

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat	3
E. Kerangka Konsep.....	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan.....	6
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan	6
2. Syarat Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	6
3. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi	7
4. Tipe Penyelenggaraan Makanan	7
5. Ciri-Ciri Penyelenggaraan Non Komersial.....	8
6. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah	8
7. Karakteristik Penyelenggaraan Makanan di Sekolah.....	9
8. Tujuan Penyelenggaraan Makanan di Sekolah.....	9
B. Kualitas Makanan.....	9
1. Definisi	9
2. Standar Kualitas Makanan.....	10
C. Standar Porsi	12
1. Definisi	12
3. Pengawasan Standar Porsi	13
D. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Remaja.....	14
1. Karakteristik Remaja	14

2. Ketersediaan Energi dan Zat Gizi	15
a. Energi.....	16
b. Karbohidrat.....	17
c. Protein.....	18
d. Lemak	19
e. Vitamin C.....	20
f. Zat Besi	20
g. Serat.....	21
BAB III	22
METODE PENELITIAN.....	22
A. Jenis dan Desain Penelitian	22
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
C. Sampling	22
D. Variabel Penelitian	23
E. Definisi Operasional Variabel	24
F. Instrumen Penelitian.....	25
G. Pengumpulan Data.....	26
H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data	27
I. Etika Penelitian.....	29
BAB IV	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Gambaran Umum Sekolah	30
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	30
C. Gambaran Umum Responden.....	33
D. Kualitas Makanan.....	33
E. Standar Porsi Makan Siang di SMA Al-Izzah Kota Batu	39
F. Pemenuhan Ketersediaan Energi dan Zat Gizi	40
G. Kelemahan Penelitian.....	44
BAB V	45
KESIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN	48

