

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Sukrosa .....	6
2.2 Isomalto-oligosakarida .....	7
2.3 Krimer dan <i>Fibercreme</i> .....	10
2.4 Kacang Merah .....	11
2.5 Lipid .....	13
2.5.1 Trigliserida .....	14
2.5.2 Fosfolipid .....	15
2.5.3 Kolesterol .....	15
2.5.4 Transpor lipid .....	16
2.6 Penyakit Kardiovaskular dan Dislipidemia .....	19
2.7 Serat Pangan .....	21
2.7.1 Serat pangan dan hiperkolesterolemia .....	22
2.7.2 Serat pangan dan diabetes .....	24

2.8 Proses Pratanak .....	25
2.9 Bubur Instan .....	26
2.10 Landasan Teori .....	28
2.11 Hipotesis .....	30
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
3.1 Bahan dan Alat .....	31
3.1.1 Bahan .....	31
3.1.2 Alat .....	31
3.2 Lokasi dan Waktu .....	32
3.3 Alur Penelitian .....	32
3.3.1 Proses pratanak .....	35
3.3.2 Penepungan kacang merah pratanak .....	36
3.3.3 Formulasi bubur kacang merah (BKM) .....	36
3.3.4 Uji <i>in vivo</i> dan <i>in vitro</i> .....	39
3.4 Metode Analisis .....	44
3.5 Rancangan Percobaan .....	45
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>46</b>
4.1 Hasil Uji Kimiawi Tepung Kacang Merah .....	46
4.2 Hasil Uji <i>Scanning Electron Microscope</i> (SEM) Tepung Kacang Merah ...	48
4.3 Sifat Sensoris Bubur Kacang Merah dengan Variasi Kadar Sukrosa .....	50
4.4 Sifat Sensoris Bubur Kacang Merah dengan Variasi Pemanis .....	51
4.5 Sifat Fisik Bubur Kacang Merah dengan Variasi Pemanis .....	54
4.6 Komposisi Kimiawi Bubur Kacang Merah dengan Metode Matematis .....	56
4.7 Hasil Uji <i>In Vivo</i> .....	57
4.7.1 Total asupan pakan .....	57
4.7.2 Peningkatan berat badan tikus .....	58
4.7.3 Efisiensi pakan .....	60
4.7.4 Profil lipid serum .....	61
4.7.5 Profil digesta .....	73
4.8 Hasil Uji <i>In vitro</i> Kapasitas Pengikatan Asam Empedu .....	76
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>79</b>



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**BUBUR KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) INSTAN : PENGARUH  
ISOMALTO-OLIGOSAKARIDA DAN FIBERCREME  
SEBAGAI PENGANTI SUKROSA TERHADAP SIFAT SENSORIS DAN FISIK SERTA PERBAIKAN  
PROFIL LIPID PADA TIKUS  
HIPERKOLESTEROL**

RHAESFATY GALIH P, Prof. Dr. Ir. Y. Marsono, MS; Dr. Ir. Priyanto Triwitono, MP

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

5.1 Kesimpulan .....	79
5.2 Saran .....	80
DAFTAR PUSTAKA .....	81
LAMPIRAN .....	90