

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Penyakit hipertensi merupakan peningkatan tekanan darah yang memberi gejala yang berlanjut untuk suatu target organ, seperti stroke untuk otak, penyakit jantung koroner untuk pembuluh darah jantung dan untuk otot jantung. Penyakit ini telah menjadi masalah utama dalam kesehatan masyarakat yang ada di Indonesia maupun di beberapa negara yang ada di dunia. Di Indonesia banyaknya penderita hipertensi diperkirakan 15 juta orang tetapi hanya 4% yang merupakan hipertensi terkontrol. Prevalensi 6-15% pada orang dewasa, 50% diantaranya tidak menyadari sebagai penderita hipertensi sehingga mereka cenderung untuk menjadi hipertensi berat karena tidak menghindari dan tidak mengetahui faktor risikonya, dan 90% merupakan hipertensi esensial (Guyton, 1997).

Penyebab hipertensi yang paling sering adalah aterosklerosis (penebalan dinding arteri yang menyebabkan hilangnya elastisitas pembuluh darah), walaupun faktor usia juga berperan, karena pada usia lanjut pembuluh darah cenderung menjadi kaku dan elastisitasnya berkurang. Penumpukan garam yang berlebih dalam tubuh juga dapat menyebabkan hipertensi, karena penumpukan garam dalam tubuh secara tidak langsung dapat meningkatkan volume cairan ekstraseluler dan peningkatan sedikit saja cairan ekstraseluler seringkali dapat sangat meningkatkan tekanan arteri, maka akumulasi garam ekstra dalam tubuh

walaupun sedikit dapat menyebabkan peningkatan tekanan arteri yang cukup jelas (Guyton, 1997).

Hingga saat ini mitos mengenai makan sate daging kambing dapat menaikkan tekanan darah masih berkembang ditengah masyarakat. Armilawaty *et al* (2007), mengemukakan bahwa makanan yang diolah dengan garam natrium serta makanan yang merupakan sumber protein hewani (daging kambing dan daging sapi) perlu dihindari atau dibatasi bagi penderita hipertensi. Daging kambing dan daging sapi juga memiliki kandungan berupa vitamin B6, vitamin E, dan vitamin B12 yang kadarnya hampir sama pada kedua daging. Sebagaimana yang tertera dalam Al-Qur'an surat Al-A'raf ayat 31, "*Wahai anak cucu Adam! Pakailah pakaianmu yang bagus pada setiap (memasuki) masjid, makan dan minumlah, tetapi jangan berlebihan. Sungguh, Allah tidak menyukai orang yang berlebih-lebihan.*". Untuk membuktikan mitos mengenai makan sate daging kambing yang ada ditengah masyarakat maka perlu dilakukan suatu penelitian awal dengan rancangan acak tidak membuta.

B. RUMUSAN MASALAH

Apakah daging kambing mempengaruhi tingkat (tinggi - rendahnya) tekanan darah?

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan umum : Mengamati perubahan tekanan darah setelah konsumsi daging kambing.

2. Tujuan khusus : Membandingkan respon tekanan darah terhadap konsumsi daging kambing dengan terhadap konsumsi daging sapi.

D. MANFAAT PENELITIAN

Untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat agar dapat bersifat objektif dan dapat dipertanggung jawabkan secara ilmiah dalam menerima berbagai isu, khususnya mengenai mitos makan daging kambing dapat menaikkan tekanan darah. Seandainya benar bahwa sate daging kambing dapat menaikkan tekanan darah, maka berbagai masakan yang berasal dari daging kambing perlu dihindari bagi penderita hipertensi, dan sebaliknya bila tidak maka daging kambing dapat dikonsumsi dengan aman untuk meningkatkan status gizi masyarakat.

E. KEASLIAN PENELITIAN

1. Yuniarti (2005), penelitian berjudul *Analisis Vitamin dan Asam lemak Dari Berbagai Bahan Makanan Untuk Melengkapi Data Daftar Bahan Makanan*. Metode penelitian dengan mempelajari DBKM yang sudah ada, menentukan bahan makanan yang akan dianalisis, membeli sampel bahan pangan mentah golongan makanan hewani. Selanjutnya sampel dianalisis vitamin B6, B12, asam folat, vitamin E, menggunakan metode High Performen Liquid Chromatography (HPLC), asam lemak, EPA dan DHA menggunakan metode Gas Chromatography (GC). Sampel penelitian adalah daging ayam, kambing,

dan sapi. Hasil penelitian kandungan lemak daging ayam berkisar antara 7,38-14,74gr/100gr, vitamin E 2,207 mg/100gr, dan asam folat 4,85 mcg/100gr, daging kambing kandungan lemak 2,26-14,38gr/100gr, sedang daging sapi 2,11-16,51gr/100gr, untuk vitamin E, B6 hampir sama untuk daging kambing dan sapi, yaitu 0,12-0,15mg/100gr dan 0,041-0,044mg/100gr.