

## PRODUKSI KARIMPU DAN EFEKNYA DALAM MEMPERBAIKI PROFIL LIPID

<b>Title</b>	PRODUKSI KARIMPU DAN EFEKNYA DALAM MEMPERBAIKI PROFIL LIPID
<b>Author Order</b>	of
<b>Accreditation</b>	
<b>Abstract</b>	<p>This study aims to counseling and training Karimpu production, and to know the effects of Karimpu on total cholesterol, triglycerides, LDL, and HDL plasma women with hypercholesterolemia. The trainees were 20 mothers from Ciberem village, Sumbang, Banyumas district. Karimpu drinks are composed of Chip Rimpang Cardamom and spices. As the subject of the intervention study were 30 women with hypercholesterolemia (cholesterol level &gt; 200 mg / dl), obesity, age 45-65 years, living in Purwokerto area, willing to sign informed consent. Randomly subjects divided into 3 groups of 10 people each; I, given statin + Karimpu; II, statin + placebo; III, statin for 2 months. Blood samples were taken twice, 0 and 2 months after intervention, centrifuged, the plasma level was tested for total cholesterol, LDL, triglyceride, and HDL. People enthusiastically attended counseling and training showed test results increased 46.1%. The Karimpu product decreases cholesterol (<math>P = 3,71E-07</math>) and LDL (<math>P = 0.0009</math>), and otherwise increases HDL (<math>P = 0.014</math>), and retains triglyceride (<math>P &gt; 0.05</math>) patients with hypercholesterolemia. Karimpu is able to inhibit the development of hypercholesterolemia towards heart disease by improving lipid profile. Keywords: Cardamom rhizome drink, lipid profile, training production. Abstrak Penelitian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan produksi Karimpu (minuman kaya antioksidan rimpang kapulaga) dan mengetahui efeknya terhadap kadar kolesterol total, trigliserida, LDL, dan HDL wanita penderita hiperkolesterolemia. Peserta pelatihan adalah 20 ibu-ibu dari desa Ciberem, Sumbang, Kabupaten Banyumas. Minuman Karimpu tersusun atas Chip Rimpang kapulaga dan rempah-rempah. Sebagai subjek untuk diintervensi adalah 30 wanita dengan hiperkolesterolemia, obesitas, usia 45-65 tahun, tinggal di daerah Purwokerto, dan bersedia untuk menandatangani informed consent. Subjek secara acak dibagi menjadi 3 kelompok, masing-masing 10 orang; I, diberi statin + Karimpu; II, statin + plasebo; dan III, statin, selama 2 bulan. Sampel darah diambil 2 kali, 0 dan 2 bulan setelah intervensi, lalu disentrifugasi. Bagian plasma ditentukan kadar kolesterol total, LDL, trigliserida, dan HDL. Hasilnya, peserta antusias mengikuti penyuluhan dan pelatihan produksi karimpu, ditunjukkan hasil tes meningkat 46,1%. Produk minuman menurunkan kadar total kolesterol (<math>P = 3,71E-07</math>) dan LDL (<math>P = 0,0009</math>), dan sebaliknya meningkatkan HDL (<math>P = 0,014</math>), dan mempertahankan trigliserida (<math>P &gt; 0,05</math>). Dengan demikian, karimpu diyakini dapat menghambat perkembangan hiperkolesterolemia terhadap penyakit kardiovaskular dengan cara memperbaiki profil lipid. Kata kunci: minuman rimpang kapulaga, profil lipid, pelatihan produksi</p>
<b>Publisher Name</b>	Program Studi Ilmu Gizi, Jurusan Kesmas Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Jenderal Soedirman
<b>Publish Date</b>	2017-11-30
<b>Publish Year</b>	2017
<b>Doi</b>	DOI: 10.20884/1.jgps.2017.1.01.353
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman
<b>Source Issue</b>	Vol 1 No 01 (2017): Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman
<b>Source Page</b>	10-22
<b>Url</b>	<a href="http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps/article/view/353/344">http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps/article/view/353/344</a>
<b>Author</b>	Dr Ir HERY WINARSI, M.S