

ABSTRAK

PENGARUH ASUPAN CAIRAN TINGGI PROTEIN DAN TINGGI KARBOHIDRAT TERHADAP JUMLAH MAKANAN YANG DIKONSUMSI PADA MAKAN BERIKUTNYA

Evelyn Irawan, 2010

Pembimbing I : Dr. Iwan Budiman, dr., MS, MM, M.Kes, AIF

Pembimbing II: Elly Rosa Delima, dr., M.Kes

Latar belakang Diet tinggi protein sampai saat ini masih cukup populer di masyarakat karena konsumsi tinggi protein dapat meningkatkan rasa kenyang. Minuman yang kaya akan gula memiliki kemampuan mengenyangkan yang rendah sehingga dapat memicu peningkatan berat badan secara tidak langsung.

Tujuan penelitian ingin mengetahui apakah protein menurunkan jumlah makanan yang dikonsumsi pada makan berikutnya lebih banyak dibandingkan dengan karbohidrat.

Metode Penelitian eksperimental sungguhan dengan pemberian perlakuan secara *cross over design*. Subjek penelitian adalah 23 laki-laki, dibagi dalam dua kelompok. Kedua kelompok diberikan dua perlakuan berbeda berupa pemberian cairan tinggi protein beserta sarapan non-protein dan cairan tinggi karbohidrat beserta sarapan non-protein setelah puasa selama dua belas jam. Perlakuan diulang pada hari yang berbeda dan ditukar antar kelompok. Data yang diukur adalah jumlah makanan yang dikonsumsi 3 jam setelah perlakuan. Analisis data dilakukan dengan uji-t berpasangan ($\alpha=0.05$).

Hasil Rata-rata jumlah makanan yang dikonsumsi pada makan berikutnya setelah asupan cairan tinggi protein sebesar 412.83 gram ($Sd=136.355$), lebih sedikit daripada rata-rata jumlah makanan yang dikonsumsi pada makan berikutnya setelah asupan cairan tinggi karbohidrat sebesar 564.78 gram ($Sd=144.218$) ($p=0.000$).

Kesimpulan Protein menurunkan jumlah makanan yang dikonsumsi pada makan berikutnya lebih banyak dibandingkan dengan karbohidrat.

Kata kunci : protein, karbohidrat, jumlah makanan

ABSTRACT

THE INFLUENCE OF HIGH IN PROTEIN AND CARBOHYDRATE FLUID INTAKE AGAINST THE FOOD INTAKE AT THE NEXT MEAL

Evelyn Irawan, 2011

Tutor I : Dr. Iwan Budiman, dr., MS, MM, M.Kes, AIF

Tutor II : Elly Rosa Delima, dr., M.Kes

Backgrounds High protein diet is popular among the society because high protein consumption increases satiety. High carbohydrate drinks has a low satiating effect that induce weight gain.

Objectives To find whether food intake after high protein drinks consumption is more decreased than food intake after high carbohydrate drinks consumption.

Methods The characteristic of this research is true experimental design and treatment is given by cross over design. Each of the 23 adult male participating in this study were divided into 2 groups and given 2 treatments consisting of 40 gram protein in liquid form with a non protein breakfast and 40 gram carbohydrate in liquid form with a non protein breakfast after 12 hours fasting period. In the next day, the treatment is switched. The amount of food intake is measured as a data by gram for the squad. Food intake is measured three hours after the treatment. Analyzing data used paired T-test ($\alpha=0.05$).

Results The mean amount of food intake after consuming high protein drinks=412.83 grams ($Sd=136.355$), which is lower than after consuming high carbohydrate drinks=564.78 grams ($Sd=144.218$) with $p=0.000$.

Conclusions Food intake after high protein drinks consumption is more decreased than food intake after high carbohydrate drinks consumption.

