

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	2
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang Lingkup	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan makanan institusi	5
B. Penyelenggaraan makanan asrama	6
C. Cita rasa makanan	7
D. Faktor faktor yang mempengaruhi sisa makanan	7
E. Metode pengukuran sisa makanan	10
F. Sisa Makanan	12
G. Kerangka Teori	14
H. Kerangka Konsep	15
I. Definisi Operasional	16
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	22
B. Subyek Penelitian	22
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
D. Pengumpulan Data	24
E. Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	28
B. Pembahasan	34

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	42
B. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	46

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Definisi Operasional	16
Tabel 2 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Kelas	30
Tabel 3 Distribusi frekuensi sisa makanan berdasarkan waktu penyajian	30
Tabel 4 Distribusi frekuensi penilaian responden terhadap penampilan makanan dari aspek warna,bentuk,porsi, dan cara penyajian menurut waktu makan	31
Tabel 5 Distribusi frekuensi responden berdasarkan kategori penilaian dari aspek penampilan makanan	32
Tabel 6 Distribusi frekuensi penilaian responden terhadap rasa makanan dari aspek aroma, tekstur,tingkat kematangan, bumbu, dan suhu menurut waktu makan	33
Tabel 7 Distribusi frekuensi responden berdasarkan kategori penilaian dari aspek rasa makanan	33

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1	Kerangka Teori	14
Gambar 2	Kerangka Konsep	15

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Pernyataan Menjadi Responden	47
Lampiran 2 Koesioner Penilaian Penampilan Makanan	48
Lampiran 3 Formulir Sisa Makanan	50
Lampiran 4 Surat Izin Penelitian	52
Lampiran 5 Pengisian Surat Pernyataan Responden	53
Lampiran 6 Hasil Koesioner Penilaian Penampilan Makanan	54
Lampiran 7 Dokumentasi Sisa Makanan	56
Lampiran 8 Dokumentasi Kegiatan	57
Lampiran 9 Siklus Menu Selama 2 Hari	59