

## DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
Abstrak .....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat penelitian .....	4
E. Kerangka Konsep .....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
A. Penyelenggaraan Makanan .....	5
B. Penyelenggaraan Makanan Institusi Khusus.....	6
C. Gizi Siswa Sepak Bola.....	7
D. SISA MAKANAN .....	12
E. Biaya Makan .....	15
BAB III.....	19
METODE PENELITIAN .....	19

A. Jenis dan Desain Penelitian .....	19
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
C. Populasi dan Sampel .....	19
D. Variabel Penelitian .....	20
E. Definisi Operasional Variabel .....	21
F. Instrumen/Bahan Penelitian .....	23
G. Teknik Pengumpulan Data.....	23
H. Teknik Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data.....	24
BAB IV.....	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
1. Gambaran Umum Hasil Penelitian dan pembahasan.....	27
2. Rata-Rata Porsi Penyajian Makanan .....	29
3. Biaya Makan (food cost) .....	31
4. Ketersediaan Nilai Energi Dan Zat Gizi Berdasarkan Porsi Penyajian.....	32
5. Sisa Makanan.....	33
6. Nilai Energi Dan Zat Gizi Yang Terbuang Akibat Sisa Makanan .....	35
7. Biaya Makan yang Terbuang Akibat Sisa Makanan .....	37
BAB V.....	40
KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
A. Kesimpulan .....	40
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	45