BABI

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Penyakit tidak menular (PTM) adalah suatu penyakit atau keadaan medis yang tidak dapat ditularkan dari satu individu ke individu lainnya. Adapun faktor risiko dari berbagai macam penyakit tidak menular salah satunya disebabkan oleh tingginya kadar Kolesterol Total yang ada di dalam darah dan menjadi permasalahan yang serius (Yoeantafara & Martini, 2017). Usia produktif merupakan usia yang mana manusia sudah bisa dikatakan matang secara fisik dan biologis. Pada fase ini, manusia sedang berada pada puncak aktivitasnya. Perubahan hormon yang terjadi pada tubuh secara tidak disadari, jika asupan tidak dijaga dengan baik, maka dapat memicu munculnya penyakit (Amalia & Isnaeni, 2017). Di Indonesia, kasus penderita kolesterol bisa dibilang cukup tinggi, pertahunnya bisa mencapai 28% dan menyerang usia produktif (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2022).

Berdasarkan hasil Riskesdas tahun 2013 prevalensi kolesterol abnormal penduduk umur ≥15 tahun di Indonesia sebesar 35,9%. Masih dari data Riskesdas tahun 2013, proporsi penduduk Indonesia dengan kadar kolesterol total di atas normal lebih tinggi pada perempuan (39,6%) dibandingkan pada laki-laki (30,0%). Ditinjau dari segi geografis, persebaran penyakit ini lebih tinggi di daerah perkotaan daripada daerah pedesaan (Kementerian Kesehatan RI, 2014). Prevalensi hiperkolesterolemia Indonesia pada kelompok usia 25-34 tahun adalah 9,3% dan

meningkat sesuai dengan pertambahan usia hingga 15,5% pada kelompok usia 55-64 tahun (Kementerian Kesehatan RI, 2014).

Kolesterol adalah senyawa lemak yang bentuknya menyerupai lilin dan berwarna kekuningan (Graha, 2010). Kolesterol adalah zat yang ada di dalam tubuh dan sangat diperlukan oleh tubuh. Kolesterol di dalam tubuh membantu pembentukan dinding sel, garam empedu, hormon, vitamin D, dan sebagai penghasil energi. Sekitar 70% kolesterol berasal dari organ hati dan sisanya dari makanan (Susilowati, 2017).

Kolesterol Total merupakan jumlah kolesterol yang dibawa dalam semua partikel pembawa kolesterol di dalam darah, termasuk *High Density Lipoprotein* (HDL), *Low Density Lipoprotein* (LDL) dan *Very Low Density Lipoprotein* (VLDL) (Susilowati, 2017). Dengan kata lain, Kolesterol Total adalah jumlah dari semua kolesterol yang terdapat dalam darah (Selvam, 2017). Lemak Kolesterol Total yang berlebihan di dalam darah akan tersimpan pada lapisan dinding pembuluh darah arteri yang disebut dengan plak atau *ateroma* yang bersumber dari LDL Kolesterol (Ridayani dkk., 2018).

Kolesterol dapat dikatakan baik bagi tubuh jika terdapat dalam kadar yang normal. Namun, jika kolesterol melampaui batas normal (terutama dalam jangka panjang) maka akan berdampak negatif (Kusuma dkk., 2013). Adapun penyakit yang bisa ditimbulkan seperti *sroke*, *ateroklerosis*, *angina*, dan serangan jantung (Graha, 2010). Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2016, penduduk Provinsi Bali memiliki kadar kolesterol sebesar 8,8%. Hasil penelitian Padmiari, dkk tentang Hubungan Faktor Risiko H.E.A.L.T.H Dengan Kejadian Hiperkolesterolemia pada Pejabat Eselon di Pemda Gianyar Provinsi Bali

menunjukkan 20,6% pejabat eselon di Pemda Gianyar mengalami hiperkolesterolemia (Padmiari, dkk, 2018).

