

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
INTISARI	ix
ABSTRAK	x
BAB I PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Perumusan Masalah	5
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	6
Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
Telaah Pustaka	9
Ikan	9
Metode Pemasakan	13
Lemak dan Metabolismenya	22
Dislipidemia	26
Penyakit Kardiovaskular	32
Hubungan Antara Konsumsi Ikan, Metode Memasak, Profil Lipid Darah, dengan Resiko Penyakit Kardiovaskular	34
Kerangka Teori	37
Kerangka Konsep	38
Hipotesis	38

<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>39</b>
Jenis dan Desain Penelitian	39
Tempat dan Waktu Penelitian	39
Subyek Penelitian	39
Identifikasi Variabel Penelitian	41
Definisi Operasional Variabel	41
Instrumen Penelitian	46
Cara Analisis Data	47
Etika Penelitian	48
Keterbatasan Penelitian	48
Jalannya Penelitian	49
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>52</b>
Hasil Penelitian	52
Gambaran Umum Lokasi Penelitian	52
Karakteristik Responden dan Variabel Luar	55
Jumlah Konsumsi Ikan, Jenis Ikan, dan Metode Memasak	57
Profil Lipid Darah	59
Hubungan Profil Lipid Darah dengan Karakteristik Responden dan Variabel Luar	59
Hubungan Antara Jumlah Konsumsi Ikan, Jenis Ikan, dan Metode Memasak, dengan Profil Lipid Darah	61
Pembahasan	64
Karakteristik Responden dan Variabel Luar yang Berhubungan dengan Profil Lipid Darah	64
Hubungan Jumlah Konsumsi Ikan dengan Profil Lipid Darah	73
Hubungan Jenis Ikan dengan Profil Lipid	75
Hubungan Metode Memasak Ikan dengan Profil Lipid Darah	78

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	82
Kesimpulan	82
Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	84