

## QUALITATIVE ANALYSIS OF PORKCINE CONTENT ON NUGGET AND MEATBALL CIRCULATING IN THE CITY OF MAMUJU

Kiki Damayanti<sup>1\*</sup>, Wita Oileri Tikirik<sup>2</sup>, St. Marwah<sup>3</sup>

Universitas Wallacea<sup>123</sup>, Mamuju, Indonesia

Email: <sup>1\*</sup> [kikidamayanti091@gmail.com](mailto:kikidamayanti091@gmail.com)

Informasi Artikel	Abstract
Submitted: xx-xx-2024 Revised:xx-xx-2024 Published:xx-xx-2024	<i>Halal food means food that is permitted under Islamic law and meets the requirements, namely that it does not contain any ingredients that are not permitted under Islamic law. The absence of information regarding the halal food contained in food sold in Mamuju City means that it is necessary to carry out research that can provide information regarding the halalness of food products sold by traders in Mamuju City, especially instant food or ready-to-eat food that does not have a halal brand, logo or permit. BPOM (Food and Drug Supervisory Agency). This research aims to detect pork contamination in unbranded nuggets and meatballs sold by producers and traders in Mamuju. The method used was to carry out tests using a Porkcine detection kit on unbranded nugget and meatball food samples. The positive control used was a sample of processed meat containing pork. The test results showed that all food samples of nuggets (3 types) and meatballs (3 types) did not contain pork protein (negative results). This way the food is safe for consumption. This way the food is safe for consumption. Even though in this study the food tested negative contained non-halal food ingredients, consumers should still be careful in choosing the food they want to consume, especially products that do not have the product name, list of ingredients used, net weight or net content, name and address of the party. Who produces or imports, halal for those required, production date and code, expiration information, distribution permit number, and the origin of certain food ingredients.</i>
<b>Keywords:</b> Meatballs Nuggets Porkcine Detection Kit	

### Abstrak

Makanan halal berarti makanan yang diijinkan dalam hukum Islam dan memenuhi syarat yaitu tidak mengandung material apapun yang tidak diperbolehkan dalam hukum Islam. Belum adanya informasi terkait kehalalan makanan yang terdapat pada makanan yang dijual di Kota Mamuju menyebabkan perlu dilakukan penelitian yang dapat memberikan informasi terkait kehalalan produk makanan yang dijual pedagang di Kota Mamuju terutama makanan instan atau makanan siap saji yang tidak memiliki merek, logo halal, serta izin BPOM (Badan Pengawas Obat Dan Makanan) . Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi cemaran daging babi pada makanan nugget dan bakso tanpa merek yang dijual produsen dan pedagang di Mamuju. Metode yang dilakukan yaitu melakukan pengujian menggunakan Porkcine detection kit terhadap sampel makanan nugget dan bakso tanpa merek. Kontrol positif yang dipakai yaitu sampel olahan daging yang mengandung babi. Hasil pengujian menunjukkan bahwa seluruh sampel makanan nugget (3 macam) dan bakso (3 macam) tidak mengandung protein babi (hasil negatif). Dengan demikian makanan yang ada aman untuk dikonsumsi. Dengan demikian makanan yang ada aman untuk dikonsumsi. Walau dalam penelitian ini makanan yang diuji negatif mengandung bahan makanan non halal tetapi sebagai konsumen hendaknya tetap berhati-hati dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi terutama produk yang tidak memiliki nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kedaluwarsa, nomor izin edar, dan asal usul bahan pangan tertentu.

**Kata Kunci** : Bakso, Kualitatif, Nugget, Porkcine Detection Kit

### PENDAHULUAN

Pengetahuan merupakan hasil tahu, dan pengetahuan terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indra manusia yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba dengan sendiri. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan adalah hal yang diketahui oleh orang atau responden terkait dengan sehat dan sakit atau kesehatan, misalnya: tentang penyakit

(penyebab, cara penularan, cara pencegahan), gizi, sanitasi, pelayanan kesehatan, kesehatan lingkungan, keluarga berencana, dan sebagainya (Turuallo et al., 2022).

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (UU NO 18, 2012).

