

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kandungan asam lemak jenuh (*saturated fatty acid*) berdasarkan lokasi depot lemak sapi Brahman Cross (BX) lebih tinggi dibanding asam lemak tidak jenuh (*unsaturated fatty acid*). Kandungan asam lemak jenuh (SFA) memiliki perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,01$). Diantara jenis asam lemak jenuh yang ditemukan pada penelitian ini hanya asam lemak kaprat yang tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Total konsentrasi asam lemak jenuh paling tinggi terdapat pada depot lemak pelvis dengan persentase sebesar 67,690%.

Kandungan asam lemak tidak jenuh (*unsaturated fatty acid*) berdasarkan lokasi depot lemak sapi Brahman Cross (BX) memiliki perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,01$), hanya asam lemak linoleat yang tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Total asam lemak tidak jenuh tertinggi terdapat pada depot lemak subkutan dengan persentase sebesar 48,998%.

5.2 Saran

Sebaiknya untuk konsumsi daging sapi yang berasal dari depot lemak pelvis atau sekitarnya lebih dibatasi karena tingkat asam lemak jenuh yang terkandung didalamnya tinggi, apabila dikonsumsi secara berlebihan dapat memberikan dampak buruk terhadap kesehatan. Selanjutnya diharapkan adanya penelitian komposisi asam lemak pada jenis ternak yang berbeda.

