

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
INTISARI.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2.Rumusan Masalah.....	4
1.3.Tujuan Penelitian.....	4
1.4.Manfaat Penelitian.....	5
1.5.Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1.Tinjauan Pustaka.....	7
A.Dislipidemia.....	7
B.Metabolisme Lipoprotein.....	15
C.Pakan Tinggi Lemak Teroksidasi.....	18
D.Yogurt.....	20
E.Seledri.....	23
F.Tikus Sprague Dawley.....	28
2.2.Kerangka Teori.....	30
2.3.Kerangka Konsep.....	31
2.4.Hipotesis.....	31
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	32
3.1.Jenis dan Rancangan Penelitian.....	32
3.2.Subjek Penelitian.....	33
3.3.Sampel penelitian.....	35
3.4.Variabel Penelitian.....	35
3.5.Definisi Operasional.....	36
3.6.Instrumen penelitian.....	36
A.Alat.....	36
B.Bahan.....	36

C. Jenis Data dan Metode Pengukuran.....	38
D. Tahapan penelitian.....	41
E. Manajemen dan Analisis Data.....	44
F. Etika penelitian.....	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	46
4.1. Karakteristik subyek.....	46
4.2. Karakteristik sampel.....	47
A. Kadar tannin ekstrak seledri.....	47
B. Organoleptik dan pH produk.....	47
C. Pakan tinggi lemak teroksidasi (PTLO).....	48
4.3. Hasil analisis subyek.....	49
A. Asupan Pakan.....	49
B. Berat Badan.....	53
C. Kadar LDL serum.....	54
D. Kadar HDL serum.....	55
4.4. Pembahasan.....	56
A. Asupan pakan.....	56
B. Berat badan.....	58
C. Kadar LDL Serum.....	60
D. Kadar HDL Serum.....	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	72
5.1. Kesimpulan.....	72
5.2. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN.....	79
Dokumentasi Penelitian.....	79
Metode Pengujian.....	82
Output Uji Statistik.....	85

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi dislipidemia fenotopik Federicson.....	7
Tabel 2. Klasifikasi dislipidemia fenotopik oleh EAS.....	8
Tabel 3. Klasifikasi dislipidemia fenotopik oleh NCEP.....	8
Tabel 4. Penyebab umum dislipidemia sekunder.....	9
Tabel 5. Klasifikasi Total Kolesterol.....	11
Tabel 6. Klasifikasi Low Density Lipoprotein (LDL).....	12
Tabel 7. Klasifikasi High Density Lipoprotein (HDL).....	14
Tabel 8. Kadar Trigliserida Serum.....	15
Tabel 9. Komposisi Pakan Standar dan Tinggi lemak teroksidasi.....	19
Tabel 10. Perubahan Nilai Gizi Susu Setelah Fermentasi.....	20
Tabel 11. Kandungan Mineral dan Vitamin dalam 100g Seledri.....	24
Tabel 12. Kandungan Kimia (g/100 g bahan kering) pada seledri.....	25
Tabel 13. Persentase Asam Lemak Relatif pada seledri (mg/100 g).....	25
Tabel 14. Komponen Polifenol Seledri dengan Metode HPLC.....	25
Tabel 15. Angka normal profil lipid pada tikus.....	29
Tabel 17. Komposisi reagen presipitasi LDL merek DiaSys.....	39
Tabel 18. Komposisi reagen kolesterol standar.....	39
Tabel 19. Bahan Uji Supernatan.....	40
Tabel 20. Komposisi reagen presipitasi HDL merek DiaSys	40
Tabel 21. Konversi perhitungan dosis untuk berbagai jenis hewan dan manusi	44
Tabel 22. Data awal kadar LDL dan kadar HDL.....	46
Tabel 23. Hasil uji organoleptik produk dan pengukuran pH.....	47
Tabel 24. Analisis pakan tinggi lemak teroksidasi.....	48
Tabel 25. Analisis asupan pakan.....	49
Tabel 26. Rerata berat badan tikus jantan Sprague Dawley.....	53
Tabel 27. Perbedaan LDL serum sebelum dan setelah intervensi (mg/dL).....	54
Tabel 28. Perbedaan HDL serum sebelum dan setelah intervensi (mg/dL).....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Metabolisme Lipoprotein.....	16
Gambar 2. Daun Seledri jenis Flat Parsley.....	23
Gambar 3. Mekanisme Efek Seledri terhadap Kadar LDL dan Kadar HDL.....	27
Gambar 4. Kerangka Teori.....	30
Gambar 5. Kerangka Konsep.....	31
Gambar 6. Rancangan Penelitian.....	32
Gambar 7. Ekstraksi Seledri.....	41
Gambar 8. Langkah-langkah pembuatan starter yogurt.....	41
Gambar 9. Alur Penelitian.....	43
Gambar 10. Asupan pakan selama masa adaptasi.....	50
Gambar 11. Asupan pakan selama pemberian PTLO.....	51
Gambar 12. Asupan pakan masa intervensi.....	52