

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR KEASLIAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
DAFTAR SIMBOL	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
2.1.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	6
2.1.2 Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
2.1.3 Penyelenggaraan Makanan Asrama	7
2.2 Variasi Menu	8
2.2.1 Pengertian Menu	8
2.2.2 Variasi Menu	11
2.3 Sisa Makanan.....	14
2.3.1 Pengertian Sisa Makanan	14
2.3.2 Metode Penentuan Sisa Makanan	14
2.3.3 Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan	16
BAB 3 KERANGKA KONSEP	24
3.1 Kerangka Konseptual	24
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep	25
3.3 Hipotesis Penelitian	25
BAB 4 METODE PENELITIAN	26
4.1 Jenis Penelitian	26
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
4.2.1 Waktu Penelitian	26
4.2.2 Tempat Penelitian.....	26
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	26
4.3.1 Populasi Penelitian	26
4.3.2 Sampel Penelitian.....	27
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel (DOV)	27

4.4.1 Variabel Bebas (Independen).....	27
4.4.2 Variabel Terikat (Dependen).....	27
4.4.3 Definisi Operasional.....	27
4.5 Teknik Pengumpulan Data	28
4.5.1 Jenis Data	28
4.5.2 Metode Pengumpulan Data	29
4.5.3 Instrumen dan Alat Penelitian	29
4.6 Pengolahan Data	30
4.7 Teknik Analisis Data	33
4.7.1 Analisis Univariat.....	33
4.7.2 Analisis Bivariat.....	33
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	34
5.1 Hasil.....	34
5.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	34
5.1.2 Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan.....	36
5.1.3 Karakteristik Responden	36
5.1.4 Variasi Menu	37
5.1.5 Sisa Makanan	38
5.1.6 Tabulasi Silang Variasi Menu dengan Sisa Makanan.....	39
5.2 Pembahasan	40
5.2.1 Karakteristik Responden	40
5.2.2 Variasi Menu	41
5.2.3 Sisa Makanan	43
5.2.4 Hubungan Variasi Menu dengan Sisa Makanan	45
BAB 6 KESIMPULAN.....	47
6.1 Kesimpulan.....	47
6.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 4.1 Definisi Operasional	27
Tabel 5.1 Distribusi Frekuensi Usia.....	37
Tabel 5.2 Distribusi Frekuensi Variasi Menu	38
Tabel 5.3 Distribusi Frekuensi Sisa Makanan.....	38
Tabel 5.4 Rata-rata Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Bahan Makanan	39
Tabel 5.5 Tabulasi Silang Variasi Menu dengan Sisa Makanan.....	39

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual	24
Gambar 5.1 Peta Lokasi Asrama UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya	35

DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran 1 : Lembar Persetujuan Menjadi Responden.....	51
Lampiran 2 : Kuesioner Variasi Menu.....	52
Lampiran 3 : Formulir <i>Food Weighing</i>	54
Lampiran 4 : Kuesioner Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan.....	55
Lampiran 5 : Surat Izin Pengambilan Data.....	57
Lampiran 6 : Siklus Menu.....	59
Lampiran 7 : Master Tabel.....	62
Lampiran 8 : Hasil Uji Statistik.....	64
Lampiran 9 : Dokumentasi Penelitian.....	65

DAFTAR SINGKATAN

UPTD	: Unit Pelaksana Teknis Dinas
Depkes RI	: Departemen Kesehatan RI
Kemendes RI	: Kementerian Kesehatan RI
RSUD	: Rumah Sakit Umum Daerah
PGRS	: Pedoman Gizi Rumah Sakit
KANRI	: Kampung Anak Negeri

DAFTAR SIMBOL

% : Persen

n : Frekuensi