

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR SINGKATAN	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	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 Teoritis.....	5
1.4.2. Manfaat Praktis.....	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Lipoprotein	6
2.1.1. Definisi Lipoprotein.....	6

2.1.2. Metabolisme Lipoprotein.....	7
2.1.3. Regulasi Sintesis Lipoprotein	10
2.1.4. Nilai Normal	10
2.2. LDL (Low Density Lipoprotein)	11
2.2.1. Definisi LDL.....	11
2.2.2. Biosintesis LDL	12
2.2.3. Reseptor LDL	12
2.2.4.1. LDL receptor-related protein (LRP)	13
2.2.4.2 Reseptor Scavenger	13
2.2.4. Faktor yang Mempengaruhi Kadar LDL Darah	14
2.2.5.1.Usia.....	14
2.2.5.2 Gaya Hidup.....	14
2.2.5.3 Genetik.....	14
2.2.5.4 Body mass index (BMI).....	15
2.2.5.5 Jenis Kelamin.....	15
2.2.5.6 Diet Tinggi Lemak.....	15
2.3. Kacang Koro Pedang (<i>Canavalia ensiformis</i>).....	16
2.3.1. Morfologi.....	17
2.3.2. Kandungan zat dan manfaat.....	18
2.3.4.1 Serat	18
2.3.4.2 Niasin.....	19
2.3.4.3 Fenol	19

2.3.4.4 Isoflavon	19
2.3.4.5 Saponin	19
2.4. Kacang Kedelai Hitam (<i>Glycin max</i>)	20
2.4.1. Morfologi.....	21
2.4.2. Kandungan zat dan manfaat.....	22
2.5. Hubungan kombinasi koro pedang dan kedelai hitam terhadap kadar LDL (<i>Low Density Lipoprotein</i>).....	23
2.6. Kerangka Teori.....	25
2.7. Kerangka Konsep	26
2.8. Hipotesis.....	26
BAB III	27
METODE PENELITIAN.....	27
3.1. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian.....	27
3.2. Variabel dan Definisi Operasional	27
3.2.1. Variabel Penelitian.....	27
3.2.2. Definisi Operasional	27
3.3. Subjek Uji.....	28
3.4. Instrumen Penelitian	29
3.4.1. Alat	29
3.4.2. Bahan	30
3.5. Cara Penelitian.....	30
3.5.1. Prosedur pembuatan tepung koro pedang.....	30
3.5.2. Prosedur pembuatan tepung kedelai hitam	31

3.5.3. Dosis penelitian	31
3.5.4. Prosedur penelitian	32
3.5.5. Cara pengambilan data	34
3.6. Alur Penelitian.....	35
3.7. Tempat dan Waktu Penelitian	36
3.8. Analisa Hasil	36
BAB IV	37
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
4.1. Hasil Penelitian.....	37
4.2. Pembahasan	39
BAB V	43
KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
5.1. Kesimpulan.....	43
5.2. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45

DAFTAR SINGKATAN

ACAT	: Acyl CoA cholesterol acyltransferase
Apo	: Apolipoprotein
BMI	: <i>Body Mass Index</i>
BR2	: <i>Broiler Finisher</i>
CETP	: <i>Cholesteryl Ester Transfer Protein</i>
CHOD-PAP	: <i>Cholesterol Oxidase-Peroxidase Aminoantipyrine Phenol</i>
FFA	: <i>Free Fatty Acid</i>
GH	: <i>Growth Hormone</i>
HCN	: asam sianida
HDL	: <i>High Density Lipoprotein</i>
HMG Co-A	: hidroksi metil glutamil Co-A
IDL	: <i>Intermediate Density Lipoprotein</i>
LCAT	: <i>lecithin cholesterol acyltransferase</i>
LDL	: <i>Low Density Lipoprotein</i>
LPL	: Lipoprotein Lipase
LRP	: <i>LDL, receptor- related protein</i>
mRNA	: <i>messenger Ribonucleic Acid</i>
NCEP ATP III:	<i>National Cholesterol Education Program Adult Panel III</i>
SR-BI	: Scavenger B type I
VLDL	: <i>Very Low Density Lipoprotein</i>

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Jalur Endogen dan Eksogen Metabolisme Lipoprotein	7
Gambar 2.2	Jalur <i>Reverse</i> Metabolisme Lipoprotein.....	9
Gambar 2.3	Kacang Koro Pedang.....	18
Gambar 2.4	Kacang Kedelai Hitam	21
Gambar 4.1.	Diagram batang rerata kadar LDL (mg/dL) antar kelompok perlakuan	37

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Pembagian Lipoprotein.....	6
Tabel 2.2	Klasifikasi Kadar Profil Lipid	11
Tabel 2.3	Komposisi zat gizi per 100 gram kacang koro pedang segar	20

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil uji normalitas dan homogenitas kadar LDL	49
Lampiran 2. Hasil uji one way anova dan post hoc kadar LDL	50
Lampiran 3. <i>Ethical Clearance</i>	51
Lampiran 4. Surat Penelitian	52
Lampiran 5. Kandungan gizi tepung koro pedang dan tepung kedelai hitam	53
Lampiran 6. Dokumentasi	55