**DAFTAR ISI**

LEMBAR PERSETUJUAN. i

KATA PENGANTAR ii

DAFTAR ISI iii

DAFTAR GAMBAR v

DAFTAR TABEL vi

DAFTAR LAMPIRAN. vii

ABSTRAK. viii

*ABSTRACT*. ix

BAB I PENDAHULUAN

1. Latar Belakang 1
2. Rumusan Masalah. 3
3. Tujuan 4
4. Tujuan Umum. 4
5. Tujuan Khusus. 4
6. Manfaat Penelitian . 4
7. Manfaat Keilmuan. 4
8. Manfaat Praktis, 4
9. Kerangka Pikir Penelitian 6
10. Hipotesis Penelitian. 6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

1. Penyelenggaraan Makanan Institusi 7
2. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial. 7
3. Penyelenggaraan Makanan Institusi Non Komersial. 7
4. Penyelenggaraan Makanan Pada Pelayanan Kesehatan. 8
5. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah. 8
6. Penyelenggaraan Makanan Asrama. 9
7. Penyelenggaraan Makanan Institusi Sosial. 9
8. Penyelenggaraan Makanan di Institusi Khusus. 10
9. Penyelenggaraan Makanan Darurat. 10
10. Penyelenggaraan Makanan Industri Transportasi. 11
11. Penyelenggaraan Makanan Industri Tenaga Kerja. 11
12. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial. 11
13. Panti Sosial Tresna Werdha. 12
14. Lanjut Usia (Lansia). 13
15. Pengertian Lansia. 13
16. Kebutuhan Zat Gizi Lansia. 14
17. Modifikasi Resep. 17
18. Modifikasi Nilai Gizi. 18
19. Modifikasi Cita Rasa Makanan, 18
20. Modifikasi Teknik Memasak 19
21. Modifikasi Jumlah atau Penyesuaian Porsi. 19
22. Sisa Makanan. 20
23. Metode Observasi Virtual (*Comstock*). 20
24. Metode Pencatatan Sendiri (*Self Reported Consumption*). 20
25. Metode *Food Recall*. 20
26. Metode Penimbangan (*Food Weighing*). 21

BAB III METODE PENELITIAN. 22

1. Jenis Penelitian 22
2. Waktu dan Tempat Penelitian 22
3. Populasi dan Sampel 22
4. Populasi. 22
5. Sampel. 22
6. Teknik Sampling. 23
7. Besar Sampel. 23
8. Variabel penelitian 23
9. Variabel Bebas. 23
10. Variabel Terikat. 23
11. Definisi Operasional Variabel 24
12. Instrumen Penelitian 25
13. Tahap Pengumpulan Data 25
14. Pengumpulan Data. 25
15. Jenis dan Cara Pengumpulan Data. 27
16. Pengolahan dan Analisis Data 28
17. Etika Penelitian. 29

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN. 30

1. Gambaran Umum Panti Sosial Tresna Werdha Blitar 30
2. Penyelenggaraan Makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Blitar 31
3. Sumber Daya Manusia. 31
4. Perencanaan Menu dan Siklus Menu. 31
5. Pengadaaan Bahan Makanan. 32
6. Pengolahan Bahan Makanan. 32
7. Pemorsian dan Distribusi Makanan. 33
8. Karakteristik Subjek Penelitian 33
9. Modifikasi Resep Lauk Hewani 34
10. Uji Daya Terima Lauk Hewani 35
11. *Nugget* Lele. 35
12. Bola – Bola Ikan Lele Bumbu Kecap. 36
13. Sisa Makanan Lauk Hewani 36
14. Sisa Makanan Lauk Hewani Sebelum Sesudah Modifikasi. 37
15. Hasil Pengujian SPSS. 38
16. Harga Makanan Lauk Hewani 39
17. Nilai Gizi Lauk Hewani 42
18. Nilai Gizi Menu Lele Sebelum dan Sesudah Modifikasi. 43
19. Nilai Gizi Menu Lele Sebelum dan Sesudah Modifikasi. 44
20. Rata – Rata Nilai Gizi. 44

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN. 47

1. Kesimpulan 47
2. Saran 47

BAB VI DAFTAR RUJUKAN 49

LAMPIRAN 51