

ABSTRAK

RAGAM ASAM-ASAM LEMAK DAGING KAMBING DAN SAPI SEGAR SERTA OLAHANNYA PADA LOKASI KARKAS YANG BERBEDA

Oleh

Agustina

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ragam asam lemak daging kambing dan sapi segar serta olahannya pada lokasi karkas yang berbeda yaitu daging has, paha dan perut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total asam lemak daging sapi has 66,02%, daging sapi bagian paha 64,54%, daging sapi perut 58,28%, daging kambing has 35,30%, daging kambing bagian paha 36,35%, dan daging kambing perut 68,81%. Konsentrasi tertinggi asam lemak jenuh terdapat pada daging sapi perut 29,44% dan asam lemak tak jenuh terdapat pada daging kambing perut 41,67%. Konsentrasi asam lemak jenuh daging sapi dan kambing goreng lebih tinggi dibandingkan daging segarnya. Di sisi lain, konsentrasi asam lemak tak jenuh daging sapi dan kambing menurun setelah proses penggorengan. Daging sapi dan kambing rebus memiliki konsentrasi asam lemak jenuh dan tak jenuh yang lebih rendah dibandingkan daging segarnya.

Kata kunci : asam lemak, daging kambing, daging sapi, dan karkas.