**BAB 1. PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Yogyakarta adalah kota pelajar dan budaya, yang setiap tahunnya jumlah penduduk semakin meningkat dan membuat Yogyakarta sendiri semakin padat. Pertumbuhan penduduk Yogyakarta dari tahun 2011 sampai 2016 dapat dilihat dalam tabel dibawah ini:

Jumlah Penduduk menurut Kabupaten/Kota di D.I Yogyakarta (Jiwa)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Kabupaten/Kota** |
|
| D.I. Yogyakarta |
| Kulonprogo |
| Bantul |
| Gunungkidul |
| Sleman |
| Yogyakarta |

 |

|  |
| --- |
| **Jumlah Penduduk menurut Kabupaten/Kota di D.I. Yogyakarta (Jiwa)** |
| **2011** | **2012** | **2013** | **2014** | **2015** | **2016** |
| 3 509 997 | 3 552 462 | 3 594 854 | 3 637 116 | 3 679 176 | 3 720 912 |
| 394 200 | 398 672 | 403 179 | 407 709 | 412 198 | 416 683 |
| 922 104 | 934 674 | 947 072 | 959 445 | 972 511 | 983 527 |
| 685 003 | 692 579 | 700 191 | 707 794 | 715 282 | 722 479 |
| 1 116 184 | 1 128 943 | 1 141 733 | 1 154 501 | 1 167 481 | 1 180 479 |
| 392 506 | 397 594 | 402 679 | 407 667 | 412 704 | 417 744 |

 |

Walaupun peningkatan setiap tahunnya dari tahun 2011 sampai 2016 tidak begitu pesat, tetapi tetap berdampak baik sosial, ekonomi, politik, dan lainnya. Salah satu dampak yang begitu terasa adalah dampak ekonomi, masyarakat Yogyakarta memiliki kesempatan untuk meningkatkan perekonomiannya salah satunya dengan cara berdagang. Saat ini pedagang yang sangat mudah dijumpai adalah pedagang kaki lima, contohnya yaitu pedagang kaki lima yang berada di Jalan Piyungan-Prambanan. Banyaknya pedagang kaki lima yang menjual berbagai makanan, dikarenakan makanan itu sendiri merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi manusia. Untuk itu sangat penting bagi manusia untuk memperhatikan makanan sehat yang sebaiknya dikonsumsi agar tidak mengganggu kesehatan. Keamanan pangan menjadi salah satu isu yang menyita perhatian beberapa organisasi kesehatan di dunia. Badan Kesehatan Dunia (WHO) dan Food and Agriculture Organization (FAO) saat ini memberikan penekanan bagi seluruh negara agar memperkuat sistem keamanan pangan.

Indonesia merupakan negara mayoritas pemeluk agama Islam, Indonesia memiliki jumlah penduduk yang beragama muslim. Salah satu kecamatan yang berada di Yogyakarta adalah kecamatan prambanan yang mayoritasnya memeluk agama islam. Dengan berkembangnya zaman, banyak sekali makanan yang berasal dari olahan yang dilarang dalam agama islam. Salah satu konsep halal dalam Islam adalah makanan harus tidak mengandung sedikitpun minyak babi. Ilmu kedokteran 1Yoga Permana Wijaya, 2009, Fakta Ilmiah Tentang Keharaman Analisis Kandungan Lemak Babi. Lelya Hilda 3 mengetahui bahwa ada resiko besar atas banyak macam penyakit. Babi diketahui banyak macam parasit dan penyakit berbahaya. Sangat penting untuk diperhatikan bahwa sistem biochemistry babi mengeluarkan hanya 2% dari seluruh kandungan uric acidnya, sedangkan 98% sisanya tersimpan dalam tubuhnya. Bagi Muslim, isu kehalalan makanan merupakan sesuatu yang seringkali berulang. Penanganan akan isu ini lebih banyak bersifat sesaat atau hanya untuk meredam situasi seketika. Padahal, dengan pola konsumsi pangan modern yang semakin kompleks dan bervariasi, penyelesaian secara tuntas menjadi amat penting. Kehadiran komponen minyak babi ini, serendah berapapun kandungannya dalam bahan pangan, akan membawa makanan tersebut menjadi haram untuk dikonsumsi.

