

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
INTISARI .....	xi
ABSTRACT .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus .....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
1. Bagi Masyarakat.....	3
2. Bagi Industri Makanan.....	4
3. Bagi Peneliti .....	4
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Tinjauan Pustaka .....	8
1. Lansia.....	8
2. Perubahan Fungsi Fisiologi .....	10
3. Risiko Malnutrisi .....	11
4. Kebutuhan Gizi Lansia.....	13
5. <i>Molecular Gastronomy</i> .....	16
6. Jajanan Tradisional Kue Putu Mayang .....	22
7. Analisis Nilai Gizi .....	30
B. Kerangka Teoretis.....	34
C. Kerangka Konseptual.....	35
D. Hipotesis .....	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	36
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	36
C. Sampel Penelitian .....	36
D. Identifikasi Variabel Penelitian.....	37
E. Definisi Operasional Variabel .....	38
F. Instrumen Penelitian.....	40
1. Alat.....	40
2. Bahan.....	41

G.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	41
H.	Metode Pengolahan Data.....	41
I.	Analisis Data .....	42
J.	Etika Penelitian .....	43
K.	Jalannya Penelitian .....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		49
A.	Hasil.....	49
B.	Pembahasan .....	53
C.	Keterbatasan Penelitian .....	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		72
A.	Kesimpulan .....	72
B.	Saran .....	72
DAFTAR PUSTAKA.....		74
LAMPIRAN .....		81