

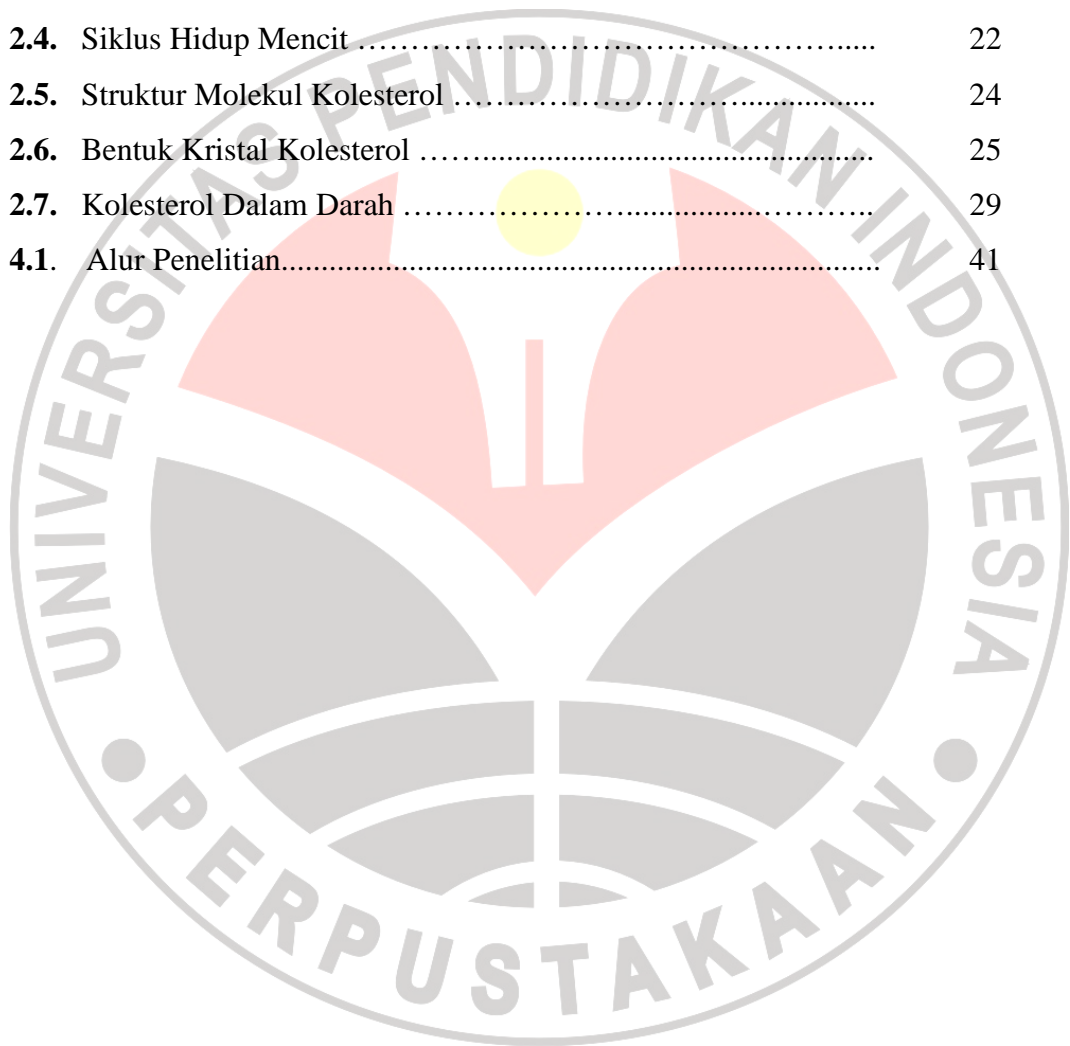
DAFTAR ISI

| | halaman |
|--|----------------|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR..... | ii |
| DAFTAR ISI..... | iv |
| DAFTAR GAMBAR..... | vi |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | viii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 6 |
| C. Batasan Masalah..... | 7 |
| D. Tujuan Penelitian | 8 |
| E. Manfaat Penelitian | 8 |
| F. Asumsi | 8 |
| G. Hipotesis..... | 9 |
| | |
| BAB II TINJAUAN UMUM PENGARUH PEMBERIAN PEKTIN | |
| KULIT PISANG PER ORAL TERHADAP KADAR | |
| KOLESTEROL DARAH MENCIT (<i>Mus musculus. L. Swiss</i> | |
| Webster) SETELAH PEMBERIAN PAKAN BERLEMAK | |
| 1. Pisang Ambon | 10 |
| 2. Kulit Pisang..... | 15 |
| 3. Pektin | 16 |
| 4. Mencit (<i>Mus musculus. L</i>) Swiss Webster..... | 19 |
| 5. Kolesterol Darah..... | 22 |
| | |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| A. Jenis Penelitian..... | 32 |
| B. Desain Eksperimen..... | 32 |

| | |
|--|-----------|
| C. Populasi dan Sampel Penelitian..... | 33 |
| D. Lokasi Penelitian..... | 34 |
| E. Alat dan Bahan..... | 34 |
| F. Prosedur Kerja..... | 34 |
| a) Tahap Persiapan..... | 34 |
| b) Tahap Perlakuan..... | 38 |
| G. Analisis Data..... | 40 |
| H. Alur Penelitian..... | 41 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| A. Hasil Penelitian..... | 42 |
| B. Pembahasan..... | 44 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | |
| A. Kesimpulan..... | 50 |
| B. Saran..... | 50 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 51 |
| LAMPIRAN-LAMPIRAN..... | 55 |
| RIWAYAT HIDUP..... | 64 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|--|---------|
| 2.1. Pisang Ambon..... | 11 |
| 2.2. Senyawa Asam Pektinat (Pektin) | 17 |
| 2.3. Mencit Dewasa (<i>Mus musculus L.</i>) <i>Swiss Webster</i> | 20 |
| 2.4. Siklus Hidup Mencit | 22 |
| 2.5. Struktur Molekul Kolesterol | 24 |
| 2.6. Bentuk Kristal Kolesterol | 25 |
| 2.7. Kolesterol Dalam Darah | 29 |
| 4.1. Alur Penelitian..... | 41 |



DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|----------------|
| 2.1. Komposisi Zat Gizi Pisang Per 100 Gram Bahan | 14 |
| 2.2. Komposisi Kulit Pisang | 15 |
| 2.3. Data Fisiologi Hewan Percobaan Mencit Betina | 20 |
| 2.4. Ciri-Ciri Morfologi Mencit | 21 |
| 2.5. Perkembangbiakan Mencit..... | 21 |
| 2.6. Lipoprotein..... | 29 |
| 2.7. Klasifikasi LDL dan HDL Kolesterol, Serta Total Kolesterol..... | 30 |
| 2.8. Komposisi Lemak Sapi..... | 31 |
| 3.1. Pengaturan Randomisasi Mencit..... | 33 |
| 3.2. Penentuan Dosis..... | 38 |
| 3.3. Pemberian Dosis Pektin..... | 39 |
| 4.1. Rata-Rata Kadar Kolesterol Mencit..... | 44 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|-----------------------------------|----------------|
| 1. Alat dan Bahan Penelitian..... | 55 |
| 2. Data Hasil Pengamatan..... | 56 |
| 3. Analisis Data..... | 57 |
| Lamp.3.1. Uji Normalitas..... | 57 |
| Lamp.3.2. Uji Homogenitas..... | 58 |
| Lamp.3.3. Uji One-way Anova..... | 59 |
| Lamp.3.4. Uji Signifikansi..... | 60 |
| 4. Dokumentasi..... | 61 |

