

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
IDENTITAS PENGUJI.....	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Kerangka Konsep.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	7
B. Daya Terima Makanan.....	9
C. Kecukupan Zat Gizi Kelompok Usia 7-9 Tahun.....	11
D. Perencanaan Menu.....	14
E. Modifikasi Menu.....	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
A. Jenis Penelitian.....	17
B. Tempat.....	17
C. Populasi Dan Sampel.....	17
D. Variabel Penelitian.....	19
E. Definisi Operasional Variabel Instrumen Penelitian.....	20
F. Instrumen Penelitian.....	21
G. Pengumpulan Data.....	21
H. Teknik Pengolahan, Penyajian Dan Analisis Data.....	21

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Gambaran Umum SDIT Al Arif.....	24
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan SDIT Al Arif	24
C. Gambaran Umum Responden	24
D. Daya Terima Makanan.....	28
E. Kecukupan Energi dan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat, Zat Besi Zat Besi, Zink dan Vitamin C).....	29
F. Modifikasi Menu Sayur	39
BAB V PENUTUP	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN	49