Makanan telah menjadi kebutuhan dasar manusia. Setiap makanan yang dikonsumsi biasanya mencerminkan gaya hidup, budaya, agama, dan kesehatan di mana kesehatan adalah keadaan sehat baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis suatu kelompok masyarakat (W O Tikirik et al., 2021). Dalam komunitas umat muslim, keputusan untuk mengonsumsi suatu makanan bergantung pada status kehalalannya. Makanan yang dikonsumsi oleh umat muslim harus memenuhi syarat-syarat yang telah ditetapkan oleh agama islam yaitu *halalan thayiban* (Elisa Andriyani et al., 2019).

Pola hidup sehat meliputi pola makan dengan asupan nutrisi yang seimbang, dan olahraga. Sebisa mungkin selalu konsumsi makanan sehat dan bergizi seimbang. Pilih makanan yang mengandung lemak sehat dan hindari lemak jenuh. Perbanyak pula asupan serat, baik dari sayuran, buah-buahan, atau gandum utuh. Batasi minuman dengan pemanis dan sebagai gantinya Anda bisa minum susu atau jus buah segar (Wita Oileri Tikirik et al., 2022).

Dewan Halal Dunia atau sering disebut *World Halal Council*, sebagai badan Halal global, mengatakan bahwa hingga saat ini, 83,28% produk yang beredar secara nasional masih belum dijamin kehalalannya, dan beredar secara luas di pasaran. Zat berbahaya yang paling umum dan banyak digunakan dalam campuran produk adalah kandungan babi (Ekonomi, HManajemen & Ah, 2023).

Pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik yang menyangkut bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan iradiasi pangan dan pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam (Pratiwi et al., 2020).

Sebagai seorang muslim untuk menjaga makanan dari kontaminasi haram, khususnya dari bahan-bahan dasar, Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah menjadi pelopor dalam memperoleh sertifikasi halal. Di Indonesia, upaya untuk memberikan sertifikat halal telah memakan waktu seperempat abad. MUI telah diberikan sertifikat halal untuk memastikan akses negara ke makanan, minuman dan bahan halal. MUI juga telah menetapkan standar halal menurut hukum Islam. Pemeriksaan dan studi dilakukan untuk mengeluarkan fatwa dan kemudian dilanjutkan dengan sertifikat halal (Rachman, 2019).

Alquran dan Hadis telah mengatur makanan halal dan haram. Mentaati larangan untuk tidak mengonsumsi makanan yang haram diyakini mengandung hikmah dan kebaikan bagi umat Islam. Islam merupakan agama yang mengatur segala sendi kehidupan manusia dari seluruh aspeknya. Salah satunya mengenai pemenuhan kebutuhan akan makanan. Selain mengenai factor rasa, gizi, kebersihan dan keamanan suatu makanan, terdapat aspek lain yang tidak kalah penting yaitu status halal dan haram makanan. Islam memberikan perhatian yang sangat tinggi terhadap makanan halal, haram, atau syubhat (meragukan). Memperhatikan sumber makanan, kebersihan, cara pengolahan, penyajian, sampai cara membuang sisa makanan. Karena dalam ketentuan tersebut, terkandung nilai spiritual serta mencerminkan keluhuran akhlak seseorang (Husna, 2020).

Selain larangan menurut kaidah agama larangan mengonsumsi pork juga karena banyak penyakit yang di timbulkan jika mengonsumsinya hewan ini di mana terdapat najis di seluruh tubuhnya dan babi di ketahui memakan kotoran dan cairannya sendiri. Oleh karena itu, tubuhnya mendapat berbagai macam parasite. Selain itu, tubuh babi juga merupakan inang dari berbagai macam penyakit berbahaya seperti HIV, flu burung, flu babi., seperti penyakit-penyakit cacing pita, salah satunya cacing *Schistosoma japonicum* yang dapat menyebabkan kelumpuhan dan kematian, selain itu juga dapat menyebabkan pengerasan pada urat nadi, naiknya tekanan darah serta angina pectoris. Penelitian ilmiah modern di dua negara Timur dan Barat, yaitu Cina dan Swedia, menyatakan bahwa

daging babi merupakan penyebab utama kanker anus dan kolon. Persentase penderita penyakit ini di negara-negara yang penduduknya memakan babi, meningkat secara drastis. Indikasi cemaran daging babi dalam nugget sangat meresahkan masyarakat muslim sehingga dibutuhkan kepastian kehalalan pangan melalui analisis kandungan bahan turunan babi dalam nugget (Fitrilia et al., 2019).

