

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
IDENTITAS PANITIA PENGUJI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	4
E. Kerangka Konsep.....	5
F. Keterangan Kerangka Konsep.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
B. Menu.....	8
C. Daya Terima.....	12
D. Harga Makanan.....	17
E. Kebutuhan Energi dan Zat Gizi Bagi Penghuni Asrama	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
A. Jenis Dan Desain Penelitian	22
B. Tempat Dan Waktu Penelitian	22
C. Populasi Dan Sampel	22
D. Variabel Penelitian	24
E. Definisi Operasional Tabel.....	25
F. Instrumen Penelitian	26
G. Metode Pengumpulan Data	26
H. Metode Pengolahan, Penyajian Dan Analisis Data.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Gambaran Umum MAN 2 Kota Kediri.....	28

B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri MAN 2 Kota Kediri.....	28
C. Karakteristik Responden	31
D. Modifikasi Menu	32
E. Daya Terima dengan Kesukaan	37
F. Harga Menu.....	44
G. Nilai Gizi	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
A. Kesimpulan.....	49
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel	hal
1. Definisi operasional variabel	25
2. Modifikasi Menu Sambel Teri Menjadi Kering Tempe Teri.....	33
3. Modifikasi Menu Tumis Kacang Panjang Tempe menjdai Kacang Panjang Tempe bumbu Terik	34
4. Modifikasi Menu Tahu Goreng Menjadi Tahu Goreng Kecap	36
5. Modifikasi Menu Tempe Goreng Menjadi Tempe Goreng Ungkep	37
6. Perubahan Harga Menu Sebelum dan Sesudah Modifikasi.....	45
7. Nilai Gizi Sambel Teri (Sebelum modifikasi) dan Kering Tempe Teri (sesudah modifikasi).....	46
8. Nilai Gizi Tumis Kacang Panjang Tempe (Sebelum modifikasi) dan Kacang Panjang Tempe bumbu Terik (sesudah modifikasi).....	46
9. Nilai Gizi Tahu Goreng (Sebelum modifikasi) dan Tahu Goreng Kecap (sesudah modifikasi).....	47
10. Nilai Gizi Tempe Goreng (Sebelum modifikasi) dan Tempe Goreng Ungkep (sesudah modifikasi)	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Distribusi Asal Daerah Responden.....	31
2. Distribusi Usia Responden.....	32
3. Tingkat Kesukaan Sambel Teri dan Kering Tempe Teri.....	38
4. Tingkat Kesukaan Tumis Kacang Panjang Tempe dan Kacang Panjang Tempe bumbu Kuning.....	39
5. Tingkat Kesukaan Tahu Goreng dan Tahu Kecap.....	41
6. Tingkat Kesukaan Tempe Goreng dan Tempe Ungkep Goreng.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Lembar Persetujuan Etik.....	53
2. Lembar Persetujuan Responden	54
3. Formulir Uji Daya Terima	55
4. Siklus Menu Institusi dalam Satu Bulan	56
5. Rincian Perubahan Harga Menu	60
6. Usia dan Asal Daerah Responden	62
7. Hasil Penilaian Daya Terima Responden sebelum Modifikasi.....	63
8. Hasil Penilaian Daya Terima Responden sesudahModifikasi.....	65
9. Dokumentasi hasil penelitian	67