Pedagang kaki lima yang berada di Jl.Piyungan-Prambanan ini menjual aneka macam makanan basah seperti kwetiau, nasi goreng dan berbagai makanan jenis mie. Pada awalnya aneka macam makanan basah yang pedagang jual tidak begitu banyak yang membeli, tetapi 2-3 tahun belakangan ini dagangan yang pedagang jual kini ramai setiap harinya. Ramainya pengunjung yang mengantri untuk membeli membuat chef disalah satu instansi yang berada disekitar tempat jualan penasaran dan akhirnya chef membelinya.

Chef merasakan ada perbedaan rasa dari tahun pertama ketika pedagang kaki lima ini baru membuka usahanya, rasa makannya saat ini lebih enak dan seperti ada tambahan minyak babi dalam pembuatannya. Padahal makanan yang mengandung unsur minya babi termasuk kedalam makanan yang haram. Selain itu, pedagang yang berjualan merupakan pemeluk agama islam, dan mayoritas yang membeli juga adalah beragama islam. Praduga yang muncul ini membuat kelompok kami ingin mengangkat dan menginvestigasi agar tidak ada lagi kecurigaan-kecurigaan yang timbul dalam masyarakat. Selain itu, penggunaan minyak babi jika berlebih akan merugikan pembelinya.

1. Rumusan Masalah
2. Bagaimana hukum islam tentang minyak babi ?
3. Bagaimana proses pembuatan makanan pada salah satu penjual kaki lima di Jalan Piyungan-Prambanan ?
4. Tujuan
5. Untuk mengetahui hukum islam tentang minyak babi.
6. Untuk mengetahui kebenaran penggunaan minyak babi dalam proses pembuatan makanan.

**BAB 2. KAJIAN PUSTAKA**

Penelitian yang sama tentang babi sudah dilakukan oleh Dr. Lelya Hilda, M.Si Dosen Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan IAIN Padangsidimpuan, dengan judul Analisis Kandungan Lemak Babi dalam Produk Pangan di Padangsidimpuan Secara Kualitatif dengan Menggunakan Gas Kromatrografi ( GC). Penelitian ini dilaksanakan ditempat-tempat yang dicurigai mengandung lemak babi dengan pengambilan beberapa sampel yang di analisa atau diuji di Laboratorium LPPOM MUI dan perusahaan minyak di daerah KIM Medan. Penelitian ini termasuk dalam penelitian ekperimen laboratorium, yaitu penelitian ilmiah dan kerja ilmiah. Jenis produk pangan yang diambil yaitu produk yang dicurigai mengandung babi seperti cake, abon, bakso, risol dan burger.

Penelitian yang sama dengan judul Analisis Lemak Babi Pada Produk Pangan Olahan Menggunakan Spektroskopi UV – Vis, pelaksanaan penelitian preparasi dan ekstraksi sampel lemak babi yang diteliti diambil dari salah satu pasar tradisional yang berada di kota medan. Bahan yang digunakan dalam meneliti adalah larutan standard lemak babi, produk pangan olahan (corned babi). Bahan kimia yang digunakan dalam penelitian ini adalah Na2S2O3, aquades, dan n-heksana. Analisi tehadap lemak babi sebenarnya telah dilakukan oleh beberapa peneliti. Hermanto (2008) telah menyatakan terhadap perbedaan komposisi asam lemak yang cukup signifikan diantara ketiga sampel lemak hewani berdasarkan hasil analisis GCMS dimana kandungan asam lemak jenuh (SFA) pada lemak sapi jauh lebih besar (68%) dibandingkan dengan lemak ayam (33%) dan lemak babi (21%), sedangkan kandungan asam lemak jenuh ganda (PUFA) pada lemak babi relative lebih besar (25%) daripada lemak D. Ardilla, et al. / Agrintech │ Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian 1 (2) 2018, 111-116 113 ayam (18%) dan lemak sapi (1.2%). Susanto (2011) telah melaporkan bahwa sosis babi masak mempunyai ciri spesifik yaitu terdapatnya pita protein desmin dangan BM 54,45 KD yang tidak terdeteksi pada sampel sosis sapi masak. Perbedaan kedua adalah tidak terdapatnya pita protein tropomiosin 1 dengan BM 36,31 KD pada sosis babi masak, sedangkan pada sosis sapi masak, protein tersebut terdeteksi. Assifa, (2013) telah menggunakan metode spektroskopi Fourier Transfor Infrared (FTIR) dapat membedakan spektrum minyak babi dalam campuran dengan minyak zaitun pada formulasi krim pelembab wajah secara kualitatif dengan bantuan Principal Component Analysis (PCA) dan secara kuantitatif dengan bantuan Partial Least Square (PLS) dengan batas deteksi 11,92%.