

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| Halaman Judul | i |
| Surat Pernyataan | ii |
| Lembar Persetujuan | iii |
| Lembar Pengesahan | iv |
| Motto | v |
| Ucapan Terima Kasih | viii |
| Abstract | x |
| Daftar Isi | xii |
| Daftar Tabel | xiii |
| Daftar Gambar | xiv |
| Daftar Lampiran | xv |
| Daftar Singkatan | 1 |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah | 6 |
| 1.3 Rumusan Masalah | 7 |
| 1.4 Tujuan Penelitian | 7 |
| 1.4.1 Tujuan umum | 7 |
| 1.4.2 Tujuan khusus | 7 |
| 1.5 Manfaat Penelitian | 8 |
| 1.5.1 Manfaat teoritis | 8 |
| 1.5.2 Manfaat praktis..... | 8 |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | 9 |
| 2.1 Konsep Lansia | 9 |
| 2.1.1 Pengertian..... | 10 |
| 2.1.2 Klasifikasi Usia Lanjut..... | 10 |
| 2.1.3 Teori Proses Menua | 10 |
| 2.1.4 Faktor Yang Mempengaruhi Penuaan | 15 |
| 2.1.5 Perubahan Akibat Proses Menua | 16 |
| 2.2 Kolesterol | 18 |
| 2.2.1 Metabolisme Kolesterol | 18 |
| 2.2.2 Profil Lipid | 21 |
| 2.2.3 Sumber kolesterol | 27 |
| 2.2.4 Fungsi Kolesterol | 27 |
| 2.2.5 Manfaat Kolesterol..... | 28 |
| 2.2.6 Faktor Penyebab Kolesterol | 28 |
| 2.2.7 Kadar Kolesterol Normal | 29 |
| 2.3 Bawang Putih | 30 |
| 2.3.1 Gambaran bawang putih | 30 |
| 2.3.2 Taksonomi dan morfologi bawang putih | 31 |
| 2.3.3 Kandungan kimia dan sifat bawang putih | 32 |

