

DAFTAR PUSTAKA

- Aguilera, J.M. & Park, D.J. 2016. Texture-modified foods for the elderly: Status, technology and opportunities. *Technology*, 57:156–164.
- Akbar, H., Supriyanto, A., & Haryani, K. 2013. Karakterisasi Tepung Konjak dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphallus oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(4):41-47.
- Amarya, S., Singh, K., & Sabharwal, M. 2018. Ageing Process and Physiological Changes. *Gerontology*, pp:3-24.
- Amri, A.E.U. 2021. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Malnutrisi pada Lansia di Indonesia: *Literature Review*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta.
- Arfiansyah, M.R. 2023. Uji Hedonik dan Daya Terima Kukis Tinggi Serat Berbasis Gembili (*Dioscorea esculenta*) dan *Psyllium Husk* sebagai Pangan Fungsional untuk Obesitas dan Diabetes. Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Statistik Penduduk Lanjut Usia 2022*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Bhuyan, D.J., Alsherbiny, M.A., Perera, S., Low, M., Basu, A., Devi, O.A., Barooah, M.S., Li, C.G., & Papoutsis, K. 2019. The Odyssey of Bioactive Compounds in Avocado (*Persea americana*) and Their Health Benefits. *Antioxidants*, 8(10):426.

- Chaffee, O. & Ross, C.F. 2023. Older Adults' Acceptance of Ready-to-Eat Meals in Relation to Food Choice and Sensory Ability. *Journal of Food Science*, 88(6):2611-2628.
- Chidtian, A.S.C.R.E. & Widyasari. 2020. Kemasan Jajanan Tradisional Produk UKM Kampung Kue (Studi Kasus UD. Dieva Cake). *GESTALT*, 2(1):1-12.
- Christy, J. & Bancin, L.J. 2020. *Status Gizi Lansia*. Sleman: Deepublish.
- Cichero, J.A.Y. 2016. Adjustment of food textural properties for elderly patients. *Journal of Texture Studies*, 47(4):277–283.
- Comala, R. 2015. Perbedaan Daya Terima Lansia Berdasarkan Penampilan dan Rasa Makanan di Panti Sosial Sasana Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Cubadak Batusangkar Tahun 2015. *Skripsi*, Poltekkes Kesehatan Kemenkes Padang.
- Elisabeth, C. 2017. Pengaruh Penambahan Pewarna Alami Angkak pada Pembuatan Kue Sohun Putu Mayang terhadap Daya Terima Konsumen. *Skripsi*, Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Elmah, H., Suryani, N., Fathullah, D.M., & Norhasanah. 2022. Amplang Ikan Seluang (*Rasbora Sp*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Anemia Remaja Perempuan. *Muhammdiyah Journal of Nutrition and Food Science*, 3(2):42-54.
- Faza, R.H. 2024. Analisis Nilai Gizi Kue Putu Mayang Modifikasi Berbasis *Molecular Gastronomy* sebagai Alternatif *Snack* Padat Gizi bagi Lansia. *Skripsi*, Universitas Gadjah Mada.

- Festi, P. 2018. *Lanjut Usia Perspektif dan Masalah*. Surabaya: Penerbit UM Surabaya Publishing.
- Fostinelli, S., Amicis, R.D., Leone, A., Giustizieri, V., Binetti, G., Bertoli, S., Battezzati A., & Cappa, S.F. 2020. Eating Behavior in Aging and Dementia: The Need for a Comprehensive Assessment. *Frontiers in Nutrition*, 7:604488.
- Habil, R. & Berlianti. 2023. Kehidupan EKonomi, Sosial, dan Kesehatan Lansia dalam Pengasuhan Keluarga di Lingkungan IV Galang Kota. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 2(1):108-121.
- Hanifah, N. 2023. Analisis Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Makanan terhadap Tingkat Kecukupan Energi dan Karbohidrat di Asrama Atlet Sepak Bola SMPIT Taruma Babelan. *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Harahap, E. 2019. Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi dengan Penambahan Tepung Rebung dalam Pembuatan Brownies. *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Hardiyanti, H., Kadirman, K., & Rais, M. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 123.
- Herryani, H. & Santi, F.D. 2019. Uji Kesukaan terhadap Kualitas Kue Putu Ayu dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal CULINARIA*, 1(1):1-44.
- Intania, S. 2024. Uji Organoleptik Kue Putu Mayang Modifikasi Berbasis Gastronomi Molekuler sebagai *Snack* Alternatif Bagi Lansia. *Skripsi*, Universitas Gadjah Mada.

