

Dietary Inflammatory Index dan hubungannya dengan Kolesterol LDL pada Wanita Usia Subur (WUS) Etnik Minangkabau

Umar, Hermita Bus

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=134425&lokasi=lokal>

Abstrak

<div style="text-align: justify;">Pola makan yang tidak sehat berhubungan dengan tingginya Dietary Inflammatory Index (DII) yang pada akhirnya memiliki hubungan timbal balik dengan profil lipid yang tidak normal seperti peningkatan LDL. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis DII pada diet Wanita Usia Subur (WUS) etnik Minangkabau dan hubungannya dengan kadar kolesterol LDL. Penelitian ini menggunakan desain potong lintang pada 143 orang WUS etnik Minangkabau, yang terbagi ke dalam dua kelompok berdasarkan kadar LDL, yaitu LDL tinggi (n=71) dan kadar kolesterol LDL normal (n=72). Pengumpulan data meliputi wawancara, pengukuran antropometri dan pemeriksaan kolesterol LDL. Penilaian konsumsi makanan untuk menghitung DII menggunakan metode Semi Quantitative Food Frequency Questionnaire (SQ-FFQ) dan Food Recall. Analisis menggunakan uji t independen, uji Chi square, Uji Anova dan Uji Regresi logistik ganda untuk melihat hubungan DII dengan kolesterol LDL dengan memperhatikan variabel kovariat. Hasil penelitian mendapatkan Skor DII secara keseluruhan sebesar $2,44 \pm 1,03$, dengan nilai DII pada kelompok LDL tinggi sebesar $2,62 \pm 1,15$ lebih tinggi dibanding kelompok LDL normal yaitu sebesar $2,27 \pm 0,86$ ($p < 0,05$). Subjek yang mempunyai DII tinggi (tertil 3) berisiko 2,69 kali mengalami kolesterol LDL tinggi dibanding subjek dengan DII rendah (tertil 1) setelah dikontrol dengan aktifitas fisik. Daging, ayam dan minyak mempunyai kontribusi yang lebih dominan terhadap kadar kolesterol LDL tinggi, sumber protein nabati (tahu dan tempe), sayuran dan bumbu mempunyai kontribusi yang lebih dominan terhadap kolesterol LDL normal. Ikan dan santan memberikan kontribusi pada kedua kelompok tergantung teknik pengolahan. Perlu adanya perubahan pola konsumsi dari jenis dan bahan makanan yang bersifat proinflamasi menjadi antiinflamasi, serta membatasi cara pengolahan makanan dengan cara digoreng dan mempertahankan tradisi penggunaan bumbu seperti bawang merah, bawang putih dan kunyit di dalam pengolahan makanan terutama yang menggunakan santan.</div>