

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
BIODATA PENULIS	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	viii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Pembatasan Masalah	3
D. Perumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
F. Manfaat Penelitian	4
1. Bagi Peneliti	4
2. Bagi Institusi.....	4
3. Bagi Universitas	5
G. Keterbaruan Penelitian.....	5
BAB II.....	9
TINJAUAN PUSTAKA	9

A. Dewasa	9
1. Pengertian Dewasa	9
2. Pembagian Usia Dewasa	9
B. Penyelenggaraan Makanan.....	9
C. Penyelenggaraan Makanan Tenaga Kerja.....	10
D. Perencanaan Menu	11
E. Preferensi Menu	14
1. Variasi Menu	14
2. Penampilan Makanan	15
3. Rasa	16
F. Gizi Pekerja.....	16
1. Pengertian Tenaga Kerja	16
2. Pengertian Gizi Kerja	17
3. Kebutuhan Gizi Tenaga Kerja	17
4. Kontribusi Energi dan Zat Gizi Makan Siang	20
G. Densitas Energi	21
H. Densitas Zat Gizi.....	22
I. Densitas Asupan Zat Gizi	23
J. Penilaian Konsumsi Makanan	23
K. Kerangka Berpikir.....	26
L. Kerangka Konsep.....	28
M. Hipotesis	28
BAB III	29
METODE PENELITIAN.....	29
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
B. Jenis dan Desain Penelitian.....	29
C. Populasi dan Sampel	29
1. Populasi	29
2. Sampel	29
3. Besar Sampel.....	29
D. Uji Instrumen Penelitian	30
1. Uji Validitas	30

2.	Hasil Uji Validitas Instrumen.....	30
3.	Uji Reliabilitas.....	30
4.	Hasil Uji Reliabilitas Instrumen.....	30
E.	Teknik Pengumpulan Data.....	31
1.	Jenis Data.....	31
2.	Instrumen Penelitian.....	31
3.	Cara Pengumpulan Data.....	35
4.	Variabel Penelitian.....	36
5.	Definisi Konseptual.....	36
6.	Definisi Operasional.....	38
7.	Pengolahan Data.....	41
F.	Analisis Data.....	42
1.	Analisis Univariat.....	42
2.	Analisis Bivariat.....	42
G.	Organisasi Penelitian.....	43
BAB IV	44
HASIL PENELITIAN	44
A.	Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	44
1.	Yayasan Islam Asy-Syukriyyah.....	44
2.	Penyelenggaraan Makanan.....	44
3.	Visi dan Misi.....	45
4.	Struktur Organisasi Penyelenggara Makanan Yayasan Asy-Syukriyyah 46	
B.	Analisis Perencanaan Menu.....	47
C.	Analisis Densitas Zat Gizi Makan Siang.....	52
1.	Densitas Energi dan Zat Gizi Pangan Makan Siang.....	52
2.	Densitas Energi Konsumsi Makan Siang.....	53
D.	Analisis Univariat.....	54
1.	Karakteristik Responden.....	54
2.	Preferensi Menu Makan Siang.....	55
3.	Densitas Asupan Zat Gizi Makan Siang.....	56
4.	Kontribusi Energi dan Zat Gizi Makan Siang.....	57

E. Analisis Bivariat.....	58
1. Hubungan Preferensi Menu dan Kontribusi Energi Makan Siang	58
2. Hubungan Densitas Asupan Zat Gizi dan Kontribusi Zat Gizi Makan Siang	59
BAB V.....	62
PEMBAHASAN	62
A. Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	62
B. Analisis Perencanaan Menu	62
C. Analisis Densitas Energi dan Zat Gizi Pangan Makan Siang	68
D. Analisis Densitas Energi Konsumsi Makan Siang.....	70
E. Hubungan Preferensi Menu dan Kontribusi Energi Makan Siang.....	71
F. Hubungan Densitas Asupan Zat Gizi dan Kontribusi Zat Gizi Makan Siang	73
BAB VI	77
KESIMPULAN DAN SARAN.....	77
A. Kesimpulan	77
B. Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN.....	87

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	5
Tabel 2.1 Angka Kecukupan Gizi Dewasa	18
Tabel 2.2 Kontribusi Energi dan Zat Gizi Makan Siang.....	20
Tabel 2.3 Pengelompokan Makanan Berdasarkan Densitas Energi.....	21
Tabel 2.4 Densitas Energi Konsumsi Berdasarkan Jenis Kelamin	21
Tabel 2.5 Densitas Zat Gizi Pangan Berdasarkan Kuintil.....	22
Tabel 2.6 Zat Gizi yang Dioptimalkan dan Dibatasi pada Model NRF.....	22
Tabel 2.7 Standar Densitas Asupan Zat Gizi	23
Tabel 3.1 Kategori Skor Beban Kerja.....	31
Tabel 3.2 Kontribusi Energi dan Zat Gizi Makan Siang.....	32
Tabel 3.3 Kategori Skor Densitas Energi.....	33
Tabel 3.4 Kategori Skor Densitas Energi Konsumsi	33
Tabel 3.5 Kategori Skor Densitas Gizi	34
Tabel 3.6 Definisi Operasional	38
Tabel 4.1 Daftar Menu Makan Siang Guru Dan Karyawan Yayasan Islam Asy- Syukriyyah Tangerang 2019-2020.....	48
Tabel 4.2 Faktor Perencanaan Menu di Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang	49
Tabel 4.3 Median Skor DED dan NRF 9.3 Index Value	52
Tabel 4.4 Distribusi Densitas Energi Konsumsi Makan Siang.....	53
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Usia, Jenis Kelamin, Status Gizi dan Beban Kerja	54
Tabel 4.6 Distribusi Preferensi Menu Makan Siang	55
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Densitas Asupan Zat Gizi Makan Siang.....	56
Tabel 4.8 Distribusi Frekuensi Kontribusi Energi dan Protein Makan Siang.....	57
Tabel 4.9 Distribusi Frekuensi Kontribusi Vitamin (Vitamin A dan C) dan Mineral (Kalsium dan Zat Besi) Makan Siang	57
Tabel 4.10 Hubungan Preferensi Menu dan Kontribusi Energi Makan Siang.....	58
Tabel 4.11 Hubungan Densitas Asupan Protein Makan Siang dan Kontribusi Protein Makan Siang.....	59

Tabel 4.12 Hubungan Densitas Asupan Vitamin A, Vitamin C, Kalsium, Zat Besi Makan Siang dan Kontribusi Vitamin A, Vitamin C, Kalsium dan Zat Besi Makan Siang..... 59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	26
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	28
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Penyelenggara Makanan Yayasan Islam Asy-Syukriyyah	46
Gambar 4.2 Median skor <i>Nutrient Rich Food Index</i> (NRF 9.3) dan <i>Dietary Energy Density</i> (DED).....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian.....	87
Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian.....	93