

## **ABSTRAK**

### **EFEK KOMBUCHA ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa*) TERHADAP KADAR KOLESTEROL DARAH MENCIT (*Mus musculus* Linn.)**

**Oleh**

**Yosita Agustriyani**

Kombucha merupakan hasil fermentasi antara teh dan gula oleh beberapa mikroorganisme yang saling bersimbiosis. Pada umumnya kombucha dibuat dari larutan teh hitam atau teh hijau. Tetapi baru-baru ini telah ditemukan jenis minuman teh yang terbuat dari kelopak bunga rosella. Antosianin merupakan pigmen alami yang memberi warna merah pada seduhan kelopak bunga rosella dan mempunyai sifat antioksidan yang kuat. Kombucha rosella mengandung senyawa antioksidan yaitu senyawa aktif antosianin yang mampu mengikat kolesterol darah sehingga dapat membantu pencernaan, menurunkan berat badan, menstabilkan kadar glukosa dalam darah, membantu sistem imun, dan membuang racun dari tubuh.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian kombucha rosella terhadap kadar kolesterol darah mencit (*Mus musculus* Linn.). Hipotesis yang diajukan pada penelitian ini adalah pemberian kombucha rosella dapat menurunkan kadar kolesterol darah mencit (*Mus musculus* Linn.). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL). Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan Analisis Ragam (ANARA). Apabila

diperoleh perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan uji BNT pada taraf kepercayaan 5%.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa semakin tinggi dosis kombucha rosella yang diberikan pada mencit, maka semakin besar penurunan kadar kolesterol darah pada mencit. Kolesterol darah mencit yang diberi kombucha rosella menghasilkan kadar kolesterol 100,67 mg/dL hingga 154,67 mg/dL. Dosis 0,6 g/kg BB merupakan dosis yang optimal untuk menurunkan kadar kolesterol mencapai kadar kolesterol mencit normal sebesar 122 mg/dL. Kadar kolesterol mencit normal sebesar 126 mg/dL.

Kata kunci: rosella, *Hibiscus sabdariffa*, kombucha, kolesterol.