

DAFTAR ISI

LEMBAR KEASLIAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi Sekolah	5
1.4.2 Bagi Institusi	5
1.4.3 Bagi Peneliti	5
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 Tahapan Penyelenggaraan Makanan	8
2.1.4 Penyelenggaraan makanan sekolah	15
2.2 Standart Menu	16
2.2.1 Pengertian Standart Menu	16
2.3 Sisa Makanan	17
2.3.1 Pengertian Sisa Makanan	17
2.3.2 Metode Penentuan Sisa Makanan.....	18
2.3.3 Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan.....	20

2.3.4	Faktor Internal	21
2.3.5	Faktor Eksternal.....	25
2.4	Teknik Pengolahan Makanan.....	29
2.4.1	Teknik Pengolahan Makanan Panas Basah (<i>Moist Heat</i>)	30
2.4.2	Teknik Pengolahan Panas Kering (<i>Dry Heat Cooking</i>).....	34
BAB 3	KERANGKA KONSEP.....	40
3.1	Kerangka Konseptual.....	40
3.2	Penjelasan Kerangka Konsep	40
BAB 4	METODE PENELITIAN	42
4.1	Jenis Penelitian	42
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	42
4.2.1	Waktu Penelitian	42
4.2.2	Tempat Penelitian	42
4.3	Populasi dan Sampel Penelitian	42
4.3.1	Populasi Penelitian	42
4.3.2	Sampel Penelitian	43
4.3.3	Besar Sampel.....	43
4.3.4	Teknik pengambilan Sampel.....	44
4.4	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	45
4.4.1	Variabel penelitian.....	45
4.4.2	Definisi Operasional Variabel	45
4.5	Teknik Pengumpulan data.....	46
4.5.1	Metode Pengumpulan Data	46
4.5.2	Jenis Data	46
4.6	Teknik Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data.....	48
4.6.1	Teknik Pengolahan Data	48
4.7	Teknik Penyajian Data.....	51
4.7.1	Analisis Univariat	51
BAB 5	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	52
5.1	Hasil Penelitian	52
5.1.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	52
5.1.2	Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan	53
5.1.3	Karakteristik Responden	54

5.1.4	Gambaran Variasi Menu	56
5.1.5	Sisa makanan	58
5.2	Pembahasan.....	59
5.2.1	Karakteristik Responden	59
5.2.2	Variasi menu	60
5.2.3	Sisa makanan.....	63
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN		65
6.1	Kesimpulan	65
6.2	Saran	65
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN		69