

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
PERSETUJUAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Dislipidemia	3
2.1.1 Definisi Dislipidemia.....	3
2.1.2 Klasifikasi Dislipidemia	3
2.1.3 Dislipidemia Primer.....	3
2.1.4 Dislipidemia Sekunder	3
2.1.5 Patofisiologi.....	4
2.1.6 Terapi Dislipidemia	4
2.2 Tanaman Girang	7
2.2.1 Taksonomi tanaman	7
2.2.2 Deskripsi Tanaman	8

2.2.3	Senyawa Kimia.....	8
2.2.4	Efek Farmakologi	8
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN.....	9
3.1	Jenis dan Metode Penelitian	9
3.2	Waktu dan Tempat Penelitian	9
3.3	Kerangka Penelitian	9
3.3.1	Pembuatan Ekstrak Daun Girang (<i>Leea indica</i> (Burm.f.) <i>Merr.</i>)	10
3.3.2	Pengujian Antihiperlipidemi.....	11
3.4	Populasi dan Sampel.....	11
3.5	Variablel Penelitian.....	11
3.5.1	Variabel Bebas	12
3.5.2	Variabel Terikat.....	12
3.5.3	Variabel Terkendali	12
3.6	Definisi Operasional.....	12
3.6.1	LDL	12
3.6.2	HDL.....	12
3.7	Teknik Pengumpulan Data.....	13
3.7.1	Hewan Percobaan	13
3.8	Alat dan Bahan	13
3.8.1	Alat	13
3.8.2	Bahan.....	13
3.9	Alur Penelitian.....	14
3.9.1	Pengumpulan Bahan dan Determinasi Tanaman.....	14
3.9.2	Preparasi Sampel	14
3.9.3	Karakterisasi Simplisia	14
3.9.4	Pembuatan Ekstrak Daun Girang.....	16
3.9.5	Skrining Fitokimia	16
3.9.6	Penentuan Dosis Ekstrak Daun Girang.....	17
3.9.7	Persiapan Bahan Uji.....	17

3.9.8	Persiapan Hewan Uji	18
3.9.9	Pengujian Kelompok Tikus.....	19
3.9.10	Pengolahan dan Analisa Data.....	20
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1	Persetujuan Kode Etik Penelitian	21
4.2	Determinasi Tanaman	21
4.3	Simplisia	21
4.4	Karakterisasi Simplisia.....	22
4.5	Ekstraksi	23
4.6	Hasil Skrining Fitokimia	24
4.7	Aklimatisasi.....	26
4.8	Hasil Pengujian Profil Lipid.....	27
4.8.1	<i>Low Density Lipoprotein</i> (LDL).....	27
4.8.2	<i>High Density Lipoprotein</i> (HDL)	28
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
5.1	Kesimpulan.....	30
5.2	Saran.....	30
	DAFTAR PUSTAKA.....	31
	LAMPIRAN.....	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Klasifikasi Kadar Kolesterol pada Dewasa dan Anak-Anak	6
Tabel 2.	Komposisi Makanan Tinggi Lemak dan Tinggi Karbohidrat Modifikasi dari(Yulinah Sukandar et al. 2016).	18
Tabel 3.	Hasil Karakterisasi Daun Girang (<i>Leea indica</i> (Burm. F.) Merr)..	22
Tabel 4.	Hasil Skrining Fitokimia Daun Girang (<i>Leea indica</i> (Burm. F.) <i>Merr</i>).....	24
Tabel 5.	Hasil Penetapan Kadar <i>Low Density Lipoprotein</i> (LDL).....	27
Tabel 6.	Hasil Penetapan Kadar <i>High Density Lipoprotein</i> (HDL).....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Alur Pembuatan Ekstrak Daun Girang (<i>Leea indica</i> (Burm.f.) <i>Merr.</i>)	10
Gambar 2.	Alur Pengujian Antidislipidemia 1	11

DAFTAR LAMPIRAN

<i>Lampiran 1.</i>	Kode Etik.....	33
<i>Lampiran 2.</i>	Determinasi Tanaman	34
<i>Lampiran 3.</i>	Prosedur Pengolahan Simplisia Daun Girang (<i>Leea indica</i>).....	35
<i>Lampiran 4.</i>	Pengolahan Simplisia	36
<i>Lampiran 5.</i>	Perhitungan Karakterisasi Daun Girang (<i>Leea indica</i>)	37
<i>Lampiran 6.</i>	Ekstraksi Daun Girang (<i>Leea indica</i> (Burm.F.) Merr)	38
<i>Lampiran 7.</i>	Skrining Fitokimia	39
<i>Lampiran 8.</i>	Sediaan Larutan Uji	40
<i>Lampiran 9.</i>	Hasil Analisis Statistik Kadar LDL	41
<i>Lampiran 10.</i>	Hasil Analisis Statistik Kadar HDL.....	43
<i>Lampiran 11.</i>	Hasil Turnitin	45
<i>Lampiran 12.</i>	Lembar Bimbingan	46
<i>Lampiran 13.</i>	Riwayat Hidup.....	47