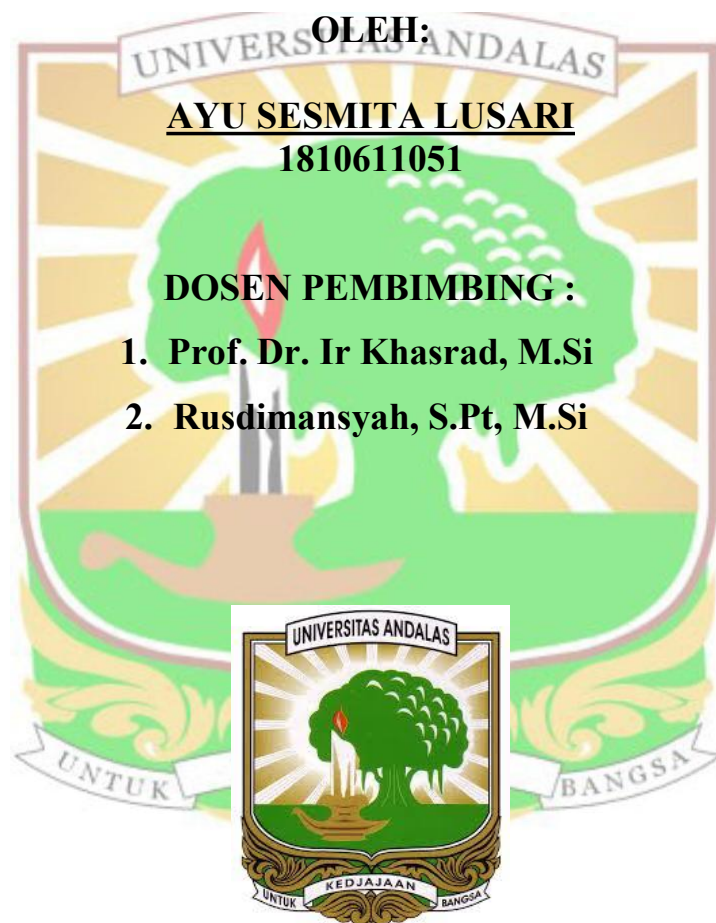


**KOMPOSISI ASAM LEMAK DAGING SAPI BALI
(*Bos sondaicus*) BERDASARKAN LOKASI DEPOT LEMAK**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

**KOMPOSISI ASAM LEMAK DAGING SAPI BALI
(*Bos sondaicus*) BERDASARKAN LOKASI DEPOT LEMAK**

SKRIPSI



*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pada
Fakultas Peternakan Universitas Andalas*

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

KOMPOSISI ASAM LEMAK DAGING SAPI BALI (*Bos sondaicus*) BERDASARKAN LOKASI DEPOT LEMAK

Ayu Sesmita Lusari, di bawah bimbingan
Prof. Dr. Ir Khasrad, M.Si dan Rusdimansyah, S.Pt, M.Si
Departemen Teknologi Produksi Ternak Potong Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi komposisi asam lemak daging sapi Bali berdasarkan tiga lokasi depot lemak yang berbeda. Penelitian ini menggunakan tiga bagian depot lemak yaitu subkutan, intermuskular dan intramuskular yang diambil dari enam ekor sapi Bali betina, masing-masing diambil sebanyak 250 gram. Penelitian ini menggunakan alat GC-MS 2050. Data yang dianalisis secara deskriptif menggunakan analisis variasi (ANOVA) dengan SPSS 16.0. Jika hasil berbeda nyata maka akan dilanjutkan dengan uji Duncan. Berdasarkan hasil penelitian ini didapatkan sembilan asam lemak pada sapi Bali yaitu (laurat, miristat, stearat, palmitat, arakhidat, palmitoleat, oleat, linoleat dan arakidonat). Perbedaan lokasi depot lemak tidak menyebabkan adanya perbedaan terhadap persentase asam lemak jenuh (*Saturated Fatty Acid/SFA*) dan asam lemak tak jenuh jamak (*Polyunsaturated Fatty Acid/PUFA*). Sementara itu, untuk asam lemak tak jenuh tunggal (*Monounsaturated Fatty Acid/ MUFA*) terdapat perbedaan dimana total MUFA tertinggi terletak pada depot lemak intramuskular (32,424%) dan yang terendah terletak pada depot lemak intermuskular (23,554%).

Kata kunci: *Sapi Bali, Depot Lemak, Asam Lemak Jenuh, Asam Lemak Tak Jenuh.*

