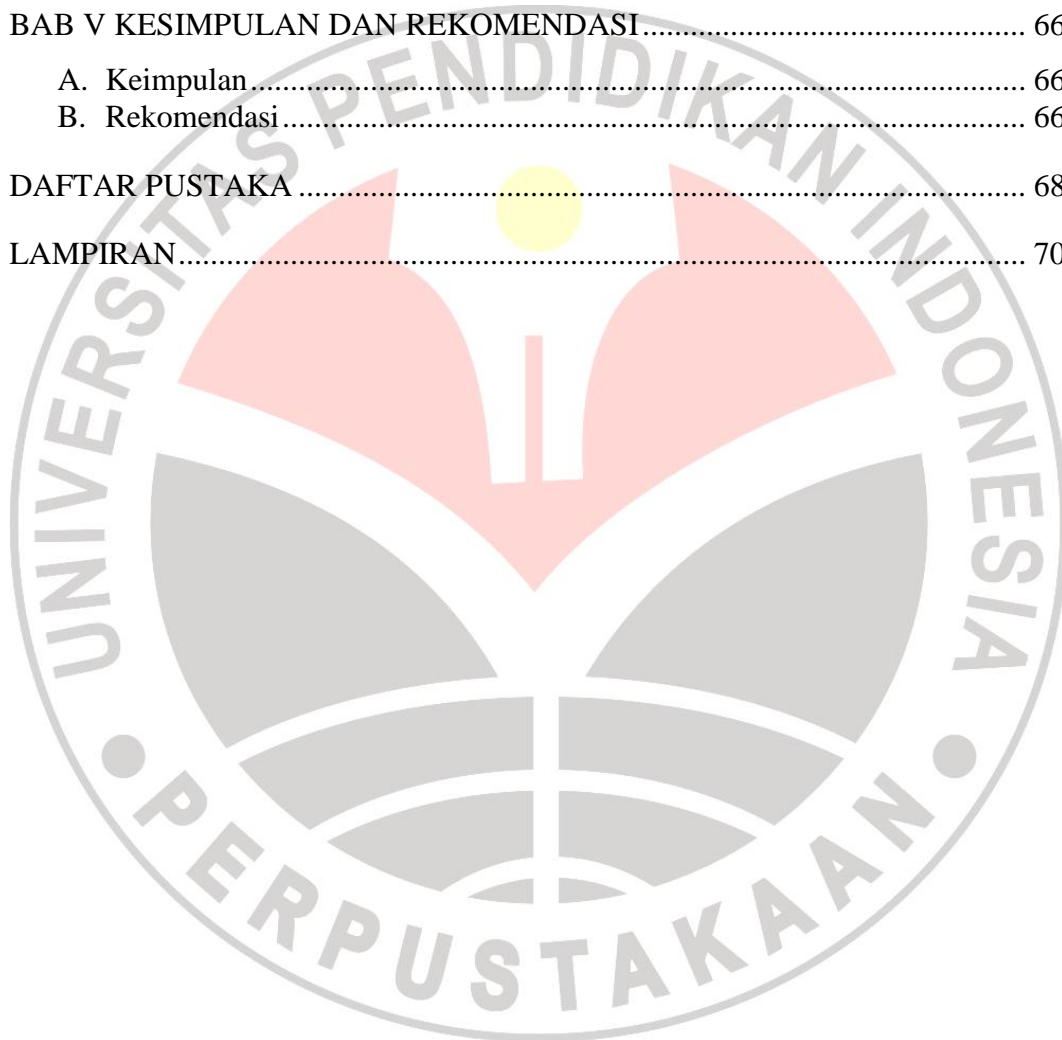


DAFTAR ISI

PERNYATAAN	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iii
ABSTRAK.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Struktur Organisasi	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Konsep Dasar Penyuluhan Pemberian Makanan Balita.....	7
B. Tujuan Penyuluhan Pemberian Makanan Balita	8
C. Sasaran Penyuluhan Pemberian Makanan Balita.....	8
D. Metode dan Media Penyuluhan Pemberian Makanan Balita	9
E. Materi Penyuluhan Pemberian Makanan Balita	9
1. Persiapan	9
2. Pengolahan	25
3. Penyajian Makanan	31
4. Cara Pemberian Makan pada Balita.....	35
BAB III METODE PENELITIAN	40
A. Lokasi dan Subjek Penelitian.....	40
1. Lokasi.....	40
2. Populasi.....	40
3. Sampel.....	40
B. Metode Penelitian	41
C. Definisi Operasional	41
D. Instrumen Penelitian	43
E. Hasil Uji Coba Instrumen	44
F. Analisis Data	44

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN.	46
A. Hasil Penelitian	46
1. Identitas Responden	46
2. Analisis Data pada Aspek Persiapan.....	47
3. Analisis Data pada Aspek Pengolahan Makanan.....	51
4. Analisis Data pada Aspek Penyajian Makanan.....	54
5. Analisis Data pada Aspek Pemberian Makanan	56
B. Pembahasan Hasil Penelitian	59
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	66
A. Keimpulan.....	66
B. Rekomendasi.....	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	70



DAFTAR TABEL

Tabel	
2.1 Angka kecukupan energi rata-rata yang dianjurkan	11
2.2 Kecukupan protein yang harus dipenuhi pada balita	12
2.3 Macam, fungsi dan sumber vitamin	14
2.4 Contoh penyusunan menu balita dan variasi makanan	23
2.5 Kegiatan tanpa menggunakan api atau bara	27
4.1 Data responden pada Aspek Persiapan	46
4.2 Aspek Persiapan mengenai Pemahaman Zat Gizi	47
4.3 Aspek Persiapan mengenai Pemilihan Bahan Makanan	48
4.4 Aspek Persiapan mengenai Cara Membersihkan Bahan Makanan	49
4.5 Data Responden pada Aspek Pengolahan Makanan	51
4.6 Data Responden pada Aspek Penyajian Makanan	54
4.7 Data Responden pada Aspek Cara Pemberian Makanan	56



DAFTAR GAMBAR

Gambar	
2.1 Contoh masakan yang diolah dengan teknik merebus	28
2.2 Contoh masakan yang diolah dengan teknik mengukus	28
2.3 Contoh masakan yang diolah dengan teknik mengetim	29
2.4 Contoh masakan yang diolah dengan teknik menggoreng	29
2.5 Contoh masakan yang diolah dengan teknik memanggang	30
2.6 Contoh masakan yang diolah dengan teknik menumis	30
2.7 Contoh masakan yang memiliki kombinasi warna	32
2.8 Contoh masakan yang disajikan dalam bentuk aslinya	33
2.9 Contoh makanan yang disajikan menyerupai bentuk aslinya	33
2.10 Contoh potongan wortel yang menarik	33
2.11 Contoh nasi yang dibentuk untuk sekali makan	34
2.12 Tempat makan yang menarik	34
4.1 Pendapat Ibu Balita pada Aspek Persiapan	50
4.2 Pendapat Ibu Balita tentang Manfaat Hasil Penyuluhan	59