

## **BAB V**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil**




##### **1. Gambaran Lokasi Penelitian**

SMA N 1 Kuta yang berada di naungan Kemendikbud berlokasi di Jalan Dewi Saraswati Kelurahan Seminyak, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung. Sekolah ini berdiri sejak tahun 2000 dan tahun ini sudah mencapai usia 22 tahun. Dengan luas sekitar 615 m<sup>2</sup>, saat ini SMA Negeri 1 Kuta memiliki 45 rombongan belajar dengan total siswa 1.585 yaitu siswa pria sebanyak 773 orang dan siswa wanita sebanyak 812 orang. Tenaga pendidik di SMAN 1 Kuta berjumlah 76 orang.

SMA Negeri 1 Kuta adalah salah satu sekolah favorit di Badung dengan nilai akreditasi A. Tentunya hal ini didukung dengan fasilitas- fasilitas yang dimiliki, seperti ruang kelas yang nyaman dengan kapasitas 35 orang/ kelas dan ruang perpustakaan, terdapat ruang laboratorium (baik fisika, kimia, maupun biologi), ruang multimedia, dan ruang aula yang dapat dipergunakan oleh siswa atau guru dalam proses KBM.

SMAN 1 Kuta terletak di wilayah pariwisata dekat dengan beberapa warung babi guling dan olahan daging babi lainnya yang cukup populer dikalangan remaja. Terdapat beberapa pedagang yang menawarkan masakan olahan daging babi seperti lawar babi, sate babi, babi goreng, *urutan* , bakso babi, soto babi, jeroan babi

## 2. Contoh Gambar Olahan Daging Babi per Porsi

Dokumentasi	Keterangan
	Sate tusuk Babi 1 porsi (30 gram)
	Pepes Babi 1 porsi (40 gram)
	Babi kecap 1 porsi (30 gram)

Gambar 2 Olahan Daging Babi Per Porsi

### 3. Karakteristik Sampel

Sampel penelitian ini yaitu 64 remaja yang berusia 15 sampai 18 tahun. Tabel 4 menunjukkan bahwa terdapat 31 sampel perempuan (48,4%) dan 33 sampel laki-laki (51,6%). Jenis kelamin sampel terbanyak adalah laki-laki

### 4. Hasil Pengamatan terhadap subjek penelitian

#### a. Kadar Kolesterol

Rata-rata kadar kolesterol total yang diperoleh dengan kategori tinggi yaitu 200-287 mg/dl sedangkan kategori normal yaitu 140- 196mg/dl. Dari 64 sampel yang diuji didapatkan 10 (15,6%) sampel memiliki kadar kolesterol total dalam kategori tinggi dan 54 (84,4%) sampel memiliki kadar kolesterol total dalam kategori normal. Rata-rata sampel keseluruhan berdasarkan kolesterol total adalah 198,87 mg/dL. Kolesterol total terendah adalah 140 mg/dl dan kolesterol total tertinggi adalah 287 mg/dl. Distribusi sampel berdasarkan nilai kolesterol ditunjukkan pada Tabel 5.

**Tabel 5**  
**Sebaran Sampel Berdasarkan Kadar Kolesterol Total**

Kadar Kolesterol Total	Hasil Pengamatan			
	f	%	Rata-rata (mg/dL)	Min – Max (mg/dL)
Tinggi	10	15.6	221.8	200-287
Normal	54	84.4	143.5	140- 196
<b>Jumlah</b>	<b>64</b>	<b>100.0</b>	<b>198.87</b>	<b>140 – 287</b>

## b. Konsumsi Daging Babi

Konsumsi pangan adalah jenis dan jumlah makanan yang dikonsumsi seseorang untuk maksud pada periode tertentu (Ermawati & Sarana, 2018). Pada penelitian ini konsumsi pangan adalah konsumsi daging babi baik dari segi jumlah maupun frekuensi konsumsinya.

## c. Jumlah Konsumsi Daging Babi

Berdasarkan data konsumsi daging babi pada Tabel 6, total konsumsi daging babi sampel dalam kategori kurang adalah 9 (14,1%), sedangkan total konsumsi daging babi kategori cukup adalah 15 (23,4%) dan total konsumsi daging babi dalam kategori lebih sebanyak 40 (62,5%). Rata-rata sampel keseluruhan berdasarkan konsumsi daging babi adalah 170,0 gram, dengan konsumsi daging babi terendah sebesar 50 gram dan konsumsi daging babi tertinggi sebesar 447 gram.

