

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Ragam asam lemak daging sapi segar pada ketiga lokasi karkas adalah daging has sebesar 66,02%, daging paha sebesar 64,54%, dan daging perut sebesar 58,28% dan didominasi oleh asam lemak jenuh palmitat dan asam lemak tak jenuh oleat.
2. Ragam asam lemak daging kambing segar pada ketiga lokasi karkas adalah daging has sebesar 35,30%, daging paha sebesar 36,35%, dan daging perut sebesar 68,81% dan didominasi oleh asam lemak jenuh palmitat dan asam lemak tak jenuh oleat.
3. Penggorengan menurunkan konsentrasi asam lemak tak jenuh pada daging sapi has (37,73% - 23,40%), paha (41,48% - 39,18%), dan perut (28,85% - 18,78%) dan daging kambing has (20,78% - 16,65%), paha (22,20% - 18,57%), dan perut (41,67% - 16,31%).
4. Konsentrasi asam lemak jenuh mengalami peningkatan pada daging sapi goreng has (28,29% - 29,32%), paha (23,06% - 43,57%), dan perut (29,44% - 36,20%) serta daging kambing goreng has (14,52% - 39,52%), paha (14,64% - 37,02%), dan perut (27,14% - 33,16%).
5. Daging sapi bagian paha dan perut serta daging kambing lokasi daging paha mengalami peningkatan konsentrasi asam-asam lemak setelah proses

perebusan dan daging kambing bagian has dan perut serta daging sapi lokasi daging has mengalami penurunan konsentrasi asam-asam lemak.

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya, perlu penggunaan standar asam-asam lemak yang lebih lengkap, sehingga total asam lemak dan jenis asam-asam lemak yang teridentifikasi lebih banyak dan lebih komprehensif.