

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II. TINJAUAN TEORITIS, KERANGKA BERPIKIR, DAN PERTANYAAN PENELITI	7
A. Tinjauan Teoritis	7
1. Teknik Pengolahan Makanan	7
a. Persiapan Pengolahan	8
b. Pencucian	8
c. Penyiangan	9
d. Pemotongan.....	9
2. Pelaksanaan Memasak (Metode memasak).....	12
a. Metode Memasak Basah	12
b. Metode Memasak Kering	13
3. Pola makan	14
a. Waktu Makan	15
b. Jenis Makanan	15
c. Penyusunan Menu	18
d. Pengukuran Pola Makan	19
B. Penelitian Relevan	20
C. Kerangka Berfikir.....	21

D. Pertanyaan Peneliti	21
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	22
A. Desain Penelitian	22
B. Definisi Operasional	22
C. Populasi dan Sampel Penelitian	22
D. Teknik Pengumpulan Data	24
E. Teknik Analisis Data	25
BAB IV. HASIL PENELITIAN	26
A. Deskripsi Data	26
1. Teknik Pengolahan Makanan	26
2. Hasil Angket Pola Makan	37
B. Pembahasan Penelitian.....	41
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50