

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
IDENTITAS TIM PENGUJI.....	iv
LEMBAR KEASLIAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTARA TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penulisan	3
D. Manfaat Penlisan	3
E. Kerangka Konsep	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Penyeleggaraan Makanan	5
B. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah	7
C. Kualitas Makanan	9
D. Standar Porsi.....	12
E. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Anak Sekolah Dasar	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	20
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
C. Populasi Sampel dan Teknik Sampling.....	20
D. Variabel Penelitian.....	21
E. Definisi Operasional.....	21
F. Instrumen Penelitian	23
G. Metode Pengumpulan Data	23
H. Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data.....	24
I. Etika Penelitian	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Gambaran Umum MI Manbaul Ulum Buntaran	26
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di MI Manbaul Ulum.....	27
1. Ketenagaan	27

2. Perencanaan Menu	28
3. Sistem Pembelian Bahan Makanan	28
4. Sistem Penerimaan Bahan Makanan	29
5. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan	29
6. Sistem Persiapan Bahan Makanan.....	30
7. Sistem Pemorsian Makanan	30
8. Sistem Pendistribusian Makanan.....	31
9. Sistem Penyajian Makanan	31
10. Sistem Pencucian Alat Makan	32
C. Gambaran Umum Responden	32
D. Kualitas Makanan	33
1. Kualitas Makanan Pokok	33
2. Kualitas Lauk Hewani	33
3. Kualitas Lauk Nabati.....	34
4. Kualitas Sayur	35
E. Standar Porsi.....	36
F. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi	38
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	48