

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR SINGKATAN	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1. Tujuan Umum	4
1.3.2. Tujuan Khusus :	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1. Manfaat untuk Penelitian	5
1.4.2. Manfaat untuk Masyarakat.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. LDL (<i>Low Density Lipoprotein</i>).....	6
2.1.1. Definisi LDL	6

2.1.2. Metabolisme LDL	6
2.1.3. Reseptor LDL.....	8
2.1.4. Faktor yang Mempengaruhi Kadar LDL Darah.....	9
2.1.5. Pemeriksaan Kadar LDL.....	12
2.2. Tanaman Nangka.....	12
2.2.1. Definisi.....	12
2.2.2. Taksonomi.....	13
2.2.3. Morfologi	14
2.2.4. Kandungan kulit Buah Nangka	14
2.3. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kulit Buah Nangka Terhadap Kadar LDL.....	16
2.4. Simvastatin	17
2.4.1. Definisi.....	17
2.4.2. Mekanisme Kerja	17
2.5. Propiltiourasil (PTU)	18
2.6. Telur Puyuh	19
2.7. Tikus Jantan Galur Wistar	19
2.8. Kerangka Teori.....	20
2.9. Kerangka Konsep	21
2.10. Hipotesis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian.....	22
3.2. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	22
3.2.1. Variabel Penelitian.....	22
3.2.2. Definisi Operasional.....	22

3.3. Populasi dan Sampel.....	23
3.3.1. Populasi Penelitian.....	23
3.3.2. Sampel Penelitian.....	24
3.4. Instrumen Penelitian.....	25
3.4.1. Instrumen Penelitian	25
3.4.2. Bahan Yang Digunakan Dalam Penelitian.....	26
3.5. Cara Penelitian.....	26
3.5.1. Cara Pembuatan Kulit Buah Nangka	26
3.5.2. Dosis Penelitian.....	26
3.5.3. Prosedur Penelitian	27
3.6. Tempat dan Waktu	30
3.7. Alur Penelitian.....	31
3.8. Analisa Hasil	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1. Hasil Penelitian.....	33
4.2. Pembahasan	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1. Kesimpulan.....	40
5.2. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR SINGKATAN

CHOD-PAP	: <i>Cholesterol Oxidase Phenol Amine Pyrazolon</i>
IDL	: <i>Intermediate density lipoprotein)</i>
LDL	: <i>Low Density Lipoprotein)</i>
LRP	: <i>LDL, receptor- related protein)</i>
MAE	: <i>Microwave assisted extract</i>
PAU	: <i>Penelitian Antar Universitas</i>
PTM	: <i>Penyakit Tidak Menular</i>
PTU	: <i>Propiltiourasil</i>
SPSS	: <i>Statistical Product and Service Solution</i>
SR-A	: <i>Scavenger-A</i>
WHO	: <i>World Health Organizations</i>

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Klasifikasi Kadar LDL menurut NCEP ATP III 2001.....	12
Tabel 4. 1. Hasil Uji Normalitas dan Homogenitas	34
Tabel 4. 2. Hasil Uji <i>One Way Anova</i>	35
Tabel 4. 3. Hasil Uji <i>Pos Hoc Test</i>	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Buah Nangka	13
Gambar 4. 1. Kadar LDL (mg/dl)	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Hasil Penghitungan Kadar LDL	45
Lampiran 2.	Hasil Penghitungan Rata-Rata Kadar LDL dan Standar Deviasi dengan Uji Deskriptif	46
Lampiran 3.	Hasil Analisis Normalitas Distribusi Data dan Homogenitas Varian Data kadar LDL dengan <i>Saphiro-Wilk</i> dan <i>Levene Test</i>	46
Lampiran 4.	Hasil Analisis Antar Kelompok LDL Yang Berpengaruh Bermakna dengan <i>Pos Hoc Test</i>	47
Lampiran 5.	Proses Penelitian	48
Lampiran 6.	Surat Penelitian	50
Lampiran 7.	<i>Ethical Clearance</i>	51