

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I.....	3
PENDAHULUAN.....	3
A. Latar Belakang.....	3
B. Perumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Keaslian Penelitian	8
BAB II.....	11
TINJAUAN PUSTAKA.....	11
A. Tinjauan Pustaka	11
1. Lanjut Usia.....	11
2. Permasalahan Gizi Lanjut Usia	12
3. Kebutuhan Gizi Lansia.....	15
4. Kue Putu Mayang.....	16
5. Gastronomi Molekuler	18
6. Ubi Ungu	24
7. Isolat Protein Kedelai	25
8. Alpukat	27
9. Uji Daya Terima	28
B. Kerangka Teoretis	30
C. Kerangka Konseptual	31
D. Hipotesis.....	31
BAB III.....	32
METODE PENELITIAN	32

A.	Jenis dan Rancangan Penelitian	32
B.	Lokasi dan Waktu Penelitian	32
C.	Subjek Penelitian.....	33
D.	Variabel Penelitian	34
E.	Definisi Operasional	34
F.	Instrumen Penelitian.....	35
G.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	38
H.	Metode Pengolahan Data	38
I.	Cara Analisis Data.....	39
I.	Etika Penelitian	39
J.	Jalannya Penelitian	40
BAB IV.....		43
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		43
A.	Hasil.....	43
1.	Karakteristik Produk.....	43
2.	Penentuan Takaran Saji	44
3.	Karakteristik Panelis.....	45
4.	Hasil Uji Daya Terima	46
B.	Pembahasan.....	49
1.	Uji Daya Terima	49
2.	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima.....	52
3.	Pengaruh Penggunaan Teknik Gastronomi Molekuler terhadap Daya Terima	54
BAB V.....		57
KESIMPULAN DAN SARAN.....		57
A.	Kesimpulan.....	57
B.	Saran	57
DAFTAR PUSTAKA		59
LAMPIRAN		68