

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Pisang	6
2.1.1 Pisang Kepok (<i>Musa balbisiana</i>).....	7
2.1.2 Pisang Tanduk (<i>Musa paradisiacal</i>).....	8
2.1.3 Pisang Uter (<i>Musa paradisiaca</i> Linn. var <i>uter</i>).....	9
2.2 Pati	9
2.3 Pati Resisten.....	12
2.3.1 Pembentukan Pati Resisten	15
2.3.1.1 Pengaruh Proses Pengolahan.....	15
2.3.1.2 Pengaruh Rasio Amilosa dan Amilopektin.....	16
2.3.1.3 Pengaruh Ukuran Partikel	17
2.3.1.4 Pengaruh Senyawa Lain.....	18
2.3.2 Metabolisme Pati Resisten).....	19
2.3.3 Efek Fisiologis Pati Resisten.....	20
2.4 Diabetes Melitus.....	21
2.5 Penurunan Kadar Gula darah oleh Pati Resisten.....	23
2.6 Hipotesa.....	27

BAB III	METODE PENELITIAN	28
	3.1 Bahan Penelitian.....	28
	3.2 Alat Penelitian.....	29
	3.3 Waktu Penelitian dan tempat pelaksanaan	29
	3.4 Metode Penelitian	29
	3.4.1 Pembuatan Tepung Pisang.....	30
	3.4.2 Penelitian Bioassay.....	30
	3.5 Metode Analisis	35
	3.6 Rancangan Penelitian.....	38
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	39
	4.1 Komposisi Kimia Tepung Pisang Kepok Putih, Pisang Uter dan Pisang Tanduk.....	39
	4.2 Bioassay Hewan Coba.....	41
	4.2.1 Konsumsi Pakan.....	42
	4.2.2 Berat Badan.....	44
	4.2.3 Efisiensi Pakan.....	47
	4.2.4 Glukosa Darah.....	49
	4.2.5 Profil Digesta.....	53
	4.2.5.1 Kadar Air.....	54
	4.2.5.2 Berat Digesta.....	55
	4.2.5.3 pH Digesta.....	56
	4.2.6. SCFA.....	57
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	60
	DAFTAR PUSTAKA.....	61
	LAMPIRAN.....	67