuan	26	86,67
Umur	≤ 25 Tahun	3	10,00
	26-35 Tahun	4	13,33
	36-45 Tahun	5	16,67
	≥ 46 Tahun	18	60,00
Domisili	Bekasi	30	100,00
Agama	Islam	30	100,00
Pendidikan Terakhir	SD/Sederajat	0	0
	SMP/Sederajat	4	13,34
	SMA/Sederajat	13	43,33
	Pendidikan Tinggi	13	43,33
Pekerjaan	PNS	8	26,67
	Karyawan Swasta	7	23,33
	Wiraswasta	3	10,00
	Ibu Rumah Tangga	12	40,00

### Pengetahuan Tentang Kehalalan Daging Sapi

Menurut Ahmad *et. al.* (2013), kesadaran halal diketahui berdasarkan apakah muslim tersebut mengerti tentang apa itu halal, mengetahui proses penyembelihan yang benar, dan memprioritaskan makanan yang halal untuk mereka konsumsi. Hal ini juga terkait dengan pengetahuan seseorang tentang kehalalan daging sapi yang akan dikonsumsi. Hasil jawaban responden tentang kehalalan daging sapi dapat dilihat pada Tabel 3.

Berdasarkan Tabel 3, dapat dilihat bahwa hampir semua responden mengetahui apa itu daging sapi halal dan hukum mengonsumsi daging halal. Responden meyakini bahwa daging yang dikonsumsi halal yakni dengan melihat logo halal pada toko/kemasan dengan

persentase sebesar 70%. Logo atau label halal yang dimaksud adalah logo halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) atau lembaga sertifikasi yang sudah diakui oleh MUI. Lembaga sertifikasi halal yang diakui MUI yang dimaksud adalah lembaga sertifikasi dari luar negeri yang dalam hal ini memasok daging sapi ke Indonesia seperti Australia, Selandia Baru, Amerika Serikat, Kanada, Jepang dan Spanyol (Putri & Aini 2017).

Pencantuman label halal pada toko atau tempat menjual daging merupakan salah satu upaya untuk memberikan informasi dan upaya untuk melindungi konsumen (Farihah 2015). Hampir semua responden mengetahui tentang adanya isu pemalsuan atau pengoplosan daging sapi yang sempat terjadi beberapa waktu lalu. Adanya isu seperti ini membuat masyarakat resah akan status kehalalan dari daging yang mereka konsumsi.

Tabel 3. Gambaran Pengetahuan Konsumen Tentang Kehalalan Daging Sapi

No	Kategori	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	Yang dimaksud dengan daging halal		
	a. Daging yang berasal dari hewan sapi	0	0
	b. Daging yang disembelih menurut syariat islam	29	96,67
	c. Daging yang disembelih oleh Rumah Potong Hewan (RPH)	1	3,33
	d. Daging yang disembelih menghadap kiblat	0	0
2	Hukum mengonsumsi daging sapi yang halal bagi kaum muslim		
	a. Wajib	28	93,33
	b. Syubhat	0	0
	c. Sunnah	0	0
	d. Tidak tahu	2	6,67
3	Darimana anda tahu daging sapi yang anda beli bersertifikat halal?		
	a. Menanyakan kepada pedagang	12	40
	b. Melihat logo yang dipajang di toko/di online shop atau logo pada kemasan	21	70
	c. Mendapat informasi dari orang lain	3	10
	d. Tidak pernah bertanya	7	23,33
	e. Lainnya	0	0
4	Apakah anda pernah mendengar isu daging sapi oplos celeng/babi?		
	a. Tahu	29	96,67
	b. Tidak tahu	1	3,33
5	Jika tahu, darimana anda mengetahui informasi tersebut?		
	a. Dari media massa	28	93,33
	b. Dari teman	10	33,33
	c. Dari medsos	16	53,33
	d. Dari informasi lainnya	8	26,67
	e. Lainnya	0	0

### Pertimbangan Kehalalan

Kepedulian halal muncul atas kesadaran karena adanya pengetahuan dan berbagai pengalaman yang akan menjadi kontrol konsumen dalam

mengonsumsi makanan yang terbebas dari soal ketidakhalalan (Yuwono 2017). Hasil jawaban responden tentang pertimbangan kehalalan daging sapi yang dibeli dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Gambaran Persepsi Konsumen Tentang Pertimbangan Kehalalan Daging Sapi

