

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kolesterol seperti halnya karbohidrat dan protein merupakan komponen dalam bahan pangan. Kolesterol mempunyai beberapa fungsi biologis penting dalam tubuh. ⁽¹⁾ Kebutuhan kolesterol manusia dipenuhi dari makanan yang dikonsumsi dan biosintesis. ⁽²⁾

Kolesterol dibutuhkan sebagai penyusun dinding sel dan prekursor terbentuknya senyawa baru, namun akan membahayakan jika melebihi yang dibutuhkan oleh tubuh. ⁽¹⁾

Kelebihan zat ini dapat menimbulkan penyakit terutama yang diakibatkan penyumbatan pembuluh darah. ⁽³⁾ Penelitian epidemiologis menunjukkan ada beberapa faktor resiko yang saling berkaitan untuk terjadinya penyakit jantung koroner, salah satunya adalah hiperkolesterolemia, yaitu tingginya kadar kolesterol total dalam darah. ⁽⁴⁾

Sumber makanan utama yang banyak mengandung kolesterol dihasilkan dari produk-produk hewani seperti hati, telur, daging dan susu. ⁽³⁾ Hati merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, selain harganya terjangkau dalam ilmu pengobatan hati dapat digunakan untuk mengobati penyakit penyakit anemia. ⁽⁵⁾

Namun karena pada hati sapi banyak mengandung kolesterol maka pengkonsumsiannya relatif kurang aman. Untuk mengantisipasi hal itu perlu dilakukan upaya pengurangan kolesterol hati sapi sebelum dikonsumsi.

1.2. Perumusan Masalah

Konsumsi bahan makanan berkolesterol tinggi diantaranya hati sapi dalam jumlah berlebih dapat mengakibatkan hiperkolesterolemia. Dengan alasan ini perlu dilakukan penelitian pengurangan kadar kolesterolnya dengan menggunakan β -Siklodekstrin yang dapat mengadsorpsi kolesterol dalam suatu bahan makanan.

Dalam penelitian ini dilakukan penambahan β -Siklodekstrin dengan konsentrasi bervariasi. ⁽⁶⁾ Kolesterol sisa yang tidak teradsorpsi dapat diketahui Liebermann-Burchard menghasilkan warna hijau kebiruan. Intensitas warna yang terjadi dapat diukur dengan spektrofotometer UV-Vis sebagai konsentrasi kolesterol. ⁽⁷⁾

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengurangi kandungan kolesterol dalam hati sapi menggunakan β -Siklodekstrin. Dengan kecenderungan turunnya kolesterol, diharapkan konsumsi bahan makanan yang mengandung kolesterol khususnya hati sapi relatif lebih aman. Dari penelitian ini diteliti juga jumlah penambahan β -Siklodekstrin yang optimal untuk menurunkan kolesterol dalam hati sapi.