

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	v
LEMBAR PENGESAHAN .....	v
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>17</b>
<b>7PENDAHULUAN .....</b>	<b>17</b>
A. LATAR BELAKANG.....	17
B. Rumusan Masalah .....	19
C. Tujuan.....	19
D. Manfaat.....	19
<b>BAB II.....</b>	<b>21</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>21</b>
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	21
B. Penyelenggaraan Makanan Pesantren .....	23
C. Menu.....	24
D. Variasi Menu .....	24
E. Tingkat Kesukaan.....	25
F. Tingkat Kepuasan Konsumen .....	28
G. Remaja .....	32
H. KERANGKA KONSEP.....	33
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>34</b>

A. Jenis Penelitian .....	34
B. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	34
C. Populasi dan Sampel .....	34
D. Definisi Operasional Variabel .....	35
E. Metode Pengumpulan Data.....	37
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	37
<b>BAB IV .....</b>	<b>40</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
<b>BAB V .....</b>	<b>65</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>65</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>67</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>79</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional.....	35
Tabel 2. Distribusi Jumlah Responden Berdasarkan Umur.....	42
Tabel 3. Distribusi Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	43
Tabel 4. Distribusi Jumlah Responden Berdasarkan Kelas / Tingkatan.....	43
Tabel 5 Distribusi Responden menurut Variasi Bahan Makanan.....	43
Tabel 6. Distribusi Responden menurut Varasi Pengolahan Bahan Makanan.....	44
Tabel 7. Distribusi Responden menurut Warna Makanan.....	45
Tabel 8. Distribusi Responden menurut Tekstur Makanan .....	46
Tabel 9. Distribusi Rensponden menurut Bentuk Makanan.....	48
Tabel 10. Distribusi Responden menurut Porsi Makanan.....	49
Tabel 11. Distribusi Responden menurut Aroma Makanan.....	50
Tabel 12. Distribusi Responden menurut Bumbu Makanan.....	51
Tabel 13 Distribusi Responden menurut Keempukan Makanan.....	52
Tabel 14. Distribusi Responden menurut Suhu Makanan.....	53
Tabel 15. Distribusi Perhitungan Tanggapan Responden Menggunakan Metode Importance-Performance Analysis (IPA) .....	54
Tabel 16. Distribusi Perhitungan Analisis Gap .....	59
Tabel 17. Distribusi Perhitungan Tanggapan Responden dengan Menggunakan Metode CSI.....	60
Tabel 18. Distribusi Hubungan Tingkat Kepuasan terhadap Variasi Makanan.....	61
Tabel 19. Distribusi Hubungan Tingkat Kepuasan terhadap Kesukaan .....	62

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konsep.....	33
Gambar 2. Diagram Kartesius.....	55

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian.....	70
Lampiran 2. Siklus Menu.....	76
Lampiran 3. Data Variasi Menu.....	77
Lampiran 4. Data Tingkat Kesukaan .....	80
Lampiran 5. Data Tingkat Kepuasan.....	83
Lampiran 6. Analisis Data.....	87
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian.....	91