



## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Syukur Alhamdulillah ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan kekuatan dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul “*Drug Therapy* Penyakit Kusta Melalui Peningkatan Konsumsi Pangan Lokal Kaya Antioksidan dari Hasil Proses Fermentasi Ikan Cakalang Asap Khas Tradisional Sulawesi Utara”. Karya tulis ini diajukan untuk diikutsertakan pada lomba Program Kreativitas Mahasiswa bidang Gagasan Tertulis 2010.

Karya tulis ini bertujuan mempelajari alternatif pencegahan penyakit melalui peningkatan konsumsi pangan lokal tradisional asap khas daerah tersebut. Penulis mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing yang banyak memberi bimbingan dan arahan kepada penulis dalam melakukan penulisan karya tulis ini. Penulis berharap karya tulis ini bermanfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca pada umumnya yang salah satu di antaranya adalah masyarakat.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Bogor, 24 Maret 2010

*Penulis*

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
LEMBAR PENGESAHAN .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
RINGKASAN .....	vi
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan .....	2
Manfaat .....	2
GAGASAN.....	2
Penyakit Kusta dan Pencegahannya di Indonesia .....	2
Pencegahan Penularan Penyakit Kusta melalui Konsumsi Ikan Cakalang Asap sebagai Sumber Antioksidan.....	4
Menggali Inovasi Baru dan Nilai Tambah Ikan Cakalang Asap Khas tradisional Sebagai Pangan Fungsional dan Obat-Obatan Masyarakat .....	7
KESIMPULAN.....	10
DAFTAR PUSTAKA .....	10

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1 Perbandingan Kandungan Fenol pada Pengapangan Ikan Cakalang Asap (Karebushi) dan Ikan Cakalang Asap Tanpa Pengapangan (Arebushi).....	6
Tabel 2 Perbandingan Aktivitas Enzim Protease Pada Cakalang.....	6
Tabel 3 Komposisi kimia ikan cakalang berdasarkan tempat dan waktu penangkapan.....	7
Tabel 4 Komposisi gizi ikan cakalang berdasarkan jenis daging.....	7
Tabel 5 Komponen Aldehid Volatile Pada Ikan Asap.....	8
Tabel 6 Kandungan PAH (mg/kg) dalam berbagai jenis produk asap...	10

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1 Aktivitas produksi antioksidan pada pengapangan ikan cakalang asap.....	5
Gambar 2 Perbandingan aktivitas antioksidan <i>A. repens</i> dan <i>A. ruber...</i>	6
Gambar 3 Peningkatan penerimaan panelis terhadap penampakan visual ikan kayu yang difermentasi.....	8
Gambar 3 Peningkatan penerimaan panelis terhadap aroma ikan kayu yang difermentasi.....	9
Gambar 5 Peningkatan kadar asam glutamate pada ikan kayu yang difermentasi.....	9

## RINGKASAN

Indonesia menempati urutan ketiga atas penderita kusta terbanyak di dunia dengan jumlah kasus 17.723 pada tahun 2007, yakni setelah India (137.685 kasus) dan Brazil (39.125 kasus). Jumlah penyebaran tertinggi terdapat di daerah Manado, Sulawesi Utara, dimana sedikitnya ditemukan 93 kasus penyakit kusta dengan penyebaran di 9 kecamatan. Selama ini, pengobatan kusta di Indonesia yang telah dilakukan disesuaikan dengan rekomendasi WHO (1995), salah satunya melalui program Multi Drug Therapy (MDT). Cara tersebut diharapkan dapat mengatasi resistensi Dapson yang semakin meningkat, mengurangi ketidaktaatan pasien, menurunkan angka putus obat, mengefektifkan waktu pengobatan dan mengeliminasi persistensi kuman kusta dalam jaringan.

Bagaimanapun, tindakan pencegahan (preventif) yang dilakukan merupakan cara yang paling efektif dalam menurunkan angka kejadian penularan penyakit kusta di masyarakat. Pencegahan dapat dilakukan melalui peningkatan kekebalan tubuh dengan meningkatkan radikal bebas dalam tubuh pasien (*Reactive Oxygen Species*) sehingga terdapat pertahanan diri infeksi oleh *Mycobacterium leprae*. Ikan kayu atau yang dikenal dengan istilah cakalang (*Katsuwonus pelamis*) fufu di daerah Sulawesi Utara termasuk salah satu sumber daya alam perikanan yang potensial di Indonesia. Pangan fungsional khas ini mengandung antioksidan yang tinggi yang dihasilkan dari hidrolisat protein yang berantai pendek berupa fenol yang terbentuk dari fermentasi kapang (*Aspergillus*). Meskipun demikian, Sulawesi Utara masih tetap menjadi daerah endemi kusta. Oleh karenanya, dibutuhkan suatu optimasi yang mengarah pada pemanfaatan pangan tradisional khas daerah tersebut, yaitu ikan cakalang asap.

**Kata kunci:** Antioksidan, Cakalang, Kusta, Manado.



