

**PROFIL ASAM LEMAK DAGING SAPI *BRAHMAN CROSS*  
(BX) PADA BERBAGAI JENIS OTOT YANG BERBEDA**

**SKRIPSI**

**Oleh :**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2021**

**PROFIL ASAM LEMAK DAGING SAPI *BRAHMAN CROSS*  
(BX) PADA BERBAGAI JENIS OTOT YANG BERBEDA**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**WELLA NADYA NOVITA**

**1610611023**

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



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2021**

# PROFIL ASAM LEMAK DAGING SAPI *BRAHMAN CROSS* (BX) PADA BERBAGAI JENIS OTOT YANG BERBEDA

Wella Nadya Novita, dibawah bimbingan  
Prof. Dr. Ir Khasrad, M.Si dan Rusdimansyah, S.Pt, M.Si  
Bagian Teknologi Produksi Ternak Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas, 2021

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan profil asam lemak daging sapi *Brahman cross* (BX) pada lokasi otot yang berbeda dan mengetahui jenis otot yang baik untuk dikonsumsi masyarakat dilihat dari asam lemak yang terdapat pada jenis otot yang berbeda. Penelitian ini menggunakan daging dari 6 ekor sapi BX yang diambil masing-masing 300 gram otot *longissimus dorsi*, *biceps femoris* dan *triceps brachii*. Data diolah dengan model regresi menggunakan analisis varian yang mengacu pada rancangan acak kelompok. Hasil menunjukkan profil asam lemak jenuh maupun tak jenuh daging sapi BX pada lokasi otot memiliki hasil yang berbeda tidak nyata ( $P > 0,05$ ) kecuali terdapat hasil yang berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) pada asam palmitat dan linoleat serta hasil berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ) pada asam stearate, oleat, dan total MUFA. Penelitian ini menemukan 7 jenis asam lemak jenuh yaitu kaprat, laurat, miristat, palmitat, stearate, arakhidat dan behenate serta 6 jenis asam lemak tak jenuh yaitu palmitoleate, oleat, linoleat, linolenat, arakhidonat dan eicosapentanoat. Asam lemak jenuh paling tinggi terdapat pada otot BF yaitu 45,837% dan asam lemak tak jenuh paling tinggi terdapat pada otot LD yaitu 55,051%. Kesimpulan penelitian ini adalah profil asam lemak sapi *Brahman cross* (BX) pada lokasi otot yang berbeda memiliki rasio asam lemak tak jenuh lebih tinggi dibandingkan asam lemak jenuh dan jenis otot yang baik untuk dikonsumsi adalah otot LD.

**Kata Kunci** : Sapi *Brahman cross* (BX), asam lemak, otot LD, otot BF, otot TB, pergerakan otot