

## ABSTRAK

Proses pembuatan bakso oleh produsen etnis Tionghoa di pusat Kota Salatiga diduga dicampur dengan daging babi. Teknik PCR mempunyai kemampuan yang sensitif untuk deteksi keberadaan daging babi di dalam daging segar maupun produk olahan yang dicampur dengan bahan lain.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui apakah produk bakso yang dijual di pusat kota Salatiga mengandung daging babi. Teknik *stratified random sampling* digunakan untuk mengambil sampel bakso yang dijual 13 warung bakso dari 25 warung bakso yang tersebar di pusat Kota Salatiga. Isolasi dan purifikasi DNA sampel bakso, daging sapi, dan daging babi menggunakan metode isolasi DNA jaringan hewan. DNA hasil isolasi dilanjutkan proses PCR menggunakan primer p14 untuk mengamplifikasi lokus PRE-1 pada genom babi. Proses amplifikasi DNA dengan program denaturasi awal pada suhu 93 °C selama 2 menit, diikuti 45 siklus terdiri atas denaturasi 93 °C selama 1 menit, annealing 62 °C selama 30 detik, ekstensi 72 °C selama 1 menit, kemudian diakhiri ekstensi 72 °C selama 2 menit. Produk PCR yang diharapkan muncul berukuran 481bp.

Hasil elektroforesis gel agarose 1,2% pada produk PCR menunjukkan adanya pita DNA spesifik berukuran 481 bp pada daging babi dan sampel bakso nomor tiga belas, sehingga disimpulkan warung bakso nomor tiga belas produk baksonya mengandung daging babi.

**Kata kunci : Deteksi Daging Babi, Produk Bakso, Teknik PCR**



