

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
3.1. KERANGKA TEORITIS PENELITIAN .....	25
3.2. KERANGKA KONSEP PENELITIAN .....	26
5.1. DAYA TERIMA MAKANAN PASIEN BERDASARKAN KELOMPOK BAHAN MAKANAN .....	45
5.2. VARIASI MENU BERDASARKAN BAHAN MAKANAN.....	47
5.3. VARIASI MENU BERDASARKAN CARA PENGOLAHAN .....	48
5.4. CITA RASA MAKANAN BERDASARKAN WARNA .....	50
5.5. CITA RASA MAKANAN BERDASARKAN BENTUK .....	51
5.6. CITA RASA MAKANAN BERDASARKAN KONSISTENSI.....	52
5.7. CITA RASA MAKANAN BERDASARKAN BESAR PORSI .....	53
5.8. CITA RASA MAKANAN BERDASARKAN CARA PENYAJIAN ....	54
5.9. CITA RASA MAKANAN BERDASARKAN AROMA MAKANAN ...	55
5.10.CITA RASA MAKANAN BERDASARKAN BUMBU MAKANAN ...	56
5.11.CITA RASA MAKANAN BERDASARKAN TEKSTUR MAKANAN	57
5.12 CITA RASA MAKANAN BERDASARKAN TINGKAT KEMATAN..	58
5.13.CITA RASA MAKANAN BERDASARKAN SUHU MAKANAN .....	59