

## DAFTAR ISI

Teks	Halaman
Cover.....	i
Surat Pernyataan Keaslian Tulisan.....	ii
Lembar Pengesahan.....	iii
Identitas Tim Penguji.....	iv
Abstrak.....	v
Kata Pengantar.....	vii
Daftar Isi.....	viii
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran.....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
1. Bagi Peneliti.....	3
2. Bagi Institusi.....	3
E. Kerangka Konsep.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	5
1. Pengertian.....	5
2. Tujuan.....	5
3. Sejarah Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	5
4. Pengelompokan Penyelenggaraan Makanan Institusi... ..	6
5. Ciri-ciri Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	8
B. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah.....	8
1. Pengertian.....	8
2. Tujuan.....	9
3. Fungsi.....	9
4. Syarat.....	10
5. Kebutuhan Gizi Anak Sekolah Dasar.....	10
6. Karakteristik Anak Sekolah Usia 10-12 tahun.....	11
C. Kebutuhan Energi dan Zat Gizi.....	12
1. Energi.....	12
2. Karbohidrat.....	12
3. Protein.....	13
4. Lemak.....	13
5. Zat Besi (Fe).....	14
6. Vitamin C.....	15
D. Kecukupan Zat Gizi Anak.....	15
1. Kecukupan Energi.....	16
2. Kecukupan Protein.....	16
3. Kecukupan Lemak.....	17
4. Kecukupan Karbohidrat.....	17
E. Standar Porsi Makanan.....	18
1. Pengertian Standar Porsi.....	18

	2. Perhitungan Kebutuhan Makanan.....	20
	3. Pengawasan Standar Porsi.....	21
	F. Tingkat Konsumsi.....	21
	1. Pengertian.....	21
	2. Metode Pengukuran Konsumsi Pangan.....	22
	G. Kontribusi Makan Siang.....	25
BAB III	METODE PENELITIAN	
	A. Jenis dan Desain Penelitian.....	26
	B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
	C. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel.....	26
	D. Variabel Penelitian.....	27
	E. Definisi Operasional Variabel.....	28
	F. Instrumen Penelitian.....	29
	G. Metode Pengumpulan Data.....	29
	H. Pengolahan dan Analisis Data.....	30
	I. Diagram Alur Penelitian.....	32
	J. Etika Penelitian.....	33
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Gambaran Umum SD Islam Terpadu Al-Rahbini.....	34
	B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah di SD Islam Terpadu Al-Rahbini.....	34
	C. Karakteristik Responden.....	36
	1. Jenis Kelamin.....	36
	2. Usia.....	37
	3. Berat Badan.....	37
	D. Standar Porsi Makan Siang yang Disajikan Dibandingkan Dengan Standar Anjuran Porsi.....	38
	1. Makanan Pokok.....	39
	2. Lauk Hewani.....	39
	3. Lauk Nabati.....	40
	4. Sayur.....	40
	5. Buah.....	40
	E. Tingkat Konsumsi Pada Anak Sekolah Usia 10-12 Tahun di SD Islam Terpadu Al-Rahbini.....	41
	1. Tingkat Konsumsi Energi.....	41
	2. Tingkat Konsumsi Protein.....	42
	3. Tingkat Konsumsi Lemak.....	43
	4. Tingkat Konsumsi Karbohidrat.....	43
	5. Tingkat Konsumsi Zat Besi.....	44
	6. Tingkat Konsumsi Vitamin C.....	46
	F. Kontribusi Makan Siang Terhadap Kecukupan Energi dan Zat Gizi Makan Siang yang Disajikan Pada Penyelenggaraan Makanan di SD Islam Terpadu Al-Rahbini.....	47
	1. Kontribusi Energi.....	48
	2. Kontribusi Protein.....	48
	3. Kontribusi Lemak.....	48
	4. Kontribusi Karbohidrat.....	49
	5. Kontribusi Zat Besi.....	49
	6. Kontribusi Vitamin C.....	49
	G. Tingkat Konsumsi Dan Kontribusi Makan Siang Terhadap Kecukupan Energi dan Zat Gizi.....	50

BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN-LAMPIRAN	57