

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Prevalensi asam urat di Indonesia menduduki urutan kedua setelah osteoarthritis. Prevalensi asam urat pada populasi di USA diperkirakan 13,6/100.000 penduduk, sedangkan di Indonesia sendiri diperkirakan 1,6-13,6/100.000 orang dan meningkat seiring dengan bertambahnya usia. Sebagian besar warga menderita penyakit radang sendi dengan jumlah 899 orang (56,8%). Penyakit ini dikelompokkan dalam penyakit khusus dan menduduki prioritas pertama dengan jumlah terbesar dari 10 penyakit prioritas lainnya. Salah satu bagian dari penyakit radang sendi ini adalah asam urat berjumlah 72 orang (8%), terdiri dari 34 (47,2%) wanita berumur >50 tahun, 25 (34,7%) wanita <50 tahun. Hasil riskesdas pada tahun 2013 prevalensi penyakit sendi di Kalimantan Timur sebesar 6,56% dari 3.275.800 jiwa.

Menurut Rahmawati (2010), pola makan (mencakup frekuensi makan, jenis makanan, dan jumlah/porsi makan) merupakan salah satu faktor yang menyebabkan seseorang beresiko terserang penyakit asam urat/gout arthritis. Makanan yang mengandung protein hewani seperti daging sapi, *seafood* dan daging kambing yang dikonsumsi secara berlebihan akan meningkatkan produksi uric acid tubuh. Selain konsumsi protein hewani, kurangnya konsumsi sayuran dan buah buahan akan memicu terjadinya asam urat. Kandungan vitamin seperti asam folat, vitamin c dan kalsium memiliki efek urikosurik yang meningkatkan ekskresi urat di ginjal dengan menghambat reabsorpsi pada tubulus proksimal (Ade Mulyasari,2015).

Terdapat berbagai faktor yang dapat menyebabkan kelebihan asam urat di dalam darah, tetapi asupan purin mempunyai pengaruh paling besar (Clifford and Story.1976, dalam Yenrina 2001). Purin dapat berupa adenin, guanin, xantin, hipoxantin (inosin) merupakan molekul yang terdapat dalam sel berbentuk nukleotida, yang mempunyai peranan luas dalam berbagai macam proses biokimia di dalam tubuh.

Sumber purin hewani yang paling sering dikonsumsi pada masyarakat Samarinda adalah ikan teri, udang, kepiting, ayam serta daging sapi dan sumber purin nabati berupa tempe dengan frekuensi 2-3x/hari. Pada manusia dan hewan primata purin dimetabolisme menghasilkan produk akhir berupa asam

urat. Menurut Ilmiyati (2017), kadar asam urat pada ikan teri sejumlah 239 mg/100g, udang sejumlah 234 mg/100g, daging ayam sejumlah 169 mg/100g, daging sapi sejumlah mg/100g dan tempe 141 mg/100g. Pada dasarnya kadar asam urat normal bagi pria berkisar 3,5-7 mg/dl dan bagi wanita 2,6-6 mg/dl (Wahyuningsih, 2013).

Pola makan merupakan suatu cara atau usaha dalam pengaturan jumlah dan jenis makanan dengan maksud tertentu seperti mempertahankan kesehatan, status nutrisi, mencegah atau membantu kesembuhan penyakit (Ramayulis, 2008). Studi epidemiologi dalam beberapa tahun terakhir, menunjukkan bahwa konsumsi ikan jangka panjang bisa menyebabkan awal hyperuricemia asimtomatik dan meningkatkan risiko gout (Ren, 2016). Penelitian yang dilakukan Duskin-Bitan H *et al*, (2014 ) menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang sangat kuat antara konsumsi makanan tinggi protein dengan peningkatan asam urat dan darah.

Pola makan yang baik mengandung makanan sumber energi, zat pembangun, dan zat pengatur. Semua zat gizi diperlukan untuk pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh serta perkembangan otak dan produktifitas kerja, serta dimakan dalam jumlah cukup sesuai dengan kebutuhan (Almatsier dan Sunita, 2007). Perlu adanya perhatian khusus dalam mencukupi asupan zat gizi . Hal ini bertujuan untuk menghindari penyakit asam urat dan kolesterol. Sebagaimana yang diketahui bahwa penyakit kolesterol banyak dijumpai di masyarakat. Survei terkini di 8 negara Asia melaporkan, 50% penduduk Asia gagal menurunkan kadar kolesterol jahat mereka sesuai target yang disarankan dalam panduan pengobatan sementara, di Indonesia mencapai angka 70%.

Menurut Survei Kesehatan Rumah Tangga (SKRT) prevalensi hiperkolesterolemia di Indonesia tahun 2004 pada kelompok usia 25-34 tahun sejumlah 9,3% dan meningkat seiring bertambahnya usia. Pada rentang usia 53-64 tahun hiperkolesterolemia sebesar 15,5%. Hasil Riskesdas tahun 2013 proporsi penduduk Indonesia dengan kadar kolesterol di atas normal lebih tinggi pada perempuan yaitu sebesar 39,6% jika dibandingkan dengan laki-laki sebesar 30%. Beberapa faktor yang mempengaruhi kadar kolesterol total adalah pola makan tinggi serat, pola makan tinggi lemak, kebiasaan merokok, jenis kelamin, obesitas dan aktifitas fisik. (Yoeantafara dan Martini, 2017). Oleh karena itu peneliti ingin melakukan penelitian tentang asam urat yang bertujuan untuk mengetahui hubungan antara jenis dan jumlah bahan makanan dengan kadar asam urat dan kolesterol pada masyarakat Samarinda.

## **B. Rumusan masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini “apakah jenis dan jumlah bahan makanan memiliki hubungan dengan kadar asam urat dan kolestrol pada masyarakat Samarinda”?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui hubungan antara jenis dan jumlah bahan makanan dengan kadar asam urat dan kolesterol pada masyarakat Samarinda.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus penelitian ini untuk mengetahui beberapa hal sebagai berikut:

- a. Mengetahui karakteristik responden meliputi umur dan jenis.
- b. Mengetahui kadar asam urat pada masyarakat Samarinda.
- c. Mengetahui kadar kolesterol pada masyarakat Samarinda.
- d. Mengertahui jenis dan jumlah makanan mengandung asam urat yang dikonsumsi masyarakat Samarinda.
- e. Mengetahui jenis dan jumlah bahan makanan mengandung kolesterol yang dikonsumsi pada masyarakat Samarinda.
- f. Mengetahui hubungan jenis bahan ,makanan mengandung asam urat yang dikonsumsi.
- g. Mengetahui hubungan jenis bahan makanan mengandung kolestrol yang dikonsumsi dengan kadar kolestrol pada masyarakat Samarinda.
- h. Mengetahui hubungan jumlah bahan makanan mengandung asam urat yang dikonsumsi dengan kadar asam urat pada masyarakat Samarinda
- i. Mengetahui hubungan jumlah bahan makanan mengandung kolesterol yang dikonsumsi dengan kadar kolesterol pada masyarakat Samarinda

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Secara teoritis penelitian ini dapat menambah referensi keterkaitan antara jenis dan jumlah bahan makanan dengan dengan kadar asam urat dan kolesterol.
2. Bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi terkait jenis dan bahan makanan mengandung purin dan kolesterol yang dikonsumsi masyarakat Samarinda dikaitkan dengan kesehatan masyarakat tersebut.

3. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan untuk mengembangkan penyuluhan dan penelitian terkait manfaat dan resiko jenis dan jumlah makanan bagi peningkatan kadar asam urat dan kolesterol.