**ABSTRAK**

**Aulia Sabhita.** 2018. Kontribusi Makan Siang terhadap Kecukupan Energi dan Zat Gizi ditinjau dari Standar Porsi dan Tingkat Konsumsi pada Penyelenggaraan Makanan di SD Islam Aswaja Malang. Pembimbing : **Dwie Soelistyorini dan Bachyar Bakri**

Penyelenggaraan makan siang di sekolah telah diterapkan disebagian besar negara maju, hal ini merupakan salah satu upaya perbaikan gizi anak sekolah yang berupa program makan siang di sekolah. Berdasarkan hasil survey pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 13 Juni 2017 bahwa penyelenggaraan makanan di SD Islam Aswaja menyediakan makan siang dengan jumlah siswa sebanyak 86 murid. Pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Aswaja dilihat dari mulai kelas 1 hingga kelas 6 porsi makan yang diberikan sama. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kontribusi makan siang terhadap kecukupan energi dan zat gizi ditinjau dari standar porsi dan tingkat konsumsi pada penyelenggaraan makanan di SD Islam Aswaja Malang*.*

Jenis penelitian yang digunakan adalah *observasional* dengan desain *cross sectional study* dengan jumlah sampel sebesar 40 siswa yang memenuhi kriteria. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus sampai Oktober 2017 di SD Islam Aswaja Malang. Data diperoleh dengan metode wawancara dan *food weighing*, kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk tabel serta dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian diperoleh karakteristik responden pada siswa kelas 4, 5, dan 6 sebagian besar adalah usia 10 - 12 tahun, jenis kelamin perempuan 55% dan laki-laki 45%, dan berat badan berkisar 22-61 kg. Standar porsi makanan yang disajikan belum sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan yaitu porsi makanan pokok 44%, lauk hewani 31%, lauk nabati 53%, sayur 19% dan buah 0%*.* Tingkat konsumsi energi dan zat gizi sebagian besar tergolong defisit tingkat berat. Kontribusi makan siang terhadap kecukupan energi dan zat gizi termasuk kategori kurang yaitu masih dibawah 100% dari kebutuhan makan siang yaitu energi 55,6%, protein 39,8%, lemak 58,9%, karbohidrat 60%, zat besi (Fe) 45,9%, vitamin C 39%, dan serat 19,7%.

Untuk pihak penyelenggaraan makanan sekolah sebaiknya perlu diadakan edukasi atau penyuluhan pada tenaga pengolah, perlu adanya kenaikan biaya makan siang, serta perlu penambahan porsi makan yang sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan.

**Kata Kunci :** *Kontribusi Makan Siang, Kecukupan Energi dan Zat Gizi, Standar Porsi, dan Tingkat Konsumsi*