

Pemanfaatan sari kedelai sebagai bahan pengencer pengganti kuning telur untuk kriopreservasi spermatozoa hewan / Fitra Aji Pamungkas

Fitra Aji Pamungkas, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20470191&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Bahan pengencer yang biasa digunakan untuk kriopreservasi spermatozoa berasal dari produk hewani seperti kuning telur. Kuning telur mengandung kolesterol, fosfolipid, dan low density protein yang dapat mencegah pembentukan kristal es sehingga melindungi integritas membran plasma terhadap kejutan dingin selama proses kriopreservasi. Namun, penggunaan kuning telur menimbulkan kekhawatiran terutama potensi peningkatan kontaminasi mikroba dan agen penularan zoonosis. Kedelai merupakan produk protein nabati yang sering digunakan sebagai pengemulsi dalam produksi makanan untuk manusia dan berfungsi sebagai pelindung dari kejutan dingin sama halnya low density lipoprotein pada kuning telur. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan bahan pengencer berupa sari kedelai untuk kriopreservasi spermatozoa menghasilkan kualitas yang sama atau bahkan lebih baik dibandingkan dengan bahan pengencer berbasis kuning telur. Konsentrasi sari kedelai yang optimal pada bahan pengencer untuk kriopreservasi spermatozoa berkisar 0,8-1,5%.