

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|--|---------|
| 1. Kerangka konsep..... | 5 |
| 2. Alur penyelenggaraan makanan | 9 |
| 3. Kandungan asam glutamate bebas pada tomat dengan berbagai tingkat kematangan | 22 |
| 4. Struktur molekul monosodium glutamate (MSG)..... | 27 |
| 5. Sendok sayur yang digunakan untuk pemorsian..... | 47 |
| 6. Persentase sisa makanan pasien untuk menu oseng kacang panjang | 62 |
| 7. Persentase sisa makanan pasien untuk menu sup jagung..... | 63 |
| 8. Persentase sisa makanan pasien untuk menu capcay putih kering..... | 64 |