- Jibbriellia, M. 2014. Pengaruh Fortifikasi Ganda (Fe dan Zn) pada Minuman Susu Fermentasi Sinbiotik terhadap Sifat Fisik, Sensoris, dan Daya Terima Anak. *Skripsi*, Universitas Gadjah Mada.
- Kamal. F.F. & Herryani, H. 2020. Penerapan Teknik Molekular Gastronomi pada Kombinasi Bentuk Kue Putu Mayang. *Jurnal EDUTURISMA*, 4(2): 41-52.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jendral Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit dan Swasta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Kim, S., Kwon, Y.S., Hong, K.H. 2023. What is Relationship Between the Chewing Ability and Nutritional Status of the Elderly in Korea. *Nutrients*, 15(9):2042.
- Kimura, A., Sugimoto, T., Kitamori, K., Saji, N., Niida, S., Toba, K., & Sakurai, T. 2019. Malnutrition is associated with behavioral and psychiatric symptoms of dementia in older women with mild cognitive impairment and early-stage alzheimer's disease. *Nutrients*, 11(8):1951.
- Maina, J. W. 2018. Analysis of the factors that determine food acceptability. *The Pharma Innovation*, 7(5):253.
- Maulidyanti, L. & Astawan, M. 2017. Perbandingan Karakteristik Fisikokimia dan Komposisi Asam Amino Tepung Tempe Larut Air dengan Isolat Protein Kedelai Komersial. Fakultas Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.

- Nisak, N.K., Ronitawati, P. & Palupi, K.C. 2019. Metode PDAT dan *Comstock* Lebih Efisien Dibandingkan *Food Weighing* dalam Menilai Sisa Makanan Pasien. *Nutrire Diaita*, 11(1):18-19.
- Nugroho, S.P., Cahyanto, B.D., & Prasetyanto, H. 2022. Molecular Gastronomi Methods in Es Teller. *STRUKTURAL*, 1(01):216-222.
- Nurhayati, E., Salim, M., Syari, J.P., & Irine, R. 2022. Cemaran Mikroba pada Suhu Dingin dalam Kulkas Rumah Tangga. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 8(1).
- Octavia, A.P. & Sulistiyati, T.D. 2021. Fortifikasi Bubur Rumput Laut *Eucheuma cottonii* sebagai Sumber Serat Pangan Putu Mayang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 5(1):22-25.
- Otje, T.A., Nasrulloh, N., & Ilmi, I.M.B. 2021. Pengaruh Penambahan Residu Jus Jeruk terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Konnyaku untuk Penderita Obesitas. *Jurnal Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(2):106-117.
- Paul, B.S., Singh, T., Paul, G., Jain, D., Singh, G., Kaushal, S., Chhina, R.S. 2019. Prevalence of malnutrition in parkinson's disease and correlation with gastrointestinal symptoms. *Annals of Indian Academy of Neurology*, 22(4):447.
- Peisker, M. 2001. Manufacturing of Soy Protein Concentrate for Animal Nutrition. *Cahiers Options Mediterraneennes*, 54:103-107.
- Pin, C.H., Daniel, N., Mos, S., Serudin, M., Meng, T.A., Hossen, H.M., Rahman, Z.A., Kadut, L. 2018. Gastronomi Molekul: Teknik Sferifikasi dalam Pembangunan Produk Makanan. *Buletin Teknologi MARDI*, 13:39-47.

Rahman, K. & Lahmudin, N. 2019. Konsentrat, Hidrosilat, dan Isolat Protein Ikan.
Skripsi, Universitas Riau.

Ratmawati. 2018. Kebiasaan Konsumsi Makanan Sumber Leusin dan Kejadian
Sarkopenia pada Lansia Non Panti. *Skripsi*, Fakultas Kedokteran Universitas
Diponegoro Semarang.

Rimporok, M., Widyaningrum, K., & Satrijawati, T. 2019. Faktor-Faktor yang
Mempengaruhi Sisa Makanan yang Dikonsumsi Oleh Pasien Rawat Inap di
Rumah Sakit Permata Bunda Malang Tahun 2019. *CHMK Health Journal*,
3(3):56-61.

Risso, D., Drayna, D., & Morini, G. 2020. Alteration, Reduction and Taste Loss:
Main Causes and Potential Implications on Dietary Habits. *Nutrients*,
12(11):3284.

Rizqianti, H., Nurwantoro., Febrisiantosa, A., Shauma, C.A., & Khasanah, R. 2020.
Pengaruh Isolat Protein Kedelai terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kefir
Bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3):111-121.

Rokhmah, L.N., Setiawan, R.B., Purba, D.H., Anggraeni, N., Suhendriani, S.,
Faridi, A., Hapsari, M.W., Kristianto, Y., Hasanah., L.N., Argaheni., B.A.,
Anto., Handayani, T., & Rasmaniar. 2022. Pangan dan Gizi. Medan: Yayasan
Kita Menulis.

Rusnawati. 2018. Karakteristik Karagenan (*Eucheuma cottonii*) yang Diekstrak
dengan KOH. *Jurnal*, Universitas Riau Pekanbaru.