No	Kategori	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	Apakah kehalalan menjadi pertimbangan anda dalam membeli daging sapi?		
	a. Selalu	24	80,00
	b. Kadang-kadang	2	6,67
	c. Tidak pernah	0	0
	d. Tidak tahu	4	13,33
2	Apakah daging sapi beku yang anda beli bersertifikat halal?		
	a. Ya	18	60,00
	b. Tidak	0	0
	c. Tidak tahu	12	40,00
3	Apakah anda kesulitan mendapatkan daging sapi bersertifikat halal?		
	a. Sangat sulit	4	13,33
	b. Sulit	9	30,00
	c. Mudah	15	50,00
	d. Sangat mudah	2	6,67
4	Apakah anda setuju daging yang dibeli harus bersertifikat halal?		
	a. Sangat setuju	20	66,67
	b. Setuju	9	30,00
	c. Kurang setuju	1	3,33
	d. Tidak setuju		
5	Bagaimana sikap anda agar daging sapi yang anda beli bukan hasil oplosan?		
	a. Membeli daging yang bersertifikat halal	17	56,64
	b. Membeli daging di supermarket	3	10,00
	c. Membeli di RPH	2	6,67
	d. Membeli daging di teman yang dikenal	8	26,66

Berdasarkan Tabel 4, dapat dilihat bahwa 80% responden selalu mempertimbangkan aspek kehalalan dalam membeli daging sapi, baik daging sapi segar ataupun daging sapi beku. Sebanyak 50% responden merasa mudah dan 6,67% responden merasa sangat mudah untuk mendapatkan daging sapi bersertifikat halal di Kota Bekasi. Hal ini dapat disebabkan karena Kota Bekasi

termasuk dalam lingkungan perkotaan dimana masyarakat perkotaan menjadi pangsa pasar karena wilayah perkotaan yang menjadi sentra produksi dan pemasaran produk yang dikonsumsi masyarakat.

Masyarakat perkotaan juga cenderung memiliki akses lebih tentang informasi dan pengetahuan produk halal yang didapatkan melalui media maupun

informasi yang diberikan oleh tokoh-tokoh agama (Sabara 2017). Namun masih ada masyarakat yang merasa kesulitan mendapatkan daging yang bersertifikat halal dengan persentase 30%. Sedangkan 13,33% lainnya merasa masih sangat kesulitan untuk mendapatkan daging yang bersertifikat halal. Hal ini dapat disebabkan karena belum meratanya distribusi pasokan daging halal ke tempat membeli daging seperti pasar ataupun supermarket. Selain itu, hampir tidak ada pedagang daging di pasar tradisional yang memberi label/keterangan halal tertulis tentang daging sapi yang dijualnya (Prasetyo *et al.* 2013).

Sebagian besar responden menjawab bahwa mereka sangat setuju apabila daging yang dibeli harus bersertifikat halal dengan persentase 66,67%. Sebanyak 30% responden juga setuju bahwa daging yang dibeli harus bersertifikat halal sedangkan 3,33% merasa kurang setuju. Hal ini dinyatakan oleh Mashitoh *et al.* (2013) bahwa sertifikat halal sangat membantu meningkatkan keyakinan konsumen terhadap status kehalalan produk yang dibelinya.

### **Keputusan Pembelian**

Perilaku konsumen dalam hal keputusan pembelian daging sapi disini meliputi seberapa sering konsumen membeli daging sapi, dimana konsumen membeli daging sapi dan dalam bentuk seperti apa daging sapi yang dibeli. Hasil jawaban responden terhadap keputusan pembelian daging sapi dapat dilihat pada Tabel 5.

