

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	2
1. Tujuan Umum.....	2
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat	3
1. Manfaat Keilmuan	3
2. Manfaat Praktis	3
E. Kerangka Konsep	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	5
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan	5
2. Sejarah Penyelenggaraan Makanan	5
3. Tipe-Tipe Penyelenggaraan Makanan	6
B. Remaja putri.....	8
1. Definisi	8
2. Tahapan perkembangan remaja.....	8
C. Gizi remaja	10
D. Pola menu	11
E. Daya Terima Makanan	12
F. Tingkat Kesukaan	13
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Jenis Penelitian	15
B. Waktu dan Tempat Penelitian	15
C. Populasi dan Sampel.....	15
1. Populasi	15
2. Sampel	15
3. Teknik sampel	16
4. Besar Sampel	16
D. Variabel Penelitian	16
E. Definisi Operasional Variabel.....	17
F. Instrumen Penelitian	18
G. Metode Pengumpulan Data	18
H. Metode Pengolahan dan Analisis Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
A. Gambaran Umum ICBS Wustho Al Muflihun	20
B. Karakteristik Responden.....	21

C.	Pola Menu	21
D.	Daya Terima Makanan	23
E.	Tingkat Kesukaan	26
	1. Rasa	26
	2. Warna	26
	3. Tekstur	27
	4. Aroma	28
BAB V PENUTUP		29
A.	Kesimpulan	29
B.	Saran	29
DAFTAR PUSTAKA		29
LAMPIRAN		34

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Angka Kecukupan Zat Gizi Makro Remaja.....	11
Tabel 2. Definisi Operasional Variabel.....	17
Tabel 3. Distribusi Responden.....	21
Tabel 4. Menu Makan Siang Siswi Selama 7 Hari.....	22
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Dan Tingkat Kesukaan Penilaian Rasa.....	26
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Dan Tingkat Kesukaan Penilaian Warna.....	26
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Dan Tingkat Kesukaan Penilaian Tekstur.....	27
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Dan Tingkat Kesukaan Penilaian Aroma.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian	4
Gambar 2. Grafik Persentase Sisa Makanan.....	24
Gambar 3. Grafik Rata Rata Sisa Makanan.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner Sisa Makan dan Tingkat Kesukaan.....	35
Lampiran 2. Data Karakteristik Responden.....	36
Lampiran 3. Sisa Makan Siang.....	37
Lampiran 4. Tingkat Kesukaan Makanan	38
Lampiran 5. Surat Izin Penelitian.....	42
Lampiran 6. Dokumentasi.....	43