

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Manfaat	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
B. Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren	7
C. Perencanaan Menu	8
D. Pengadaan Bahan Makanan	12
E. Penerimaan Bahan Makanan	17
F. Penyimpanan Bahan Makanan	19
G. Kerangka Teori	23
H. Kerangka Konsep	24
I. Definisi Operasional	25
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Rancangan Penelitian	31
B. Subjek Penelitian	31
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	31
D. Pengumpulan Data	32
E. Pengolahan dan Analisis Data	32

BAB VI	HASIL DAN PEMBAHASAN	34
	A. HASIL PENELITIAN	34
	1. Gambaran Umum Tempat Penelitian	34
	2. Hasil Kuisisioner Penelitian	35
	B. PEMBAHASAN	35
	1. Perencanaan Menu	38
	2. Pengadaan Bahan Makanan	41
	3. Pemesanan Bahan Makanan	44
	4. Penerimaan Bahan Makanan	46
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	48
	A. Simpulan	48
	B. Saran	48
	DAFTAR PUSTAKA	50
	LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Definisi Operasional	25
Tabel 2. Perencanaan Menu	35
Tabel 3. Pemesanan Bahan Makanan	36
Tabel 4. Pembelian Bahan Makanan	36
Tabel 5. Penerimaan Bahan Makanan	37
Tabel 6. Penyimpanan Bahan Makanan	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar. 1 Kerangka Teori	23
Gambar. 2 Kerangka Konsep	24

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Instrumen Pengambilan Data	53
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Responden	57
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian	58
Lampiran 4 Surat Tugas	60
Lampiran 5 Siklus Menu	61
Lampiran 6 Piket Masak	62
Lampiran 7 Form Pemesanan	63
Lampiran 8 Fraktur Pembelian Lauk	64
Lampiran 9 Fraktur Pembelian Bahan Kering dan Bumbu	65
Lampiran 10 Dokumentasi Penelitian	66