

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Belajar adalah perubahan dalam sikap yang relatif permanen meliputi pengetahuan, pemahaman, atau keahlian yang didapat melalui pengalaman termasuk berfikir, instruksi, observasi, atau latihan (Paplia. Diane E, 1985)

Secara fisiologis, memori adalah kemampuan dari suatu organisme untuk menyimpan, memelihara, dan memakai kembali (*recall*) suatu informasi (www.en.wikipedia.org, 2007).

Proses belajar dan mengingat merupakan bagian dari fungsi otak manusia yang diberi istilah fungsi luhur sistem saraf manusia (*higher function of nervous system*) dan keduanya saling berhubungan (Ganong , 1999).

Coklat merupakan makanan ringan yang diolah dari biji kakao (*Theobroma cacao L*). Coklat bukan sejenis makanan (kecil), tetapi minuman dengan rasa yang khas saat pertama kali ditemukan. Saat ini coklat merupakan makanan dan minuman yang populer di kalangan kanak-kanak dan orang dewasa.

Coklat mengandung senyawa yang bersifat stimulan antara lain teobromin, kafein dan fenetylamin. Senyawa-senyawa ini bersifat meningkatkan kesadaran dan kemampuan berkonsentrasi. Dengan mengkonsumsi coklat dapat diperoleh efek stimulasi tersebut, yang akan meningkatkan performa mental .

Dengan kemajuan teknologi, saat ini telah diproduksi variasi jenis coklat, antara lain coklat murni (*pure chocolate*), coklat susu (*milk chocolate*), coklat putih (*white chocolate*) dan coklat hitam (*dark chocolate*). Setiap variasi jenis coklat ini mempunyai kandungan cocoa, teobromin, dan kafein yang berbeda – beda.

Dengan demikian karena kandungan senyawa yang berefek stimulan tersebut berbeda, kemungkinan pengaruh dari variasi jenis coklat tersebut terhadap proses belajar dan memori berbeda. Penulis tertarik untuk meneliti pengaruh variasi jenis coklat yaitu, coklat murni (*pure chocolate*), coklat susu (*milk chocolate*), coklat putih (*white chocolate*) dan coklat hitam (*dark chocolate*) terhadap proses belajar dan memori.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Apakah variasi jenis coklat mempengaruhi terhadap proses belajar dan memori.
2. Jenis coklat mana yang lebih baik dalam meningkatkan proses belajar dan memori

1.3 Maksud dan Tujuan

Maksud penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh sediaan – sediaan yang mengandung senyawa berefek stimulan SSP (susunan saraf pusat) terhadap proses belajar dan memori mencit.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh variasi jenis coklat terhadap proses belajar dan memori mencit.

1.4 Kegunaan Penelitian

· Kegunaan Akademis :

Memberikan informasi ilmiah dalam Ilmu Kedokteran mengenai coklat sebagai makanan ringan yang bisa meningkatkan proses belajar dan memori.

· **Kegunaan Praktis :**

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai manfaat coklat sebagai makanan alternatif tonikum otak.

1.5 Kerangka Pemikiran dan Hipotesis

· **Kerangka Pemikiran**

Belajar dan ingatan adalah fungsi sebagian besar otak yang terletak di korteks serebri (Ganong, 2002).

Korteks merupakan salah satu dari tiga tingkat utama dari sistem saraf pusat (SSP) yang mempunyai sifat- sifat fungsional yang khas (Guyton and Hall, 1997)

Coklat mengandung senyawa teobromin, kafein, fenetylamin, *epicatechin* yang merupakan stimulan SSP, yang dapat meningkatkan tingkat kesadaran dan kemampuan berkonsentrasi dan kewaspadaan (www.chocolate.org)

· **Hipotesis**

1. Jenis – jenis coklat mempengaruhi peningkatan proses belajar dan memori.
2. Coklat hitam (*dark chocolate*) lebih baik dalam meningkatkan proses belajar dan memori dibandingkan dengan jenis coklat yang lain (<http://www.physorg.com/news91278813.html>)

1.6 Metode Penelitian

Penelitian ini bersifat eksperimental laboratorium sungguhan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang bersifat komparatif. Data yang diukur adalah waktu tempuh mencit (detik) mulai dari *start box* sampai mencapai pellet di *goal area maze learning box*.

Analisis data dengan *Repeated Measurement ANOVA*, $\alpha = 0,05$

1.7 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi Penelitian

Laboratorium Farmakologi Fakultas Kedokteran, Universitas Kristen
Maranatha

Waktu Penelitian

Bulan Februari – Juli 2007