

**PROFIL ASAM-ASAM LEMAK DAGING SAPI PESISIR PADA
BERBAGAI JENIS OTOT YANG BERBEDA**

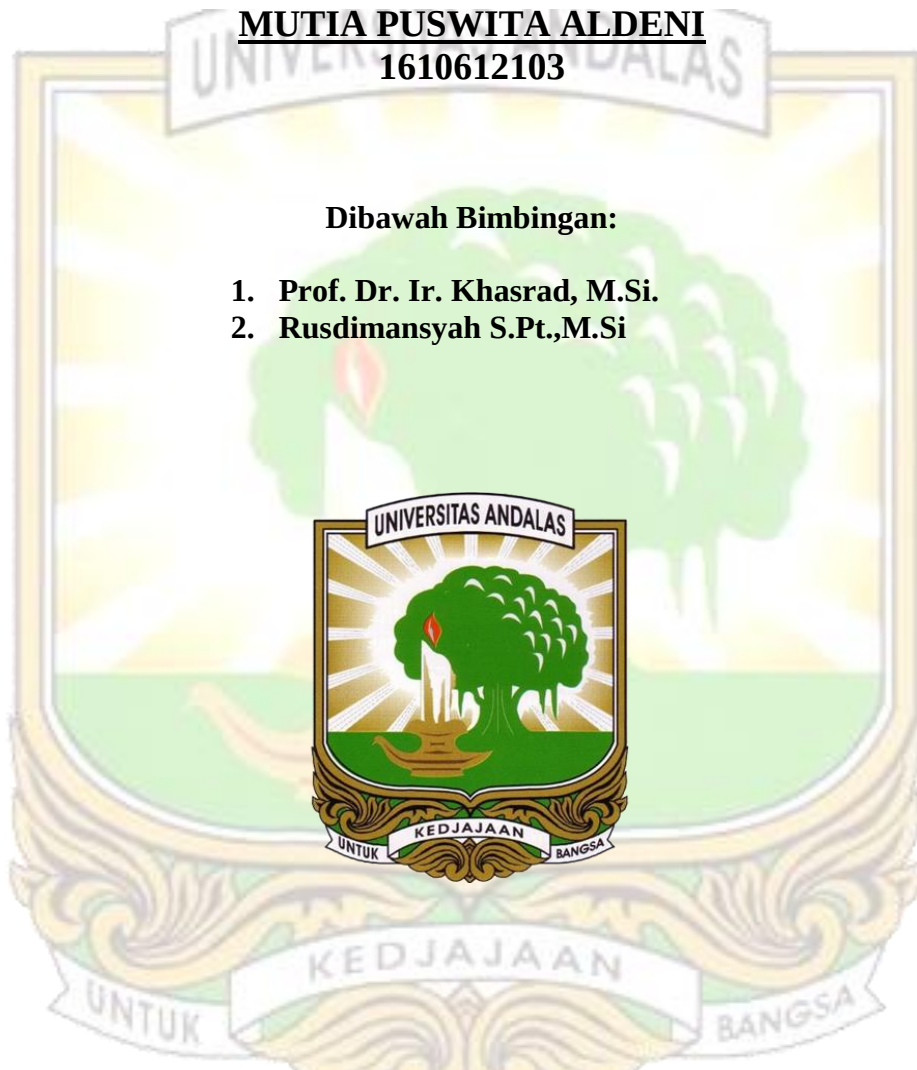
SKRIPSI

OLEH:

MUTIA PUSWITA ALDENI
1610612103

Dibawah Bimbingan:

- 1. Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si.**
- 2. Rusdimansyah S.Pt.,M.Si**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

**PROFIL ASAM-ASAM LEMAK DAGING SAPI PESISIR PADA
BERBAGAI JENIS OTOT YANG BERBEDA**

SKRIPSI

OLEH:

MUTIA PUSWITA ALDENI
1610612103

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



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

PROFIL ASAM-ASAM LEMAK DAGING SAPI PESISIR PADA BERBAGAI JENIS OTOT YANG BERBEDA

MUTIA PUSWITA ALDENI, dibawah bimbingan
Bapak **Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si** dan Bapak **Rusdimansyah, S.Pt, M.Si**
Bagian Teknologi Produksi Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2020

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui profil asam lemak daging sapi pesisir pada lokasi otot yang berbeda. Daging sapi diambil masing-masing 300 gram otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* pada 6 sapi pesisir. Alat yang digunakan adalah GC-MS 2050. Data dianalisis secara deskriptif menggunakan analisis variasi (ANOVA) dengan SPSS. Hasil penelitian menunjukkan bahwa profil asam lemak jenuh maupun tak jenuh daging sapi pesisir pada tiga lokasi otot tersebut tidak berbeda nyata ($P>0,05$). Pada penelitian ini ditemukan 7 asam lemak jenuh yaitu palmitat, stearat, miristat, laurat, arakhidat, behenat dan kaprat, serta ditemukan 7 asam lemak tak jenuh yaitu oleat, palmitoleat, miristoleat, arakhidonat, linoleat, linolenat dan eikosapentanoat. Total asam lemak jenuh dan tak jenuh masing-masing adalah 50,16% dan 46,84%. Kandungan asam lemak jenuh pada lokasi otot LD, BF dan TB masing-masing adalah 59,74%, 45,89% dan 44,87% . Sedangkan kandungan asam lemak tak jenuh pada ketiga lokasi otot LD, BF dan TB masing-masing adalah 32,71%, 49,65% dan 58,17%. Kesimpulan dari penelitian ini adalah profil asam lemak daging sapi pesisir pada lokasi otot yang berbeda menghasilkan rasio kandungan asam lemak jenuh lebih tinggi dari asam lemak tak jenuh.

Kata Kunci : *Sapi pesisir, Jenis otot, Asam lemak jenuh, Asam lemak tak jenuh.*