

ABSTRAK

PENGARUH EKSTRAK FERMENTASI BAWANG PUTIH (*Allium Sativum L*) TERHADAP INDEKS ATEROGENIK PADA MODEL HEWAN HIPERLIPIDEMIA

Oleh :

REZA RAHADIAN PANGESTU

11161184

Bawang hitam dibuat dan diproduksi dari bawang putih yang difermentasi pada suhu 65°C-80°C dengan proses pemanasan. Selama proses produksi senyawa yang kurang menyenangkan dalam bawang putih akan secara alami menjadi senyawa - senyawa stabil sehingga memiliki rasa manis dan asam dengan tekstur lembut/kenyal. Kandungan S-Allyl Cysteine dari bawang hitam 4–8 kali lipat daripada bawang putih. Aroma bawang putih mulai hilang pada lama pemanasan 15 hari dan berubah menjadi aroma segar khas bawang hitam. Hiperlipidemia adalah peningkatan kadar lipid di dalam darah yang melewati batas normal disebabkan karena adanya kelainan metabolisme lipid yang ditandai dengan penurunan HDL dan peningkatan kadar trigliserida dan kolesterol di dalam darah. Tujuan dari kajian pustaka ini adalah untuk mengetahui pengaruh ekstrak bawang hitam terhadap kadar profil lipid, beserta mekanismenya. Dengan dilakukan penelusuran jurnal ilmiah terpublikasi taraf nasional maupun internasional. Maka dari beberapa jurnal penelitian didapatkan hasil bahwa ekstrak fermentasi bawang putih/black garlic (*Allium Sativum L*) berpotensi sebagai antihiperlipidemia.

Kata Kunci : Ekstrak bawang hitam; S-Allyl Cysteine; Antihiperlipidemia

ABSTRACT

THE EFFECT OF GARLIC FERMENTATION EXTRACTS (*Allium Sativum* L) ON ATHEROGENIC INDEX IN ANIMAL HYPERLIPIDEMIA MODEL

By :

REZA RAHADIAN PANGESTU

11161184

*Black garlic are made and produced from fermented garlic at a temperature of 65°C-80°C by heating. During the production process the unpleasant compounds in garlic will naturally become stable compounds so that they have a sweet and sour taste with a soft / springy texture. The S-Allyl Cysteine content of black onions is 4-8 times that of garlic. The aroma of garlic begins to disappear in 15 days of heating and turned into a fresh aroma typical of black onions. Hyperlipidemia is an increase in blood lipid levels that exceeds the normal limit due to abnormalities in lipid metabolism characterized by a decrease in HDL and an increase in triglyceride and cholesterol levels in the blood. The purpose of this literature study is to determine the effect of black onion extract on lipid profile levels, along with their mechanism. With a search of scientific journals published nationally and internationally. So from a number of research journals found that fermented garlic / black garlic (*Allium Sativum* L) extract has the potential as an antihyperlipidemia.*

Keywords: Black Garlic extract; S-Allyl Cysteine; Antihyperlipidemia