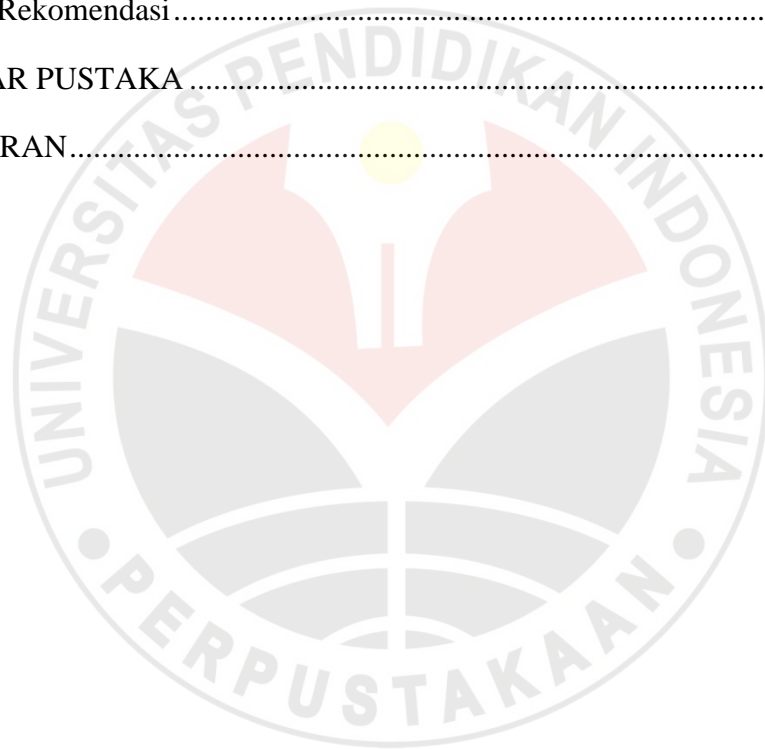


## DAFTAR ISI

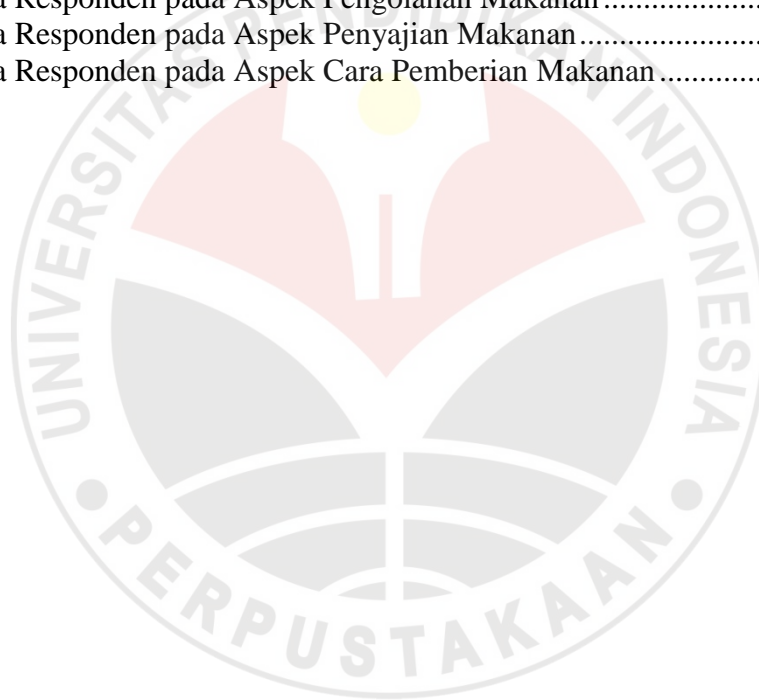
PERNYATAAN .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iii
ABSTRAK.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	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