Era globalisasi seperti sekarang ini, produk olahan daging dari beberapa negara dengan asal usul yang diragukan juga banyak beredar dan terkadang mengabaikan aturan keamanan pangan tersebut, terutama dalam hal keyakinan agama atau budaya. Beberapa penelitian melaporkan bahwa saat ini masih banyak kasus pencemaran pangan dengan bahan yang haram seperti babi. Produk penyedap masakan ditemukan adanya *bastosoitone* dari babi, daging dendeng yang tercemar daging babi, bakso curah yang mengandung dna babi dan lain sebagainya (Riris Lindiawati Puspitasari et al., 2019). Kesadaran akan label dan sertifikasi masyarakat di harapkan mrngetahui pemahaman tentang pentingnya membaca dan memahami label pada produk serta pentingnya mencari sertifikasi keamanan yang sah. Sehingga mereka akan mampu mengidentifikasi produk yang telah lolos uji keamanan dan memenuhi standar kualitas (Wita Oileri Tikirik & Barat, 2023).

Salah satu makanan olahan yang berpotensi tercemar pork yaitu olahan bakso, sosis, nugget dan olahan daging lainnya. Dimana produk ini merupakan suatu produk olahan yang banyak di gemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan karena cita rasanya yang khas. Umumnya olahan tersebut terbuat dari olahan daging sapi dan ayam. Namun, untuk alasan ekonomis, olahan tersebut sering terindikasi menggunakan campuran daging pork dalam pengolahannya yang bertujuan untuk menurunkan harga produksi tetapi harga jual tetap tinggi, serta meningkatkan cita rasa. Pencampuran ini tidak disertai informasi yang jelas kepada masyarakat, sehingga masyarakat tidak mengetahui produk olahan tersebut mengandung pork atau tidak, padahal masyarakat muslim diharamkan mengkonsumsi daging pork dan beberapa golongan masyarakat juga mempunyai hipersensitivitas atau intoleran terhadap daging pork (Lora Buana & Fajriati, 2019).

Nugget merupakan salah satu olahan yang digemari oleh konsumen karena proses penyajiannya cepat dan mudah. Nugget adalah produk olahan yang menggunakan teknologi restrukturisasi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar dengan penambahan bahan pengikat. Nugget pada umumnya dibuat menggunakan daging ayam dan daging sapi (Agusta et al., 2020). Nugget merupakan salah satu jenis variasi makanan cepat saji dan siap saji. Produk makanan cepat saji dan siap saji diminati oleh masyarakat karena cukup praktis dalam penyajian dan enak. Nugget merupakan produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (precooked), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150 °C (Tsalissavrina, I., A. Murdiati, S. Raharjo, 2022).

Bakso yang terbuat dari gabungan tepung dan daging merupakan jajanan favorit dikalangan anak muda Indonesia karena mudah didapatkan dimana saja juga tarif harga yang sangat murah. Karena mudah ditemui dan peminatnya banyak, banyak pedagang yang memanfaatkan zat tambahan makanan mulai dari senyawa sintesis hingga bahan makanan yang memang haram untuk dikonsumsi. Usaha warung bakso merupakan salah satu usaha industri kecil yang bergerak di bidang pengolahan makanan cepat saji. Usaha ini juga merupakan makanan yang sangat populer bagi masyarakat Indonesia khususnya di daerah Kota Mamuju Provinsi Sulawesi Barat (Salim et al., 2021).

Berdasarkan kasus di atas dilakukan observasi ke pasar-pasar dan penjual makanan instan yang ada di kota Mamuju untuk mengetahui produk-produk yang tidak sesuai dengan ketentuan dan aturan UUD yang berlaku yaitu menurut Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan pasal 2 Setiap Orang yang memproduksi Pangan Olahan di dalam negeri untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran wajib mencantumkan Label. Label sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 harus memuat keterangan paling sedikit mengenai: Nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kedaluwarsa, nomor izin edar, dan asal usul bahan pangan tertentu (BPOM, 2018).

