

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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/SFA dan asam lemak tak jenuh jamak/PUFA. Sementara itu, untuk asam lemak tak jenuh tunggal/MUFA terdapat perbedaan dimana total MUFA tertinggi terletak pada depot lemak intramuskular (32,424%) dan yang terendah terletak pada depot lemak intermuskular (23,554%).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, lemak yang berasal dari depot lemak intramuskular lebih disarankan dikonsumsi dibandingkan lemak dari depot lemak subkutan dan intermuskular, karena memiliki kandungan asam lemak tak jenuh yang paling tinggi.

