

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permintaan daging dari tahun ke tahun terus mengalami peningkatan seiring dengan pertambahan jumlah penduduk, pertumbuhan ekonomi dan juga kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kebutuhan protein hewani. Menurut Badan Pusat Statistik (2019), volume impor daging sapi tahun 2018 sebanyak 160,6 juta kg, sementara untuk tahun 2019 sejak Januari hingga Mei sebanyak 73,5 juta kg. Sapi potong yang dijadikan bakalan pada industri penggemukan di Indonesia diimpor ke Indonesia berasal dari bangsa Australian Commercial Cross (ACC) dan Brahman Cross (BX).

Sapi Bahman Cross merupakan persilangan antara sapi Brahman dengan beberapa bangsa sapi, salah satunya dengan sapi Hereford-Shorthorn (HS). Sapi Brahman Cross ini memiliki beberapa keunggulan yang menyebabkannya banyak diimpor ke Indonesia dan banyak dijumpai di Kota Padang. Daging sapi Brahman Cross ini juga banyak beredar di pasaran, sehingga masyarakat akan banyak mengkonsumsi daging sapi jenis ini.

Produk utama yang dihasilkan setelah ternak disembelih adalah karkas. Seekor sapi potong dianggap baik apabila dapat menghasilkan karkas sebesar 59% dari bobot badan sapi dan diperoleh 46,50% daging yang dapat dikonsumsi. Average Daily Gain (ADG) sapi BX berkisar antara 1,0-1,8 kg/hari, bahkan dalam kondisi tertentu bisa mencapai 2 kg/hari. Karkas Brahman Cross bervariasi antara 45% - 55% tergantung kondisi sapi saat ditimbang hidup dan performan tiap individunya (Mustofa, 2001).

Lemak merupakan zat makanan yang sangat penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia. 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). Lemak mempunyai beberapa fungsi dalam tubuh, yaitu sebagai sumber energi dan pembentukan jaringan adiposa. Dari segi nutrisi, komponen lemak yang sangat berpengaruh adalah trigliserida, fosfolipida gliserol dan vitamin larut lemak. Trigliserida mengandung asam-asam lemak jenuh dan tidak jenuh. Asam lemak jenuh pada daging seperti stearat dan palmitat. Sedangkan asam lemak tidak jenuh seperti oleat, linoleat dan linolenat (Purbowati dkk, 2005). Peningkatan kadar lemak dapat mempengaruhi kesehatan. Asam lemak jenuh yang tinggi dalam tubuh bisa meningkatkan kolesterol darah dan aterosklerosis yang menyebabkan penyakit jantung koroner (German and Dillard, 2004). Asam lemak tidak jenuh sangat dibutuhkan dalam tubuh. Asam lemak yang sangat diperlukan oleh jaringan tubuh adalah asam lemak esensial (Tuminah, 2010). Menurut Webb and Oneil (2008) faktor yang mempengaruhi komposisi asam lemak daging adalah spesies, sistem pemberian pakan, komposisi ransum, kastrasi, lokasi dan sumber depot lemak, genetik dan hormon pertumbuhan.

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

Distribusi depot lemak bervariasi antar spesies ternak. Pada sapi, lemak intermuskuler merupakan depot lemak terbesar, kemudian diikuti dengan lemak subkutan. Hal ini menyebabkan kandungan asam lemak pada setiap depot lemak berbeda-beda. Masing-masing asam lemak memiliki pengaruh tersendiri terhadap tubuh bila dikonsumsi, tergantung jenis asam lemaknya. Oleh karena itu, untuk memberikan informasi lebih jauh tentang kandungan jenis asam lemak pada daging, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Profil Asam Lemak Daging Sapi Brahman Cross (BX) Berdasarkan Lokasi Depot Lemak”**

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana profil asam lemak daging sapi BX pada beberapa lokasi depot lemak yang berbeda?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui profil asam lemak daging sapi BX pada beberapa lokasi depot lemak yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai asam-asam lemak yang terdapat pada depot lemak subkutan, lemak intermuskuler, lemak intramuskuler dan lemak abdomen pada daging sapi BX.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah lokasi depot lemak berpengaruh terhadap profil asam lemak pada daging sapi Brahman Cross (BX).