**Tabel 6**  
**Sebaran Sampel Berdasarkan Konsumsi Daging Babi**

<b>Kadar Kolesterol Total</b>	<b>Hasil Pengamatan</b>			
	<b>f</b>	<b>%</b>	<b>Rata-rata (gram)</b>	<b>Min – Max (gram)/hari</b>
Kurang	9	14.1	63.66	50-63
Cukup	15	23.4	117.2	76-140
Lebih	40	62.5	235.65	166 -447
<b>Jumlah</b>	<b>64</b>	<b>100.0</b>	<b>170.0</b>	<b>50 – 447</b>

### c. Frekuensi Konsumsi Daging babi

Dari frekuensi konsumsi daging babi pada Tabel 7 diketahui sebanyak 46 orang (71,95%) mengonsumsi daging babi dalam kategori sering dan 18 orang (28,1%) mengonsumsi daging babi dalam kategori normal. Rata-rata seluruh sampel berdasarkan frekuensi konsumsi daging babi adalah 8,9 kali. Frekuensi konsumsi daging babi terendah adalah 2 dan frekuensi konsumsi daging babi tertinggi adalah 9.

**Tabel 7**  
**Sebaran Sampel Berdasarkan Frekuensi Konsumsi Daging Babi**

<b>Kadar Kolesterol Total</b>	<b>Hasil Pengamatan</b>			
	<b>f</b>	<b>%</b>	<b>Rata-rata (gram)</b>	<b>Min – Max (kali)/minggu</b>
Sering	46	71.9	8.5	4 -9
Normal	18	28.1	4.4	2 – 3
<b>Jumlah</b>	<b>64</b>	<b>100.0</b>	<b>8.9</b>	<b>2 – 9</b>

## 5. Hasil analisis data

### a. Hubungan Jumlah Konsumsi Daging Babi dengan kadar kolesterol remaja

Dari 64 sampel yang diuji, 2 (20,0%) dari 9 sampel (14,1%) memiliki kolesterol total tinggi dengan total konsumsi daging babi dalam kategori kurang. Tujuh sampel (13,0%) memiliki kolesterol total normal dan konsumsi daging babi pada kategori kurang. Dua (20,0%) dari 15 sampel (23,4%) jumlah konsumsi kategori cukup dan memiliki kadar kolesterol total yang tinggi dan 13 sampel (24,1%) memiliki kadar kolesterol total normal. Pada 40 sampel (62,5%), jumlah konsumsi kategori lebih dikaitkan dengan kolesterol total tinggi terjadi pada 6 sampel (60,0%). 34 sampel (63,0%) dengan kolesterol total normal dengan total konsumsi kategori lebih.

Nilai  $p = 0,832$  diperoleh berdasarkan uji chi-square yang dilakukan. Artinya pada nilai signifikansi 5% tidak terdapat hubungan antara konsumsi daging babi dengan kadar kolesterol pada remaja SMAN 1 Kuta.

**Tabel 8**  
**Hubungan Jumlah Konsumsi Daging Babi Dengan Kadar Kolesterol Total**

Jumlah Konsumsi Daging Babi	Kadar Kolesterol Total				Total	<i>p</i>	
	Tinggi		Normal				
	n	%	n	%	n		%
Kurang	2	20,0	7	13,0	9	14,1	0,832
Cukup	2	20,0	13	24,1	15	23,4	
Lebih	6	60,0	34	63,0	30	62,5	
<b>Jumlah</b>	<b>10</b>	<b>100,0</b>	<b>54</b>	<b>100,0</b>	<b>64</b>	<b>100,0</b>	

**b. Hubungan Frekuensi Konsumsi Daging Babi dengan kadar kolesterol remaja**

Dari 64 sampel yang diuji, 7 (70,0%) dari 35 sampel (54,7%) menunjukkan kadar kolesterol total tinggi dengan frekuensi konsumsi daging babi normal ( $\leq 3$  kali per bulan), 28 (51,9%) sampel dengan kolesterol total normal dan konsumsi daging babi normal ( $\leq 3$  kali per bulan). Dari 29 sampel (45,3%), 3 sampel (30,0%) menunjukkan kadar kolesterol total yang tinggi dengan frekuensi konsumsi daging babi yang sering ( $> 3$  kali/bulan), 28 sampel (46,1%) yang sering makan daging babi ( $\geq 3$  kali per bulan) dan memiliki kadar kolesterol total normal.

Nilai  $p = 0,290$  ditentukan berdasarkan uji chi-square yang dilakukan. Artinya pada nilai signifikansi 5% tidak terdapat hubungan antara frekuensi konsumsi daging babi dengan kadar kolesterol pada remaja di SMAN 1 Kuta.

