

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penggunaan Monosodium Glutamat (MSG) pada saat ini sudah sangat luas, tidak hanya ada pada jajanan, tetapi juga pada makanan pokok seperti nasi, roti dan jagung yang tersedia di supermarket atau minimarket (Cahyono, 2008). Begitu juga kebiasaan yang sering dijumpai di masyarakat, pemakaian penyedap rasa agar makanan terasa lebih nikmat, contohnya MSG dengan merek dagang Vetsin, Miwon, Ajinomoto dan sebagainya (Xiong *et al.*, 2009). Konsumsi MSG yang berlebihan dapat menimbulkan kerusakan sel lambung, seperti ulkus lambung (Nayanatara, 2008). MSG memiliki radikal bebas yang dapat merusak sel lambung pada tingkat DNA secara oksidatif sehingga terjadi perubahan regulasi pada gen yang menyebabkan gangguan pada pertumbuhan, apoptosis dan diferensial sel (Nayanatara, 2008; Falalieieva, 2010) . Radikal bebas adalah atom yang memiliki satu atau lebih elektron tidak berpasangan (Bhattacharyya, 2014). Penggunaan MSG yang sudah luas ini menyebabkan harus dicari cara untuk menetralsir efek samping dari penggunaan MSG, dengan konsumsi makanan yang mengandung anti oksidan (Gruz *et al.*, 2011). Salah satu contohnya adalah kurma yang merupakan sumber antioksidan yang baik, sehingga dapat mencegah terjadinya kerusakan sel lambung akibat radikal bebas dari MSG, karena konsumsi memiliki konsentrasi polifenol tertinggi diantara buah kering lainnya (Zineb *et al.*, 2012).

Penyakit ulkus lambung disebabkan karena pertahanan mukosa yang menurun dan ketidak seimbangan asam lambung-pepsin sehingga berpengaruh pada 4 juta orang yang ada di dunia (Bani et al., 2016). Penyakit lambung menempati peringkat ke 7 dari penyebab kematian pada jamaah haji di tahun 2016 (DEPKES, 2016). Di Indonesia gangguan lambung masih mendominasi penyakit yang ditemukan pada usia 20-50 tahun, dengan prosentase kasus ulkus lambung sebanyak 6-15% (Nasif, 2008). Jombang merupakan salah satu daerah dengan masalah gangguan lambung yang tinggi yang menempati urutan ke 4 setelah nasofaringitis akut dan ISPA dengan jumlah 39.881 (DINKES, 2014). Salah satu cara mengurangi masalah gangguan akibat penyakit lambung adalah dengan menggunakan bahan alami yang mengandung bahan antioksidan seperti pada kurma (Kusnadi, 2014).

Kandungan antioksidan pada kurma memiliki konsentrasi polifenol tertinggi di antara buah kering lainnya (Zineb et al., 2012). Kurma disebutkan dalam Al-Qur'an sebanyak 15 kali dalam surat Al an 'am ayat 99 dan 141, Ta ha ayat 71, Al kahf ayat 32, Ar rahman ayat 11 dan 86 dan Syuaraa ayat 48. Kurma mempunyai berbagai varietas, salah satunya kurma ajwa. Rasulullah bersabda: "Barang siapa yang mengkonsumsi 7 butir kurma ajwa setiap pagi, maka tidak akan terpengaruh oleh racun atau sihir pada hari ia memakannya." (H.R Bukhari).

Antioksidan pada kurma selain polifenol adalah flavonoid (Chaira, 2009). Penelitian yang dilakukan oleh Mota (2009) dan Li (2008) menunjukkan bahwa flavonoid dan cyanidin 3-glucoside dapat berperan sebagai zat gastroprotektif sebagai pencegah terbentuknya ulkus oleh ulserogen. Penelitian lain oleh Saleh

(2011) menunjukkan bahwa konsentrasi polifenol ekstrak air Ajwa sebanyak 455,88 mg / 100 g merupakan tertinggi dibandingkan dengan varitas lainnya seperti sukkari 377,66 mg / 100 g dan khalas sebanyak 238,54 mg / 100 g. Penelitian oleh Falalieva (2010) menunjukan bahwa konsumsi MSG 30 mg/kgBB selama 30 hari dapat menyebabkan ulkus lambung.

Berdasarkan latar belakang diatas, penelitian mengenai pengaruh Puree kurma Ajwa terhadap Ketebalan mukosa Lambung belum pernah diteliti, maka peneliti merasa perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh Puree kurma Ajwa terhadap Ketebalan mukosa Lambung tikus jantan galur wistar yang diinduksi MSG.

1.2. Rumusan Masalah

Bedasarkan uraian dalam latar belakang tersebut diatas, dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut: “Adakah Pengaruh Puree Kurma Ajwa (*Phoenix dactylifera*) terhadap Ketebalan mukosa Lambung pada tikus putih jantan galur wistar yang diinduksi MSG?”

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh Puree Kurma Ajwa (*Phoenix dactylifera*) terhadap Ketebalan mukosa Lambung pada tikus putih jantan galur wistar yang diinduksi MSG.

1.3.2. Tujuan Khusus

- 1.3.2.1. Mengetahui Ketebalan mukosa Lambung tikus jantan galur wistar yang sudah diinduksi MSG dan diberi Puree Kurma Ajwa (*Phoenix dactylifera*) dengan dosis 0,6 g/200 gBB tikus.
- 1.3.2.2. Mengetahui Ketebalan mukosa Lambung tikus jantan galur wistar yang sudah diinduksi MSG dan diberi Puree Kurma Ajwa (*Phoenix dactylifera*) dengan dosis 1,2 g/200 gBB tikus.
- 1.3.2.3. Mengetahui Ketebalan mukosa Lambung tikus jantan galur wistar yang sudah diinduksi MSG tanpa diberi Puree.
- 1.3.2.4. Mengetahui perbedaan gambaran histo - patologi antar kelompok perlakuan.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Teori

Sebagai masukan dan informasi pengembangan ilmu tentang manfaat Puree Kurma Ajwa (*Phoenix dactylifera*) sebagai terhadap Ketebalan mukosa Lambung.

1.4.2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan bagi masyarakat dalam penggunaan Puree Kurma Ajwa (*Phoenix dactylifera*) dapat memproteksi lambung terhadap kerusakan akibat konsumsi MSG.