

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
IDENTITAS TIM PENGUJI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang.....	1
B.Rumusan Masalah	5
C.Tujuan Penelitian	5
D.Manfaat Penelitian	5
E.Kerangka Konsep	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A.Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	7
B.Perencanaan Menu	8
C.Penyusunan Standart Makanan.....	14
D.Pendampingan Penyelenggara Makanan.....	17
E.Pengetahuan Penyelenggara Makanan	18
F.Sikap Penyelenggara Makanan	20
G.Perilaku Penyelenggara Makanan	20
H.Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku.	21
BAB III METODE PENELITIAN	36
A.Metode Penelitian.....	36
B.Waktu dan Tempat Penelitian	36
C.Populasi dan Sampel.....	36
D.Variable penelitian	36
E.Instrumen Penelitian	40
F.Metode Pengumpulan Data	40

G. Teknik Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. Gambaran Umum Pondok Pesantren Al Muttaqien.....	46
B. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Pesantren Al – Muttaqien Kota Madiun.....	47
C. Karakteristik Responden	50
D. Tingkat Pengetahuan Penyelenggara Makanan Sebelum Dan Sesudah Pendampingan Penyusunan Pola Menu Dan Besar Porsi	53
E. Sikap Penyelenggara Makanan Sebelum Dan Sesudah Pendampingan Penyusunan Pola Menu Dan Besar Porsi	57
F. Perilaku Penyelenggara Makanan Sebelum Dan Sesudah Pendampingan Penyusunan Pola Menu Dan Besar Porsi	62
G. Penyusunan Pola Menu Sebelum dan Sesudah Pendampingan.....	67
H. Besar Porsi Sebelum dan Sesudah Pendampingan	70
BAB V PENUTUP	75
A. Kesimpulan.....	75
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN	80