

DAFTAR ISI

KARYA TULIS ILMIAH.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latarbelakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Penyelenggaraan Makanan.....	5
B. Jenis Penyelenggaraan Makanan.....	6
1. Berdasarkan Waktu Penyelenggaraan Makanan.....	6
2. Berdasarkan Tempat Penyelenggaraan.....	7
3. Berdasarkan Pengelolaan Penyelenggaraan.....	7
C. Kegiatan Penyelenggaraan makanan.....	8
a) Perencanaan menu.....	8
b) Pembelian Bahan Makanan.....	9
c) Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan.....	11
d) Penyimpanan Bahan Makanan.....	11
e) Persiapan Bahan Makanan.....	12
f) Pengolahan Bahan Makanan.....	12
g) Distribusi Makanan.....	13
D. Penyelenggaraan Makanan Sosial.....	13
1) Pola menu.....	14
2) Variasi Menu.....	16

E. Kualitas Makanan.....	16
1. Pengertian kualitas makanan.....	16
2. Standar Kualitas Makanan.....	17
BAB III	18
METODE PENELITIAN.....	18
A. Jenis Penelitian	18
B. Waktu dan Lokasi Penelitian	18
C. Populasi, Sampel dan Teknik Sampling	18
D. Variabel Penelitian.....	19
E. Defisini Operasional Variabel	19
F. Instrumen Penelitian.....	20
G. Metode Pengumpulan Data	20
H. Pengolahan, Penyajian dan Analisi Data	21
BAB IV.....	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Gambaran Umum Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah Mojokerto	23
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah Mojokerto.....	24
C. Kualitas Menu.....	26
D. Kualitas Makanan.....	28
BAB V	33
KESIMPULAN DAN SARAN	33
A. Kesimpulan.....	33
B. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35