

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hiperkolesterolemia merupakan salah satu masalah kesehatan yang dihadapi masyarakat. Tingginya kadar kolesterol dalam darah merupakan penyebab penyakit ini pada penderita. Pola makan yang kurang baik dapat memperparah kondisi penderita, misalnya dengan asupan makanan yang banyak mengandung lemak dan minyak berlebih, seperti makanan bersantan dan jeroan hewan. Sehingga penderita hiperkolesterolemia membutuhkan alternatif asupan yang dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah.

Masyarakat di masa sekarang sudah mulai bergeser kembali menggunakan obat herbal atau makanan-makanan yang sehat. Hal ini disebabkan karena obat kimia memiliki efek samping yang lebih dibanding obat herbal. Menurut Hernani (2011), herbal merupakan campuran bahan alami yang berbentuk racikan dalam formulasinya tanpa penambahan bahan kimia sintetis, dan diklasifikasikan atas jamu, obat herbal, dan fitofarmaka.

Makanan rendah kolesterol sangat baik dikonsumsi penderita hiperkolesterolemia karena dapat menekan naiknya kadar kolesterol dalam darah. Penelitian sudah banyak dilakukan dan sudah membuktikan bahwa diet makanan tertentu dapat menekan kolesterol dalam darah. Contohnya, pengaruh pemberian perasan pare dan kuning telur berpengaruh positif terhadap profil lipida serum tikus wistar. Perasan pare dapat menurunkan kadar kolesterol total dengan penambahan kuning telur (Maliya dan Pratiwi 2008).

Salah satu cara pengolahan pengawetan bahan pangan yaitu dengan proses fermentasi. Dalam proses fermentasi menggunakan bakteri tertentu selain dapat memperpanjang daya simpan bahan makanan juga dapat menghasilkan senyawa bioaktif yang baik bagi kesehatan. Produk fermentasi yang diyakini mempunyai manfaat bagi kesehatan salah satunya ialah Yoghurt. Dalam proses pembuatan yoghurt menggunakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Menurut Usmiati dan Abubakar (2009), yoghurt bermanfaat mencegah penyakit saluran pencernaan.

Telur ialah salah satu hasil peternakan yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan olahan, seperti telur asin, dan sebagai bahan roti. Telur juga merupakan sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Selain itu telur juga termasuk bahan pangan yang murah dan mudah didapat di pasar. Telur bebek mentah memiliki 14,3% lemak dan 12,49% protein sedangkan telur ayam mengandung 14,5% lemak dan 13,82% protein (Muslim 1992). Telur juga sebagai sumber utama arginin senyawa bioaktif yang baik bagi kesehatan (Yuniati dan Sahara 2012).

Dari penjelasan tersebut kami mencoba memberikan alternatif penurunan kadar kolesterol menggunakan produk dari hasil fermentasi telur dengan bakteri *yoghurt* (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana pengaruh fermentasi oleh bakteri *yoghurt* terhadap kandungan N, aktifitas antioksidan dan aktifitas antitrombotik menggunakan telur ayam dan telur bebek?

1.3 Batasan Masalah

Jenis telur ayam yang digunakan adalah telur yang dihasilkan oleh ayam petelur dan telur bebek yang diperoleh dari pasar Kec. Kamal Kab. Bangkalan Madura.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh fermentasi oleh bakteri *yoghurt* terhadap kandungan N, aktifitas antioksidan dan aktifitas antitrombotik menggunakan telur ayam dan telur bebek.