

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR KEASLIAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Penyelenggaraan Makanan.....	5
2.2 Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	11
2.3 Daya Terima.....	13
2.4 Sisa Makanan.....	19
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL.....	23
3.1 Kerangka Konseptual.....	23
3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual.....	24
3.3 Hipotesis.....	24
BAB IV METODE PENELITIAN.....	25
4.1 Jenis Penelitian.....	25
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	25
4.4 Variabel Penelitian.....	26

4.5	Definisi Operasional Variabel	26
4.6	Teknik Pengumpulan Data	27
4.7	Jenis Data.....	29
4.8	Instrumen	30
4.9	Pengolahan Data dan Analisis Data	30
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		32
5.1	Hasil Penelitian.....	32
5.2	Pembahasan	43
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		50
6.1	Kesimpulan.....	50
6.2	Saran	50
DAFTAR PUSTAKA		52
LAMPIRAN		55