



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	6
1.3. Tujuan Penelitian .....	6
1.4. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
2.1. Diabetes Melitus Tipe 2 .....	9
2.1.1. Definisi.....	9
2.1.2. Patofisiologi .....	11
2.1.3. Resistensi Insulin .....	12
2.2. Serat Pangan.....	14
2.3. Bekatul .....	19
2.4. Pangan Fungsional .....	23
2.5. <i>Cookies</i> .....	26
2.6. Agen Diabetogenik Hewan Coba.....	30
2.7. Tikus Putih .....	34
2.8. Landasan Teori.....	36
2.9. Hipotesis.....	40
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>41</b>
3.1. Bahan Penelitian .....	41
3.1.1. Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> Bekatul .....	41
3.1.2. Bahan Analisis Proksimat dan Serat Pangan <i>Cookies</i> Bekatul .....	41
3.1.3. Bahan Pembuatan Pakan Standar AIN93-M.....	42
3.1.4. Bahan Analisis Glukosa Darah, Insulin, HOMA-IR dan HOMA- $\beta$ ...	42
3.2. Peralatan Penelitian.....	43
3.3. Waktu dan Lokasi Penelitian .....	44



3.4. Surat Persetujuan Etik ( <i>Ethical Clearance</i> ) .....	44
3.5. Subjek Penelitian.....	45
3.5.1. Populasi .....	45
3.5.2. Sampel.....	45
3.6. Pelaksanaan Penelitian .....	46
3.6.1. Formulasi <i>Cookies</i> Bekatul .....	49
3.6.2. Pembuatan <i>Cookies</i> Bekatul.....	51
3.6.3. Karakterisasi Organoleptik <i>Cookies</i> Bekatul .....	52
3.6.4. Analisis Proksimat dan Serat Pangan Bekatul dan <i>Cookies</i> Bekatul ..	53
3.6.5. Pembuatan Pakan Standar AIN-93M .....	53
3.6.6. Penentuan Dosis Pakan Standar dan Pakan Perlakuan .....	54
3.6.7. <i>Bioassay</i> .....	56
3.7. Cara Analisis Berbagai Parameter <i>Bioassay</i> .....	58
3.7.1. Pengambilan Sampel Darah .....	58
3.7.2. Kadar Glukosa Darah Puasa (GDP) .....	59
3.7.3. Kadar Insulin .....	59
3.7.4. Penghitungan indeks HOMA-IR dan HOMA- $\beta$ .....	59
3.8. Rancangan Percobaan .....	60
3.9. Analisis Data .....	61
 <b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>62</b>
4.1. Analisis Proksimat dan Serat Pangan Bekatul .....	62
4.2. Penentuan Formulasi <i>Cookies</i> Bekatul .....	66
4.3. Karakteristik Organoleptik <i>Cookies</i> Bekatul .....	67
4.4. Hasil Analisis Proksimat <i>Cookies</i> Bekatul.....	72
4.5. Hasil Analisis Serat Pangan <i>Cookies</i> Bekatul.....	76
4.6. Penentuan Formulasi <i>Cookies</i> Bekatul Tebaik .....	79
4.7. Hasil Uji <i>Bioassay</i> .....	82
4.7.1. Berat Badan.....	82
4.7.2. Kadar Glukosa Darah Puasa (GDP) .....	85
4.7.3. Kadar Insulin .....	89
4.7.4. Indeks HOMA-IR dan HOMA- $\beta$ .....	93
 <b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>102</b>
5.1. Kesimpulan .....	102
5.2. Saran.....	103
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>104</b>