

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Terdapat perbedaan persentase jenis asam lemak jeroan hati, omasum dan paru-paru pada sapi Pesisir. Asam lemak jenuh (*Saturated fatty acid/SFA*) tertinggi ada pada omasum sapi Pesisir dengan persentase 77,88%, asam lemak tak jenuh ikatan rangkap tunggal (*Mono Unsaturated fatty acid/MUFA*) tertinggi ada pada paru-paru sapi Pesisir yaitu 32,82% dan asam lemak tak jenuh ikatan rangkap jamak (*Poly Unsaturated fatty acid/PUFA*) tertinggi terdapat pada hati dengan persentase 11,42%.

SFA tertinggi adalah asam palmitat pada omasum yaitu 38,61%. MUFA tertinggi adalah asam oleat dengan persentase 30,20% pada paru-paru. Kemudian PUFA tertinggi adalah asam eicosapentaenoic (EPA) pada hati yaitu 4,27%.

Pada jeroan sapi Pesisir jenis asam lemak dengan persentase paling tinggi adalah asam lemak jenuh (*Saturated fatty acid/SFA*) yaitu asam palmitat.

5.2 Saran

Sebaiknya untuk konsumsi jeroan berupa hati, omasum dan paru-paru lebih dibatasi karena tingkat asam lemak jenuhnya yang tinggi apabila dikonsumsi secara berlebihan dapat memberikan dampak buruk terhadap kesehatan. Selanjutnya diharapkan adanya penelitian komposisi asam-asam lemak pada jenis ternak yang berbeda.