

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah .....	3
1.4 Perumusan Masalah .....	3
1.5 Tujuan .....	3
1.5.1 Tujuan Umum .....	3
1.5.2 Tujuan Khusus .....	3
1.6 Manfaat Penelitian .....	4
1.6.1 Bagi Peneliti .....	4
1.6.2 Bagi Masyarakat .....	4
1.6.3 Bagi Ilmu-Ilmu Kesehatan .....	4
1.7 Keterbaruan Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
2.1 Lansia .....	8
2.1.1 Pengertian Lansia .....	8
2.1.2 Proses Penuaan .....	8
2.1.3 Kebutuhan Gizi Lansia .....	9
2.2 Radikal Bebas .....	10

2.2.1 Pengertian Radikal Bebas .....	10
2.2.2 Tipe dan Sumber Radikal Bebas .....	11
2.2.3 Tahapan Reaksi Pembentukan Radikal Bebas .....	12
2.2.4 Aktivitas Radikal Bebas, Oksidan, dan Patogenesis .....	12
2.3 Antioksidan .....	13
2.3.1 Pengertian Antioksidan .....	13
2.3.2 Jenis-Jenis Antioksidan .....	14
2.3.3 Sumber dan Senyawa Antioksidan .....	14
2.3.4 Cara Kerja Antioksidan .....	15
2.4 Bit Merah ( <i>Beta vulgaris</i> L.) .....	16
2.4.1 Pengertian Bit Merah .....	16
2.4.2 Klasifikasi Bit Merah .....	17
2.4.3 Kandungan Bit Merah .....	17
2.4.4 Pigmen Betalain .....	18
2.5 Udang ( <i>Litopenaeus vannamei</i> ) .....	19
2.5.1 Pengertian Udang .....	19
2.5.2 Astaksantin .....	20
2.6 <i>Cream Soup</i> .....	21
2.7 Kerangka Berpikir .....	21
2.8 Kerangka Konsep .....	23
2.9 Hipotesis Penelitian .....	24
<b>BAB III METODE</b> .....	<b>25</b>
3.1 Desain, Waktu, dan Tempat Penelitian .....	25
3.2 Bahan dan Alat .....	25
3.3 Tahapan Penelitian .....	25
3.3.1 Formulasi Produk .....	25
3.3.2 Diagram Alir .....	26
3.4 Analisis Organoleptik .....	28
3.5 Analisis Proksimat .....	28
3.5.1 Penetapan karbohidrat metode <i>by Difference</i> .....	28
3.5.2 Penetapan kadar protein kasar metode <i>kjeldah</i> .....	28

3.5.3 Penentuan kadar lemak kasar metode <i>sokhlet</i> .....	29
3.5.4 Penentuan kadar abu (AOAC, 2005) .....	30
3.6 Uji Aktivitas Antioksidan (Metode DPPH) .....	30
3.7 Analisis Data .....	31
3.8 Variabel Penelitian .....	32
3.9 Definisi Konseptual .....	32
3.10 Definisi Operasional .....	33
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>34</b>
4.1 Deskripsi dan Formulasi Produk .....	34
4.2 Hasil Nilai Gizi .....	35
4.3 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan .....	37
4.4 Hasil Uji Organoleptik .....	37
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>44</b>
5.1 Deskripsi dan Formulasi Produk .....	44
5.2 Uji Kandungan Nilai Gizi dan Antioksidan .....	45
5.2.1 Energi .....	45
5.2.2 Karbohidrat .....	46
5.2.3 Protein .....	47
5.2.4 Lemak .....	48
5.2.5 Kadar Abu .....	48
5.2.6 Antioksidan .....	49
5.3 Uji Organoleptik .....	50
5.3.1 Warna .....	50
5.3.2 Aroma .....	51
5.3.3 Rasa .....	52
5.3.4 Tekstur .....	53
5.3.5 Secara Keseluruhan .....	54
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>56</b>
1.1 Kesimpulan .....	56

1.2 Saran ..... 56

**DAFTAR REFERENSI ..... 57**

**LAMPIRAN**