Key words : protein, carbohydrates, food intake

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	1
1.3 Tujuan penelitian.....	2
1.4 Manfaat Karya Tulis ilmiah	2
1.5 Kerangka Pemikiran dan Hipotesis.....	2
1.5.1 Kerangka Pemikiran	2
1.5.2 Hipotesis Penelitian.....	8
1.6 Tempat dan Waktu Penelitian	8
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Protein	9
2.1.1 Definisi Protein	9
2.1.2 Jenis Protein dan Fungsinya.....	13
2.1.3 Sumber Protein.....	15
2.1.4 Metabolisme Protein	15
2.2 Karbohidrat	19
2.2.1 Definisi Karbohidrat.....	19
2.2.2 Jenis Karbohidrat dan Fungsinya	20
2.2.3 Sumber Karbohidrat	22
2.2.4 Sintesis dan Metabolisme Karbohidrat	23
2.2.5 <i>Glycemix Index</i>	27
2.3 Proses Pencernaan dan Penyerapan Protein dan Karbohidrat	27
2.3.1 Anatomi Traktus Gastrointestinal	27
2.3.2 Pencernaan dan Penyerapan Protein	31
2.3.3 Pencernaan dan Penyerapan Karbohidrat.....	33
2.4 Jumlah Asupan Makanan yang Dimakan, Rasa Kenyang, dan Nafsu Makan	34
2.4.1 Definisi Rasa Lapar dan Kenyang.....	34
2.4.2 Mekanisme Terjadinya Sensasi Lapar dan Kenyang	35
2.4.3 Faktor yang Mengatur Jumlah Asupan Makanan	35
2.4.4 Regulasi Nafsu Makan	39
2.4.5 Efek protein dan karbohidrat terhadap nafsu makan, rasa kenyang,	

dan jumlah asupan makanan yang dimakan beserta mekanismenya	41
2.5 Sarapan	42
2.5.1 Kriteria Sarapan yang Baik	42
2.5.2 Hubungan Sarapan dengan Obesitas	43
2.6 Obesitas	45
2.6.1 Definisi dan Kriteria Obesitas	45
2.6.2 Etiologi dan Faktor yang Mempengaruhi Obesitas.....	45
2.6.3 Risiko Penyakit yang ditimbulkan obesitas	46
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Subjek Penelitian	47
3.1.1 Alat dan Bahan Penelitian	47
3.1.2 Subjek Penelitian	48
3.2 Metode Penelitian	48
3.2.1 Desain Penelitian	48
3.2.2 Variabel Penelitian	48
3.2.3 Definisi Operasional Variabel	49
3.2.4 Prosedur Kerja	49
BAB IV HASIL, PEMBAHASAN, DAN PENGUJIAN HIPOTESIS PENELITIAN	
4.1 Hasil dan Pembahasan.....	52
4.2 Pengujian Hipotesis Penelitian.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	55
5.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	58
RIWAYAT HIDUP	60

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1 Struktur asam amino	10
Tabel 2.2 Neurotransmitter dan hormon yang memengaruhi pusat makan dan pusat kenyang di hipotalamus	38
Tabel 2.3 Kriteria <i>overweight</i> dan obesitas berdasarkan BMI.....	46
Tabel 4.1 Data Hasil Penelitian.....	52
Tabel 4.2 Data Dasar.....	52
Tabel 4.3 Hasil Pengolahan Data	54

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1.1 Mekanisme <i>casomorphine</i> dalam menginduksi rasa kenyang	3
Gambar 1.2 Mekanisme <i>caseinomacroopeptide</i> dalam menginduksi rasa kenyang	4
Gambar 1.3 Mekanisme <i>whey</i> dalam menginduksi rasa kenyang	5
Gambar 1.4 Mekanisme protein secara umum dalam menginduksi rasa kenyang	6
Gambar 1.5 Mekanisme glukosa dalam menginduksi rasa kenyang	7
Gambar 2.1 Rumus Umum asam amino	10
Gambar 2.2 Bagan metabolisme asam amino secara garis besar	16
Gambar 2.3 Rumus kimia reaksi deaminasi oksidatif.....	17
Gambar 2.4 Rumus kimia reaksi deaminasi oksidatif.....	17
Gambar 2.5 Bagan siklus urea	19
Gambar 2.6 Tiga rumus bangun glukosa	20
Gambar 2.7 Reaksi Fotosintesis.....	24
Gambar 2.8 Reaksi pembentukan energi	24
Gambar 2.9 Bagan metabolisme karbohidrat secara garis besar	25
Gambar 2.10 Bagan glikolisis.....	26
Gambar 2.11 Bagan siklus asam sitrat	27
Gambar 2.12 Kadar glukosa dan insulin darah pada orang yang sarapan tinggi karbohidrat	43
Gambar 2.13 Kadar glukosa dan insulin darah pada orang yang sarapan sehat dan seimbang.....	44
Gambar 2.14 Kadar glukosa dan insulin pada orang yang tidak sarapan pagi.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Informed Consent	60
Lampiran 2. Surat Keputusan Komisi Etik Penelitian	61