**Tabel 9**  
**Hubungan Frekuensi Konsumsi Daging Babi Dengan Kadar Kolesterol Total**

Frekuensi Konsumsi Daging Babi	Kadar Kolesterol Total				Total	<i>p</i>	
	Tinggi		Normal				
	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>N</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	
Sering	3	30,0	26	48,1	29	45,3	0,290
Normal	7	70,0	28	51,9	35	54,7	
<b>Jumlah</b>	<b>10</b>	<b>100,0</b>	<b>54</b>	<b>100,0</b>	<b>64</b>	<b>100,0</b>	

## B. Pembahasan

Konsumsi adalah gaya hidup atau aktivitas individu untuk memenuhi kebutuhan, dan juga dapat digambarkan sebagai aktivitas menggunakan produk industri berupa sandang, bahan makanan, dan lain-lain (Harsana et al., 2019). Dalam penelitian ini, konsumsi dikonsentrasikan pada makanan, terutama daging babi. Konsumsi dalam penelitian ini terdiri dari asupan daging babi dan frekuensinya. Dari 64 sampel yang diuji, 10 (15,6%) dalam kategori kolesterol total tinggi dan 54 (84,4%) dalam kategori kolesterol total normal. Uji chi-square menghasilkan jumlah dan frekuensi asupan daging babi,  $p = 0,832$  untuk asupan daging babi dan  $p = 0,290$  untuk frekuensi daging babi. Pada nilai signifikansi 5% berarti tidak ada hubungan antara kadar kolesterol total dengan pola konsumsi daging babi di SMAN 1 Kuta di Kabupaten Badung.

Studi ini sejalan dengan karya (Santi Martini, 2018) mengenai pengaruh pola makan tinggi lemak dengan kadar kolesterol total dimana pada penelitian tersebut tidak terdapat hubungan signifikan perbandingan antara kelompok responden yang konsumsi tinggi lemak kategori sering dan kelompok

responden yang konsumsi tinggi lemak kategori normal. Hal ini ditunjukkan dari hasil Uji Chi- Square pada penelitian ini didapatkan hasil  $p= 0.285$ .

Teori Menurut Sastriomidjojo 2015 menyebutkan mengonsumsi makanan tinggi lemak dan kolesterol meningkatkan kadar kolesterol total dan LDL. Karena hati memiliki kadar kolesterol yang tepat, sehingga dapat berhenti mengambil LDL yang dapat meningkatkan kadar kolesterol total. Penelitian Nurahmani menemukan bahwa orang yang mengonsumsi makanan tinggi lemak jenuh berisiko terkena kolesterol tinggi. Lemak jenuh (ditemukan dalam daging, mentega, keju, dan krim) dapat meningkatkan kadar kolesterol LDL darah.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Hamid yang menemukan bahwa asupan lemak makanan tidak berpengaruh terhadap kadar kolesterol total. Ini menunjukkan tidak ada hubungan antara diet tinggi lemak dan kadar kolesterol total.

Penggunaan lemak untuk energi oleh tubuh sama dengan penggunaan karbohidrat. Trigliserida adalah jenis lemak yang disimpan untuk energi serta bentuk bahan makanan dan jaringan yang paling umum. Trigliserida yang digunakan untuk energi berasal dari makanan atau lemak yang disimpan dalam jaringan adiposa. Proses metabolisme lipid, yang dimulai dengan asam lemak, diaktifkan oleh asil-KoA sintase, yang menggunakan ATP dan KoA untuk menghasilkan asil-KoA. Dua molekul asil KoA bergabung dengan gliserol 3-fosfat untuk membentuk 1,2-diasilgliserol fosfat (fosfatidat). Ini terjadi dalam dua langkah, lisofosfatidat diubah oleh gliserol 3-fosfat asiltransferase dan kemudian oleh 1-asilgliserol 3-fosfat asiltransferase. Asam fosfatidat diubah menjadi 1,2-diasilgliserol oleh asam fosfatidat fosfahidrolase.



Mukosa usus memiliki jalur monoasilgliserol melalui monoasilgliserol diubah menjadi 1,2-diasilgliserol. Asil-KoA berikutnya kemudian diesterifikasi. Konversi diasilgliserol menjadi triasilgliserol dikatalisis oleh diasilgliserol asiltransferase. Berdasarkan data dari BBC, lemak babi masuk dalam kategori delapan besar makanan paling tinggi nutrisi, Hal tersebut terdapat pada penelitian yang termuat pada jurnal Plos One di tahun 2015(Kim et al., 2015) .Daging babi memiliki zat gizi seperti protein yang berkualitas tinggi yang berfungsi menjaga massa otot. Selain itu daging babi juga memiliki kandungan gizi vitamin B khususnya B6 yang berfungsi di dalam memproduksi sel darah merah dan mengontrol sistem syaraf pusat, vitamin B12 yang membantu di dalam proses pencegahan stres dan depresi serta mengandung *glycine* untuk meningkatkan kualitas tidur dan mencegah stroke, namun apabila konsumsi daging babi tidak seimbang maka akan berdampak buruk terhadap kesehatan yaitu masalah gizi obesitas (Kim et al., 2015). Hal ini dikaitkan dengan proses metabolisme lemak yang sudah dijelaskan diatas mengonsumsi makanan yang mengandung lemak tinggi tidak langsung mengakibatkan penyakit kolesterol, karena jika diimbangi dengan aktivitas fisik yang baik dan diimbangi dengan konsumsi makanan yang bergizi makaresiko seseorang mengalami kolesterol tinggi akan rendah.