

**PENGARUH PEMBERIAN DADIH TERHADAP KADAR
HDL SERUM PADA TIKUS GALUR WISTAR
HIPERKOLESTEROLEMIA**



Skripsi
Diajukan ke Fakultas Kedokteran Universitas Andalas sebagai
Pemenuhan Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan
Gelar Sarjana Kedokteran

Oleh

OLIPA YUSTINA TAGI
No. BP. 1310319001

Pembimbing 1 Prof. dr. Fadil Oenzil, PhD., Sp. GK

Pembimbing 2 Ibu dr. Husna Yetti, PhD

FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018

THE EFFECT OF DADIH ON HDL LEVEL SERUM IN HYPERCHOLESTEROLEMIA WISTAR RATS

by
Olipa Yustina Tagi

ABSTRACT

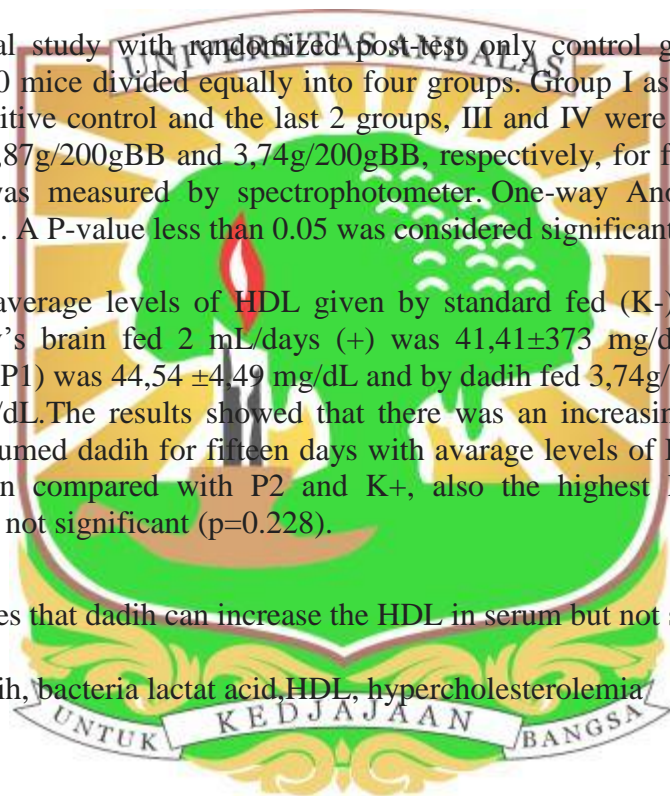
Dadih is one of Indonesia's fermented buffalo milk originally from Minangkabau, West Sumatra. This traditional food contains bacteria lactat acid. We aimed to prove that dadih's benefit for health by enhanced of HDL in long term period.

An experimental study with randomized post-test only control group design was conducted on 30 mice divided equally into four groups. Group I as negative control, Group II as positive control and the last 2 groups, III and IV were given dadih with concentration 1,87g/200gBB and 3,74g/200gBB, respectively, for fifteen days. HDL blood serum was measured by spectrophotometer. One-way Anova was used to analyze the data. A P-value less than 0.05 was considered significant.

The Result of average levels of HDL given by standard fed (K-) was 46,11±1,64 mg/dL, by cow's brain fed 2 mL/days (+) was 41,41±373 mg/dL, by Dadih fed 1,87g/200gBB (P1) was 44,54 ±4,49 mg/dL and by dadih fed 3,74g/200gBB (P2) was 44,39±4,72 mg/dL. The results showed that there was an increasing in the level of HDL after consumed dadih for fifteen days with avarage levels of HDL serum in P1 was higher than compared with P2 and K+, also the highest level was by K- respectively but not significant (p=0.228).

This study proves that dadih can increase the HDL in serum but not significant.

Key words: dadih, bacteria lactat acid, HDL, hypercholesterolemia



PENGARUH PEMBERIAN DADIH TERHADAP KADAR HDL SERUM PADA TIKUS GALUR WISTAR HIPERKOLESTEROLEMIA

oleh
Olipa Yustina Tagi

ABSTRAK

Dadih merupakan salah satu produk susu kerbau fermentasi asli Minangkabau, Sumatera Barat. Makanan tradisional ini mengandung bakteri asam laktat. Tujuan penelitian ini untuk membuktikan bahwa konsumsi rutin dadih dapat menjadi solusi diet dalam mempertahankan kadar HDL yang baik dalam periode jangka panjang.

Penelitian ini merupakan *true eksperimental* dengan rancangan *randomized post-test only control group design* yang menggunakan 30 tikus galur wistar terbagi dalam empat kelompok dan telah diaklimatiasi. Kelompok 1 sebagai kontrol negatif, kelompok 2 sebagai kontrol positif, dan 2 kelompok perlakuan yang diberikan dadih dengan konsentrasi masing masing 1,87g/200gBB dan 3,74g/200gBB selama 15 hari. Selanjutnya semua tikus diperiksa kadar HDL pada hari ke 31 dan dianalisis menggunakan SPSS 15 dengan uji One Way Anova. Jika $p < 0,05$ maka dianggap signifikan.

Hasil rata-rata kadar HDL tikus pada kelompok yang hanya diberi pakan standar (K-) sebesar $46,11 \pm 1,64$ mg/dL, pada kelompok yang diberi suspensi otak sapi sebanyak 2mL/hari (K+) sebesar $41,41 \pm 3,73$ mg/dL, kelompok dengan pemberian dadih dengan dosis 1,87g/200gBB (P1) sebesar $44,54 \pm 4,49$ mg/dL, dan kelompok dengan pemberian dadih dosis 3,74mg/dL (P2) sebesar $44,39 \pm 4,72$ mg/dL. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi peningkatan HDL setelah mengkonsumsi dadih selama 15 hari dengan rata-rata kadar HDL tikus kelompok perlakuan 1 lebih tinggi dibandingkan dengan K+ dan P2 namun kelompok K- memiliki level HDL paling tinggi ($p=0,228$).

Penelitian ini menunjukkan bahwa pemberian dadih dapat meningkatkan kadar HDL dalam darah namun tidak signifikan.

Kata kunci: dadih, bakteri asam laktat, HDL, hiperkolesterolemia.