

**UJI CEMARAN DAGING BABI PADA ABON DAN BAKSO SAPI
DENGAN METODE ENZYME LINKED IMMUNOSORBENT ASSAY
(ELISA) DARI BEBERAPA MARKETPLACE DI INDONESIA**

Oleh :

PUTRI APRILIA
20/460986/SV/18067

INTISARI

Pemalsuan daging sapi dengan mencampurkan daging babi pada produk olahan daging sapi merupakan salah satu permasalahan yang sering ditemukan di Indonesia. Kasus pemalsuan ini dapat menimbulkan dampak negatif baik dari segi ekonomi maupun budaya. Mayoritas masyarakat di Indonesia beragama Islam dan dalam agama Islam babi merupakan produk pangan yang haram untuk dikonsumsi. Deteksi cemaran daging babi menjadi penting untuk dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeteksi adanya cemaran daging babi pada produk olahan abon dan bakso dengan cara mengetahui keberadaan protein babi menggunakan metode *Enzyme Linked Immunosorbent Assay* (ELISA). Penelitian ini menggunakan dua belas sampel yang terdiri dari enam sampel abon dan enam sampel bakso yang dibeli dari dua *marketplace* di Indonesia. Metode deteksi yang dilakukan adalah metode ELISA *sandwich* dengan data yang dihasilkan dalam bentuk kuantitatif berupa nilai absorbansi. Hasil penelitian menunjukkan adanya dua sampel abon positif mengandung daging babi. Dua sampel positif memiliki nilai absorbansi yang lebih tinggi masing-masing sebesar 0,574 dan 0,519 dibandingkan dengan nilai *cut off* sebesar 0,452. Kesimpulan dari penelitian ini adalah metode ELISA dapat digunakan sebagai metode awal untuk mengidentifikasi adanya pemalsuan daging sapi.

Kata kunci : pemalsuan daging, daging babi, abon, bakso, ELISA

DETECTION OF PORK ADULTERATION IN BEEF FLOSS AND MEATBALLS USING ENZYME LINKED IMMUNOSORBENT ASSAY (ELISA) METHODS FROM VARIOUS MARKETPLACES IN INDONESIA

By :

PUTRI APRILIA
20/460986/SV/18067

ABSTRACT

Beef counterfeiting by mixing pork in processed beef products is one of the problems that are often found in Indonesia. This case might have a negative impact both from an economic and cultural perspective. The majority people in Indonesia are Muslim and in Islam its forbidden to consume pork. Therefore, detection of pork contamination is important to be performed. This research aims to detect pork contamination in beef floss and meatball by detecting the presence of pork protein using the Enzyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA) method. This research used twelve samples consisting of six floss and six meatballs purchased from two marketplaces in Indonesia. The detection method used is the sandwich ELISA method with the resulting data in quantitative form is absorbance values. The results showed that two positive floss samples contained pork. Two positive samples have higher absorbance value of 0.574 and 0.519 than the cut off values of 0.452. The conclusion of this research is that ELISA methods can be used to identify the presence of beef counterfeiting.

Keywords: beef counterfeiting, pork, beef floss, meatballs, ELISA