

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Keamanan pangan menjadi salah satu tolak ukur dalam penilaian kelayakan terhadap produk produk pangan yang tersebar di pasaran. Keamanan pangan menjadi sangat penting karena menyangkut keselamatan para konsumen. Seperti yang tercatat dalam Undang Undang Republik Indonesia nomer 18 tahun 2012 tentang pangan, dalam UU ini sudah diatur bahwa produk pangan yang beredar harus sesuai dengan kaidah kaidah yang sudah ditentukan memenuhi peredaran pangan, label pangan, keamanan pangan dan lain lain yang tidak merugikan dan membahayakan konsumen.

Selain itu kehalalan suatu makanan yang dikonsumsi adalah suatu syarat ketetapan dalam ajaran islam yang diwajibkan kepada umat muslim. Hal ini dikarenakan mayoritas penduduknya Indonesia adalah beraga Islam. Makanan yang halal bisa menjadi haram jika tidak baik untuk dikonsumsi. Salah itu makanan haram yang banyak ditemui adalah babi dan anjing, bagi umat islam kedua jenis tersebut adalah haram untuk dikonsumsi. Alasan mendasar haram dikarenakan banyaknya inang dalam tubuh kedua hewan tersebut jika dikonsumsi, banyaknya parasit, penyakit berbahaya (Wijaya, 2009). Oleh karena itu wajib bagi Pemerintah Indonesia yang mayoritas beragama islam untuk memperhatikan kehalalan makanan yang layak dikonsumsi. Salah satu jenis produk pangan populer yang sangat rentan keamanannya dengan pemalsuan atau pengoplosan yang mengancam konsumen ialah produk produk olahan daging. Banyak kecurangan

pedagang ditemukan pada produk abon sapi, dendeng sapi, sosis, nugget, dan bakso.

Bakso merupakan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Baik itu anak-anak, remaja dan orang dewasa karena bakso mengandung gizi yang cukup tinggi dan bakso mudah diperoleh diberbagai tempat di pasar, di restoran, pedagang keliling, di supermarket, swalayan dan lain sebagainya selain itu mudah untuk mengolahnya. Namun pada bakso tidak pernah terlepas dari adanya isu bahwa bakso mengandung bahan yang berbahaya, misalkan formalin, boraks dan bahan kimia bahaya lainnya. Bakso biasanya terbuat dari daging sapi, daging unggas maupun daging babi.

Seiring dengan perkembangan waktu terjadinya tindakan kecurangan semakin meningkat, campuran bahan makanan yang menggunakan formalin, borak sudah lebih menjalar ke bahan baku pembuatan bakso. Kurangnya pengawasan produk jual menjadikan tindakan kejahatan dan pengoplosan makanan semakin berkembang. Salah satunya adalah pencampuran olahan dengan menggunakan daging babi yang banyak dicampur pada olahan daging sapi karena akan sulit untuk dibedakan oleh orang awam. Adapun tujuan dari pencampuran tersebut untuk menghasilkan produk yang berkualitas dengan harga produksi yang relatif lebih murah jika dibandingkan dengan menggunakan bahan aslinya. Hal ini dikarenakan harga daging sapi jauh lebih mahal dibandingkan harga daging babi yang lebih murah (Margawati dan Ridwan, 2010).

Berbagai kejadian berkaitan dengan pengoplosan daging babi terjadi di

tahun 2012 adanya pencampuran daging babi pada pengolahan bakso di wilayah Jakarta Selatan. Kemudian kasus pada Bulan September 2015 kasus pencampuran daging babi pada bakso dipasar tradisional kota Malang (Wardani dan Sari 2015). Tahun 2016 temuan mengejutkan didapat Dinas Pertanian dan Kehutanan (Dispertahun) Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, saat menguji petik beberapa makanan pada medio Oktober 2015. Hasilnya, petugas menemukan bakso dan soto yang positif mengandung daging babi (Anonim, 2016). Maka dari itu perlu dilakukan identifikasi spesies daging yang terdapat di dalam produk tersebut untuk melindungi konsumen.

Selain itu, daging babi banyak memberikan efek negatif bagi sang pengonsumsi. Daging babi selain banyak mengandung kolesterol tertinggi, daging babi juga menjadi mediator 'mujarab' bagi tempat berpindahnya puluhan penyakit yang semula ada dalam hewan babi untuk kemudian pindah ke dalam tubuh manusia. Seorang Ilmuwan Jerman bernama Dr Murad Hoffman dalam bukunya menyatakan bahwa memakan daging babi yang terjangkiti cacing babi tidak hanya berbahaya, tetapi juga dapat menyebabkan meningkatnya kandungan kolestrol dan memperlambat proses penguraian protein dalam tubuh, yang mengakibatkan kemungkinan terserang kanker usus, iritasi kulit, eksim, dan rematik (Anonim, 2012).

Berawal dari masalah inilah kemudian penulis berkeinginan untuk menganalisa adanya kandungan babi pada bakso di wilayah kota Yogyakarta. Kandungan daging babi dapat terdeteksi apabila dianalisa karena karakteristik

protein babi berbeda dengan protein sapi. Metode yang digunakan untuk menganalisa adalah dengan menggunakan *Porcine Detection Kit*. *Porcine detection kit* adalah alat deteksi cepat (*rapid test*) untuk mengidentifikasi ada tidaknya protein spesifik pada babi. Alat ini mampu (hanya 25 menit) mendeteksi lebih cepat dan mampu mendeteksi ada tidaknya protein spesifik pada babi. Prinsip kerja dari metode ini adalah suatu daging atau daging olahan misalnya bakso dihaluskan lalu dimasukkan ke larutan dalam tabung yang sudah disediakan dalam kit ini, lalu dikocok-kocok dan kemudian hasil kocokan itu dites dengan alat seperti test pack untuk kehamilan. Dalam kurang dari 15 menit jika muncul dua garis berarti positif ada unsur babi, jika hanya satu garis, berarti negatif.

## **B. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui kandungan daging babi secara kualitatif pada berbagai produsen bakso (pedagang keliling, pedagang kaki lima dan rumah makan) di wilayah Kota Yogyakarta dengan metode *Porcine Detection Kit*
2. Mengevaluasi persentase deteksi positif daging babi antar produsen bakso.