Sabbouh, T. & Torbey, M.T. 2018. Malnutrition in Stroke Patients: Risk Factors,
Assessment, and Management. *Neurocrit*, 29(3):374-384.

- Saputri, D.A. 2017. Analisa Kadar Protein dan Umur Simpan pada Bolu Kukus dengan Penambahan Bekatul Beras (*Rice bran*). *Skripsi*, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Satria, Y.B. 2019. Kualitas Organoleptik Makanan Tambahan untuk Lansia dengan Bahan Dasar Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz.*). Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Septiani, I.N., Basito., & Widowati, E. 2018. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1):27-35.
- Shahar, S., Chee, K.Y. & Chik, W.C.W. 2002. Food intakes and preferences of hospitalised geriatric patients. *BMC Geriatrics*, 2(1):2-3.
- Shinozaki, N., Murakami, K., Masayasu, S., & Sasaki, S. 2023. Usual Nutrient Intake Distribution and Prevalence of Nutrient Intake Inadequacy Among Japanese Children and Adults: A Nationwide Study Based on 8-Day Dietary Records. *Nutrients*, 15(24):5113.
- Simmons, W.K., Burrows, K., Avery, J.A., Kerr, K.L., Taylor, A., Bodurka, J., Potter, W., Teague, T.K., & Drevets, W.C. 2018. Appetite Changes Reveal Depression Subgroups with Distinct Endocrine, Metabolic, and Immune States. *Mol Psychiatry*, 25(7):1457-1468.
- Simoos, P., Amaral, A.P., & Rocha, C. 2021. Malnutrition in elderly: relationship with depression, loneliness and quality of life. *European Journal of Public Health*, 31(2).

- Sitoayu, L. & Trisia, N. 2016. Cita Rasa sebagai Faktor Dominan terhadap Daya Terima Pasien Bedah di RSUD Cengkareng Tahun. *Nutrire Diaita*, 8(2):50-57.
- Sivakumaran, K. & Prabodhani, W.D. 2018. An overview of the applications molecular gastronomy in food industry. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 3(3):35-40.
- Sukaris, Ernawati, Rahim, A. R., Ifadah, A. S., Shidiq, M. I. A., Wahyu, M., dan Permady, E. 2023. Penyuluhan Kreatifitas Minuman Sehat Keluarga dari *Popping* Buah dan Sayur dengan Teknik *Spherification* pada Penerapan *Molecular Gastronomy*. *Journal of Community Service*, 5(1):104–116.
- Sukmawati, A., Majid, R.K., Sirajuddin, Amir, A. 2018. Daya Terima Makanan Tradisional Barobbo pada Anak Sekolah Dasar (SD). *Media Gizi Pangan*, 25(2):20-25.
- Sunarti, S., Ratnawati, R., Nugrahenny, D., Mattalitti, G.N.M., Ramadhan, R., Budianto, R., Pratiwi, I.C., Prakosa, A.G. 2019. *Prinsip Dasar Kesehatan Lanjut Usia (Geriatric)*. Malang: UB Press.
- Sunarya, I. & Puspita, W.L. 2018. Perbandingan Daya Terima Makanan serta Faktor-Faktor yang Mempengaruhi pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan *Outsourcing*. *Pontianak Nutrition Journal*, 1(2):74-77.
- Sundari, D., Almasyhuri. & Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4):235-242.

- Tanjung, A., Saputra, R.S.H., Prasetyawati, S.B., & Adi, C.P. 2020. Pembuatan Dodol Jelly dengan Penambahan Agar Strip (*Gracilaria sp.*) di Kabupaten Karawang. *Jurnal IPTEK Terapan Perikanan dan Kelautan*, 1(3):115-122.
- Tasrif, N. 2020. Perubahan Preferensi Makanan pada Remaja Dibanding Lanjut Usia pada Era Transisi Gizi di Sumatera Barat. *Tesis*, Universitas Andalas.
- Tauferova, A., Tremlova, B., Bednar, J., Golian, J., Zidek, R., & Vietoris, V. 2015. Determination of Ketchup Sensory Texture Acceptability and Examination of Determining Factors as a Basis for Product Optimization. *International Journal of Food Properties*, 18(3):660-669.
- Thiyagalingam, S., Kulinski, A.E., Thorsteinsdottir, B., Shindelar, K.L., Takahashi, P.Y. 2021. Dysphagia in Older Adults. *Mayo Clin Proc*, 96(2):488-497.
- Tim Mitra Agro Sejati. 2017. *Budi Daya Ubi Jalar*. Sukoharjo: Pustaka Bengawan.
- Wijayanti, E.T. 2016. Hubungan Tingkat Ekonomi Keluarga dengan Status Gizi pada Lansia di Posyandu Bina Keluarga Karang Wreda Kususma Kecamatan Mojojoto Kota Kediri. Program Studi Keperawatan Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Winarno, F.G. & Winarno, S.A.A. 2017. *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.