

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRAK	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
E. Kerangka Konsep Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Klasifikasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	5
a. Penyelenggaraan Makanan pada Pelayanan Kesehatan	5
b. Penyelenggaraan Makanan pada Anak Sekolah	5
c. Penyelenggaraan Makanan Asrama	6
d. Penyelenggaraan Makanan di Institusi Sosial	6
e. Penyelenggaraan Makanan Institusi Khusus	7
f. Penyelenggaraan Makanan Darurat	7
g. Penyelenggaraan Makanan Industri Transportasi	7
h. Penyelenggaraan Makanan Industri Tenaga Kerja	7
i. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial	8
B. Jasa Boga	9
a. Pengertian Jasa Boga	10
b. Karakteristik Industri Jasa Boga	11
c. Jenis-jenis Usaha Jasa Boga	11
C. Waktu Tunggu Makanan	12
D. Daya Terima Makanan	13
a. Faktor Internal	14
b. Faktor Eksternal	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian	20
B. Waktu dan Tempat Penelitian	20
C. Populasi, Sampel dan Teknik Sampling	20
D. Alat dan Bahan Penelitian	21
E. Definisi Operasional Variabel	22
F. Instrumen Penelitian	23
G. Teknik Pengumpulan Data	23
H. Teknik Pengolahan dan Analisis Data	24
I. Etika Penelitian	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Marga Jaya Catering	26

B. Waktu Tunggu Makanan di Marga Jaya Catering.....	27
C. Suhu Makanan di Marga Jaya Catering	29
D. Daya Terima Makanan di Marga Jaya Catering	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	36
B. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Definisi Operasional Variabel.....	22
2. Menu Makanan yang Disajikan	28
3. Distribusi Waktu Tunggu Makanan Tidak Berkuah.....	28
4. Distribusi Waktu Tunggu Makanan Berkuah	28
5. Suhu Makanan Tidak Berkuah Saat Matang dan Saat akan Dikonsumsi	29
6. Suhu Makanan Berkuah Saat Matang dan Saat akan Dikonsumsi.....	30

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Distribusi Daya Terima Konsumen terhadap Udang Asam Manis	31
2. Distribusi Daya Terima Konsumen terhadap Capcai	32
3. Distribusi Daya Terima Konsumen terhadap Soto.....	33
4. Distribusi Daya Terima Konsumen terhadap Sop.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. <i>Informed Consent</i>	40
2. Form Uji Kesukaan Secara Organoleptik	41
3. Form Observasi Suhu dan Waktu Tunggu Makanan	42
4. Surat Ijin Penelitian	43
5. Keterangan Lolos Kaji Etik	44
6. Data Daya Terima Konsumen	45
7. Menu Makanan di Marga Jaya Catering	47
8. Dokumentasi Penelitian	51