

DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR BAGAN	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian.....	2
C. Tujuan Penelitian	2
1. Tujuan Umum	2
2. Tujuan Khusus	2
D. Manfaat Penelitian	3
1. Manfaat Teoritis.....	3
2. Manfaat Praktis	3
E. Struktur Organisasi Skripsi.....	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
A. Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD)	5
B. Penyelenggaraan Makan Institusi	6
1. Waktu Penyelenggaraan.....	6
2. Sifat Penyelenggaraan.....	7
3. Tempat Penyelenggaraan	7
4. Pelaksanaan Penyelenggaraan Makan Institusi	8
5. Alur Penyelenggaraan Makan Institusi	26
C. Penyelenggaraan Makan dan Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD)	27
1. Profil Penyelenggaraan Makan SECAPA AD.....	27
2. Susunan Organisasi Eselon Pelayanan Manase DENMA SECAPA AD	30
D. Penelitian yang Relevan	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	35
A. Desain Penelitian	35
B. Partisipan dan Tempat Penelitian	35
1. Partisipan.....	35
2. Waktu dan Lokasi Penelitian	36
C. Populasi dan Sampel.....	36
1. Populasi Penelitian.....	36
2. Sampel Penelitian.....	36
D. Instrumen Penelitian	37
E. Prosedur Penelitian	38
1. Tahap Persiapan	38
2. Tahap Pelaksanaan.....	38
3. Tahap Penyusunan Laporan.....	39
F. Analisis Data.....	39

Sri Atika Khamrulloh, 2017

PENYELENGGARAAN MAKAN DI SEKOLAH CALON PERWIRA ANGKATAN DARAT Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	41
A. Temuan Hasil Penelitian	41
1. Temuan Hasil Wawancara	41
a. Perencanaan Menu dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD....	41
b. Perencanaan Bahan Makanan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD	42
c. Persiapan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD.....	43
d. Pengolahan Makanan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD	44
e. Penyajian Makanan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD	44
2. Temuan Hasil Obervasi	45
a. Perencanaan Bahan Makanan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD	45
b. Persiapan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD.....	47
c. Pengolahan Makanan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD	56
d. Penyajian Makanan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD	60
B. Pembahasan Hasil Penelitian	77
1. Perencanaan Menu dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD....	77
2. Perencanaan Bahan Makanan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD	78
3. Persiapan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD.....	79
4. Pengolahan Makanan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD	80
5. Penyajian Makanan dalam Penyelenggaraan Makan di SECAPA AD	81
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	84
A. Simpulan	84
B. Implikasi	87
C. Rekomendasi.....	88
DAFTAR PUSTAKA	89

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Tabel 2.1 Bahan Makanan Sehari rata-rata orang Indonesia Usia 30-49 tahun.....	12
Tabel 2.2	Bahan Makanan Sehari Rata-Rata Orang Indonesia dengan Aktifitas Fisik Berat.....	13
Tabel 2.3	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan.....	17
Tabel 2.4	Jumlah Sumber Daya Manusia di Dapur Umum SECAPA AD.....	32
Tabel 3.1	Partisipan Penelitian.....	36
Tabel 4.1	Pengamatan Penyimpanan Bahan Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Pagi.....	45
Tabel 4.2	Pengamatan Penyimpanan Bahan Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Siang.....	46
Tabel 4.3	Pengamatan Penyimpanan Bahan Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Malam	47
Tabel 4.4	Pengamatan Proses Persiapan Bahan untuk Penyelenggaraan Makan Pagi.....	47
Tabel 4.5	Pengamatan Proses Persiapan Alat untuk Penyelenggaraan Makan Pagi.....	48
Tabel 4.6	Pengamatan Pengawasan Porsi untuk Penyelenggaraan Makan Pagi.....	50
Tabel 4.7	Pengamatan Proses Persiapan Bahan untuk Penyelenggaraan Makan Siang.....	50
Tabel 4.8	Pengamatan Proses Persiapan Alat untuk Penyelenggaraan Makan Siang.....	51
Tabel 4.9	Pengamatan Pengawasan Porsi untuk Penyelenggaraan Makan Siang.....	52
Tabel 4.10	Pengamatan Proses Persiapan Bahan untuk Penyelenggaraan Makan Malam	53
Tabel 4.11	Pengamatan Proses Persiapan Alat untuk Penyelenggaraan Makan Malam	54
Tabel 4.12	Pengamatan Pengawasan Porsi untuk Penyelenggaraan Makan Malam	55
Tabel 4.13	Pengamatan Proses Pengolahan Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Pagi.....	56
Tabel 4.14	Pengamatan Proses Pengolahan Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Siang.....	57
Tabel 4.15	Pengamatan Proses Pengolahan Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Malam	58
Tabel 4.16	Pengamatan Pemorsian Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Pagi.....	60
Tabel 4.17	Pengamatan Penyajian Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Pagi.....	60
Tabel 4.18	Pengamatan Penampilan Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Pagi.....	61
Tabel 4.19	Pengamatan Rasa Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Pagi.....	63

Sri Atika Khamrulloh, 2017

PENYELENGGARAAN MAKAN DI SEKOLAH CALON PERWIRA ANGKATAN DARAT Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.20	Pengamatan Pemorsian Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Siang.....	65
Tabel 4.21	Pengamatan Penyajian Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Siang.....	65
Tabel 4.22	Pengamatan Penampilan Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Siang.....	66
Tabel 4.23	Pengamatan Rasa Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Siang.....	68
Tabel 4.24	Pengamatan Pemorsian Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Malam	71
Tabel 4.25	Pengamatan Penyajian Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Malam	71
Tabel 4.26	Pengamatan Penampilan Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Malam	72
Tabel 4.27	Pengamatan Rasa Makanan untuk Penyelenggaraan Makan Malam	74

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Alur Penyelenggaraan Makan Institusi	26
Bagan 2.2 Struktur Organisasi Manase	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi-kisi dan Instrumen Penelitian	91
Lampiran 2 Menu Mingguan PISIS DIKTUKPA TNI AD TA 2017	127
Lampiran 3 Surat Administrasi	130
Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian	138
Lampiran 5 Jadwal Bimbingan	143
Lampiran 6 Riwayat Hidup	147