

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	5
1. Manfaat Praktis	5
2. Manfaat Ilmiah.....	6
3. Manfaat bagi Peneliti.....	6
E. Keaslian Penelitian.....	7

BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
A. Telaah Pustaka	11
1. Diabetes Melitus.....	11
2. Dislipidemia	13
3. Pangan Fungsional	15
4. Analisis Mutu Produk.....	16
5. Uji Hedonik.....	17
6. Beras Merah (<i>Oryza nivara</i>)	21
7. Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i> Durch).....	23
8. Ikan Tuna (<i>Thunnus sp.</i>)	24
9. Kebutuhan Gizi Lansia	26
10. Kandungan Gizi Produk.....	27
11. Bubur Instan.....	29
B. Kerangka Teori	30
C. Kerangka Konsep.....	31
D. Hipotesis	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	32
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	32
B. Tempat dan Waktu Penelitian	32
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	32
1. Populasi dan Subjek Penelitian	32
2. Sampel Penelitian	33
3. Jumlah Sampel.....	34
4. Teknik Pengambilan Sampel	34
D. Variabel Penelitian	35

1. Variabel Bebas (<i>Independent</i>)	35
2. Variabel Terikat (<i>dependent</i>)	35
E. Definisi Operasional	35
1. Formulasi Bubur Instan	35
2. Sifat Organoleptik	35
F. Instrumen Penelitian	36
1. Pembuatan Bubur Instan	36
2. Uji Hedonik	36
G. Metode Pengolahan Data	37
1. <i>Editing</i>	37
2. <i>Coding</i>	37
3. <i>Entry</i>	38
4. <i>Cleaning</i>	38
H. Metode Analisis Data	38
1. Analisis Univariat	39
2. Analisis Multivariat	39
3. Analisis Bivariat	39
I. Jalannya Penelitian	39
1. Tahap Awal Penelitian	39
2. Tahap Pengumpulan Data	40
3. Tahap Akhir Penelitian	42
J. Etika Penelitian	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A. Hasil Penelitian	44
1. Karakteristik Responden	44

2. Uji Hedonik.....	45
B. Pembahasan.....	49
1. Warna	49
2. Aroma	52
3. Rasa.....	55
4. Tekstur	57
5. Keseluruhan	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2. 1. Kriteria Diagnosis Diabetes Melitus.....	12
Tabel 2. 2. Klasifikasi Kadar Lipid Darah	14
Tabel 2. 3. Kandungan Gizi Beras Merah per 100 Gram.....	22
Tabel 2. 4. Perbandingan Komposisi Zat Gizi dalam 100 gram Labu Kuning Segar dan Tepung Labu Kuning	24
Tabel 2. 5. Kandungan Gizi Ikan Tuna per 100 Gram	26
Tabel 2. 6. Angka Kecukupan Gizi bagi Lansia.....	27
Tabel 2. 7. Kandungan Gizi Produk Bubur Instan Kode F1	27
Tabel 2. 8. Kandungan Gizi Produk Bubur Instan Kode F2	27
Tabel 2. 9. Kandungan Gizi Produk Bubur Instan Kode F3.....	28
Tabel 2. 10. Kandungan Gizi Produk Bubur Instan Kode F4.....	28
Tabel 2. 11. Pemenuhan Bubur Instan sebagai Makanan Selingan bagi Lansia	29
Tabel 3. 1. Formulasi Bubur Instan.....	33
Tabel 3. 2. Konsentrasi Rempah-Rempah dalam 1200 gram Bubur Instan.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Kerangka Teori.....	30
Gambar 2. 2. Kerangka Konsep.....	31
Gambar 3. 1. Alur Pembuatan Bubur Instan	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Uji Hedonik.....	70
Lampiran 2. Lembar <i>Informed Consent</i>	73
Lampiran 3. Hasil Uji Hedonik.....	77
Lampiran 4. Data Statistik.....	80
Lampiran 5. Dokumentasi	88
Lampiran 6. <i>Ethical Clearance</i>	90