Dari hasil observasi di temukan produk nugget yang tidak sesuai yaitu dikemas dengan kemasan biasa tidak memiliki merek, logo halal, izin BPOM dan tidak memiliki tanggal produksi dan

tanggal expire date. Oleh karena itu di angkat judul penelitian tersebut dengan menggunakan alat deteksi kandungan pork yaitu pork detection kit. Prinsip kerja uji Pork Detection Kit yaitu ketika sampel mengandung gen target (protein kolagen alpa) maka dia akan berikatan pada anti body yang mengandung Au (emas) dan mengikat melalui nitroselulosa, jika dia protein lain maka akan terikat pada antibody IgG (control line) jika dia mengandung gen target akan melalui control line. Interpretasi pada hasil uji menggunakan pork detectin kit yaitu positif jika terlihat dua garis berwarna merah keunguan, negative jika terlihat hanya satu garis berwarna merah keunguan pada bagian atas (garis control), dan tidak valid jika jika pada pengujian tidak terlihat dua garis (Ummami et al., 2022).

## METODE

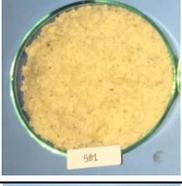
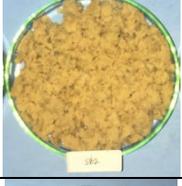
Desain penelitian ini adalah deskriptif dengan pengujian laboratorium secara kualitatif menggunakan Pork Detection Kit untuk menentukan ada atau tidaknya kandungan porkcine pada nugget dan bakso tanpa merek yang beredar di Kota Mamuju. Waktu penelitian ini dilakukan pada bulan Juni-Agustus 2023. Populasi dalam penelitian ini adalah nugget dan bakso tanpa merek yang beredar di Kota Mamuju. Dalam penelitian ini penentuan sampel menggunakan tehnik random sampling di mana random sampling adalah pengambilan anggota sampel dari populasi yang dilakukan secara acak dengan memenuhi kriteria yaitu Kriteria Inklusi pedagang yang menjual jajanan olahan baik olahan sendiri maupun olahan pabrik yang dicurigai bisa jadi mengandung turunan pork dengan ciri fisik sebagai berikut adalah olahan daging dengan kemasan polos tanpa merk, tidak memiliki logo halal dan BPOM, tidak memiliki kode produksi. Kriteria eksklusi yaitu bukan olahan daging. Tahap pengujian Tahap pengujian sampel 1). Menyiapkan alat dan bahan untuk 2 kali pengujian, 2) Menghaluskan sampel terlebih dahulu menggunakan lumpang dan alu, lalu setelah itu timbang sampel sebanyak 10 gram menggunakan timbangan analitik pada masing-masing sampel dan pindahkan ke dalam gelas kimia. 3) Memanaskan aquabides menggunakan hot plate setelah itu dinginkan sampai hangat, 4) Mencampur aquabides dengan nugget yang telah di haluskan lalau aduk hingga homogen, 5). Mencelupkan tes kit porkcine kedalam sampel selama 10-15 detik untuk memastikan perendaman., 6) Mengangkat tes kit porkcine sambil di angin-anginkan dan letakkan tes strip di permukaan yang bersih dan dalam keadaan horizontal.dan tunggu selama 5-10 menit dan baca hasilnya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan yang digunakan dalam penelitian merupakan kelompok produk makanan berbahan olahan ayam yaitu nugget dan olahan daging yaitu. Kelompok produk nugget terdiri atas 3 sampel, dan bakso terdiri atas 3 sampel. Hasil deteksi adalah sebagai berikut.

**Tabel 1.** Hasil Uji Fisik/Organoleptic Pada Nugget Dan Bakso Yang Beredar Di Kota Mamuju

No	Kode Sampel	Gambar	Tekstur	Bau	Warna
1	KP		Kenyal dan mudah hancur	Berbau agak menyengat khas babi	Berwarna abu-abu ke merah-merahan
2	SN 1		Kenyal dan tidak mudah hancur	Berbau khas nugget	Berwarna abu-abu pucat
3	SN 2		Kenyal dan tidak mudah hancur	Berbau khas nugget	Berwarna abu-abu muda

4	SN 3		Kenyal dan tidak mudah hancur	Berbau khas nugget	Berwarna abu-abu muda
5	SB1		Kenyal dan tidak mudah hancur	Berbau khas bakso	Berwarna abu-abu pucat
6	SB2		Kenyal dan tidak mudah hancur	Berbau khas bakso	Berwarna abu-abu mudah
7	SB3		Kenyal dan tidak mudah hancur	Berbau khas bakso	Berwarna abu-abu mudah

