

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
IDENTITAS PANITIA PENGUJI	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Kerangka Konsep	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Penyelenggaraan Makanan	7
B. Perencanaan Menu.....	8
C. Pola Menu	10
D. Standar Porsi	11
E. Daya Terima	13
F. Tingkat Ketersediaan Energi dan Zat Gizi.....	15
G. Tingkat Kecukupan Energi Dan Zat Gizi	17
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian	23
B. Waktu Dan Tempa Penelitian	23
C. Populasi Dan Sampel Penelitian	23
D. Variabel Penelitian	24
E. Definisi Operasional Variabel.....	25

	F. Instrumen Penelitian	28
	G. Teknik Pengumpulan Data Penelitian	28
	H. Pengolahan Penyajian Dan Analisis Data	29
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	33
	A. Gambaran Umum Institusi Penyelenggara Makanan	33
	B. Pola Menu	36
	C. Standar Porsi	38
	D. Daya Terima Makanan	42
	E. Tingkat Ketersediaan Energi Dan Zat Gizi	47
	F. Tingkat Konsumsi Energi Dan Zat Gizi	49
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	51
	A. Kesimpulan	51
	B. Saran	52
	DAFTAR PUSTAKA	53
	LAMPIRAN	55

