

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iv
ABSTRAK .....	v
DAFTAR ISI.....	viii
BAB I .....	1
PENDAHULUAN.....	1
A.    Latar Belakang .....	3
B.    Rumusan masalah .....	3
C.    Tujuan Penelitian .....	3
D.    Manfaat Penelitian .....	4
1.    Manfaat Teoritis.....	4
2.    Manfaat Praktis.....	4
E.    Kerangka Konsep.....	5
BAB II .....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A.    Penyelenggaraan Makan Anak Sekolah.....	6
1.    Definisi.....	6
2.    Tujuan .....	7
3.    Karakteristik.....	7
4.    Standar Menu .....	8
B.    Gizi Seimbang Anak Sekolah .....	9
1.    Definisi.....	9
2.    Susunan Menu dan Jenis Hidangan .....	10
3.    Kecukupan Energi dan Zat Gizi bagi Anak Sekolah .....	11
C.    Tingkat Kesukaan Makanan .....	12
1.    Definisi.....	12
2.    Penilaian Tingkat Kesukaan Makanan .....	13
3.    Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Kesukaan .....	15
D.    Sisa Makanan .....	18
1.    Definisi.....	18
2.    Metode Pengukuran Sisa Makanan .....	19

E. Hasil Penelitian Lain Terkait Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, serta Sisa dan Mutu Makanan .....	21
<b>BAB III .....</b>	<b>26</b>
<b>METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>26</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	26
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	26
C. Populasi dan Sampel .....	26
1. Populasi penelitian.....	26
2. Sampel penelitian .....	26
D. Variabel Penelitian .....	27
E. Definisi Operasional Variabel .....	27
F. Instrumen Penelitian.....	29
G. Metode Pengumpulan Data.....	30
H. Teknik Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data.....	30
<b>BAB IV .....</b>	<b>33</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>33</b>
A. Gambaran Umum SDIT Ahmad Yani .....	33
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan SDIT Ahmad Yani .....	34
C. Gambaran Umum Responden.....	35
D. Standar Menu .....	36
E. Tingkat Kesukaan .....	38
F. Sisa Makanan Kelas 1 – 3 SDIT Ahmad Yani .....	47
<b>BAB V .....</b>	<b>49</b>
<b>PENUTUP .....</b>	<b>49</b>
A. Kesimpulan .....	49
B. Saran .....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>53</b>