

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sapi pesisir merupakan salah satu bangsa sapi lokal yang memiliki tubuh berukuran kecil dan berasal dari Kabupaten Pesisir Selatan Provinsi Sumatera Barat. Sapi pesisir memiliki kelebihan yaitu memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap kondisi lingkungan yang minim hijauan. Sapi pesisir juga dapat mengonversi pakan berkualitas rendah menjadi daging. Kemampuan yang dimiliki sapi Pesisir tersebutlah yang dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat (Hendri, 2010). Meskipun berukuran kecil, sapi Pesisir memiliki presentase karkas yang cukup tinggi, yaitu sebesar 50,6% (Saladin, 1983).

Dewasa ini, kebutuhan terhadap protein hewani sangat meningkat, hal ini dikarenakan kesadaran masyarakat akan pentingnya protein bagi tubuh, baik untuk kesehatan maupun kecerdasan manusia. Salah satu pangan yang dijadikan sebagai sumber protein hewani adalah daging. Daging adalah semua jaringan hewan baik yang berupa daging dari bagian karkas, organ, maupun semua hasil produk olahan jaringan yang dapat dikonsumsi dan tidak menimbulkan gangguan fisiologis bagi yang mengonsumsi (Soeparno, 2009).

Daging sapi merupakan salah satu produk peternakan yang berkontribusi dan berperan cukup besar dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani bagi masyarakat. Tingkat konsumsi daging sapi di Indonesia meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya ilmu pengetahuan terutama tentang gizi (Pangestika, 2017). Jumlah konsumsi daging sapi per kapita tahun 2017 sebesar 0,469

kg, atau meningkat sebesar 12,50% dari konsumsi daging tahun sebelumnya (BPS, 2018).

Daging dikenal sebagai sumber pangan yang memiliki kandungan gizi tinggi, salah satunya yaitu lemak. Kadar lemak daging bermacam-macam, tergantung dari jumlah lemak eksternal dan lemak intramuskular (Purbowati dkk, 2005). Komponen lemak yang berperan penting terdiri atas trigliserida, fosfolipida, dan vitamin yang larut lemak. Trigliserida mengandung asam-asam lemak jenuh dan tidak jenuh (Soeparno, 1989). Asam lemak merupakan struktur penting dari seluruh jaringan tubuh dan juga merupakan bagian utama senyawa fosfolipid membran sel. Asam lemak jenuh (*Saturated Fatty Acid/SFA*) merupakan asam lemak yang tidak memiliki ikatan rangkap pada atom karbon. Hal ini menunjukkan asam lemak jenuh tidak peka terhadap oksidasi dan pembentukan radikal bebas (Muller *et al.*, 2003). 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, 2004). Asam lemak jenuh yang dominan pada daging sapi adalah asam stearat, miristat dan palmitat. Asam lemak tak jenuh (*Unsaturated Fatty Acids/UFA*) mempunyai ikatan rangkap pada rantai hidrokarbonnya dan mudah bereaksi dengan oksigen (Tambunan, 2006). Asam lemak tidak jenuh sangat dibutuhkan dalam tubuh. Asam lemak yang sangat diperlukan oleh jaringan tubuh adalah asam lemak esensial (Tuminah, 2010). Asam lemak tak jenuh yang dominan pada daging sapi adalah asam oleat, linoleat dan linolenat.

Komposisi lemak pada daging dapat dipengaruhi oleh spesies, jenis kelamin, dan pakan hewan (Susilawati, 2001). Selain itu juga dijelaskan bahwa lokasi otot

juga berhubungan dengan variasi komposisi lemak distribusi lemak pada masing-masing lokasi karkas.

Berdasarkan pergerakannya otot terbagi dua, yaitu otot yang bergerak pasif dan otot yang bergerak aktif. Lokasi otot seperti *Longissimus dorsi* (LD) terletak pada bagian punggung dan merupakan otot pasif yang memiliki aktifitas gerak sedikit, karena hanya digunakan untuk membantu fleksibilitas vertebrata column dan untuk menggerakkan leher serta aktifitas pernafasan. Berbeda dengan otot *Biceps femoris* (BF) dan *Triceps brachii* (TB) yang merupakan otot aktif dan lebih banyak digunakan untuk bergerak seperti berdiri, berjalan dan melompat. Adanya aktifitas gerak tersebut dapat menyebabkan penyebaran lemak (Susilawati, 2001).

Oleh karena itu, untuk memberikan informasi lebih jauh tentang kandungan jenis asam lemak pada daging, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Profil Asam-Asam Lemak Daging Sapi Pesisir Pada Berbagai Jenis Otot Yang Berbeda”**

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana profil asam-asam lemak daging sapi pesisir pada berbagai jenis otot yang berbeda?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui profil asam-asam lemak daging sapi pesisir pada berbagai jenis otot yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah mengetahui dan memberikan informasi kepada peneliti dan masyarakat tentang profil asam-asam lemak daging sapi pesisir pada berbagai jenis otot yang berbeda.

