

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
INTISARI .....	xvi
<i>ABSTRACT</i> .....	xvii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Keaslian Penelitian .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	6
E. Manfaat Penelitian .....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	8
2.1 Serat Pangan .....	8
2.2 Oligosakarida .....	20
2.3 Kedelai Edamame .....	28
2.4 Sifat Hipokolesterolemik Kedelai .....	36
2.5 Landasan Teori .....	39

2.6 Hipotesa .....	41
III. METODE PENELITIAN .....	43
3.1 Bahan dan Alat Penelitian .....	43
3.1.1 Bahan Penelitian .....	43
3.1.2 Alat-Alat Penelitian .....	44
3.2 Jalannya Penelitian .....	45
3.3 Tempat Penelitian .....	57
3.4 Rancangan Penelitian .....	57
3.5 Metode Analisis .....	58
3.5.1 Analisis Proksimat .....	58
3.5.2 Analisis Serat Pangan dengan Metode Multienzim .....	58
3.5.3 Analisis Kadar dan Komposisi Oligosakarida .....	59
3.5.4 Analisis Sifat Fisikokimia .....	60
3.5.5 Prinsip Analisis Propil Lipid .....	60
3.5.6 Analisis Kadar Gula Darah .....	62
3.5.7 Analisis Sifat Digesta .....	62
IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	64
4.1 Sifat Kimia Tepung Edamame dan Tepung Kedelai .....	64
4.1.1. Komposisi Kimia Tepung Edamame dan Tepung Kedelai .....	64
4.1.2. Serat Pangan .....	70
4.2 Sifat Fisikokimia Tepung Edamame dan Tepung Kedelai .....	73
4.2.1 <i>Water Holding Capacity</i> .....	73
4.2.2 <i>Oil Holding Capacity</i> .....	77

4.3 Penentuan Kadar Oligosakarida Tepung Edamame .....	78
4.4 Efek Fisiologis Tepung Edamame pada Profil Lipid, Kadar Gula Darah dan Sifat Digesta Tikus <i>Sprague dawley</i> .....	82
4.4.1 Pemeliharaan Hewan Coba.....	82
a. Asupan Pakan.....	82
b. Berat Badan.....	84
4.4.2 Profil Lipid Serum.....	87
a. Kolesterol Total.....	87
b. Kolesterol LDL .....	94
c. Kolesterol HDL.....	99
d. Trigliserida.....	106
e. Gula Darah .....	114
4.4.3 Sifat Digesta Tikus.....	121
a. Berat Digesta.....	121
b. Kadar Air .....	123
c. SCFA.....	125
d. pH.....	131
4.5 Pembahasan Umum .....	132
V. KESIMPULAN SARAN .....	140
RINGKASAN.....	142
SUMMARY.....	157
DAFTAR PUSTAKA .....	171
LAMPIRAN.....	188