**DAFTAR ISI**

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN i

IDENTITAS PENGUJI ii

KATA PENGANTAR iii

DAFTAR ISI iv

DAFTAR TABEL vii

DAFTAR GAMBAR viii

DAFTAR LAMPIRAN ix

ABSTRAK x

BAB I PENDAHULUAN 1

* 1. Latar Belakang 1
  2. Rumusan Masalah 2
  3. Tujuan 3
  4. Manfaat 3
  5. Kerangka Konsep 4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 5

1. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi 5
2. Definisi Sisitem Penyelenggaraan Makanan Institusi 5
3. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi 5
4. Penyelenggaraan Makanan Institusi Sosial 6
5. Lansia 6
6. Definisi Lansia 6
7. Karakteristik Lansia 7
8. Klasifikasi Lansia 7
9. Masalah yang Dihadapi Lansia 8
10. Asupan Makan Lansia 10
11. Pola Makan Lansia 17
12. Modifikasi Resep 18
13. Definisi Modifikasi Resep 18
14. Metode Modifikasi Resep 19
15. Standar Resep 20
16. Definisi Standar Resep 20
17. Struktur Standar Resep 21
18. Fungsi Standar Resep 22
19. Harga dalam Penyelenggaraan Makanan 22
20. Definisi 22
21. Manfaat Menghitung Harga Makanan 23
22. Standar Porsi 23
23. Definisi Standar Porsi 23
24. Fungsi Standar Porsi 23
25. Daya Terima 24
26. Definisi Daya Terima 24
27. Pengukuran Daya Terima 24
28. Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan 26

BAB III METODE PENELITIAN 31

1. Jenis dan Desain Penelitian 31
2. Waktu dan Tempat Penelitian 31
3. Populasi dan Sampel 31
4. Variabel 32
5. Definisi Operasional 33
6. Instrumen Penelitian 34
7. Cara Pengumpulan Data 34
8. Pengolahan dan Analisis Data 35
9. Etika Penelitian 37

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 38

1. Gambaran Umum Panti Jompo Griya Kasih Siloam Malang 38
2. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan 38
3. Ketenagaan 36
4. Perencanaan Menu 37
5. Sistem Pengadaan Bahan Makanan 38
6. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan 39
7. Sistem Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan 39
8. Sistem Distribusi dan Penyajinan Makanan 40
9. Karakteristik Responden 42
10. Jenis Kelamin 42
11. Usia 42
12. Asal Daerah 43
13. Daya Terima Penelitian Tahap 1 44
14. Bobor Bayam Manisa 45
15. Sup Oyong Wortel 46
16. Bening Sawi Putih Labu Kuning 47
17. Nilai Energi dan Zat Gizi 47
18. Bobor Bayam Manisa 48
19. Sup Oyong Wortel 49
20. Bening Sawi Putih Labu Kuning 50
21. Biaya Bahan Makanan 51
22. Bobor Bayam Manisa 51
23. Sup Oyong Wortel 52
24. Bening Sawi Putih Labu Kuning 53
25. Porsi Makanan 53
26. Daya Terima Pengembangan Menu 54

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 57

1. Kesimpulan 57
2. Saran 57

DAFTAR PUSTAKA 58