

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Kerangka Konsep	7
F. Hipotesis Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	9
B. Penyelenggaraan Makanan Institusi Sosial	11
C. Besar porsi	13
D. Pola Menu	14
E. Daya Terima	15
F. Anemia Remaja Putri	16
G. Kebutuhan Gizi Remaja	17
H. Kandungan Energi dan Zat Gizi	18
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Jenis dan Desain Penelitian	25
B. Waktu dan Tempat Penelitian	25
C. Populasi dan Sampel Penelitian	25

D. Variabel Penelitian	27
E. Definisi Operasional Variabel	28
F. Instrumen Penelitian.....	30
G. Teknik Pengumpulan Data.....	30
H. Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data.....	31
I. Teknik Analisis Data.....	32
J. Diagram Alur	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren.....	35
B. Karakteristik Responden	36
C. Pola menu	39
D. Modifikasi besar porsi	41
E. Daya terima.....	48
F. Kandungan energi dan zat gizi	52
BAB V PENUTUP	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	79