

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dislipidemia adalah metabolisme lipid yang mengalami abnormalitas yang ditandai dengan peningkatan maupun penurunan fraksi lipid dalam plasma seperti peningkatan kadar kolesterol total, kadar kolesterol *Low Density Lipoprotein* (LDL) dan kadar trigliserida serta penurunan kadar kolesterol *High Density Lipoprotein* (HDL) (Perkeni, 2015). Salah satu penyebab terjadinya penyakit jantung dan pembuluh darah yaitu dislipidemia. Dislipidemia merupakan penyakit degeneratif yang diakibatkan oleh kebiasaan konsumsi makanan berlemak dan tinggi kolesterol (Anies, 2015).

Menurut data yang diambil dari riset kesehatan dasar nasional (RISKESDAS) Bidang Biomedis tahun 2013 menunjukkan bahwa prevalensi dislipidemia atas dasar konsentrasi kolesterol total >200 mg/dL sebesar 35,9 %. Beberapa provinsi di Indonesia seperti Nanggroe Aceh Darussalam (NAD), Sumatra Barat, Bangka Belitung dan Kepulauan Riau memiliki prevalensi penyakit Dislipidemia sebesar $\geq 50\%$ (PERKI, 2017). Salah satu penyebab dislipidemia yaitu peningkatan kadar kolesterol total dalam darah. Jika jumlah kolesterol didalam darah melebihi batas normalnya disebut hiperkolesterolemia (Maharani dan Rahayuni, 2014).

Salah satu penyebab dislipidemia yaitu kadar kolesterol total didalam darah meningkat. Kolesterol total merupakan kadar keseluruhan kolesterol yang beredar dalam tubuh manusia. Kolesterol adalah lipid amfipatik dan merupakan komponen struktural esensial pada membran plasma. Seseorang dapat dikatakan menderita penyakit dislipidemia apabila kadar masing-masing komponen lipid darah melebihi batas optimal yaitu kolesterol total <200 mg/dL, LDL <100 mg/dL, HDL ≥ 40 mg/dL dan trigliserida <150 mg/dL (Rusilanti, 2014).

Penatalaksanaan penyakit dislipidemia dapat dilakukan dengan cara terapi farmakologi seperti mengkonsumsi obat jenis statin, *Bile acid sequestrant*, asam nikotinat, dan fibrat (PERKENI, 2015). Atau dengan menggunakan terapi non farmakologi dengan cara pemberian asupan antioksidan. Contoh bahan makanan yang mengandung antioksidan salah satunya labu kuning.

Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan asli Indonesia yang memiliki nilai gizi tinggi dan baik bagi tubuh manusia. Labu kuning merupakan salah satu tanaman yang dapat digunakan sebagai terapi diet bagi penderita dislipidemia dengan kandungan didalamnya yakni mengandung beta karoten, serat pangan, vitamin C, vitamin E, vitamin A, vitamin K, vitamin B6, riboflavin, niasin, folat, magnesium, natrium, seng, kalsium, dan kalium (Najiah, 2014). Selain itu labu kuning juga mengandung flavonoid yang dapat membantu menurunkan kolesterol dalam tubuh (Aukkanit dan Sirichokworrakit, 2017). Kandungan gizi pada labu kuning tersebut memiliki peran terhadap penurunan kadar kolesterol total dalam darah antara lain beta karoten dapat menurunkan kadar kolesterol total karena beta karoten dapat melindungi membran lipid dari reaksi peroksidasi, dan sekaligus menghentikan reaksi rantai dari radikal bebas serta dapat mencegah terjadinya plak / timbunan kolesterol di dalam pembuluh darah. (Ratulangi dkk, 2016). Serat pangan yang dapat menurunkan kadar kolesterol karena serat dapat mengikat lemak di usus halus, mengikat asam empedu dan meningkatkan ekskresinya ke feses sehingga hati akan meningkatkan uptake kolesterol plasma untuk disintesis kembali menjadi asam empedu, sehingga akan menurunkan kadar kolesterol dalam plasma darah (Fairudz dan Nisa, 2015). Selain itu didalam labu kuning juga mengandung flavonoid, vitamin C, vitamin A, dan vitamin E dapat menurunkan kadar lipid dalam darah karena beberapa zat gizi tersebut merupakan antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas sehingga mencegah terjadinya reaksi rantai (Kusumastuty, 2014).

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Ratulangi dkk tahun 2016 yaitu intervensi perasan daging buah labu kuning terhadap hewan coba yang dilakukan selama 7 hari berpotensi terhadap penurunan kadar kolesterol total darah. Sehingga peneliti ingin melakukan penelitian lebih lanjut dengan memperpanjang lama waktu intervensi untuk melihat efek perasan daging buah labu kuning terhadap kadar lipid dalam darah.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada efek perasan daging buah labu kuning terhadap perubahan kadar kolesterol total pada tikus wistar dislipidemia?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui efek perasan daging buah labu kuning terhadap kadar kolesterol total pada tikus wistar dislipidemia.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Menganalisis perbedaan kadar kolesterol total pada tikus wistar dislipidemia antar kelompok sebelum pemberian perasan daging buah labu kuning.
- b. Menganalisis perbedaan kadar kolesterol total pada tikus wistar dislipidemia antar kelompok sesudah pemberian perasan daging buah labu kuning.
- c. Menganalisis perbedaan kadar kolesterol total pada masing-masing kelompok perlakuan sebelum dan sesudah pemberian perasan daging buah labu kuning.
- d. Menganalisis perbedaan selisih kadar kolesterol total masing-masing kelompok perlakuan.

1.4 Manfaat

1.4.1 Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan, pengalaman dan wawasan tentang perasan daging buah labu kuning sebagai penurun kadar kolesterol total dalam darah.

1.4.2 Bagi Pembaca

Untuk menambah pengetahuan terkait perasan daging buah labu kuning yang bermanfaat bagi kesehatan.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Sebagai pertimbangan untuk dijadikan modifikasi diet dalam menurunkan kadar kolesterol total dengan mengonsumsi perasan daging buah labu kuning yang mudah didapatkan di lingkungan sekitar.