

PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL DAN KANDUNGAN GIZI BAKSO SAPI PRODUKSI USAHA MIKRO
DI PASAR RASAMALA BANYUMANIK KOTA SEMARANG TAHUN 2019

AULIA DEWI PRATIWI – 25010115130271

(2019 - Skripsi)

Pada tahun 2018 ditemukan kasus bakso positif menggunakan daging babi.. Proses pembuatan bakso oleh produsen tertentu dimungkinkan dicampur dengan daging babi yang bertujuan untuk menurunkan harga produksi namun harga jual tetap tinggi, serta meningkatkan cita rasa. Penelitian ini merupakan penelitian analitik dengan desain cross sectional. Metode penelitian menggunakan metode kualitatif untuk analisis komitmen dan kebijakan produsen, analisis titik kendali kritis halal, analisis lingkungan kerja, serta mendeteksi kehalalan bakso sapi dan menggunakan metode kuantitatif untuk pengujian kandungan gizi. Penentuan sampel dilakukan dengan cara purposive sampling. Ada 5 pedagang bakso, setiap pedagang diambil sampel 1kg sebanyak 2 kali di hari berbeda. Analisis data menggunakan uji F dengan $p < 0,05$. Hasil seluruh sampel bakso yang peneliti ambil negatif protein babi dengan ketelitian 98-99%. Rata-rata kandungan gizi bakso per 100g BDD kadar air 59,8g, kadar abu 5,7g, kadar lemak 9,3g, kadar protein 8,5g. Kesimpulan bakso sapi tidak terdeteksi adanya protein babi, terdapat pengaruh antara kualitas mutu bakso dengan bahan, lingkungan dan alat yang digunakan dan kandungan gizi sampel memenuhi standar SNI, kecuali pada analisis kadar abu diatas standar SNI

Kata Kunci: Sistem Jaminan Halal, bakso, kandungan gizi