

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	14
A. Telaah Pustaka	14
1. Remaja	14
2. Kantin Sekolah.....	17
3. Tipe Pelayanan Makanan dan Minuman	22
4. Pemilihan Makanan	28
5. Besar Porsi Makanan.....	29
6. Asupan Makan.....	31
7. Asupan Energi dan Protein	41
8. Tipe Pelayanan dan Tingkat Asupan Energi dan Protein	49
B. Kerangka Teori	51
C. Kerangka Konsep	52
D. Hipotesis	52
BAB III METODE PENELITIAN	53
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	53

B.	Tempat dan Waktu Penelitian	53
C.	Subjek Penelitian	54
D.	Variabel Penelitian	58
E.	Definisi Operasional	58
F.	Instrumen Penelitian	59
G.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	61
H.	Jalannya Penelitian	61
I.	Metode Analisis Data	63
J.	Etika Penelitian	67
K.	Keterbatasan Penelitian	67
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	69
A.	Hasil Penelitian	69
1.	Gambaran Lokasi Penelitian	69
2.	Karakteristik Subjek Penelitian.....	77
3.	Besar Porsi Makan Siang.....	78
4.	Jumlah Asupan Makan Siang	80
5.	Jumlah Asupan Energi dan Protein dari Makan Siang	81
6.	Tingkat Asupan Energi dari Makan Siang	82
7.	Tingkat Asupan Protein dari Makan Siang	83
8.	Perbedaan Besar Porsi Makan Siang	85
9.	Perbedaan Jumlah Asupan Makan Siang	85
10.	Perbedaan Tingkat Asupan Energi dari Makan Siang	86
11.	Perbedaan Tingkat Asupan Protein dari Makan Siang	87
B.	Pembahasan.....	87
1.	Besar Porsi Makan Siang.....	87
2.	Jumlah Asupan Makan Siang	89
3.	Jumlah Asupan Energi dan Protein dari Makan Siang	90
4.	Tingkat Asupan Energi dan Protein dari Makan Siang	92
5.	Perbedaan Besar Porsi dan Jumlah Asupan Makan Siang	92
6.	Perbedaan Tingkat Asupan Energi dari Makan Siang	93
7.	Perbedaan Tingkat Asupan Protein Siang dari Makan Siang	94
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	95
A.	Kesimpulan	95
B.	Saran	95



PERBANDINGAN TIPE PELAYANAN BUFFET SERVICE DAN CAFETERIA SERVICE PADA PELAYANAN MAKAN SIANG DI KANTIN SEKOLAH TERHADAP TINGKAT ASUPAN ENERGI DAN PROTEIN PADA SISWA SMA DI KOTA YOGYAKARTA

HANA SHOFYA BRIAN PRIMASTUTI, Setyowati, SKM, M.Kes ; Ika Ratna Palupi, S.Gz, M.Sc

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	101

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori Modifikasi.....	51
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	52
Gambar 3. Teknik Pengambilan Sampel	57
Gambar 4. Kantin SMAN 8 Yogyakarta dan Contoh Menunya.....	71
Gambar 5. Kantin SMAN 6 Yogyakarta dan Contoh Menunya.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Angka Kecukupan Gizi Remaja (AKG) 2013	16
Tabel 2. Karakteristik Menu Kantin SMA N 8 Yogyakarta	72
Tabel 3. Pemenuhan Energi dan Protein dari Kantin SMA N 8 Yogyakarta...	73
Tabel 4. Karakteristik Menu Kantin SMA N 6 Yogyakarta	76
Tabel 5. Pemenuhan Energi dan Protein dari Kantin SMA N 6 Yogyakarta...	77
Tabel 6. Karakteristik Subjek Penelitian.....	77
Tabel 7. Rata-rata Besar Porsi Makan Siang	79
Tabel 8. Rata-rata Jumlah Asupan Makan Siang	80
Tabel 9. Rata-rata Jumlah Asupan Energi dan Protein dari Makan Siang	81
Tabel 10. Rata-rata Tingkat Asupan Energi dari Makan Siang.....	82
Tabel 11. Distribusi Pemenuhan Tingkat Asupan Energi	83
Tabel 12. Rata-rata Tingkat Asupan Protein dari Makan Siang.....	84
Tabel 13. Distribusi Pemenuhan Tingkat Asupan Protein	84
Tabel 14. Perbedaan Besar Porsi Makan Siang	85
Tabel 15. Perbedaan Jumlah Asupan Makan Siang	86
Tabel 16. Perbedaan Tingkat Asupan Energi dari Makan Siang	86
Tabel 17. Perbedaan Tingkat Asupan Protein dari Makan Siang	87

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Kelaikan Etik.....	101
Lampiran 2. Surat Ijin Penelitian dari Dinas Perijinan Yogyakarta.....	102
Lampiran 3. Surat Keterangan Penelitian dari SMA Negeri 8 Yogyakarta.....	103
Lampiran 4. Surat Keterangan Penelitian dari SMA Negeri 6 Yogyakarta.....	104
Lampiran 5. Surat Kalibrasi Timbangan Makanan.....	105
Lampiran 6. Surat Kalibrasi Timbangan Badan.....	106
Lampiran 7. Hasil Uji Statistik Perbedaan.....	107
Lampiran 8. Hasil Uji Statistik Validitas dan Reliabilitas <i>Food Record</i>	112
Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian.....	113
Lampiran 10. Lembar Penjelasan Penelitian.....	114
Lampiran 11. Lembar <i>Informed Consent</i>	116
Lampiran 12. Lembar Data Subjek Penelitian.....	117
Lampiran 13. Lembar <i>Food Record</i>	118
Lampiran 14. Formulir Data Standar URT Makanan yang Ada di Kantin.....	119