

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tidak ditemukan interaksi antara jenis otot dan umur ternak terhadap asam lemak (SFA, MUFA dan PUFA), kadar lemak, daya ikat air maupun susut masak pada daging sapi Bali. Jenis otot tidak berpengaruh terhadap asam lemak (SFA, MUFA dan PUFA), daya ikat air dan susut masak, tetapi sangat berpengaruh terhadap kadar lemak daging sapi Bali. Umur sangat berpengaruh terhadap kadar lemak daging sapi Bali, berpengaruh terhadap asam lemak (PUFA) dan berpengaruh daya ikat air daging sapi Bali, tetapi tidak berpengaruh terhadap asam lemak (SFA dan MUFA) dan susut masak daging sapi Bali. Kandungan PUFA pada sapi Bali umur 1-1,5 tahun lebih tinggi dari sapi Bali umur 3,5-4 tahun. Sapi Bali yang berumur 1-1,5 tahun memiliki kadar lemak yang lebih rendah pada otot TB dan ST dan kandungan PUFANYA tinggi dibandingkan umur 3,5-4 tahun yang kandungan lemaknya tinggi dan kandungan PUFANYA rendah. Daya ikat air pada umur 3,5-4 tahun lebih tinggi dibandingkan pada umur 1-1,5 tahun.

### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dimana untuk mendapatkan kandungan PUFA yang paling tinggi disarankan mengkonsumsi daging sapi Bali yang berumur muda. Jika ingin mengkonsumsi daging yang rendah lemak maka disarankan daging sapi Bali berumur muda pada otot paha. Sedangkan untuk daya ikat air yang tinggi disarankan mengkonsumsi daging sapi Bali pada umur dewasa. Secara keseluruhan daging sapi Bali sesuai standar kualitas daging, sehingga daging sapi Bali pada semua otot dan umur layak dikonsumsi.