

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
ABSTRAK.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Kerangka Konsep.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	6
B. Klasifikasi Penyelenggaraan Institusi.....	7
C. Gizi Tenaga Kerja.....	15
1. Masalah Gizi Tenaga Kerja.....	15
2. Hubungan Gizi dan Produktivitas Kerja.....	16
3. Gizi Seimbang.....	17
4. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Karyawan.....	21
D. Menu.....	24
1. Definisi Menu.....	24
2. Fungsi Menu.....	25
3. Jenis-Jenis Menu.....	26
4. Pola Menu.....	28
5. Perencanaan Menu.....	30
6. Standar Porsi.....	31
E. Biaya dalam Penyelenggaraan Makanan.....	32
1. Definisi Biaya.....	32
2. Biaya Makan (<i>Food Cost</i>).....	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	38
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	38
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	38

C. Populasi, Sampel dan Teknik	38
D. Variabel Penelitian	39
E. Definisi Operasional	40
F. Instrumen Penelitian	41
G. Teknik Pengumpulan Data	42
H. Teknik Pengolahan dan Analisis Data	42
I. Kelemahan Penelitian	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. Gambaran Umum CV. Aneka Grafika Malang	45
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan CV. Aneka Grafika Malang	45
C. Pola Menu	49
D. Modifikasi Pola Menu	50
E. Biaya Makan (Food Cost)	53
F. Porsi Makan	54
G. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Sebelum dan Setelah Modifikasi Pola Menu	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN-LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel		Hal
1	Status Gizi Berdasarkan Kategori IMT	22
2	Tabel Pengelompokan Aktivitas pada Perempuan dan Laki – Laki	22
3	Standar Porsi Sehari Berdasarkan Kandungan Energi (Dalam Satuan Penukar)	32
4	Persentase Pembagian Biaya Ideal Berdasarkan Tipe PMI	34
5	Pola Menu Makan Siang Sebelum dan Setelah Modifikasi Pola Menu	49
6	Pola Menu dan Porsi Menu Sebelum dan Setelah Modifikasi Pola Menu	51
7	Biaya Makan (Food Cost) Menu Sebelum Modifikasi, Menu Setelah Modifikasi dan Menu Anjuran	53
8	Rata – Rata Porsi Makan Siang Sebelum Modifikasi Pola Menu	54
9	Rata – Rata Porsi Makan Siang Setelah Modifikasi Pola Menu	55
10	Rata – Rata Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Menu Sebelum Modifikasi, Menu Setelah Modifikasi dan Menu Anjuran Bagi Karyawan Laki Laki 19 – 29 Tahun	56
11	Rata – Rata Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Menu Sebelum Modifikasi, Menu Setelah Modifikasi dan Menu Anjuran Bagi Karyawan Laki Laki 30 – 49 Tahun	57
12	Rata – Rata Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Menu Sebelum Modifikasi, Menu Setelah Modifikasi dan Menu Anjuran Bagi Karyawan Perempuan 19 – 29 Tahun	58
13	Rata – Rata Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Menu Sebelum Modifikasi, Menu Setelah Modifikasi dan Menu Anjuran Bagi Karyawan Perempuan	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Hal
1	Surat Ijin Penelitian	65
2	Etik Penelitian	66
3	Tabel Kebutuhan Gizi Per Hari bagi Pekerja Menurut Umur, Jenis Kelamin dan Aktivitas Fisik	67
2	Form Penilaian Pola Menu pada Penyelenggaraan Makanan Karyawan CV. Aneka Grafika Malang	68
3	Form Biaya Makan	70
4	Form Penilaian Ketersediaan Energi dan Zat Gizi	79
5	Dokumentasi	81