

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR 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	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup Penelitian	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
B. Penyelenggaraan Makanan Institusi Sosial	12
C. Lanjut Usia	13
D. Daya Terima Makanan	17
E. Sisa Makanan	22
F. Kerangka Teori	24
G. Kerangka Konsep	25
H. Definisi Operasional	26
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	29
B. Subjek Penelitian	29
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
D. Pengumpulan Data	31
E. Pengolahan Analisis Data	32
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum PSLU Tresna Werdha Natar	36
B. Keterbatasan Penelitian	38
C. Hasil Penelitian	38
D. Pembahasan	52

BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	59
	B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA		61
LAMPIRAN		64

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Angka Kecukupan Gizi	13
Tabel 2 Definisi Operasional	26
Tabel 3 Karakteristik Responden Umur	38
Tabel 4 Karakteristik Responden Jenis Kelamin	38
Tabel 5 Distribusi Penilaian Warna Makanan Pada Waktu Makan Pagi	39
Tabel 6 Distribusi Penilaian Warna Makanan Pada Waktu Makan Siang	40
Tabel 7 Distribusi Penilaian Warna Makanan Pada Waktu Makan Malam	40
Tabel 8 Distribusi Penilaian Bentuk Makanan Pada Waktu Makan Pagi	41
Tabel 9 Distribusi Penilaian Bentuk Makanan Pada Waktu Makan Siang	41
Tabel 10 Distribusi Penilaian Bentuk Makanan Pada Waktu Makan Malam	42
Tabel 11 Rata – Rata Nilai Keseluruhan Penilaian Aspek Penampilan Makanan Sehari	42
Tabel 12 Distribusi Penilaian Rasa Makanan Pada Waktu Makan Pagi	43
Tabel 13 Distribusi Penilaian Rasa Makanan Pada Waktu Makan Siang	43
Tabel 14 Distribusi Penilaian Rasa Makanan Pada Waktu Makan Malam	44
Tabel 15 Distribusi Penilaian Aroma Makanan Pada Waktu Makan Pagi	44
Tabel 16 Distribusi Penilaian Aroma Makanan Pada Waktu Makan Siang	45
Tabel 17 Distribusi Penilaian Aroma Makanan Pada Waktu Makan Malam	45
Tabel 18 Distribusi Penilaian Tingkat Kematangan Pada Waktu Makan Pagi	46
Tabel 19 Distribusi Penilaian Tingkat Kematangan Pada Waktu Makan Siang	46
Tabel 20 Distribusi Penilaian Tingkat Kematangan Pada Waktu Makan Malam	47
Tabel 21 Distribusi Penilaian Tekstur Makanan Pada Waktu Makan Pagi	47
Tabel 22 Distribusi Penilaian Tekstur Makanan Pada Waktu Makan Siang	48
Tabel 23 Distribusi Penilaian Tekstur Makanan Pada Waktu Makan Malam	48
Tabel 24 Rata – Rata Nilai Keseluruhan Penilaian Aspek Rasa Makanan Sehari	49
Tabel 25 Distribusi Sisa Makanan Responden Berdasarkan Banyak Sisa	49
Tabel 26 Rata – Rata Hasil Sisa Makanan Responden	50
Tabel 27 Distribusi Sisa Makanan Responden	50
Tabel 28 Rata – Rata Nilai Daya Terima Makanan Dalam Sehari	51
Tabel 29 Rata – Rata Hasil Sisa Makanan Responden	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Teori	24
Gambar 2 Kerangka Konsep	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Izin Meneliti	65
Lampiran 2 Surat Balasan	66
Lampiran 3 Pernyataan Persetujuan	67
Lampiran 4 Kuesioner Citarasa Makanan	68
Lampiran 5 Kuesioner Comstock	70
Lampiran 6 Standar Menu	71
Lampiran 7 Dokumentasi	72
Lampiran 8 Contoh Perhitungan Citarasa Makan	73
Lampiran 9 Perhitungan Sisa Makanan	76
Lampiran 10 Penilaian Responden Terhadap Citarasa Makanan	78
Lampiran 11 Menu Saat Penelitian	79