

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
ABSTRAK .....	viii
<i>ABSTACK</i> .....	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 Penelitian.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
1.4.1 Bagi Peneliti.....	6
1.4.2 Bagi Jurusan.....	6
1.4.3 Bagi Sekolah.....	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....	8
2.1 Penyelenggaraan Makanan .....	8
2.1.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan .....	8
2.1.2 Kasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	9
2.1.3 Tujuan Umum Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	13
2.1.4 Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	13
2.1.5 Ciri ciri Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	15
2.2 Input Penyelenggaraan Makanan.....	16
2.2.1 <i>Man</i> (tenaga).....	16
2.2.2 <i>Money</i> (biaya).....	17
2.2.3 <i>Material</i> (bahan makanan) .....	17
2.2.4 <i>Machine</i> (peralatan) .....	17

2.2.5	<i>Method</i> (prosedur kerja) .....	18
2.2.6	<i>Market</i> (konsumen) .....	18
2.3	Proses Penyelenggaraan Makanan .....	19
2.3.1	Perencanaan Anggaran .....	19
2.3.2	Perencanaan Menu .....	19
2.3.3	Pemesanan Bahan Makanan .....	20
2.3.4	Pengadaan Bahan Makanan .....	20
2.3.5	Penerimaan Bahan Makanan .....	22
2.3.6	Penyimpanan Bahan Makanan .....	22
2.3.7	Persiapan Bahan Makanan .....	23
2.3.8	Pengolahan Makanan .....	23
2.3.9	Distribusi Makanan .....	24
2.4	Pelayanan Makanan .....	24
2.4.1	Pengertian Kualitas Pelayanan Makanan .....	24
2.4.2	Dasar Pelayanan Penyelenggaraan Makanan .....	25
2.4.3	Indikator Keberhasilan Pelayanan Makanan .....	25
2.5	Daya Terima .....	26
2.5.1	Pengertian Daya Terima .....	26
2.5.2	Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima .....	27
2.6	Sisa makanan .....	28
2.6.1	Pengertian Sisa Makanan .....	28
2.6.2	Pengukuran Sisa Makanan .....	28
2.7	Menu Makanan .....	30
2.7.1	Pengertian Menu .....	30
2.7.2	Fungsi Menu .....	30
2.7.3	Syarat Penyusunan Menu .....	30
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP</b> .....		32
3.1	Kerangka Konsep .....	32
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN</b> .....		34
4.1	Jenis Penelitian .....	34
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	34
4.2.1	Waktu .....	34
4.2.2	Tempat .....	34
4.3	Populasi dan Sampel Penelitian .....	35
4.3.1	Populasi .....	35
4.3.2	Sampel .....	35

4.4	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	36
4.4.1	Variabel Penelitian .....	36
4.4.2	Definisi Operasional .....	37
4.5	Teknik Pengumpulan Data.....	38
4.5.1	Metode Pengumpulan Data .....	38
4.5.2	Jenis Data .....	38
4.6	Instrumen penelitian .....	39
4.7	Pengolahan Data .....	39
4.8	Analisis Data.....	42
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>43</b>
5.1	Hasil Penelitian .....	43
5.1.1	Gambaran Lokasi Penelitian .....	43
5.1.2	Gambaran Penyelenggaraan Makanan.....	48
5.1.3	Karakteristik Responden.....	50
5.1.4	Kualitas Pelayanan Makanan .....	51
5.1.5	Daya Terima Makanan.....	53
5.1.6	Sisa Makanan.....	54
5.1.7	Tabulasi Silang Kualitas Pelayanan Makanan dengan Sisa Makanan .....	55
5.1.8	Tabulasi Silang Daya Terima Makanan dengan Sisa Makanan .....	56
5.2	Pembahasan .....	56
5.2.1	Penyelenggaraan Makanan.....	56
5.2.2	Karakteristik Responden.....	61
5.2.3	Kualitas Pelayanan Makanan .....	62
5.2.4	Daya Terima Makanan.....	65
5.2.5	Sisa Makanan.....	67
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>70</b>
6.1	Kesimpulan .....	70
6.2	Saran .....	70
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>72</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>76</b>