

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	4
1. Bagi Peneliti	4
2. Bagi Institusi	4
3. Bagi Masyarakat	4
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	5
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan	5
2. Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
3. Penyelenggaraan Makanan Institusi Pondok Pesantren (Asrama)	8
B. Gizi Pada Remaja	9
1. Pengertian Gizi	9
2. Pengertian Remaja	10
3. Kecukupan Zat Gizi Remaja Usia 13-15 Tahun dan 16-18 Tahun	10
C. Pola Menu	15
1. Definisi Menu	15
2. Jenis Menu	16
D. Kualitas Menu	18
a. Keanekaragaman atau Variasi makanan	18
b. Standar Porsi	19
E. Kerangka Konsep	21
BAB III	23

METODE PENELITIAN	23
A. Jenis Rancangan Penelitian.....	23
B. Tempat dan Waktu.....	23
1. Tempat.....	23
2. Waktu.....	23
C. Populasi dan Sampel	23
1. Populasi	23
2. Sampel.....	23
3. Besar Sampel.....	24
4. Teknik Sampling.....	24
D. Variabel Penelitian	24
E. Definisi Operasional.....	24
1. Pola Menu.....	24
2. Kualitas Menu.....	25
F. Instrumen Penelitian	26
G. Metode Pengumpulan Data	26
H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data.....	27
1. Pola Menu.....	27
2. Kualitas Menu.....	27
3. Data Keanekaragaman Makanan	28
4. Kecukupan Energi dan Zat Gizi	28
BAB IV	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Gambaran Umum Pondok Putri Modern Al-Rifa'ie 2 Gondanglegi.....	30
1. Ketenagaan.....	30
2. Perencanaan Menu, Pembelian dan Penerimaan Bahan Makanan	31
3. Penyimpanan Bahan Makanan.....	32
4. Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan.....	32
5. Pemorsian Makanan.....	33
6. Pendistribusian Makanan	33
7. Pencucian Alat	33
B. Analisis Pola Menu di Pondok Modern Al-Rifaie Putri Gondanglegi.....	34
C. Standar Porsi yang Disajikan pada Menu Makan di Pondok Modern Al-Rifa'ie Gondanglegi	36

D. Keanekaragaman Menu Makanan yang Disajikan pada Menu Makan di Pondok Modern Al-Rifa'ie Putri Gondanglegi	38
E. Kecukupan Energi dan Zat Gizi yang Disajikan pada Menu Makan di Pondok Modern Al-Rifa'ie Putri Gondanglegi	40
1. Energi.....	40
2. Protein.....	41
3. Lemak	42
4. Karbohidrat.....	43
5. Zat Besi (Fe)	44
F. Kualitas Menu Penyelenggaraan Makan di Pondok Modern Al-Rifa'ie Putri Gondanglegi	45
KESIMPULAN DAN SARAN	47
A. Kesimpulan.....	47
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	52