

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sapi *Brahman cross* (BX) merupakan keturunan sapi zebu (*Bos indicus*) yang berasal dari India. Sapi ini telah diseleksi dan ditingkatkan mutu genetiknya di Amerika Serikat dan Australia, sehingga menghasilkan sapi *Brahman cross*. Keunggulan sapi ini diantaranya tahan terhadap panas serta tahan terhadap endoparasite dan ekstoparasit seperti caplak. Selain itu, sapi *Brahman cross* tidak selalu selektif terhadap pakan yang diberikan, sehingga sapi ini mudah beradaptasi terhadap pakan dengan mutu yang rendah. Pertumbuhan tubuh sapi *Brahman cross* relative cepat dan memiliki persentase karkas yang lumayan tinggi, yaitu sekitar 54,20%.

Daging sapi didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan Kesehatan bagi yang mengkonsumsinya. Selain penampakan yang menarik selera, daging juga merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi. Daging sapi memiliki ciri-ciri seperti bewarna merah segar, serat yang halus, lemak lemak bewarna kuning, mengkilap dan tidak pucat. Secara fisik daging elastis, sedikit kaku dan sedikit lembek. Dari segi aroma daging sapi memiliki aroma yang khas (gurih) (Usmiati, 2010)

Pada saat ternak masih hidup, daging disebut juga dengan otot. Selain otot, daging juga tersusun atas jaringan ikat, ephitelia, jaringan saraf, pembuluh darah dan lemak (Soeparno, 2009). Otot adalah jaringan yang mempunyai struktur dan mempunyai fungsi utama sebagai penggerak.

Berdasarkan pergerakannya, jenis otot dapat dibagi menjadi dua yaitu otot yang bergerak pasif dan otot yang bergerak secara aktif. Contoh otot yang bergerak secara pasif adalah otot LD (*Longissimus dorsi*). Otot LD terletak pada area punggung atau seperempat depan dan seperempat belakang dari karkas, yaitu berada diantara rusuk ke 12 dan ke 13. Otot LD disebut dengan otot pasif karena aktifitas gerakannya yang sedikit, karena otot ini bergerak hanya pada saat ternak menggerakkan leher dan pada saat ternak bernafas. Minimnya pergerakan pada otot LD akan berakibat pada banyaknya penimbunan lemak pada otot tersebut sehingga menghasilkan daging yang lebih empuk.

Berbeda dengan otot *Longissimus dorsi* (LD), otot *Biceps femoris* (BF) dan *Triceps brachii* (TB) merupakan contoh dari otot yang bergerak aktif. Otot ini sering digunakan untuk ternak beraktifitas seperti berjalan, berlari dan melompat, sehingga dengan aktifitas pergerakan yang terjadi pada otot BF dan TB tersebut dapat menyebabkan penyebaran lemak. Hal ini akan berakibat pada terkestur daging pada otot BF dan TB lebih alot atau keras dibandingkan dengan daging dari otot LD yang lebih empuk karena minimnya pergerakan yang terjadi pada otot LD.

Lemak merupakan zat makanan yang penting untuk menjaga Kesehatan tubuh manusia. Lemak memiliki beberapa fungsi dalam tubuh, yaitu sebagai sumber energi dan pembentuk jaringan adipose. 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. Komponen lemak yang berperan penting terdiri atas trigliserida yang mengandung asam-asam lemak, fosfolipid dan vitamin yang larut dalam lemak. Asam lemak berdasarkan tingkat

kejenuhannya dapat dibagi menjadi asam lemak jenuh (*Saturated fatty acid*) dan asam lemak tak jenuh (*Unsaturated fatty acid*).

Peningkatan kadar lemak (khususnya trigliserida) akhir-akhir ini mendapat perhatian luas dikalangan masyarakat, terutama pada orang-orang yang asupan kadar lemak nya cukup tinggi dan kurang berolahraga. Secara umum makanan yang berasal dari hewani (daging, keju, mentega dan susu) selain mengandung asam lemak jenuh juga mengandung kolesterol. Dengan demikian mengurangi asupan produk hewani akan lebih menguntungkan berupa pembatasan asupan kolesterol.

Tingginya konsumsi akan lemak jenuh mengakibatkan hati memproduksi kolesterol LDL (*Low Density Lipoprotein* / kolesterol jahat) dalam jumlah besar yang berhubungan dengan kejadian penyakit jantung dan meningkatkan kadar kolesterol dalam darah sehingga dapat menyebabkan thrombosis (penggumpalan darah) (Mayes P. A, 2003). Asam lemak omega-3 dapat membersihkan plasma dari lipoprotein kilomikron dan kemungkinan juga dari VLDL (*Very Low Density Lipoprotein*), serta menurunkan produksi trigliserida dan apolipoprotein β (beta) didalam hati. Selain berperan dalam pencegahan penyakit jantung coroner dan artritis (peradangan sendi), asam lemak omega-3 dianggap penting untuk memfungsikan otak dan retina secara baik (Almatsier S, 2006).

Asam lemak yang terdapat pada daging sapi segar menurut penelitian yang dilakukan oleh Susilawati dkk (2015) didominasi oleh asam lemak tak jenuh. Jenis asam lemak tak jenuh yang banyak dijumpai adalah asam oleat. Sedangkan asam lemak jenuh yang di temukan paling banyak adalah asam palmitat.

Berdasarkan uraian diatas, untuk memberikan informasi yang lebih jauh tentang komposisi asam lemak pada daging sapi, maka penulis melakukan penelitian dengan judul “**Profil Asam Lemak Daging Sapi *Brahman Cross (BX)* Pada Jenis Otot Yang Berbeda**”

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana perbandingan persentase profil asam lemak daging sapi *Brahman cross (BX)* pada lokasi otot yang berbeda
2. Jenis otot apa yang baik dikonsumsi oleh masyarakat dilihat dari asam lemak yang terdapat pada jenis otot tersebut

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui perbandingan persentase profil asam lemak daging sapi *Brahman cross (BX)* pada lokasi otot yang berbeda
2. Untuk mengetahui jenis otot yang baik dikonsumsi oleh masyarakat dilihat dari asam lemak yang terdapat pada jenis otot tersebut

1.4. Hipotesis Penelian

Terdapat perbedaan persentase profil asam lemak pada berbagai jenis otot yang berbeda dari daging sapi *Bramhan cross (BX)*

1.5. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada peneliti dan masyarakat tentang profil asam lemak daging sapi *Brahman cross (BX)* serta dapat merekomendasikan jenis otot apa yang baik untuk dikonsumsi oleh masyarakat dilihat dari asam persentase lemak yang terdapat pada otot tersebut.