

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN/KEASLIAN.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN.....	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
IDENTITAS PANITIA PENGUJI	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Konsep	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren	6
B. Perencanaan Menu	7
C. Pola Menu	9
D. Standar Porsi	10
E. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi	12
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Jenis dan Desain Penelitian	15
B. Waktu dan Tempat Penelitian	15
C. Populasi dan Sampel Penelitian	15
D. Variabel Penelitian	16
E. Definisi Operasional Variabel	17
F. Instrumen Penelitian	18
G. Metode Pengumpulan Data	19
H. Teknik Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data	19

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
A. Gambaran Umum Institusi Penyelenggaraan Makanan.....	22
B. Sistem Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo	23
C. Perencanaan Menu	27
D. Pola Menu.....	29
E. Standar Porsi	31
F. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi.....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	37
A. Kesimpulan	37
B. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	44