

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
BIODATA PENULIS	v
ABSTRAK	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Ruang Lingkup.....	6
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	7
B. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan.....	7
C. Penyelenggaraan Makanan Asrama	8
D. Cita Rasa Makanan.....	9
E. Daya Terima Makanan	10
F. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan	12
G. Kerangka Teori.....	14
H. Kerangka Konsep	15
I. Definisi Operasional	16
BAB III.....	21
METODE PENELITIAN	21
A. Rancangan Penelitian	21
B. Subjek Penelitian.....	21
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	22
E. Pengolahan Dan Analisis Data.....	23
BAB IV	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Hasil.....	28
B. Pembahasan	38

BAB V.....	47
PENUTUP.....	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori	14
Gambar 2. Kerangka konsep	15

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional	15
Tabel 2. Distribusi frekuensi responden berdasarkan kelas	28
Tabel 3. Distribusi frekuensi responden berdasarkan Usia	28
Tabel 4. Ketepatan waktu distribusi makan pagi, siang, dan malam	29
Tabel 5. Distribusi responden berdasarkan sikap petugas	29
Tabel 6. Distribusi aspek penilaian penampilan menu makan sehari	30
Tabel 7. Distribusi nilai penampilan menu makan sehari	30
Tabel 8. Distribusi nilai penampilan warna makanan sehari	31
Tabel 9. Distribusi nilai penampilan bentuk makanan sehari	31
Tabel 10. Distribusi nilai penampilan besar porsi makanan sehari	31
Tabel 11. Distribusi nilai penampilan penyajian makanan sehari	31
Tabel 12. Distribusi frekuensi rata-rata nilai berdasarkan jenis menu	32
Tabel 13. Distribusi frekuensi aspek cita rasa makan sehari	32
Tabel 14. Distribusi nilai rasa menu makan sehari	33
Tabel 15. Distribusi nilai rasa makanan sehari	33
Tabel 16. Distribusi nilai aroma makanan sehari	33
Tabel 17. Distribusi nilai bumbu makanan sehari	34
Tabel 18. Distribusi nilai Tekstur makanan sehari	34
Tabel 19. Distribusi nilai suhu makanan sehari	34
Tabel 20. Distribusi frekuensi rata-rata penilaian rasa	35
Tabel 21. Distribusi frekuensi sisa makan sehari	36
Tabel 22. Distribusi frekuensi daya terima makanan	36

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat telah menyelesaikan penelitian	52
Lampiran 2. Surat izin penelitian	53
Lampiran 3. Informed Consent	54
Lampiran 4. Kuesioner	55
Lampiran 5. Dokumentasi	57
Lampiran 6. Dokumentasi menu	58