

**DAFTAR ISI**

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRACT.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH.....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Pembatasan dan Perumusan Masalah.....	6
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	6
1.4.1 Tujuan Umum.....	6
1.4.2 Tujuan Khusus.....	6
1.4.3 Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasarakatan.....	9
2.2 Prosedur Penyelenggaraan Makanan di Lapas .....	10
2.3 <i>Food Waste</i> atau Sisa Makanan .....	25
2.3.1 Pengertian <i>Food Waste</i> .....	25
2.3.2 Metode Penilaian Sisa Makanan atau <i>Food Waste</i> .....	27
2.4 Aktivitas Fisik .....	29
2.4.1 Pengertian Aktivitas Fisik .....	29
2.4.2 Jenis Aktivitas Fisik .....	30
2.4.3 Manfaat Aktivitas Fisik.....	31
2.4.4 Tipe Aktivitas Fisik.....	33
2.5 Anak .....	34
2.5.1 Pengertian Anak .....	34
2.5.2 Pengertian Narapidana dan Tahanan Anak .....	34
2.5.3 Tahap Tumbuh Kembang Anak .....	35
2.5.4 Karakteristik Anak .....	36
2.5.5 Kecukupan Gizi Anak .....	38

**BAB III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN**

3.1 Penjelasan Kerangka Konsep.....	41
3.2 Hipotesis Penelitian.....	41

**BAB IV METODE PENELITIAN**

4.1 Jenis dan Rancang Bangun Penelitian.....	42
4.2 Populasi Penelitian.....	42
4.3 Sampel, Besar Sampel, Cara Penentuan Sampel dan Cara Pengambilan Sampel .....	42
4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	45
4.5 Variabel, Definisi Operasional, Cara pengukuran, dan Skala Data .....	45
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	48
4.7 Kerangka Operasional.....	50
4.8 Teknik Analisis Data.....	51

**BAB V HASIL PENELITIAN**

5.1 Gambaran Umum Lembaga Pembinaan Khusus Anak Kelas IA Kota Blitar.....	52
5.1.1 Pengertian Lembaga Pembinaan Khusus Anak .....	52
5.1.2 Profil Institusi.....	52
5.1.3 Jumlah dan Program Pembinaan di LPKA .....	52
5.1.4 Dasar Hukum Pembinaan Anak di LPKA .....	53
5.1.5 Visi Misi LPKA .....	54
5.1.6 Struktur Organisasi Lembaga Pembinaan Khusus Anak Kelas IA Kota Blitar .....	55
5.2 Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di LPKA Kelas IA Kota Blitar .....	56
5.2.1 Struktur Organisasi Bidang Penyelenggaraan Makanan.....	56
5.2.2 Perencanaan dan Pengadaan Bahan Makanan .....	57
5.2.3 Penerimaan Bahan Makanan.....	58
5.2.4 Perencanaan Menu .....	58
5.2.5 Penyimpanan Bahan Makanan.....	59
5.2.6 Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan.....	59
5.2.7 Pendistribusian Bahan Makanan .....	60
5.3 Distribusi Variabel Penelitian .....	61
5.3.1 Karakteristik Individu .....	61
5.4 Persepsi Informan dalam Penilaian Kualitas Makanan di Lembaga Pembinaan Khusus Anak Kelas IA Blitar.....	64
5.4.1 Persepsi Terhadap Rasa Makanan.....	64
5.4.2 Persepsi Terhadap Besar Porsi Makanan .....	65
5.4.3 Persepsi Terhadap Variasi Menu Makanan.....	66
5.4.4 Persepsi Terhadap <i>Hygiene</i> Makanan .....	66
5.4.5 Persepsi Terhadap Perilaku Makan .....	67

5.4.6 Persepsi Terhadap Makanan dari Luar atau Kunjungan Keluarga .....	68
5.5 Tingkat Konsumsi Gizi Responden .....	69
5.5.1 Energi .....	69
5.5.2 Protein .....	70
5.5.3 Lemak.....	70
5.5.4 Karbohidrat .....	71
5.6 Sisa Makanan ( <i>Food Waste</i> ) .....	72
5.7 Status Gizi Responden .....	73
5.8 Aktivitas Fisik Responden .....	74
5.9 Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan .....	75
5.9.1 Warna Makanan .....	75
5.9.2 Besar Porsi Makanan.....	76
5.9.3 Variasi Menu Makanan .....	76
5.9.4 Tingkat Kematangan .....	77
5.9.5 Rasa Bumbu Makanan .....	77
5.9.6 Aroma Makanan.....	77
5.9.7 Ketepatan Pemberian .....	78
5.9.8 Kebersihan Alat Saji .....	78
5.9.9 Keramahan Sikap Petugas.....	79
5.10 Hubungan Antar Variabel .....	79
5.10 Hubungan Asupan Energi dengan Status Gizi .....	79
5.11 Hubungan Asupan Protein dengan Status Gizi .....	80
5.12 Hubungan Asupan Lemak dengan Status Gizi.....	81
5.13 Hubungan Asupan Karbohidrat dengan Status Gizi .....	82
5.14 Hubungan Aktivitas Fisik dengan Status Gizi .....	83
5.15 Hubungan <i>Food Waste</i> Nasi dengan Status Gizi .....	84
5.16 Hubungan <i>Food Waste</i> Lauk Hewani dengan Status Gizi.....	85
5.17 Hubungan <i>Food Waste</i> Sayur dengan Status Gizi .....	86
5.18 Hubungan <i>Food Waste</i> Lauk Nabati dengan Status Gizi.....	87
5.19 Hubungan <i>Food Waste</i> Buah dengan Status Gizi .....	89

## **BAB VI PEMBAHASAN**

6.1 Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di LPKA .....	91
6.2 Persepsi Kualitas Pelayanan Makanan di LPKA .....	96
6.3 Karakteristik Responden .....	101
6.4 Sisa Makanan ( <i>Food Waste</i> ) .....	103
6.5 Hubungan Antar Variabel .....	107
6.6 Keterbatasan Penelitian.....	115

**BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN**

7.1 Kesimpulan .....	116
7.2 Saran.....	117
DAFTAR PUSTAKA .....	119
LAMPIRAN	