

Danisworo Kuncoro Adi. (2009). Pengaruh Daging Kambing Terhadap Tekanan Darah

Pembimbing:

dr. Ikhlas M. Jenie, M.Kes.

INTISARI

Daging kambing adalah bahan makanan dari golongan hewani yang tiap 100 gramnya mengandung karbohidrat 0 gram, protein 16,6 gram, lemak 9,2 gram, mineral 3,81 gram yang terdiri dari kalsium 11 mg, fosfor 124 mg, besi 1 mg, natrium 100 mg, kalium 350 mg, lain-lain 3,224 gram, thiamine 0,09 mg, dan air 70,3 gram. Tekanan darah adalah kekuatan yang dihasilkan oleh darah terhadap setiap satuan luas dinding pembuluh darah.

Rancangan penelitian ini berupa *general linear model repeated measure*. Populasi penelitian ini adalah populasi normotensi (tekanan darah < 140/90 mmHg) yang tinggal di wilayah kecamatan Ambarketawang. Sampel berdasarkan asumsi bahwa pada kelompok yang makan sate daging kambing akan didapatkan kenaikan tekanan darah sebanyak 50%, sedang pada kelompok yang makan sate daging sapi akan didapatkan kenaikan tekanan darah 10%, dan didapatkan 14 subjek penelitian per grup. Uji statistik menggunakan *independent t test* dan *general linear model repeated measures* dengan tingkat kemaknaan $\alpha < 0,05$.

Hasil penelitian ini didapatkan Perbandingan usia, BMI, tekanan darah sistolik, dan tekanan darah diastolik antara daging kambing dan daging sapi tidak ada perbedaan yang bermakna antara kedua daging dalam karakteristik data dasar pada kedua daging karena signifikansi > 0.05. Ada perbedaan bermakna pada hasil akhir tekanan darah sistolik antara daging kambing dan daging sapi signifikansi < 0.05. Interaksi antara WAKTU dan SATE memberikan perbedaan yang bermakna pada pengukuran sitolik antara daging kambing dan daging sapi karena signifikansi < 0.05.

Kata Kunci: daging kambing, daging sapi, tekanan darah

Danisworo Kuncoro Adi. (2009). Pengaruh Daging Kambing Terhadap Tekanan Darah.

Pembimbing:

dr. Ikhlas M. Jenie, M.Kes.

ABSTRACT

Goat sate per 100 gram of meat contains 0 gram carbohydrates, 16,6 gram protein, 9,2 gram fat, 3,81 gram mineral consists of 11 mg calcium, 124 mg phosphor, 1 mg iron, 100 mg sodium, 350 mg gallium, and 3,224 gram others, 0,009 mg thiamine, and 70,3 gram water. Blood pressure is a power produced by blood towards each unit of blood vessel partition.

The research design uses general linear model repeated measure. The population of research is norm tension blood pressure population (blood pressure < 140/90 mmHg) who live in Ambarketawang district. The sample of research is based on assumption that for the group consume goat meat will get blood pressure rise as 50 %, while for the group who consume beef meat will get blood pressure rise as 10 %, so there are 14 subject in each group. The statistic test used is independent t test and general linear model repeated measures with significant rate is $\alpha < 0,05$.

The result of the research shows that there is not any significant differentiation between goat and beef based on comparison of age, BMI, systolic blood pressure, and diastolic blood pressure in the basic data characteristics of both goat or beef because significant rate is $> 0,05$. There is a significant differentiation in the result of systolic blood pressure between goat and beef with the significant rate is $< 0,05$. The interaction between time and sate shows a significant differentiation in systolic measurement between goat and beef because the significant rate is $< 0,05$.

Keywords : goat, beef, blood pressure.