

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vii</b>

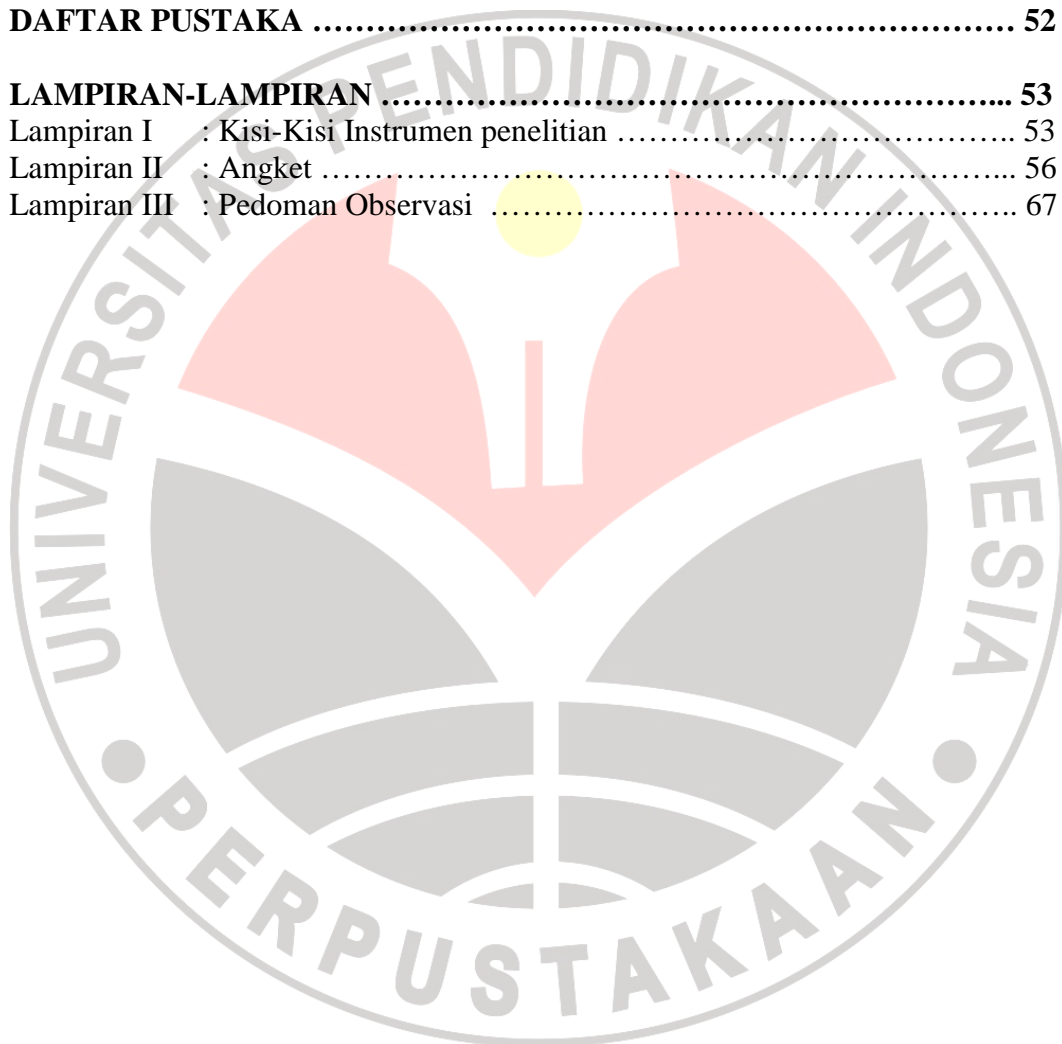
### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Pembatasan Masalah .....	3
C. Definisi Operasional .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	7
E. Manfaat Penelitian .....	8
F. Asumsi .....	9
G. Pertanyaan Penelitian .....	10
H. Lokasi Penelitian .....	11

### BAB II PRINSIP-PRINSIP PENYELENGGARAAN MAKANAN KELUARGA PADA ALUMNI PELATIHAN “HEALTHY AND SAFETY FOOD”

A. Pengertian Dan Aspek-Aspek Penyelenggaraan Makanan Keluarga .....	12
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Keluarga .....	12
2. Aspek-Aspek Penyelenggaraan Makanan Keluarga .....	12
B. Pelatihan “ <i>Healthy And Safety Food</i> ” dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hasil Pelatihan .....	23
1. Pengertian Pelatihan, Hasil Pelatihan dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hasil Pelatihan .....	23
a. Pengertian Pelatihan .....	23
b. Hasil Pelatihan .....	26
c. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hasil Pelatihan .....	28
2. Pengertian “ <i>Healthy and Safety Food</i> ” .....	29
3. Tujuan Pelatihan “ <i>Healthy and Safety Food</i> ” Pada Penyelenggaraan Makanan Keluarga .....	29
4. Materi Pelatihan “ <i>Healthy and Safety Food</i> ” .....	30
C. Penyelenggaraan Makanan Keluarga Pada Alumni Pelatihan “ <i>Healthy And Safety Food</i> ” .....	38
1. Pemilihan Bahan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Keluarga .....	38
2. Pengolahan Bahan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Keluarga.....	41
3. Penyajian Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Keluarga .....	43

<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	46
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	46
C. Teknik Pengumpulan Data .....	47
D. Pengumpulan dan Pengolahan Data Penelitian .....	48
E. Prosedur Penelitian .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>53</b>
Lampiran I : Kisi-Kisi Instrumen penelitian .....	53
Lampiran II : Angket .....	56
Lampiran III : Pedoman Observasi .....	67



## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Pembatasan Masalah.....	3
C. Definisi Operasional .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	7
E. Manfaat Penelitian .....	9
F. Asumsi .....	10
G. Pertanyaan Penelitian.....	11
H. Lokasi Penelitian .....	12
<b>BAB II PRINSIP-PRINSIP PENYELENGGARAAN MAKANAN KELUARGA PADA LUMNI PELATIHAN “HEALTHY AND SAFETY FOOD”</b>	
A. Pengertian Dan Aspek-Aspek Penyelenggaraan Makanan Keluarga ..	13
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Keluarga .....	13
2. Aspek-Aspek Penyelenggaraan Makanan Keluarga .....	13
B. Pelatihan “ <i>Healthy And Safety Food</i> ” dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hasil Pelatihan .....	24
1. Pengertian Pelatihan, Hasil Pelatihan dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hasil Pelatihan .....	24
a. Pengertian Pelatihan.....	24
b. Hasil Pelatihan.....	26
c. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hasil Pelatihan .....	28
C. Penyelenggaraan Makanan Keluarga Pada Alumni Pelatihan “ <i>Healthy And Safety Food</i> ” .....	37
1. Pemilihan Bahan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Keluarga .....	37
2. Pengolahan Bahan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Keluarga.....	40
3. Penyajian Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Keluarga.....	42

<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>44</b>
a. Metode Penelitian .....	44
b. Populasi dan Sampel Penelitian.....	44
c. Teknik Pengumpulan Data.....	45
d. Pengumpulan dan Pengolahan Data Penelitian .....	47
e. Prosedur Penelitian .....	49
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>51</b>
A. Hasil Penelitian.....	51
1. Data Hasil Angket .....	52
2. Data Hasil Observasi.....	85
3. Pembahasan Hasil Penelitian.....	92
<b>BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI.....</b>	<b>98</b>
A. Kesimpulan.....	98
B. Implikasi.....	99
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>101</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	