Berdasarkan Tabel 6, dapat dilihat bahwa 13,33% responden membeli daging 1 kali dalam sebulan. 6,67% membeli daging 2 kali dalam sebulan, 10% membeli daging lebih dari 3 kali dalam sebulan dan 70% lainnya menyatakan tidak tentu apakah membeli daging dalam

sebulan. Untuk jumlah daging yang dibeli, sebagian besar responden yakni 46,67% menyatakan tidak tentu dalam membeli daging. 20% responden menyatakan membeli daging kurang dari 1 kg, 30% responden menyatakan membeli daging 1 – 2 kg, dan 3,33% lainnya menyatakan membeli daging 3 kg atau lebih selama 1 bulan.

Dilihat dari bentuk fisik daging, sebagian besar responden dengan persentase 50% membeli daging dalam bentuk segar dan beku. Hal ini dapat terjadi dikarenakan pasokan daging segar kurang sehingga stok kosong di beberapa tempat dan masyarakat memutuskan untuk tetap membeli daging sapi meski dalam bentuk daging beku. Sebanyak 46,67% responden memilih untuk membeli daging segar saja. Hal ini terjadi karena daging sapi segar dianggap lebih "*fresh*" dan rasanya lebih enak. Menurut Kallogiani (1996) dalam Sowmya dan Samsai (2020), konsumen di Yunani menyimpulkan bahwa daging beku memiliki rasa yang tidak enak dan aroma yang kurang sedap.

Dilihat dari tempat membelinya, sebanyak 96,67% responden membeli daging segar di pasar tradisional. Hal ini dapat disebabkan karena konsumen dapat melihat langsung kondisi daging, memilih bagian mana yang ingin dibeli serta dapat menanyakan kepada pedagang apakah daging tersebut halal atau tidak. Sebanyak 36,67% responden membeli daging segar di supermarket, 10% membeli di warung atau pedagang sayur keliling dan 3,33% lainnya membeli daging ditoko online. Untuk daging beku, sebanyak 80% responden membeli daging di supermarket. 16,67% responden membeli daging beku di pasar tradisional, 13,33% membeli daging beku ditoko online dan 13,33% lainnya menyatakan tidak pernah membeli daging beku.

Tabel 5. Gambaran persepsi konsumen tentang keputusan pembelian daging sapi di Kota Bekasi

No	Kategori	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	Berapa kali dalam satu bulan anda membeli daging sapi?		
	a. 1 kali	4	13,33
	b. 2 kali	2	6,67
	c. Lebih dari 3 kali	3	10,00
	d. Tidak tentu	21	70,00
2	Berapa jumlah daging sapi yang anda beli dalam 1 bulan?		
	a. Kurang dari 1 kg	6	20,00
	b. 1 – 2 kg	9	30,00
	c. 3 kg atau lebih dari 3 kg	1	3,33
	d. Tidak tentu	14	46,67
3	Apakah anda membeli daging sapi segar/beku?		
	a. Keduanya (segar & beku)	15	50,00
	b. Daging sapi segar saja	14	46,67
	c. Daging sapi beku saja	1	3,33
	d. Tidak tahu	0	0
4	Dimana anda biasanya membeli daging sapi segar?		
	a. Pasar	29	96,67
	b. Supermarket	11	36,67
	c. Warung/pedagang keliling	3	10,00
	d. Online	1	3,33
	e. Lainnya	0	0
5	Dimana anda biasanya membeli daging sapi beku?		
	a. Pasar	5	16,67
	b. Supermarket	24	80,00
	c. Warung/pedagang keliling	0	0
	d. Online	4	13,33
	e. Lainnya	4	13,33

Tingginya kebutuhan daging sapi baik yang dibeli di pasar ataupun supermarket, membuat pasokan daging dari rumah potong hewan (RPH) juga harus diperhatikan aspek kehalalannya. RPH yang menyediakan serta menyalurkan daging baik ke pasar ataupun ke supermarket harus mendapatkan sertifikasi halal. Hal ini

dibutuhkan agar RPH yang menyediakan dan menyalurkan daging tersebut dapat menjamin status kehalalan dari daging tersebut.

Selain daging segar dari RPH, daging beku impor juga harus diawasi darimana asal negara daging tersebut agar terjamin status kehalalannya. Agar status kehalalan daging dari RPH dan daging impor tetap terjaga, dibutuhkan pengawasan secara

rutin dan ketat sehingga tercipta rantai pasok halal atau *halal supply chain management*. Rantai pasok ini harus diawasi secara ketat agar tidak terjadi kecurangan yang berupa pengoplosan daging sapi dengan daging babi atau celeng sehingga dapat memberikan kenyamanan dan kepuasan batin konsumen (Riyadi 2018).

