

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
BIODATA PENULIS	iv
ABTRAK	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan	5
B. Pengolah Makanan	6
C. Standar Resep	10
D. Standar Porsi	12
E. Biaya Makanan	14
F. Kerangka Teori	20
G. Kerangka Konsep	21
H. Definisi Operasional	22
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	24
B. Subjek	24
C. Tempat dan Waktu Penelitian	25
D. Pengumpulan Data	25
E. Pengolahan dan Analisis Data	25
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum	28
B. Hasil Penelitian	28
C. Pembahasan	31
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	36
B. Saran	36

DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	
Tabel 1. Standar Porsi Kelompok Usia 13-15 Tahun	13
Tabel 2. Standar Porsi Kelompok Usia 16-18 Tahun	14
Tabel 3. Definisi Oprasional	22
Tabel 4. Keberadaan Standar Resep	29
Table 5. Menu 3 Hari Pondok Pesantren	28
Table 6. Porsi Makan Dan Hail Penimbangan Makanan Pada Menu Hari Ke-1	30

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar

Gambar 1. Kerangka Teori	21
Gambar 2. Kerangka Konsep	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan	41
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian	42
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian Pendahuluan	43
Lampiran 4 Surat Izin Penelitian	44
Lampiran 5.Surat Telah Melakukan Penelitian	45
Lampiran 6 Kuesioner Standar Resep	46
Lampiran 7 Kuesioner Perencanaan Biaya	47
Lampiran 8 standar porsi pondok pesantren	48
Lampiran 9 Lembar Pengamatan Porsi	49
Lampiran 10 Kuesioner Penerapan Standar Resep	50
Lampiran 11 Kuesioner Biaya Makan	52
Lampiran 12 Dokumentasi	53
Lampiran 13 Standar Porsi	55
Lampiran 14 Contoh Standar Menu	61
Lampiran 15 Standar Resep Yang Digunakan Pondok Pesantren	77
Lampiran 16 Contoh Standar Resep	80