Sumber: Hasil Penelitian, 2023

Pada table 1. Menunjukkan bahwa dari hasil uji fisik/organoleptik dari total sampel yaitu 3 sampel nugget. Sampel SN 1, SN 2, dan SN 3 memiliki rasa dan tekstur kenyal dan tidak mudah hancur. Dan dari 3 sampel yaitu SN 1, SN 2, dan SN 3, tersebut memiliki bau yaitu bau khas nugget. Serta warna pada 3 sampel tersebut yaitu SN 1 berwarna abu-abu pucat, SN 2 dan SN 3 berwarna abu-abu- mudah. Pada sampel bakso menunjukkan bahwa dari hasil uji fisik/organoleptik dari total sampel yaitu 3 sampel SB1, SB2 dan SB3 memiliki tekstur yang kenyal dan tidak mudah hancur. Dan dari 3 sampel yaitu SB1, SB2, dan SB3 tersebut memiliki bau khas bakso serta warna pada 3 sampel tersebut yaitu SB1 berwarna abu-abu pucat SB2 dan SB3 berwarna abu-abu- mudah.

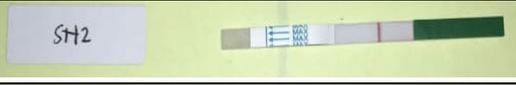
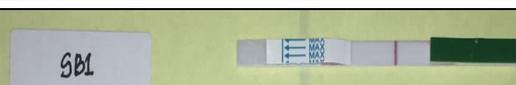
Organoleptik adalah sebuah uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada suatu produk. Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Indera yang dipakai dalam uji organoleptik adalah indera penglihat/mata, indera penciuman/hidung, indera pengecap/lidah, indera peraba/tangan. Kemampuan alat indera inilah yang akan menjadi kesan yang nantinya akan menjadi penilaian terhadap produk yang diuji sesuai dengan sensor atau rangsangan yang diterima oleh indera. Kemampuan indera dalam menilai meliputi kemampuan mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, dan kemampuan menilai suka atau tidak suka (Gusnadi, 2021). Mutu organoleptik nugget dan bakso terklaim halal di kota mamuju seperti yang disajikan pada tabel 1. Hasil uji organoleptiknya disajikan pada tabel 1. untuk mengetahui karakteristik nugget dan bakso organoleptik sampel nugget dan bakso tersebut.

Nugget dan Bakso jenis KP berada di posisi pertama positif yang dicirikan dengan tekstur yang kenyal dan mudah hancur, yang memiliki bau yang agak menyengat khas babi, serta warna abu-abu kemerahan Berdasarkan data nugget SN1, SN2, SN3 dan bakso SB1, SB2, SB3 Tekstur mempunyai peranan yang sangat penting dalam penentuan derajat penilaian dan kualitas suatu bahan pangan. Tekstur merupakan Pengujian organoleptik untuk tekstur dari sampel nugget bakso dilakukan dengan cara memegang dan menggigit sampel dan memberikan nilai tekstur masing-masing nugget dan bakso dengan membandingkan sampel dengan control positif kenampakan dari luar yang dapat dilihat secara langsung oleh konsumen sehingga akan mempengaruhi penilaian terhadap daya terima produk tersebut (Nurlaila et al., 2020). Tekstur nugget dari ke 3 sampel tidak ada yang sama dengan control

positif. Tenktstur bakso yang memiliki nilai persentase yang hampir sama adalah bakso dengan sampel SB1, SB2, dan SB3.

Aroma atau bau suatu makanan banyak menentukan kelezatan makanan tersebut. Uji aroma dianggap penting karena aroma dapat dinilai secara cepat dengan hasil disukai atau tidak disukai. (Herlambang et al., 2019) untuk kriteria uji bau/ aroma pada nugget adalah normal khas nugget dan bakso daging adalah normal khas bakso daging. Warna nugget dan bakso ditentukan oleh bahan baku dan bahan pengikat yang digunakan. Warna produk nugget dan bakso diantaranya dipengaruhi oleh kandungan bahan yang di gunakan (Belgis et al., 2022). Untuk hasil uji warna pada sampel nugget SN1, SN2, dan SN3 tidak ada yang sama dengan control positif dan pada sampel bakso SB1, SB2, dan SB3 tidak ada yang sama dengan control positif.

