

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dislipidemia merupakan penyakit yang diakibatkan karena terganggunya proses metabolisme lemak sehingga kadar kolesterol HDL (*High Density Lipoprotein*) dalam tubuh menurun. Dislipidemia dapat dikatakan sebagai salah satu faktor penyebab terjadinya penyakit jantung koroner (PJK) karena HDL tidak mampu untuk mengangkut kolesterol-kolesterol didalam darah untuk dimetabolisme di hati (Budiman dkk., 2015).

Prevalensi dislipidemia masih tinggi. Masyarakat Indonesia yang berusia lebih dari 15 tahun mempunyai kadar kolesterol tinggi sebanyak 35,9% dan mempunyai kadar HDL yang rendah sebanyak 22,9%, yaitu kurang dari 40 mg/dl. Penderita pada laki-laki lebih tinggi sebanyak 34,8% daripada perempuan yaitu 15,3%, serta lebih banyak dialami oleh masyarakat perkotaan. Masyarakat yang pola hidupnya tidak sehat dibuktikan dengan kebiasaan makan makanan yang berlemak tinggi. Data dari konsumsi lemak jenuh di Jawa Timur sebesar 49,5%. Konsumsi lemak jenuh yang tinggi dapat dilihat dari tingginya proporsi makanan berkolesterol dan makan gorengan lebih dari satu kali per hari. Kebiasaan dari konsumsi makanan yang kurang sehat mengakibatkan terjadinya penumpukan lemak jahat di dalam tubuh dan menghambat kelancaran dari peredaran darah di dalam tubuh, maka akan terjadi arteriosklerosis (Kemenkes, 2013).

Terapi non farmakologis diberikan sebagai upaya penanganan utama sebelum beralih ke terapi farmakologis. Terapi non farmakologis untuk dislipidemia yaitu diet rendah kolesterol dan mengatur pola hidup yang sehat agar dapat membantu mengurangi lemak yang menumpuk di dalam tubuh dan menyumbat peredaran darah (Kulick *et al.*, 2013).

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia di daerah Jember sedang merintis suatu usaha bubuk kakao bebas lemak tanpa fermentasi sebagai sumber flavonoid. Bubuk kakao (*Theobroma cacao L*) diperoleh dari pasta kakao yang

tidak mengandung lemak, karena pada proses pembuatan bubuk kakao ini tidak menggunakan proses fermentasi, maka kandungan polifenol yang terdapat pada bubuk kakao tidak mengalami kerusakan (Mulato dan Suharyanto, 2014).

Bubuk kakao merupakan salah satu bahan pangan yang dapat dijadikan sebagai terapi non farmakologis untuk dislipidemia. Pemberian bubuk kakao merupakan salah satu alternatif untuk membantu meningkatkan kadar HDL yang mengalami penurunan pada penderita dislipidemia. Bubuk kakao mengandung flavonoid yang merupakan antioksidan non-enzimatis. Flavonoid merupakan kelompok senyawa polifenol terbanyak pada kakao dan berfungsi untuk mencegah oksidasi lipid. Flavonoid juga merupakan antioksidan yang dapat melindungi pembuluh darah dari kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas (Mulato dan Suharyanto, 2014).

Kandungan flavonoid yang terdapat dalam bubuk kakao memiliki kapasitas antioksidan yang baik. Antioksidan ini bekerja sebagai penangkal radikal bebas, karena sifat dari antioksidan yang memperlambat proses oksidasi. Radikal bebas dapat merusak sel di dalam tubuh dan mengakibatkan stres oksidatif. Stres oksidatif dapat mengakibatkan kerusakan jaringan organ dan menimbulkan berbagai macam penyakit. Antioksidan dapat membantu proses metabolisme lemak yang tidak efektif akibat dislipidemia dengan cara membantu memperlancar proses pengangkutan kolesterol yang berlebih di dalam darah untuk di metabolisme di hati (Werdhasari, 2014).

Pemberian bubuk kakao dapat meningkatkan kadar HDL tikus, karena kandungan antioksidan yang terdapat pada bubuk kakao dapat mencegah stres oksidatif. Peningkatan kadar HDL ditunjukkan dengan didapatkannya nilai yang signifikan, sehingga hasil dapat dikatakan berpengaruh terhadap kadar kolesterol HDL dalam darah (FadlAlla *et al.*, 2015).

Berbagai penelitian mengenai manfaat bubuk kakao terhadap profil lipid telah dilakukan di negara-negara lain, melainkan di Indonesia khususnya di Kabupaten Jember masih jarang dilakukan. Adanya ketersediaan bubuk kakao di Kabupaten Jember, maka peneliti tertarik untuk menggunakan intervensi bubuk

kakao terhadap perubahan kadar HDL yang akan di uji cobakan pada tikus putih galur *Wistar* dislipidemia.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah intervensi bubuk kakao mempengaruhi kadar HDL pada tikus putih galur *Wistar* dislipidemia ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh intervensi bubuk kakao terhadap kadar HDL pada tikus putih galur *Wistar* dislipidemia.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui kadar HDL pada tikus putih galur *Wistar* dislipidemia sebelum dan sesudah intervensi bubuk kakao.
2. Menganalisis perbedaan kadar HDL pada tikus putih galur *Wistar* dislipidemia sebelum dan sesudah intervensi bubuk kakao antar kelompok perlakuan.
3. Menganalisis pengaruh sebelum dan sesudah intervensi bubuk kakao terhadap kadar HDL pada tikus putih galur *Wistar* dislipidemia.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan mengenai manfaat bubuk kakao terhadap kadar HDL.

1.4.2 Bagi Penderita Dislipidemia

Memberikan informasi mengenai pengaruh intervensi bubuk kakao terhadap kadar HDL.

1.4.3 Bagi Institusi Pendidikan

Menambah informasi dan pengetahuan mengenai manfaat bubuk kakao.

1.4.4 Bagi Peneliti Lain

Sebagai sumber referensi pada peneliti selanjutnya yang melakukan penelitian sejenis.