

DAFTAR ISI

	hlm.
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERSEMBAHAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.5.1 Tujuan Umum	5
1.5.2 Tujuan Khusus	5
1.6 Manfaat Penelitian	7
1.6.1 Bagi Institusi	7
1.6.2 Bagi Penulis	7
BAB II KERANGKA TEORI	
2.1 Kerangka Teoritis	8
2.1.1 Akademi Imigrasi	8
2.1.2 Penyelenggaraan Makanan	10
1. Perencanaan Menu	11
2. Anggaran Belanja	15
3. Pembelian Bahan Makanan	15
4. Penerimaan Bahan Makanan	17
5. Penyimpanan Bahan Makanan	18
6. Persiapan Bahan Makanan	19
7. Pemasakan	21
8. Pendistribusian dan Penyajian Makanan	22
9. Pencatatan dan Pelaporan	26
10. Evaluasi	27
2.1.3 Standar Makanan	29
2.1.4 Kecukupan Zat Gizi Makan Siang	30
1. Asupan Energi	31
2. Asupan Protein	32
2.1.5 Metode Pengukuran Konsumsi Makanan	33
2.1.6 Persepsi Makanan	35
1. Warna Makanan	36
2. Tekstur Makanan	37
3. Aroma Makanan	37
4. Temperatur atau Suhu Makanan	38

5. Variasi Hidangan	38
2.1.7 Studi Penelitian	39
2.2 Kerangka Berpikir	44
2.3 Kerangka Konsep	45
2.4 Hipotesis	46
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	47
3.2 Jenis Penelitian	47
3.3 Populasi dan Sampel	47
3.3.1 Populasi	47
3.3.2 Sampel	47
3.3.3 Cara Penentuan Sampel	48
3.4 Instrumen Penelitian	49
3.5 Definisi Konseptual	49
3.6 Definisi Operasional	50
3.7 Kisi-kisi Instrumen	56
3.8 Teknik Penggunaan Instrumen	60
3.9 Uji Statistik	62
BAB IV HASIL PENELITIAN	
4.1 Gambaran Umum Akademi Imigrasi	64
4.2 Gambaran Umum Katering	64
4.3 Sistem Penyelenggaraan Makanan Banyak Di Akademi Imigrasi	65
4.4 Karakteristik Sampel	68
4.5 Menilai Menu Hidangan yang Terdapat Pada Siklus Menu 10 Hari	68
4.6 Menilai Kesesuaian besar Porsi yang Disajikan Dibandingkan Dengan Standar Menu yang Ditetapkan Di Akademi Imigrasi	73
4.7 Menilai Standar Asupan Energi dan Protein Makan Siang Taruna Akademi Imigrasi dan Membandingkan dengan Angka Kecukupan Gizi Makan Siang	73
4.8 Menilai Persepsi Cita Rasa Makanan	74
4.9 Asupan Energi Berdasarkan Jenis Kelamin	81
4.10 Asupan Protein Berdasarkan Jenis Kelamin	82
4.11 Asupan Energi Berdasarkan Warna Makanan	83
4.12 Asupan Energi Berdasarkan Tekstur Makanan	87
4.13 Asupan Energi Berdasarkan Bumbu Makanan	91
4.14 Asupan Energi Berdasarkan Aroma Makanan	94
4.15 Asupan Energi Berdasarkan Suhu Makanan	98
4.16 Asupan Energi Berdasarkan Variasi Hidangan	102
BAB V PEMBAHASAN	
5.1.1 Deskripsi Data	
5.1.1 Menilai Menu Hidangan yang Terdapat Pada Siklus Menu 10 Hari	103
5.1.2 Menilai Persepsi Cita Rasa Makanan	108
5.1.3 Asupan Energi Berdasarkan Warna Makanan	115
5.1.4 Asupan Energi Berdasarkan Tekstur Makanan	119
5.1.5 Asupan Energi Berdasarkan Bumbu Makanan	122
5.1.6 Asupan Energi Berdasarkan Aroma Makanan	123
5.1.7 Asupan Energi Berdasarkan Suhu Makanan	125
5.1.8 Asupan Energi Berdasarkan Variasi Hidangan	128

5.2.1 Keterbatasan Penelitian	
5.2.1 Keterbatasan Design	130
5.2.3 Keterbatasan	130
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	131
5.2 Saran	133
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	