

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Rumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.5.1 Tujuan Umum	4
1.5.2 Tujuan Khusus	4
1.6 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Deskripsi Teoritis	5
2.1.1 Penyelenggaraan Makanan.....	5
2.1.1.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan	5
2.1.1.2 Sistem Penyelenggaraan Makanan	5
2.2 Sisa Makanan	14
2.2.1 Definisi sisa makanan	14
2.2.2 Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan	14
2.3 Preferensi Menu	15
2.3.1 Definisi preferensi menu	15
2.3.2 Variasi Menu.....	16
2.3.3 Penampilan makanan	17

2.3.4	Rasa makanan	17
2.4	Asupan zat gizi makro.....	18
2.4.1	Definis zat gizi makro	18
2.4.2	Karbohidrat	18
2.4.3	Protein	19
2.4.4	Lemak.....	20
2.4.5	Angka kecukupan gizi.....	21
2.5	Status Gizi	21
2.5.1	Pengertian Status Gizi.....	21
2.5.2	Penilaian Status Gizi	22
2.5.3	Kebutuhan Zat Gizi.....	23
2.6	Kerangka Berfikir.....	24
2.7	Kerangka Konsep	27
28	Hipotesis Penelitian.....	28
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN.....	29
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
3.2	Metode Penelitian.....	29
3.3	Populasi dan Sampel	29
3.3.1	Populasi.....	29
3.3.2	Sampel.....	29
3.4	Variabel Penelitian	29
3.5	Definisi Konseptual.....	30
3.6	Definisi Operasional.....	30
3.7	Intrumen Penelitian	32
3.8	Teknik Pengumpulan Data	32
3.9	Teknik Pengolahan dan Analisi Data	32
BAB IV	HASIL PENELITIAN	35
4.1	Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	35
4.1.1	Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan.....	35
4.1.2.1	Visi dan Misi.....	35
4.1.2.2	Struktur Organisasi.....	36
4.1.2	Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	36
4.1.2.1	Input	37
4.1.3	Proses	39
4.1.4	Output.....	41

4.2	Karakteristik Responden	41
4.3	Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi	42
4.4	Hubungan Sisa Makanan dengan Status Gizi.....	42
4.5	Hubungan Preferensi Menu dengan Status Gizi.....	43
4.6	Status Gizi	43
BAB V	PEMBAHASAN	45
5.1	Penyelenggaraan Makanan.....	45
5.1.1	Input	45
5.1.2	Proses Penyelenggaraan Makanan	48
5.1.3	Output.....	51
5.2	Karakteristik Responden	51
5.3	Asupan Zat Gizi Makro	52
5.4	Sisa Makanan	52
5.5	Preferensi Menu	53
5.6	Status Gizi	54
5.7	Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi	55
5.8	Hubungan Sisa Makanan dengan Status Gizi.....	56
5.9	Hubungan Preferensi Menu dengan Status Gizi.....	57
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN	59
6.1	Kesimpulan.....	59
6.2	Saran.....	60