

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sapi Bali (*Bos sondaicus*) merupakan sapi hasil domestikasi dari banteng asli Indonesia yang mempunyai keunggulan dalam daya reproduksi, daya adaptasi dan persentase karkas yang tinggi. Sapi Bali mempunyai ciri khas yang tidak dimiliki oleh sapi dari bangsa lainnya dan merupakan sumber daya genetika asli Indonesia yang perlu dijaga dan dipelihara kelestariannya sehingga dapat memberikan manfaat dalam peningkatan kesejahteraan dan kemakmuran rakyat Indonesia. Abidin (2002) mengatakan bahwa sapi Bali merupakan sapi asli Indonesia yang berasal dari pulau Bali. Asal usul sapi Bali ini adalah Banteng yang telah mengalami proses domestikasi atau penjinakan selama bertahun-tahun.

Daging sapi didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya. Selain penampakan yang menarik selera, daging juga merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi. Daging sapi memiliki ciri-ciri seperti berwarna merah segar, serat yang halus, lemak-lemak berwarna kuning, mengkilap dan tidak pucat. Secara fisik daging elastis, sedikit kaku dan sedikit lembek. Dari segi aroma daging sapi memiliki aroma yang khas (gurih) (Usmiati, 2010)

Lemak merupakan salah satu komposisi kimia yang terdapat dalam daging. Lemak merupakan zat makanan yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia. Lemak memiliki beberapa fungsi dalam tubuh, yaitu sebagai sumber energi dan

pembentukan jaringan adiposa. Lemak merupakan sumber energi paling tinggi yang menghasilkan 9 kkal untuk tiap gramnya, yaitu 2,5 kali energi yang dihasilkan oleh karbohidrat dan protein dalam jumlah yang sama (Gifari, 2011).

Peningkatan kadar lemak (khususnya trigliserida) akhir-akhir ini mendapat perhatian luas dikalangan masyarakat, terutama pada orang-orang yang asupan lemaknya cukup tinggi dan kurang berolahraga. Salah satu produk yang dihubungkan dengan asupan lemak dan sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah daging. Komponen dasar pembentuk lemak adalah asam lemak dan gliserol yang diperoleh dari hasil hidrolisis lemak, minyak maupun senyawa lipid lainnya (Sartika, 2008).

Wujud padat dan cairnya lemak dipengaruhi oleh tingkat kejenuhan asam lemak. Asam lemak merupakan asam organik yang terdiri atas rantai hidrokarbon ujung lainnya memiliki gugus metil. Asam lemak dapat dibedakan terhadap tingkat kejenuhannya, yaitu asam lemak jenuh (*saturated fatty acid*) dan asam lemak tak jenuh (*unsaturated fatty acid*) (Hames dan Hooper 2005).

Menurut hasil penelitian yang dilakukan Sulistiawati, dkk. (2015) asam lemak yang banyak terdapat pada daging sapi segar didominasi oleh asam lemak tak jenuh, yaitu sekitar 37,73% asam lemak pada daging has, 41,48% asam lemak tak jenuh pada daging paha, 28,85% asam lemak tak jenuh pada daging bagian perut. Asam lemak tak jenuh yang paling banyak yaitu oleat. Untuk asam lemak jenuh sekitar 28,29% pada daging has, 23,06% pada daging paha dan 29,44% pada asam perut. Asam lemak jenuh yang paling banyak ditemui yaitu palmitat.

Menurut Soeparno (2009) kadar lemak daging antara 1,2-13%. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kadar lemak daging adalah bangsa ternak, umur ternak,

spesies ternak, lokasi otot dan pakan. Peningkatan kadar lemak (khususnya trigliserida) akhir-akhir ini mendapatkan perhatian luas dari kalangan masyarakat, terutama pada orang-orang yang asupan lemaknya cukup tinggi dan kurang berolahraga. Salah satu produk yang dihubungkan dengan asupan lemak dan sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah daging.

Jaringan adiposa atau biasanya disebut depot lemak fungsi utamanya yaitu untuk menyimpan trigliserida hingga dibutuhkan untuk menyimpan energi, serta sebagai penyekat panas oleh tubuh. Menurut Regina Bailey (2019) jaringan adiposa atau depot lemak adalah jenis jaringan ikat longgar yang menyimpan lipid. Juga disebut jaringan lemak adiposa terutama yang terdiri dari sel-sel adiposa atau adiposit. Sementara jaringan adiposa dapat ditemukan di sejumlah tempat di tubuh, jaringan adiposa ditemukan terutama di bawah kulit. Depot lemak juga terletak di antara otot dan di sekitar organ dalam, terutama di rongga perut. Energi yang disimpan sebagai lemak dalam jaringan adiposa digunakan sebagai sumber bahan bakar oleh tubuh setelah energi yang tersedia yang diperoleh dari karbohidrat habis.

Depot lemak biasa disebut juga dengan lokasi sumber lemak. Aberle *et al* (2001) menyatakan bahwa komponen lemak karkas terdiri atas lemak subkutan, intermuscular, internal dan lemak intramuskular. Sementara itu, menurut Susilawati dkk (2015) berdasarkan lokasi distribusinya lemak dalam daging terdiri atas lemak intramuskular, intramuskular, lemak dalam jaringan lemak, lemak dalam jaringan saraf dan lemak dalam darah.

Distribusi depot lemak bervariasi antar spesies ternak. Pada sapi, lemak intermuskular merupakan depot lemak terbesar, kemudian diikuti dengan lemak

subkutan. Hal ini menyebabkan kandungan asam lemak pada setiap depot lemak itu berbeda-beda. Masing-masing asam lemak itu memiliki pengaruh tersendiri terhadap tubuh bila dikonsumsi, tergantung pada jenis asam lemaknya.

Berdasarkan uraian di atas untuk memberikan informasi dan ilmu yang lebih jauh tentang komposisi asam lemak pada depot lemak, maka izinkan penulis melakukan penelitian dengan judul “ **KOMPOSISI ASAM LEMAK DAGING SAPI BALI *Bos sondaicus* BERDASARKAN LOKASI DEPOT LEMAK** ”.

1.2 Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana komposisi asam lemak daging sapi Bali (*Bos sondaicus*) pada beberapa lokasi depot lemak yang berbeda?
- 2) Depot lemak apa yang baik di konsumsi oleh masyarakat dilihat dari asam lemak yang terdapat pada lokasi depot lemak tersebut?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1) Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi asam lemak sapi Bali (*Bos sondaicus*) pada beberapa lokasi depot lemak yang berbeda.
- 2) Untuk mengetahui lokasi depot lemak yang baik dikonsumsi oleh masyarakat dilihat dari asam lemak yang terdapat pada lokasi depot lemak yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada peneliti dan masyarakat tentang asam-asam lemak yang terdapat pada depot lemak subkutan, lemak intermuskular dan lemak intramuskular pada lemak sapi Bali (*Bos sondaicus*).

