

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>12</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>13</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>14</b>
A. Latar Belakang .....	14
B. Rumusan Masalah.....	18
C. Tujuan Penelitian .....	18
D. Manfaat Penelitian .....	18
1. Bagi Peneliti .....	18
2. Bagi Industri Pangan.....	19
3. Bagi Masyarakat .....	19
E. Keaslian Penelitian .....	20
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>23</b>
A. Telaah Pustaka.....	23
1. Lanjut Usia .....	23
2. Kebutuhan Gizi Lansia .....	26
3. Kue Putu Mayang.....	29
4. Ubi Ungu .....	31
5. Alpukat.....	34
6. Isolat Protein Kedelai .....	35
7. Gastronomi Molekuler .....	38
8. Uji Organoleptik.....	43
9. Panelis .....	45
B. Kerangka Teori .....	46
C. Kerangka Konsep .....	47
D. Hipotesis.....	47
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>48</b>
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	48

B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	48
1. Lokasi Penelitian .....	48
2. Waktu Penelitian .....	49
C. Subjek Penelitian .....	49
D. Variabel Penelitian.....	50
1. Variabel Bebas.....	50
2. Variabel Terikat.....	50
E. Definisi Operasional.....	51
F. Instrumen Penelitian .....	53
1. Alat.....	53
2. Bahan .....	53
G. Jenis dan Cara Pengambilan Data .....	53
1. Data Primer.....	53
2. Data Sekunder .....	53
H. Metode Pengolahan Data .....	54
1. <i>Editing</i> .....	54
2. <i>Coding</i> .....	54
3. <i>Entry</i> .....	55
4. <i>Cleaning</i> .....	55
I. Metode Analisis Data.....	55
1. Analisis Univariat.....	55
2. Analisis Bivariat.....	56
J. Etika Penelitian .....	56
K. Jalannya Penelitian.....	56
1. Tahap Persiapan.....	56
2. Tahap Pelaksanaan .....	59
3. Tahap Akhir.....	61
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>62</b>
A. Hasil .....	62
1. Warna .....	63
2. Aroma .....	64
3. Rasa .....	65
4. Tekstur.....	65

B. Pembahasan .....	67
1. Warna .....	67
2. Aroma .....	70
3. Rasa .....	72
4. Tekstur.....	76
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>80</b>
A. Kesimpulan.....	80
B. Saran.....	80
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>81</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>92</b>