**Tabel 2.** Hasil pengujian analisis kualitatif kandungan Porkcine pada nugget dan bakso yang beredar di Kota Mamuju

No	Kode ampel	Gambar	Tes kit	Hasil akhir
1	KP		Garis Dua	Positif
2	SN 1		Garis Satu	Negatif
3	SN 2		Garis Satu	Negatif
4	SN 3		Garis Satu	Negatif
5	SB1		Garis Satu	Negatif
6	SB2		Garis Satu	Negatif
7	SB3		Garis Satu	Negatif

Sumber: Hasil Penelitian, 2023

Pada table 2. pengujian menunjukkan bahwa dari uji menggunakan pork detection kit pada sampel SN 1, SN 2, dan SN 3, hasil yang di peroleh yaitu negative di tandai dengan garis satu berwarna merah keunguan. Pada sampel bakso. menunjukkan bahwa dari uji menggunakan pork detection kit pada sampel SB1, SB2, dan SB3 hasil yang diperoleh yaitu garis satu berwarna merah keunguan atau hasil pengujian negatif. Metode baru yang dapat digunakan untuk mendeteksi kandungan porkcine adalah metode perangkat deteksi protein babi atau porcine detection kit . Metode ini mudah dilakukan, praktis untuk mendeteksi keberadaan protein babi dan memiliki limit of detection rendah, yaitu 0,05% (untuk detection kit) dan 0,5% (untuk processed meat detection kit. Pada tahun 2013 telah dilakukan validasi metode detection kit dan menyebutkan bahwa batas deteksi untuk detection kit adalah 0,0295% sedangkan untuk processed meat detection kit adalah 0,5%. Untuk tes porcine yang digunakan untuk meneliti protein babi pada sampel nugget dan bakso adalah pork detection kit strip yang dicelupkan pada sampel untuk mengetahui protein babi pada sebuah sampel (Pratiwi et al., 2020).

Hasil penelitian dari uji sampel megggunakan pork detection kit yaitu sampel nugget yang terdiri dari SN1, SN2, dan SN3 yaitu negatif. Dan hasil dari sampel bakso yang terdiri dari SB1, SB2, dan

SB3 negatif di tandai dengan munculnya garis satu berwarna ke unguan pada strip alat uji pork detection kit.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pemeriksaan pada uji kualitatif kandungan porkcine pada 3 sampel nugget yang beredar di kota Mamuju menggunakan pork detection kit untuk mengetahui ada atau tidaknya kandungan porkcine pada nugget dan bakso, dan dalam pengujian ini untuk menghindari ke salah dalam pengujian maka di lakukan 2 kali pengujian pada sampel, dapat di simpulkan bahwa: Hasil analisis pada pengujian yang telah di lakukan secara organoleptik dari ke tiga sampel tersebut yaitu memiliki ciri-ciri yang hampir sama dengan nugget dan bakso yang mengandung pork. Hasil analisis pada pengujian yang telah di lakukan menggunakan pork detectin kit dengan dua kali pengujian pada ketiga sampel tersebut negative atau tidak mengandung pork. Setelah di lakukan penelitian dari 3 sampel yang di teliti, tidak terdapat kandungan porcine pada sampel. Hal ini di tandai dengan selesainya di lakukan uji fisik/organolrptik dan uji menggunakan pork detection kit. Hasil dari kedua uji tersebut negatif. Dan disarankan kepada para konsumen atau masyarakat untuk lebih berhati-hati ketika hendak membeli pangan yg tidak memiliki label agar kiranya bisa terhindar dari hal-hal yang tidak diinginkan dan bahkan bisa sangat berbahaya bagi kesehatan apabila tidak teliti dalam membeli.

