

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
<i>Abstract</i>.....	1
INTISARI	2
BAB I	
1.1 Latar Belakang.....	3
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II	
2.1 Serat Pangan.....	9
2.1.1 Pengertian serat pangan	10
2.1.2 Sumber serat pangan.....	11
2.1.3 Manfaat serat pangan.....	12
2.2 <i>Resistant Starch</i> (RS)	15
2.2.1 Deskripsi <i>Resistant Starch</i>	15
2.2.2 Pembentukan <i>Resistant Starch</i>	17
2.2.3 Metabolisme <i>Resistant Starch</i>	18
2.3 Pratanak.....	19
2.4 Pisang.....	20
2.5 Isomaltosa Oligosakarida (IMO) dan <i>fibercreme</i>	22
2.6 Diabetes Mellitus (DM)	25
2.7 Streptozotocin-Nicotinamide (STZ-NA)	28
2.8 Penurunan Gula Darah oleh <i>Resistant Starch</i>	29
2.9 Landasan Teori.....	31

2.10 Hipotesis.....	34
BAB III	
3.1 Bahan dan Alat Penelitian.....	35
3.1.1 Bahan.....	35
3.1.2 Alat.....	35
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
3.2.1 Waktu.....	35
3.2.2 Tempat Penelitian.....	36
3.3 Pelaksanaan Penelitian.....	36
3.4 Metode Analisis.....	40
3.5 Rancangan Percobaan	42
BAB IV	
4.1 Komposisi Kimia Tepung Pisang Uter Mentah dan Tepung Pisang Uter Pratanak	44
4.2 Uji Sensoris Bubur Pisang Uter dengan Pemanis Sukrosa, IMO dan <i>fibercrem</i>	47
4.3 Sifat Fisik dan Sifat Kimia Bubur.....	52
4.4 Bioassay Hewan Coba.....	57
4.4.1 Konsumsi Pakan.....	58
4.4.2 Berat Badan.....	59
4.4.3 Efisiensi Pakan.....	60
4.4.4 Glukosa Darah	62
4.4.5 Profil Digesta.....	67
4.5 Penghambatan Absorpsi Glukosa.....	70
BAB V	
5.1 Kesimpulan.....	75
5.2 Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....	76