

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
BAB I     PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
1. Bagi Peneliti.....	4
2. Bagi Institusi.....	4
E. Kerangka Konsep.....	5
BAB II    TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah.....	7
1. Pengertian.....	7
2. Tujuan.....	7
3. Fungsi.....	7
4. Syarat.....	8
B. Anak Sekolah.....	9
1. Karakteristik Anak Sekolah.....	9
2. Kecukupan Zat Gizi Anak Sekolah.....	10
C. Standar Porsi Makanan.....	13
1. Pengertian.....	13
2. Pembagian Jumlah Porsi Sehari.....	13
3. Pengawasan Standar Porsi.....	15
D. Daya Terima Makanan Anak Sekolah.....	16
1. Pengertian.....	16
2. Faktor yang Mempengaruhi.....	16
E. Tingkat Konsumsi.....	19
1. Pengertian.....	19
2. Pengukuran Tingkat Konsumsi dengan Metode <i>Food Weighing</i> .....	20
F. Mutu Gizi Protein.....	21
1. Pengertian.....	21
2. Jenis Mutu Protein berdasarkan Kandungan Asam Amino.....	21
3. Cara Penilaian Mutu Gizi Protein.....	21
G. Hasil Penelitian yang Mendukung.....	24

BAB III	METODE PENELITIAN.....	26
	A. Jenis dan Desain Penelitian.....	26
	B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
	C. Populasi, Sampel, Teknik Sampel, dan Besar Sampel.....	26
	D. Variabel Penelitian.....	28
	E. Definisi Operasional Variabel.....	28
	F. Instrumen Penelitian.....	30
	G. Metode Pengumpulan Data.....	31
	H. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	32
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
	A. Gambaran Umum Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata.....	36
	B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Permata.....	36
	1. Ketenagaan.....	37
	2. Perencanaan Menu.....	37
	3. Pembelian dan Pengadaan Bahan Makanan.....	38
	4. Penerimaan Bahan Makanan.....	38
	5. Penyimpanan Bahan Makanan.....	39
	6. Pengolahan Bahan Makanan.....	39
	7. Pemorsian dan Distribusi Makanan.....	40
	C. Karakteristik Responden.....	40
	1. Umur dan Jenis Kelamin.....	40
	2. Berat Badan.....	41
	D. Standar Porsi Makan Siang yang Disajikan Dibandingkan Dengan Standar Porsi Anjuran.....	41
	1. Makanan Pokok.....	42
	2. Lauk Hewani.....	43
	3. Lauk Nabati.....	43
	4. Sayur.....	43
	5. Buah.....	44
	E. Daya Terima Makan Siang Siswa Sekolah Dasar.....	44
	1. Daya Terima Makan Siang (Makanan Pokok).....	45
	2. Daya Terima Makan Siang (Lauk Hewani).....	45
	3. Daya Terima Makan Siang (Lauk Nabati).....	45
	4. Daya Terima Makan Siang (Sayur).....	46
	5. Daya Terima Makan Siang (Buah).....	46
	F. Tingkat Konsumsi Pada Siswa Sekolah Usia 7-12 Tahun.....	47
	1. Tingkat Konsumsi Energi.....	47
	2. Tingkat Konsumsi Protein.....	48
	3. Tingkat Konsumsi Lemak.....	49
	4. Tingkat Konsumsi Karbohidrat.....	50
	G. Mutu Protein pada 5 Menu Makan Siang di SDIT Insan Permata.....	51

BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
	A. Kesimpulan.....	54
	B. Saran.....	55
	DAFTAR PUSTAKA.....	57
	LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	60