Konsumsi daging babi erat kaitannya dengan peningkatan kolesterol. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi yaitu kandungan lemak dalam daging babi dan pola hidup yang tidak sehat. Daging babi adalah salah satu daging yang memiliki kadar lemak yang cukup tinggi. Daging babi daging yang sangat sulit dicerna karena banyak mengandung lemak jenuh. Jika daging babi dikonsumsi dalam jumlah banyak dan kurangnya melakukan aktivitas fisik dapat mempengaruhi organ-organ dalam tubuh bahkan organ yang berperan penting. Organ yang paling rentan terdapat kerusakan jika mengonsumsi makanan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi yaitu jantung, karena fungsi utama jantung adalah untuk memompa darah ke seluruh tubuh (Annisa, 2019).

Menurut penelitian Yusa & Suter (2014), tentang Kajian Pangan Tradisional Bali dalam Rangka Pengembangannya Menjadi Produk Unggulan di Kabupaten Gianyar dikatakan bahwa Kabupaten Gianyar merupakan salah satu pusat pengembangan pariwisata di Bali yang memiliki berbagai jenis pangan tradisional di mana di antara jenis pangan tradisional tersebut sangat banyak olahan babi di dalamnya seperti sate lilit babi, lawar babi, pesan babi, tum babi, dan be guling (Yusa & Suter, 2014). Sementara, berdasarkan pengamatan awal masyarakat di Desa Abianbase, Kecamatan Gianyar, Kabupaten Gianyar memiliki gaya hidup membeli makanan jadi dan terdapat ±6 warung atau pedagang yang menyajikan hidangan daging babi.

Terkait dengan latar belakang dan permasalahan tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang "Gambaran Kadar Kolesterol Total Pada Usia

Produktif Pengonsumsi Daging Babi Di Banjar Pekandelan, Desa Abianbase, Gianyar".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: "Bagaimana Gambaran Kadar Kolesterol Total pada Usia Produktif Pengonsumsi Daging Babi di Banjar Pekandelan, Desa Abianbase, Gianyar?"

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran Kadar Kolesterol Total pada Usia Produktif Pengonsumsi Daging Babi di Banjar Pekandelan, Desa Abianbase, Gianyar secara umum.

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengidentifikasi karakteristik pengonsumsi daging babi berdasarkan usia, jenis kelamin, aktivitas fisik, dan frekuensi konsumsi daging babi di Banjar Pekandelan, Desa Abianbase, Kabupaten Gianyar.
- b. Untuk mengukur kadar kolesterol total pada pengonsumsi daging, khususnya daging babi di Banjar Pekandelan, Desa Abianbase, Kabupaten Gianyar.

c. Untuk mendeskripsikan kadar kolesterol total pada pengonsumsi daging babi di Banjar Pekandelan, Desa Abianbase, Kabupaten Gianyar berdasarkan usia, jenis kelamin, aktivitas fisik, dan frekuensi konsumsi daging babi.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, dan pengetahuan tentang pemeriksaan kadar Kolesterol Total pada pengonsumsi daging babi di masyarakat secara umum dan khususnya kepada pengonsumsi daging babi di Banjar Pekandelan, Desa Abianbase, Kabupaten Gianyar.

2. Manfaat Praktis

a. Manfaat Bagi Peneliti

Penelitian ini agar dapat digunakan sebagai acuan pelajaran, meningkatkan keterampilan serta wawasan bagi mahasiswa, dan dasar penelitian lebih lanjut tentang kadar kolesterol total.

b. Manfaat Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan bisa digunakan sebagai sumber informasi yang bermanfaat bagi masyarakat mengenai kolesterol total dan mendorong masyarakat agar melakukan pemeriksaan kolesterol total secara berkala. Penelitian ini juga diharapkan agar bisa meminimalisir terjadinya peningkatan pada kadar kolesterol total pada tubuh.

c. Manfaat Bagi Praktisi

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadikan masukan dan dapat membantu praktisi dalam menggalakkan promosi kesehatan dan pemeriksaan kolesterol total secara gratis di masyarakat.