

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah yang Berjudul :

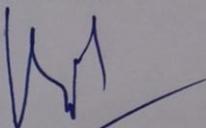
**EFEK MINUMAN PROBIOTIK SUSU JAGUNG TERHADAP
PENDERITA HIPERKOLESTEROL**

Oleh:

FITRILIYANA
NIM. 821310038

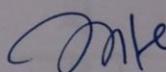
Telah Diperiksa dan Disetujui untuk diuji

Pembimbing 1

an


Robert Tungadi, S.Si., M.Si., Apt.
NIP.19761025 200812 1 003

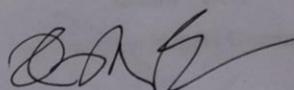
Pembimbing 2



Nur Ain Thomas, S.Si., M.Si., Apt.
NIP. 19821231 1008012 012

Mengetahui

Ketua Program Studi DIII Farmasi



Hamsidar Hasan, S.Si., M.Si., Apt.
NIP. 19700525 2005012 001

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah yang Berjudul :

**EFEK MINUMAN PROBIOTIK SUSU JAGUNG TERHADAP
PENDERITA HIPERKOLESTEROL**

Oleh:

FITRILIYANA

NIM. 821310038

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : **Jumat, 10 Juli 2015**

Waktu : **15.00 Wita**

TIM PENGUJI

Dewi R. Moo, S.Farm.,M.Sc.,Apt.

NIP. 19820309 200604 2 003

Robert Tungadi, S.Si.,M.Si.,Apt

NIP. 19761025 200812 1 003

Nur Ain Thomas, S.Si., M.Si., Apt

NIP. 19821231 100801 2 012

1

2

3

Gorontalo, Juli 2015

Dekan FIKK

Universitas Negeri Gorontalo

Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes

NIP. 19590110 198603 2 003



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan bahan makanan sempurna karena mengandung semua zat yang diperlukan untuk tubuh seperti protein, lemak dan laktosa yang ada dalam susu mutunya lebih tinggi dan dapat memenuhi semua keperluan zat-zat gizi manusia (fardiaz,1989). Beberapa produk yang dikenal masyarakat pada umumnya adalah susu sapi tetapi pada perkembangan zaman ternyata susu tidak hanya berasal dari sapi akan tetapi masyarakat juga mulai mengenal susu dari kambing dan kuda dimana keduanya adalah susu nabati yang berasal dari tumbuhan. Salah satu sumber susu nabati yang perlu di pertimbangkan untuk antihiperkolesterol adalah susu jagung.

Kolesterol merupakan salah satu faktor resiko kardiovaskular yang paling banyak menyebabkan kematian di seluruh dunia. Pemahaman dan penanganan kolesterol sudah banyak dilakukan tetapi masih belum dapat diatasi secara optimal. Kadar kolesterol tinggi adalah kondisi saat nilai kolesterol total darah meningkat di atas nilai normal (>240 mg/dL).

Jagung merupakan produk unggulan Provinsi Gorontalo yang memiliki nilai ekspor yang cukup potensial. Tanaman jagung (*Zea mays*) merupakan salah satu bahan makanan alternatif pengganti beras dan sangat di gemari oleh masyarakat indonesia. Selain itu, jagung adalah sumber bahan baku untuk industri pangan. Jenisnya beraneka ragam seperti jagung manis, jagung brondong, jagung tepung dan lain-lain. Salah satu jenis jagung yang banyak di manfaatkan adalah jagung manis. Selain itu masyarakat hanya memanfaatkan jagung sebagai bahan pangan khas Gorontalo yang dengan nama milu siram dan milu tongkol. Kenyataan ini menunjukkan bahwa jagung di Gorontalo belum di manfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku industri makanan dan minuman yang mempunyai nilai gizi dan ekonomi yang tinggi. Hal ini didukung dari hasil wawancara dengan ketua PKK di kelurahan Padebuolo

Kota Gorontalo yang menyatakan bahwa selama ini belum ada pemanfaatan jagung sebagai bahan olahan yang bernilai gizi tinggi. (Tungadi, R. 2009)

Jagung merupakan potensi daerah Kabupaten Gorontalo khususnya di Kecamatan Limboto Barat. Oleh karena itu, peningkatan dan pengembangan produksinya menjadi program unggulan pemerintah daerah. Sebagai implementasinya perlu responsi masyarakat dalam rangka mengolah bahan baku yang tersedia menjadi sumber pendapatan dengan bermodalkan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Salah satu hasil produk yang berpotensi untuk dikembangkan di daerah Gorontalo adalah fermentasi susu jagung. Susu jagung merupakan susu nabati yang di butuhkan terutama pada seseorang yang alergi susu sapi. Minuman probiotik susu jagung bisa menyegarkan dan menyehatkan tubuh karena tidak mengandung kolesterol.

Syamsir (2008) mengemukakan bahwa susu jagung yang telah difermentasikan memiliki kandungan gizi yang kaya akan protein, karbohidrat, lemak, dan sebagai obat penyakit diabetes, serta mengandung serat yang dapat mencegah kanker, menurunkan kolesterol plasma, memperbaiki pencernaan lambung dan juga di gunakan untuk diet. Tingginya kandungan gizi yang ada pada susu jagung membuat susu jagung menjadi substrat yang bermanfaat untuk pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme. Mikroorganisme berkembang dengan pesat sehingga susu menjadi rusak dan tidak layak dikonsumsi. Susu adalah bahan makanan yang cepat membusuk karena adanya pertumbuhan mikroba.

Dari uraian diatas, belum dilakukan penelitian lebih spesifik tentang kegunaan dari susu jagung tersebut saya selaku peneliti tertarik untuk memilih judul Efek Minuman Probiotik Susu Jagung Terhadap Penderita Hiperkolesterol.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut: bagaimana efek minuman probiotik susu

jagung terhadap penderita hiperkolesterol pada beberapa pasien yang ada di Kota Gorontalo?

1.3 Tujuan penelitian

Tujuan penelitian ini ialah untuk mengetahui bagaimana efek minuman probiotik susu jagung terhadap penderita hiperkolesterol pada beberapa pasien yang ada di Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan uraian rumusan masalah dan tujuan yang dilakukan, maka penelitian ini diharapkan memberikan manfaat:

1. Bagi instansi masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan agar dapat dijadikan salah satu sumber informasi dan dapat memberikan masukan yang bermanfaat bagi masyarakat, serta menjadi acuan bagi masyarakat dalam mengolah jagung menjadi susu jagung melalui proses fermentasi yang bergizi tinggi dan bernilai tinggi.

2. Bagi peneliti

Penelitian ini merupakan pengalaman berharga dalam upaya menambah ilmu pengetahuan dan pemahaman tentang pentingnya pemanfaatan jagung dalam meningkatkan kesehatan.

3. Melalui penelitian ini peneliti dapat menerapkan ilmu yang di peroleh selama melakukan penelitian dengan memberikan informasi tentang keutungan mengkonsumsi susu jagung