| | |
|---|-----------|
| 2.3.4 Senyawa kimia dalam bawang putih | 34 |
| 2.3.5 Dosis bawang putih yang dianjurkan | 38 |
| 2.3.6 Efek samping bawang putih | 39 |
| 2.3.7 Kandungan sari bawang putih | 39 |
| 2.3.8 Bawang putih sebagai anti kolesterol | 41 |
| 2.4 Keaslian Penelitian | 44 |
| BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS | 47 |
| 3.1 Kerangka Konseptual | 47 |
| 3.2 Hipotesis | 49 |
| BAB 4 METODE PENELITIAN | 50 |
| 4.1 Desain Penelitian | 50 |
| 4.2 Populasi, Besar Sampel, dan Teknik Sampling | 51 |
| 4.2.1 Populasi | 51 |
| 4.2.2 Besar sampel | 51 |
| 4.2.3 Teknik sampling | 51 |
| 4.3 Identifikasi Variabel Penelitian dan Definisi Operasional | 52 |
| 4.3.1 Variabel independen | 52 |
| 4.3.2 Variabel dependen | 52 |
| 4.3.3 Definisi operasional | 52 |
| 4.4 Alat dan Bahan Penelitian | 53 |
| 4.5 Lokasi dan Waktu Penelitian | 53 |
| 4.6 Prosedur Pengambilan Data | 54 |
| 4.7 Kerangka Operasional | 56 |
| 4.8 Analisis Data | 56 |
| 4.9 Etika Penelitian | 57 |
| 4.10 Keterbatasan Penelitian | 60 |
| BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 62 |
| 5.1 Hasil Penelitian | 62 |
| 5.1.1 Gambaran umum lokasi penelitian | 62 |
| 5.1.2 Karakteristik responden | 63 |
| 5.2 Pembahasan | 67 |
| BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN | 75 |
| 6.1 Kesimpulan | 75 |
| 6.2 Saran | 76 |
| DAFTAR PUSTAKA | 77 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2.1 Perubahan Anatomi / Fisiologi lansia akibat proses menua | 16 |
| Tabel 2.2 Kadar serum lipid normal | 29 |
| Tabel 2.3 Kandungan Bawang putih dalam 100 g | 32 |
| Tabel 2.4 kandungan Sari bawang putih | 41 |
| Tabel 4.1 Desain Penelitian | 50 |
| Tabel 4.2 Definisi Operasional Penelitian | 52 |
| Tabel 5.1 Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin..... | 63 |
| Tabel 5.2 Karakteristik responden berdasarkan Umur..... | 63 |
| Tabel 5.3 Karakteristik responden berdasarkan Tingkat Pendidikan..... | 64 |
| Tabel 5.4 Karakteristik responden berdasarkan kebiasaan Merokok..... | 64 |
| Tabel 5.5 Karakteristik responden berdasarkan kebiasaan minum alkohol..... | 65 |
| Tabel 5.6 Karakteristik responden berdasarkan Indeks Massa Tubuh..... | 65 |
| Tabel 5.7 Karakteristik responden riwayat hiperkolesterolemia..... | 65 |
| Tabel 5.8 Pengaruh konsumsi bawang Putih terhadap perubahan kadar kolesterol pada lansia | 66 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1.1 Identifikasi Masalah Penelitian | 6 |
| Gambar 2.1 Struktur Kimia Trigliserida | 22 |
| Gambar 2.2 Struktur Kimia Kolesterol | 23 |
| Gambar 2.3 Pembentukan Kimia Kolesterol | 24 |
| Gambar 2.4 Sisa kilomikron, yang diperoleh dari makanan, masuk kedalam darah melalui sistem limfatik | 25 |
| Gambar 2.5 Uraian VLDL, Trigliserida, LDL melalui proses endositosis | 26 |
| Gambar 2.6 Bawang Putih | 31 |
| Gambar 2.7 Jalur <i>γ-glutamyl cystein</i> menjadi SAC dan allin dan senyawa senyawa lain..... | 34 |
| Gambar 2.8 Pembentukan <i>ajoene</i> dari <i>alliin</i> setelah menghancurkan bawang putih | 40 |
| Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian | 47 |
| Gambar 4.1 Kerangka Operasional Penelitian | 56 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 Surat Permintaan Data Penelitian | 80 |
| Lampiran 2 Surat permohonan Penelitian | 81 |
| Lampiran 3 Surat Keterangan Lolos Kaji Etik..... | 82 |
| Lampiran 4 Surat Keterangan telah melaksanakan penelitian | 83 |
| Lampiran 5 Surat Penjelasan Penelitian bagi Responden | 84 |
| Lampiran 6 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden..... | 85 |
| Lampiran 7 Format Pengumpulan Data | 87 |
| Lampiran 8 Lembar Rekapitulasi Responden | 89 |
| Lampiran 9 Prosedur Pembuatan Bawang Putih sehari sekali..... | 90 |
| Lampiran 10 Prosedur Pembuatan Bawang Putih Sehari dua kali..... | 91 |
| Lampiran 11 Standard Prosedur pemeriksaan kadar kolesterol..... | 92 |
| Lampiran 12 Lembar Uji Statistik | 93 |
| Lampiran 13 Lembar Food Recall | 96 |



DAFTAR SINGKATAN

| | | |
|----------|---|--|
| WHO | : | <i>World Health Organization</i> |
| LDL | : | <i>Low Density Lipoprotein</i> |
| HDL | : | <i>High Density Lipoprotein</i> |
| VLDL | : | <i>Very Low Density Lipoprotein</i> |
| RISKEDAS | : | Riset Kesehatan Dasar |
| DEPKES | : | Departemen Kesehatan |
| TG | : | <i>Trigliserida</i> |
| HMG-KoA | : | <i>Hidroksi Metil Glutamil-Koenzim A</i> |
| NECP | : | <i>National Cholestrol Education Program</i> |
| AGE | : | <i>Aged Garlic Extract</i> |
| AMT | : | <i>Allyl Methyl Trisulfida</i> |
| DAD | : | <i>Diallyl Sulfida</i> |
| DADS | : | <i>Diallyl Disulfida</i> |
| DAT | : | <i>Diallyl Trisulfida</i> |