

karbohidrat, lemak, Ca, P, Fe, Vitamin A,B,C untuk setiap 100 gram bahan makanan.

2. Perlu diperhatikan tentang cara memilih bahan makanan yang baik untuk dimasak dan cara pengelolaannya supaya tidak kehilangan zat gizi yang ada dalam bahan makanan.
3. Untuk memantau perkembangan kesehatan anak didik, hendaknya dilakukan penimbangan berat badan tiap bulan.
4. Hendaknya para petugas UKS dan orang tua murid memperhatikan dan mewaspadaai kebiasaan anak untuk jajan makanan sembarangan agar anak terhindari dari penyakit.
5. Hendaknya para petugas UKS dan orang tua murid kreatif dalam menyediakan hidangan yang menarik namun bergizi, sehingga anak menyukainya.
6. Para orang tua murid hendaknya mengadakan pengaturan menu, jadwal pemberian makanan, pemberian susu, tambahan kacang, anak-anak

## DAFTAR PUSTAKA

- Aswin, Soejono, (2007), Metodologi Penelitian Kedokteran, Gajah Mada University Press, Yogyakarta: hal 16-45
- Direktorat Bina Kesehatan Keluarga, (1991), Pedoman Pelayanan Kesehatan untuk SD, Depkes RI
- Djiteng Roedjito, D, (1989), Kajian Penelitian Gizi, Vol 1, PT Mediatama Sarana Perkasa, Jakarta: hal 72-77
- Karyadi, Muhikal, (1996), Kecukupan Gizi yang dianjurkan, cet. 5 PT. Gramedia Utama, Jakarta: hal 7-12
- Sediaoetama, A.D., (1991), Ilmu Kesehatan Anak, Dian Rakyat, Jakarta
- Staf Pengajar IKA, (1985), Ilmu Kesehatan Anak, ed. IV, cet. 8, Indomedika, Jakarta
- Sinambing, M. et al. (1994). Metode Penelitian Survei. Vol I, cet. 4. ID2ES