

DAFTAR ISI

JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Profil Lipid	7
B. Dislipidemia.....	10
C. Kacang Hijau.....	14
D. Yogurt	20
E. Isoflavon	24

F. Serat Pangan.....	26
G. Kerangka Teoretis.....	32
H. Kerangka Konseptual.....	33
I. Hipotesis Penelitian.....	33
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	34
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	34
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	34
C. Variabel Penelitian.....	34
D. Definisi Operasional.....	35
E. Alat dan Bahan Penelitian.....	36
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	39
G. Analisis Data Hasil Penelitian.....	39
H. Jalannya Penelitian.....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
A. HASIL.....	48
1. Asupan Pakan Hewan Coba.....	48
2. Berat Badan Hewan Coba.....	49
3. Profil Lipid Hewan Coba.....	51
a. Kadar Kolesterol Total.....	51
b. Kadar Trigliserida.....	54
c. Kadar HDL.....	56
d. Kadar LDL.....	59
B. PEMBAHASAN.....	61
1. Berat Badan Hewan Coba.....	61
2. Kadar Kolesterol Total.....	64

3. Kadar Trigliserida	67
4. Kadar HDL	70
5. Kadar LDL	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	79
A. KESIMPULAN.....	79
B. SARAN	79
DAFTAR PUSTAKA.....	80
LAMPIRAN	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kacang Hijau.....	14
Gambar 2. Struktur Kimia Isoflavon, Daidzein, Genistein, dan Glisitein	25
Gambar 4. Kerangka Teoretis.....	32
Gambar 5. Kerangka Konseptual.....	33
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Sari Kacang Hijau.....	41
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pembuatan Yogurt Kacang Hijau.....	42
Gambar 8. Diagram Alur Penelitian	47
Gambar 9. Delta Kadar Kolesterol	53
Gambar 10. Delta Kadar Trigliserida.....	56
Gambar 11. Delta Kadar HDL.....	58
Gambar 12. Delta Kadar LDL.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Profil Lipid menurut NCEP ATP III	11
Tabel 2. Klasifikasi Kolesterol Total dan LDL menurut NCEP ATP	12
Tabel 3. Klasifikasi Dislipidemia menurut WHO	13
Tabel 4. Klasifikasi Dislipidemia menurut EAS.....	13
Tabel 5. Varietas Kacang Hijau Tahun 1945-2008.....	16
Tabel 6. Kandungan Gizi dalam 100 gr Kacang Hijau.....	17
Tabel 7. Karakterisasi Yogurt Kacang Hijau Berdasarkan SNI	21
Tabel 8. Komponen Serat Pangan menurut AACC	27
Tabel 9. Komposisi Pakan Standar AIN-93 M dan Pakan Tinggi Lemak Tinggi Fruktosa	38
Tabel 10. Rata-Rata Asupan Pakan Tikus Selama Intervensi.....	48
Tabel 11. Rata-Rata Berat Badan Tikus Selama Penelitian	50
Tabel 12. Kadar Kolesterol Total Tikus	52
Tabel 13. Kadar Trigliserida Tikus	54
Tabel 14. Kadar HDL Tikus.....	57
Tabel 15. Kadar LDL Tikus	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Ethical Clearance</i>	92
Lampiran 2. Analisis Asupan Pakan Hewan Coba	93
Lampiran 3. Analisis Berat Badan Hewan Coba	96
Lampiran 4. Analisis Deskriptif Profil Lipid	103
Lampiran 5. Uji Normalitas Profil Lipid	104
Lampiran 6. Uji Homogenitas Profil Lipid	105
Lampiran 7. Analisis Profil Lipid	105
Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian.....	113