### KESIMPULAN

Hasil uji dari sampel daging yang diambil dari 3 pasar di Kota Bekasi yang digunakan pada penelitian ini menunjukkan hasil negatif, yang berarti tidak mengandung cemaran babi berdasarkan uji menggunakan metode *Pork Detection Kit* (PDK). Dari analisis tingkat kepedulian konsumen dalam mengonsumsi daging sapi halal dapat disimpulkan bahwa konsumen daging sapi di Kota Bekasi sudah cukup peduli terhadap kehalalan daging yang dibeli. Hal ini dapat dilihat dari hasil wawancara dimana 80% konsumen yang sebagian besar perempuan atau ibu-ibu sudah mempertimbangkan aspek kehalalan dengan hampir seluruh konsumen melihat logo halal saat membeli daging sapi di pasar, supermarket atau toko online, baik daging segar ataupun daging beku.

### DAFTAR PUSTAKA

- Abadi T. 2011. Peran Serta Masyarakat dalam Pemberian Informasi Produk Halal [internet]. Tersedia dari: <https://bphn.go.id/data/documents/pkj-2011-8.pdf> (19 Januari 2021).
- Ahmad NA, Abaidah TN, Yahya MH. 2013. A Study on Halal Food Awareness Among Muslim Customers In Klang Valley, In The 4<sup>th</sup> International Conference on Business and Economics Research (4<sup>th</sup> icber 2013) Proceeding 1074.
- Aritonang SN. 2015. Perilaku Konsumen Rumah Tangga Dalam Memilih Daging Sapi di Kota Padang. *Jurnal Ilmu Ternak* 15(2).
- Fadilla HN. 2018. Identifikasi Kandungan Rambut Babi Pada Kuas Roti [Skripsi]. Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Fariyah O. 2015. Upaya Perlindungan Konsumen Terhadap Produk yang Mencantumkan Label Halal atau Haram [Skripsi]. Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Syekh Nurjati, Cirebon.
- Nakyinsige K, Che Man Y, dan Sazili AQ. 2012. Halal Authenticity Issues In Meat And Meat Products. *Meat Science*. 91: 207-214.
- Prasetyo H, Padaga MC, Sawitri ME. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi di Pasar Kota Malang.
- Puspitasari RL, Elfidasari D, Perdana AT. 2019. Deteksi Kandungan Babi Pada Makanan Berbahan Dasar Daging Di Kampus Universitas Al Azhar Indonesia. *Jurnal Al Alzhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*. 5 (2).
- Putri MR & Aini N. 2017. Pemerintah Impor Daging Sapi dari 7 Negara Untuk Ramadhan [Internet]. Tersedia dari: <https://republika.co.id/berita/ekonomi/makro/17/04/09/oo4ui2382-pemerintah-impor-daging-sapi-dari-7-negara-untuk-ramadhan> (diakses pada 21 Februari 2021).
- Riyadi R. 2018. Analisis Halal Supply Chain Management Produk Kosmetik Halal Terhadap Tingkat Kesadaran dan Kepuasan Mahasiswi Yogyakarta. Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Sabara. 2017. Respon Publik Sekolah Terhadap Labelisasi Produk Halal Di Kota Jayapura. *Mimikri*. 3(1).

- Setyaningrum P. 2018. Permodelan Sistem Penelusuran Daging Sapi Potong Menggunakan Unified Modelling Language (UML). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 10 (2): 20-24.
- Sowmya T & Somsai T. 2020. A Study on Evolution of Frozen Meat Products In Food Bussines. *The Pharma Innovation Journal*. (8): 06-09.
- Yuwono DB. 2017. Kepedulian Muslim Perkotaan Terhadap Kehalalan Makanan Produk Pengusaha Mikro Kecil (Kasus Pada Masyarakat Muslim Minoritas di Kota Kupang, NTT). *Jurnal Penelitian Agama dan Masyarakat*. 1(1):111-137.