

DAFTAR ISI

	Halaman
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	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
B. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi	8
C. Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren	8
D. Variasi Menu	9
E. Fakto-faktor Penampilan Makanan	10
F. Asupan zat gizi	12
G. Metode Penilaian Konsumsi Pangan	20
H. Kerangka Teori	22
I. Kerangka Konsep	23
J. Definisi Operasional	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	26
B. Subjek Penelitian	26
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	28
D. Pengumpulan Data	28
E. Pengolahan dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum	32
B. Hasil Penelitian	33
C. Pembahasan	35

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	41
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Pembagian Sampel Tiap kelas	28
Tabel 2 Distribusi Frekuensi Variasi Menu	33
Tabel 3 Distribusi Frekuensi Asupan Zat Gizi Makro	34
Tabel 4 Distribusi Frekuensi Asupan Serat dan Fe	34
Tabel 5 Analisis Frekuensi Asupan Serat dan Fe	35

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Teori	22
Gambar 2 Kerangka Konsep	23

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Kuesioner Makan Pagi Di Pesantren	48
Lampiran 2 Kuesioner Makan Siang Di Pesantren	49
Lampiran 3 Kuesioner Makan Sore Di Pesantren	50
Lampiran 4 Form <i>Food Recall</i> Untuk Variasi Menu	51
Lampiran 5 Surat izin penelitian	52
Lampiran 6 Hasil food recall	53
Lampiran 7 Dokumentasi	54
Lampiran 8 Hasil Analisis Data	56
Lampiran 9 Hasil Rekapitan	58
Lampiran 10 Siklus menu untuk Pesantren	60
Lampiran 11 Daftar harga untuk siklus menu Pesantren	62
Lampiran 12 Kandungan Gizi untuk menu Pesantren	66