### REFERENCES

- Agusta, F. K., Ayu, D. F., & . R. (2020). Nilai Gizi Dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2184>
- Belgis, M., Rian, R., & Rizqiadevi, F. (2022). *Mutu Bakso Terklaim Halal Di Lingkungan UNEJ*. 2(1), 39–43.
- BPOM. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 53, 1689–1699.
- Ekonomi, HManajemen, J., & Ah, S. (2023). *A n a z h i m*. 5, 11–27.
- Elisa Andriyani, Nur Lutfi Fais, & Siti Muatifah. (2019). Perkembangan Penelitian Metode Deteksi Kandungan Babi Untuk Menjamin Kehalalan Porduk Olahan Pangan Olahan. *Journal of Islamic Studies and Humanities*, 4(1), 104–126.
- Fitrilia, B., Deswinar, D., & Raihana, N. (2019). Deteksi kandungan gen sitokrom B (Cyt b) babi pada bakso yang beredar di Kota Jambi menggunakan teknik Polymerase Chain Reaction. *Scientia Jurnal*, 6(01), 21–25.
- Gusnadi, D. (2021). 濟無No Title No Title No Title. *Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung*, 3(1), 10–27.
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). *Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka*. 7(3), 253–258.
- Husna, F. (2020). Virus Corona Dampak dari Makanan yang tidak Halal. *SALAM: Jurnal Sosial Dan Budaya Syar-I*, 7(6). <https://doi.org/10.15408/sjsbs.v7i6.15318>
- Lora Buana, D., & Fajriati, I. (2019). Karakterisasi Lemak Sapi dan Lemak Babi dalam Bakso Menggunakan FTIR Spectroscopy. *Indonesia Journal of Halal*, 2(1), 15. <https://doi.org/10.14710/halal.v2i1.4433>
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdiyanto, J. (2020). Uji organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Maduranach*, 2(2), 67–72.
- Pratiwi, A. D., Widajanti, L., & Nugraheni, S. A. (2020). Penerapan Sistem Jaminan Halal Dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro Di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 8(1), 152–159.
- Rachman, T. (2019). Insight of Halal Lifestyle in Indonesia. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2(1), 10–27.
- Riris Lindiawati Puspitasari, Dewi Elfidasari, & Analekta Tiara Perdana. (2019). Deteksi KandunganBabi pada Makanan Berbahan Dasar Daging di Kampus Universitas Al Azhar Indonesia. *Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 5(2), 66–69.
- Salim, A., Muharir, M., & Juniar, A. H. (2021). Konsep Halal dan Haram Dalam Hukum Islam di Desa

- Nusa Makmur Kec. Air Kumbang Kab. Banyuasin. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 64–79. <https://doi.org/10.35309/dharma.v1i2.4335>
- Tikirik, W O, Imbaruddin, A., & ... (2021). Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Dokter dan Perawat Di Unit Rawat Inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 12, 159–162. <http://www.forikes-ejournal.com/ojs-2.4.6/index.php/SF/article/view/1222>
- Tikirik, Wita Oileri, & Barat, T. (2023). *PENYULUHAN TENTANG CERDAS MEMILIH KOSMETIK AMAN “ Remaja Sehat Remaja Cerdas ” DI SMAN 1 TAPALANG BARAT*. 2, 51–59.
- Tikirik, Wita Oileri, Jesika Turuallo, Mardiana, & Nurfaiga Maulani. (2022). Back to Nature - Toga Menjadi Produk Olahan Herbal yang Bernilai Ekonomis. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(1), 33–39. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v1i1.92>
- Tsalissavrina, I., A. Murdiati, S. Raharjo, & L. A. L. (2022). Indonesian Journal of Human Nutrition. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(2), 190–199. [https://www.researchgate.net/profile/Fajar\\_Ari\\_Nugroho/publication/314713055\\_Kadar\\_NF-Kb\\_Pankreas\\_Tikus\\_Model\\_Type\\_2\\_Diabetes\\_Mellitus\\_dengan\\_Pemberian\\_Tepung\\_Susu\\_Sapi/links/5b4dbf09aca27217ff9b6fcb/Kadar-NF-Kb-Pankreas-Tikus-Model-Type-2-Diabetes-Melli](https://www.researchgate.net/profile/Fajar_Ari_Nugroho/publication/314713055_Kadar_NF-Kb_Pankreas_Tikus_Model_Type_2_Diabetes_Mellitus_dengan_Pemberian_Tepung_Susu_Sapi/links/5b4dbf09aca27217ff9b6fcb/Kadar-NF-Kb-Pankreas-Tikus-Model-Type-2-Diabetes-Melli)
- Turuallo, J., Askur, & Wita Oileri Tikirik. (2022). Gambaran Pengetahuan Masyarakat Tentang Pentingnya Konsumsi Vitamin Selama Masa Pandemi Covid-19 Di Dusun Salulayang. *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 129–136. <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v1i2.95>
- Ummami, R., Ramandani, D., Airin, C. M., Husni, A., & Astuti, P. (2022). Uji Kualitas dan Uji Cemaran Daging Babi Pada Daging Sapi di Beberapa Pasar Tradisional di Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 12(2), 151–160. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v12i2.277>
- UU NO 18, U. R. N. (2012). UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN. *Экономика Региона, Kolisch 1996*, 49–56.