

ABSTRAK

ANALISIS KANDUNGAN DAGING BABI PADA SOSIS SAPI DENGAN METODE *POLYMERASE CHAIN REACTION* (PCR)

Protein pada kadar tinggi salah satunya ditemukan pada daging sapi. Tingginya harga daging sapi serta ketersediaan daging sapi yang terkadang langka menjadikan banyaknya produk makanan olahan daging sapi yang diganti dengan daging babi. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengetahui kandungan daging babi dalam produk olahan daging adalah dengan menggunakan metode *Polymerase Chain Reaction* (PCR) yang dilanjutkan dengan elektroforesis gel agarosa untuk deteksi produk amplifikasi PCR. Pada penelitian ini, dilakukan analisis kandungan DNA babi pada beberapa sampel sosis yang dijual di Kelurahan Cipadung Kota Bandung. Analisis meliputi ekstraksi kontrol dan sampel sosis menggunakan kit ekstraksi *DNeasy Mericon Food Kit*, pengujian kemurnian dan konsentrasi isolat DNA menggunakan spektrofotometer NanoDrop dengan nilai berkisar antara 1,83-2,16, dan 7,3-57,7 ng/ μ L, optimasi suhu *annealing* primer spesifik *cytochrome b* babi yaitu 60 °C, dan amplifikasi kontrol serta sampel dengan hasil produk PCR ukuran 131 bp yang dapat divisualisasi menggunakan elektroforesis gel agarosa. Hasilnya, seluruh sampel yang diuji tidak mengandung daging babi.

Kata-kata kunci: *cytochrome b* babi; DNA; elektroforesis gel; PCR, sosis sapi.

