

# DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat .....	3
E. Kerangka Penelitian .....	4
<b>BAB II PENDAHULUAN .....</b>	<b>5</b>
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	5
B. Penyelenggaraan Makanan Institusi Sosial .....	6
1. Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	6
2. Proses Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	7
C. Pengetahuan .....	10
1. Definisi Pengetahuan .....	6
2. Tingkat Pengetahuan .....	11
3. Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan .....	12
D. Penyuluhan .....	12
1. Definisi Penyuluhan .....	12
2. Metode Penyuluhan .....	14
3. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Penyuluhan .....	17
4. Media Penyuluhan .....	17
E. Booklet .....	19
1. Definisi Booklet .....	19
2. Keunggulan Booklet .....	19
3. Elemen Booklet .....	20
F. Kualitas Menu .....	21
1. Pola Menu .....	22
2. Standar Porsi Makanan .....	23

G.	Kecukupan Energi dan Zat Gizi .....	25
1.	Definisi .....	25
2.	Fungsi .....	26
3.	Angka Kecukupan Gizi pada Dewasa .....	27
4.	Faktor yang Memengaruhi Keadaan Gizi Usia Dewasa .....	28
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>30</b>
A.	Jenis dan Desain Penelitian .....	30
B.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	30
C.	Populasi dan Sampel Penelitian .....	30
D.	Variabel Penelitian .....	31
E.	Definisi Operasional Variabel .....	31
F.	Instrumen Penelitian.....	33
G.	Teknik Pengumpulan Data .....	34
H.	Penyajian dan Pengolahan Data .....	38
I.	Teknik Analisis Data .....	39
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
A.	Karakteristik Institusi .....	41
B.	Penyelenggaraan Makanan di Asrama UPT RSBN .....	41
C.	Kegiatan Penyelenggaraan Makanan.....	42
1.	Perencanaan Bahan Makanan.....	42
2.	Pengadaan Bahan Makanan.....	43
3.	Pengolahan Bahan Makanan .....	44
4.	Penyajian dan Distribusi Makanan .....	44
D.	Karakteristik Tenaga Pengelola .....	44
1.	Jenis Kelamin Tenaga Pengelola .....	45
2.	Umur Tenaga Pengelola .....	45
3.	Tingkat Pendidikan.....	45
4.	Masa kerja .....	46
5.	Riwayat Mengikuti Penyuluhan Kualitas Menu .....	46
E.	Tingkat Pengetahuan .....	47
F.	Kualitas Menu .....	49
G.	Ketersediaan Energi dan Zat Gizi.....	51
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP .....</b>	<b>56</b>
A.	Kesimpulan .....	56
B.	Saran .....	56

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>61</b>