

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL.....</b>	i
<b>HALAM JUDUL .....</b>	ii
<b>HALAMAN KEASLIAN.....</b>	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	v
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	vi
<b>ABSTRAK .....</b>	viii
<b>ABCTRAC .....</b>	ix
<b>DAFTAR ISI.....</b>	x
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xii
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	xiv
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	xv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	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
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	2
2.1 Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	2
2.1.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	2
2.1.2 Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	7
2.1.3 Penyelenggaraan Makanan Sekolah .....	7
2.2 Cita Rasa Makanan .....	8
2.2.1 Definisi Cita Rasa Makanan .....	8
2.2.2 Komponen-Komponen Cita Rasa .....	8
2.3 Penampilan Makanan .....	12
2.3.1 Definisi Penampilan Makanan.....	12
2.3.2 Faktor-faktor Penampilan Makanan .....	13
2.4 Sisa Makanan .....	16
2.4.1 Definisi Sisa Makanan.....	16
2.4.2 Metode Penentuan Sisa Makanan.....	17
2.4.3 Kriteria Penilaian Sisa Makanan .....	18
2.4.4 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan .....	20
<b>BAB 3KERANGKA KONSEP .....</b>	28
3.1 Kerangka Konseptual .....	28
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep .....	28
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN.....</b>	32

4.1 Jenis Penelitian.....	32
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	32
4.2.1 Waktu Penelitian .....	32
4.2.2 Tempat Penelitian.....	32
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian .....	28
4.3.1 Populasi Penelitian .....	28
4.3.2 Sampel Penelitian .....	28
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel .....	28
4.4.1 Variabel Penelitian.....	28
4.4.2 Definisi Operasional Variabel .....	29
4.5 Teknik Pengumpulan Data.....	32
4.5.1 Jenis Data.....	32
4.5.2 Metode Pengumpulan Data .....	33
4.6 Instrumen dan Alat Penelitian.....	35
4.7 Pengolahan Data.....	35
4.8 Teknik Analisis Data.....	36
4.8.1 Analisis Unvariat .....	36
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
5.1 Hasil Penelitian .....	31
5.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	31
5.1.2 Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan .....	40
5.1.3 Karakteristik Responden.....	41
5.1.4 Cita Rasa Makanan .....	42
5.1.5 Penampilan Makanan .....	46
5.1.6 Sisa Makanan.....	51
5.1.7 Tabulasi Silang Cita Rasa Makanan dengan Sisa Makanan .....	52
5.1.8 Tabulasi Silang Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan ..	52
5.2 Pembahasan.....	53
5.2.1 Karakteristik Responden.....	53
5.2.2 Cita Rasa Makanan .....	55
5.2.3 Penampilan Makanan .....	57
5.2.4 Sisa Makanan.....	59
5.2.5 Gambaran Cita Rasa, Penampilan dan Sisa Makanan .....	61
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>63</b>
6.1 Kesimpulan .....	63
6.2 Saran.....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>68</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>68</b>