

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
1. Manfaat bagi Peneliti.....	5
2. Manfaat bagi Lahan Penelitian .....	5
E. Kerangka Konsep Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
A. Penyelenggaraan Makan Anak Sekolah.....	8
1. Definisi .....	8
2. Tujuan dan Karakteristik.....	8
B. Pola Menu.....	10
1. Definisi .....	10
2. Susunan Menu .....	11
3. Pola Menu Seimbang .....	12
C. Porsi Penyajian .....	13
1. Definisi .....	13
2. Tujuan .....	13
3. Anjuran Porsi untuk Anak Sekolah .....	15
D. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi.....	16
1. Definisi .....	16
2. Kecukupan Gizi Anak Sekolah .....	16
3. Pengaturan Makan pada Anak Sekolah.....	26
4. Masalah Gizi Anak Sekolah.....	27
E. Hasil Penelitian Standar Porsi dan Pola Menu .....	29

<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>31</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	31
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	31
C. Populasi dan Sampel .....	31
D. Variable Penelitian .....	32
E. Definisi Operasional Variabel .....	32
F. Instrument Penelitian.....	34
G. Metode Pengumpulan Data.....	34
H. Metode Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data .....	35
I. Etika Penelitian .....	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>38</b>
A. Gambaran Umum SDIT Ahmad Yani .....	38
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan SDIT Ahmad Yani .....	40
1. Ketenagaan.....	40
2. Perencanaan Menu .....	41
3. Pemberlian dan Pengadaan Bahan Makanan .....	41
4. Penerimaan Bahan Makanan .....	42
5. Penyimpanan Bahan Makanan.....	42
6. Pengolahan Bahan Makanan .....	43
7. Distribusi dan Penyajian Makanan.....	44
8. Pencucian Alat Makan.....	45
C. Gambaran Umum Responden.....	46
D. Pola Menu .....	48
E. Porsi Penyajian .....	51
F. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi.....	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>68</b>
A. Kesimpulan .....	68
B. Saran .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>72</b>