

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PESETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Teoritis	4
2. Manfaat Praktis.....	4
E. Kerangka Konsep	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Penyelenggaraan Makanan	6
B. Penyelenggaraan Makanan Khusus	6
C. Menu	7
D. Pengaturan Makanan	8
E. Penyediaan Menu Makanan	10
F. Pola Menu	11
G. Variasi Makanan	13
H. Standar Porsi.....	13
I. Daya Terima Makanan	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	19
B. Waktu dan Tempat Penelitian	19
C. Populasi dan Sampel Penelitian	19

1. Populasi.....	19
2. Sampel	19
D. Variabel Penelitian.....	21
1. Variabel Bebas (<i>Independent Variable</i>)	21
2. Variabel Terikat (<i>Dependent Variable</i>).....	21
E. Definisi Operasional Penelitian	21
F. Instrumen Penelitian	23
G. Metode Pengumpulan Data	23
H. Teknik Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Hasil Penelitian.....	26
1. Gambaran Umum Penyelenggaran Makanan di ASIFA	26
2. Pola Menu Penyelenggaraan Makanan di ASIFA	27
3. Variasi Makanan ASIFA.....	27
4. Daya Terima Berdasarkan Tingkat Kesukaan.....	29
B. Pembahasan	30
1. Pola Menu	30
2. Daya Terima	31
BAB V PENUTUP	33
A. Kesimpulan.....	33
B. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN.....	38