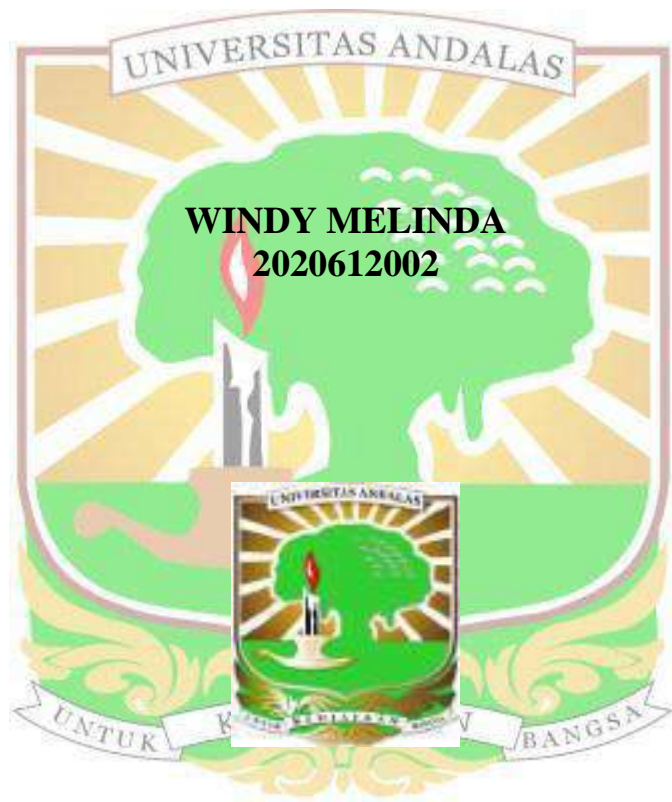


**KOMPOSISI ASAM LEMAK, SUSUT MASAK DAN DAYA
IKAT AIR PADA BERBAGAI JENIS UMUR DAN JENIS
OTOT YANG BERBEDA PADA SAPI BALI**

TESIS



**WINDY MELINDA
2020612002**

**PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

**KOMPOSISI ASAM LEMAK, SUSUT MASAK DAN DAYA
IKAT AIR PADA BERBAGAI JENIS UMUR DAN JENIS
OTOT YANG BERBEDA PADA SAPI BALI**

TESIS



*Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Magister Peternakan
Pada Program Studi Ilmu Ternak Program Pascasarjana Universitas Andalas*

PROGRAM PASCASARJANA

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

**KOMPOSISI ASAM LEMAK, SUSUT MASAK DAN DAYA IKAT AIR
PADA BERBAGAI JENIS UMUR DAN JENIS OTOT
YANG BERBEDA PADA SAPI BALI**

Melinda, W dibawah bimbingan **Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si** dan **Dr.Ir. Jaswandi, M.Si** Bagian Teknologi Produksi Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menguji komposisi asam lemak, kadar lemak, daya ikat air dan susut masak daging sapi Bali, pada umur dan lokasi otot yang berbeda. Lokasi otot yang diamati pada bagian otot *Longissimus dorsi* (LD), otot *Pectoralis superficialis* (PS), otot *Semitendinosus* (ST) dan otot *Triceps brachii* (TB). Sapi yang digunakan dalam penelitian ini berumur 1-1,5 tahun dan 3,5-4 tahun dengan kondisi tubuh sedang, diambil masing-masing sampel sebanyak 250 g setiap 6 ekor sapi Bali. Peubah yang diukur adalah asam lemak, kadar lemak, daya ikat air dan susut masak. Penelitian ini menggunakan pola faktorial 4x2x3 total 24 unit percobaan, dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK), faktor A adalah jenis otot dan faktor B adalah umur. Data yang diperoleh dianalisa dengan analisis variasi (ANOVA) menggunakan aplikasi spss. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tidak ditemukan interaksi ($P > 0,05$) antara jenis otot dengan 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 ($P > 0,05$) terhadap asam lemak (SFA, MUFA dan PUFA), daya ikat air dan susut masak, tetapi sangat berpengaruh ($P < 0,01$) terhadap kadar lemak daging sapi Bali. Umur sangat berpengaruh ($P < 0,01$) terhadap kadar lemak daging sapi Bali dan berpengaruh ($P < 0,05$) terhadap asam lemak (PUFA) dan daya ikat air daging sapi Bali, tetapi tidak berpengaruh ($P > 0,05$) 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.

Kata kunci: *Daya Ikat Air, Jenis Otot, Komposisi Asam Lemak, Sapi Bali, Susut Masak, Umur.*