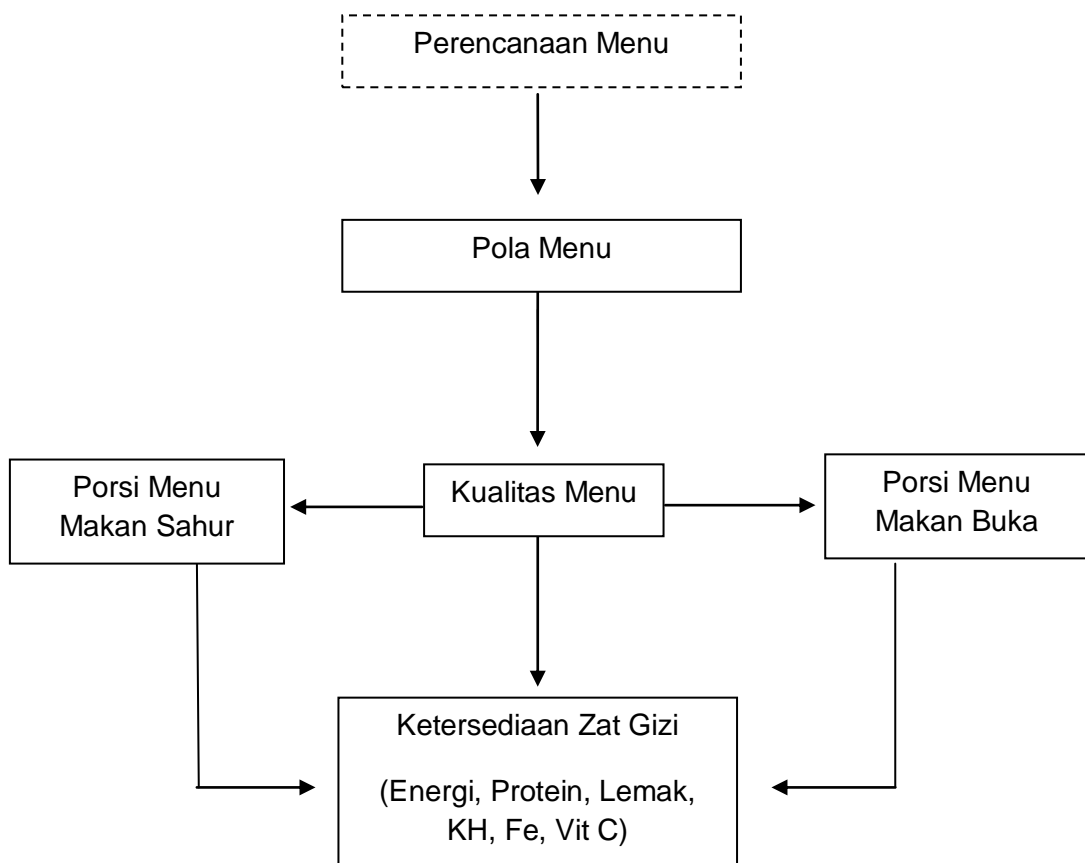


BAB III

KERANGKA KONSEPTUAL

A. Kerangka Konsep



Keterangan:

————— = Variabel yang diteliti

- - - - - = Variabel yang tidak diteliti

Keterangan:

Perencanaan menu yang baik salah satu contohnya harus memerhatikan pola menu yang disajikan. Pola menu dapat mempengaruhi kualitas menu. Kualitas menu mempengaruhi besar porsi menu sahur dan buka. Besar porsi menu makan sahur dan makan buka yang disajikan berpengaruh terhadap ketersediaan energi dan zat gizi. Energi dan zat gizi (KH, protein, lemak, Fe dan Vit C) kemudian dihitung berapa ketersediaannya. Dari perhitungan tersebut kemudian dibandingkan dengan standart angka kecukupan gizi.