

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
ABSTARK.....	vi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan	3
1 Tujuan Umum.....	3
2 Tujuan Khusus.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
1 Manfaat Teoritis	4
2 Manfaat Praktis	4
E. Kerangka Konsep.....	4

BAB II PEMBAHASAN

A. Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	5
a. Definisi	5
b. Klasifikasi	5
B. Tempat Penitipan Anak	6
a. Definisi	6
b. Klasifikasi	7
C. Sistem Penyelenggaraan Makanan Tempat Penitipan Anak	8
1. Perencanaan.....	8
2. Pengadaan	9
3. Pembelian.....	9
4. Penerimaan.....	10
5. Penyimpanan.....	11
6. Persiapan.....	11
7. Pengolahan	12
8. Pendistribusian.....	12
D. Pola Menu	13
a. Definisi	13
E. Standar Porsi.....	14
a. Definisi	14
b. Fungsi.....	14
c. Pengawasan Standar Porsi.....	15
F. Kebutuhan Zat Gizi	17
a. Definisi	17
b. Macam-Macam Zat Gizi Makro.....	18

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	21
C. Populasi dan Sampel	21
1. Populasi Penelitian.....	21
2. Sampel Penelitian	21

D. Variabel Penelitian	21
E. Definisi Operasional Variabel	22
F. Instrumen Penelitian	23
G. Metode Pengumpulan Data.....	24
H. Teknik Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makan Tempat Penitipan Anak Samuphahita	27
1. Ketenagaan.....	27
2. Perencanaan.....	28
a. Menu	28
b. Bahan Makanan.....	28
3. Pembelian Bahan Makanan	28
4. Penyimpanan Bahan Makanan.....	29
5. Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan.....	29
6. Pendistribusian Makanan	30
7. Penyajian Makanan.....	30
B. Analisis Pola Menu	30
C. Analisis Standar Porsi	31
D. Analisis Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro (Protein, Lemak, Karbohidrat)	34
1. Energi.....	34
2. Karbohidrat.....	35
3. Protein.....	35
4. Lemak	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel

1. Standar Porsi Makan Siang Anak Usia 1-3 Tahun.....	15
2. Standar Porsi Makan Siang Anak Usia 4-6 Tahun.....	16
3. Standar Porsi Makan Siang Anak Usia 7-9 Tahun.....	16
4. Angka Kecukupan Gizi Anak Usia Balita dan Usia Sekolah Dalam Sehari.....	20
5. Definisi Operasional Variabel Pola Menu, Standar Porsi serta Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro.....	22
6. Pola Menu Pada Penyajian Makan Siang Selama 8 Hari di TPA Samuphahita Kota Malang.....	31
7. Rata-rata Porsi Penyajian Makan Siang Untuk Usia 1-3 Tahun Selama 8 Hari di Tempat Penitipan Anak Samuphahita Kota Malang.....	32
8. Rata-rata Porsi Penyajian Makan Siang Untuk Usia 4-6 Tahun Selama 8 Hari di Tempat Penitipan Anak Samuphahita Kota Malang.....	32
9. Rata-rata Porsi Penyajian Makan Siang Untuk Usia 7-9 Tahun Selama 8 Hari di Tempat Penitipan Anak Samuphahita Kota Malang.....	33
10. Rata-rata % Pemenuhan Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Pada Menu Makan Siang Anak Usia 1-9 Tahun Selama 8 Hari di TPA Samuphahita Kota Malang.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Form Pola Menu di Tempat Penitipan Anak Samuphahita Kota Malang.....42
2. Rata-rata Porsi Makanan yang Diasajikan di Tempat Penitipan Anak Samuphahita Kota Malang.....43
3. Distribusi Menu Berdasarkan Pola Kecukupan Energi dan Zat Gizi Makro Dalam 8 Hari.....44
4. Surat Ijin Kegiatan Penelitian.....48
5. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....49