

# DAFTAR ISI

Isi	
hal	
LEMBAR PENGESAHAN .....	i
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
ABSTRAK .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat .....	3
E. Kerangka Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
<b>A. PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI</b>	
1. Definisi Penyelenggaraan makanan institusi .....	5
2. Klasifikasi penyelenggaraan makanan .....	6
a. Penyelenggaraan makanan berdasarkan waktu .....	6
b. Penyelenggaraan makanan berdasarkan tempat .....	6
c. Penyelenggaraan makanan berdasarkan pengelolaan .....	7
d. Penyelenggaraan makanan berdasarkan sifat .....	8
e. Penyelenggaraan makanan berdasarkan bahan makanan .....	9
3. Penyelenggaraan makanan institusi sosial .....	11
<b>B. PERENCANAAN MENU</b>	
1. Definisi menu .....	12
2. Fungsi menu .....	12
3. Jenis menu .....	13
a. Berdasarkan tipe .....	13
b. Menu berdasarkan tingkat pilihan .....	16
c. Menu berdasarkan pemberian harga .....	17
d. Menu berdasarkan waktu makan .....	18
4. Menu makanan utama .....	19
5. Perencanaan menu .....	19
6. Langkah perencanaan menu .....	22
<b>C. PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN</b> .....	23
<b>D. LANSIA</b>	
1. Definisi lansia .....	24
2. Masalah gizi pada lansia .....	25
3. Kebutuhan gizi lansia .....	26
4. Faktor yang mempengaruhi kebutuhan Gizi lansia .....	27
5. Faktor yang mempengaruhi selera makan lansia .....	28
6. Pola makan bagi lansia .....	29
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis penelitian .....	30
B. Tempat dan waktu penelitian .....	30
C. Populasi dan sampel .....	30

D. Variabel penelitian .....	31
E. Definisi operasional variabel .....	32
F. Instrumen penelitian.....	32
G. Metode pengumpulan data .....	33
H. Pengolahan analisis dan penyajian data.....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Pondok Lansia Al-Ishlah .....	35
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan .....	35
C. Karakteristik Lansia Di Pondok Lansia.....	38
D. Penyusunan Siklus Menu Makanan Utama.....	40
E. Perhitungan Anggaran Kebutuhan Bahan Makanan .....	44
F. Perhitungan Kandungan Energi Dan Zat Gizi.....	46
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. KESIMPULAN.....	48
B. SARAN .....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>52</b>