



# Pendampingan Pembuatan Standar Makanan bagi Pengelola di Taman Penitipan Anak TPA X

## *Assistance for Making Food Standards for Managers at X Day Care*

Dhini <sup>1\*</sup>, Agnes Imanuella <sup>1</sup>, Fitria Agustina<sup>1</sup>, Vinna Maulidha Yunianitamara <sup>1</sup>, Nur Izzah Dinillah Rahman<sup>1</sup>, Dea Ananda Safitri<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Gizi, Poltekkes Kemenkes Palangka Raya

### Abstrak

Taman Penitipan Anak (TPA) adalah tempat alternatif meningkatkan kualitas anak. TPA menyediakan makanan bagi anak yang ditiip, seharusnya memperhatikan makanan sesuai standar gizi. Tujuan: melakukan pendampingan dalam upaya; a. Agar peserta dapat menyusun menu makanan anak, b. Agar peserta mampu menyusun standar menu untuk anak Metode:1. Melakukan identifikasi evaluasi menu makan siang TPA, 2. Menyusun menu dan standar makan anak, 3. Melakukan praktek masak menu baru, 4. Melakukan sosialisasi hasil mendampingan TPA. Hasil: 1. Evaluasi menu makan siang yang disajikan, tidak ada nabati, hari ke 1 dan 3, hari ke 1 tidak habis, hari ke 2 dan 3, habis 100 %, belum memenuhi anjuran kecukupan gizi, siklus menu 5 hari kurang lauk nabati, terjadi pengulangan: bahan makanan, dan tehnik memasak lauk hewani, 2. Standar makan siang, usia: 1-3 thn, 30% makan siang, nilai gizi E: 405 kkal, P: 6,5 g, L: 13,5 g, KH: 64,5 g. usia: 4-6 tahun, E: 420 kkal. P: 7,5 g, L: 15 g, KH: 66 g. Menu baru makanan siang hari: nasi .putih, sop telur puyuh, sate tempe, puding jeruk, 3. Terlaksana praktek masak sesuai menu dan standar makan siang, 4. Terlaksanakan sosialisasi. Kesimpulan: Terlaksana pendampingan penyusun menu dan standar makan siang anak TPA.

### Kata Kunci

Tempat penitipan anak, Standar makanan

### Abstract

*Child Care Park (TPA) is an alternative place to improve the quality of children. TPA provides food for children who are entrusted, they should pay attention to food according to nutritional standards. Objectives: to provide assistance in efforts; a. So that participants can arrange the children's food menu b. So that participants are able to develop standard menus for method children. 1. Identifying the evaluation of the TPA lunch menu 2. Compiling menus and children's eating standards. 3. Conducting new menu cooking practices 4. Disseminating the results of TPA assistance. Results: 1. Evaluation of the lunch menu served, no vegetable, day 1 and 3, day 1 did not run out, day 2 and 3, ran out 100%, did not meet the recommended nutritional adequacy, menu cycle 5 days lacking vegetable side dishes, there was repetition: food ingredients, and techniques for cooking animal side dishes, 2. Lunch standard, age: 1-3 yrs, 30% lunch, nutritional value E: 405 kcal, P: 6.5 g, L: 13.5 g, KH: 64.5 g. age: 4-6 years, E: 420 kcal. W: 7.5 g, L: 15 g, KH: 66 g. New menu for lunch: white rice, quail egg soup, tempeh satay, orange pudding, 3. Cooking practices according to the menu and standard lunches, 4. Conducted outreach. Conclusion: Implemented assistance in preparing menus and lunch standards for TPA children*

### Keyword

Child care facility, Food Standard

## 1. Pendahuluan

Taman Penitipan Anak (TPA) merupakan program kesejahteraan anak yang dapat menyelenggarakan layanan PAUD secara terintegrasi dengan perawatan dan pengasuhan

\* Korespondensi: Dhini

 email korespondensi : [dinpraya@gmail.com](mailto:dinpraya@gmail.com)

anak sejak usia 3 bulan sampai dengan 6 tahun. Jumlah lembaga TPA di Indonesia sampai dengan saat ini yang terdata dalam aplikasi pendataan *online* adalah 3.472 lembaga (Kemendikbud, 2015).

Menurut Kemendikbud, (2015), Kegiatan TPA terbagi menjadi dua jenis yaitu sehari penuh (*full day*) diselenggarakan dari jam 07.00 sampai dengan (s/d) 17.00 dan setengah hari (*half day*) diselenggarakan dari jam 7.00 s/d 12.00 atau 12.00 s/d 17.00. Memperhatikan waktu penitipan yang panjang, maka TPA memberikan layanan, dalam rangka pemenuhan kebutuhan gizi yang seimbang bagi peserta didik. Layanan gizi dilakukan melalui pemberian makanan yang sehat dan bergizi tinggi, dengan memperhatikan variasi makanan, catatan kebutuhan dan sensitivitas jenis makanan untuk setiap peserta didik (Kemendikbud, 2015).

Pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 66 tahun 2014 tentang pemantauan pertumbuhan, perkembangan, dan gangguan tumbuh kembang anak, anak di sini termasuk bayi adalah anak mulai umur 0 sampai 11 bulan. Anak balita adalah anak umur 12 bulan sampai dengan 59 bulan. Anak prasekolah adalah anak umur 60 bulan sampai 72 bulan (Kemenkes, 2014). Sekitar 80 persen otak anak berkembang pada periode yang disebut dengan "*golden age*" atau masa-masa keemasan, usia 0 hingga lima tahun. Pada masa-masa tersebut, peran orang tua sangat dibutuhkan dalam mengawasi tumbuh dan berkembangnya otak anak (Kompas, 2015), untuk itu diperlukan asupan makanan yang adekuat.

Prevalensi masalah kesulitan makan menurut klinik perkembangan anak dari *Affiliated program for children development di University George Town* mengatakan 6 jenis kesulitan makan pada anak yaitu hanya mau makan makanan cair atau lumer: 27,3%. Menurut Judarwanto (2004), kesulitan makan pada anak dibedakan menjadi tiga faktor yaitu hilang nafsu makan, gangguan proses makan dimulut dan pengaruh psikologis. Kesulitan makan mempunyai gejala berupa memuntahkan atau menyembur-nyemburkan makanan yang sudah masuk di mulut anak, makan berlama-lama, sama sekali tidak mau memasukkan makanan ke dalam mulut, memuntahkan atau menumpahkan makanan, menepis suapan dari orang tua, atau tidak mengunyah atau menelan makanan. Gangguan pola makan yang terjadi jika tidak segera diatasi dapat berkembang menjadi masalah kesulitan makan. Selain itu, masalah kesulitan makan pada anak dapat berakibat buruk bagi tumbuh kembang anak. Anak dapat mempunyai peluang besar untuk menderita kurang gizi (*underweight*) karena makanan yang dikonsumsi dalam jumlah sedikit sehingga tidak memenuhi kebutuhan nutrisinya (Judarwanto, 2010).

Manajemen penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, pengolahan sampai dengan evaluasi dalam rangka penyediaan makan untuk masyarakat di sebuah institusi. Tujuannya adalah untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan warga, baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya sehingga dapat meningkatkan status gizi dan kesehatan warga (Bakri et al. 2018). Dengan adanya modifikasi standar resep yang penekanannya pada standar mutu/kualitas, antara lain dengan mengubah rasa makanan dan penampilan makanan, tetapi tetap mempertahankan nilai gizi diharapkan dapat meningkatkan daya terima.

Menurut Bakri, klasifikasi penyelenggara makan, TPA, termasuk penyelenggaraan makan sekolah karena penyelenggara makan dilakukan pihak TPA, untuk itu diperlukan pengelolaan yang tepat. Agar tersediakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi anak. Tujuan penyelenggaraan makanan Anak Sekolah: a. Menyediakan makanan yang sesuai kebutuhan anak selama di sekolah, b. Meningkatkan semangat belajar anak, c. Membantu meningkatkan status gizi anak-anak sekolah (Bakri et al., 2018).

Standar bahan makanan adalah baku terjemahan jenis dan jumlah bahan makanan sehari yang dibutuhkan oleh konsumen pada sistem penyelenggaran makanan sesuai kecukupan gizi dengan mempertimbangkan dana yang tersedia dan menjadi acuan/pedoman legal dalam penyelenggaraan makanan. Standar makanan disebut juga sebagai peraturan pemberian makan. Tujuan menyusun standar makanan adalah tersedianya acuan/patokan jenis dan jumlah bahan makanan seorang sehari sebagai dasar untuk merancang kebutuhan akan jenis dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan. (Bakri, B, dkk. 2018).

TPA X adalah salah satu TPA yang ada di Kota Palangkaraya menyediakan makan untuk anak didiknya. Penyelenggara makannya dikelola oleh Pembina TPA. Dosen bagian institusi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya, sebagai institusi pendidikan Tinggi melaksanakan Tridharma khususnya Pengabdian Masyarakat, kami bermaksud melaksanakan pengabdian masyarakat dengan judul Pendampingan Pembuatan menu dan Standar Makanan Bagi Pengelola di TPA X.

## **2. Metode**

Metode pada kegiatan pendampingan dengan rangkaian: mengevaluasi menu 3 hari anak di TPA X, menyusun menu dan standar makan anak di TPA X, melakukan praktek masak makan siang sesuai menu dan standar makan anak, memberi makan hasil praktek serta melakukan evaluasi daya terima makanan anak di TPA X. Melakukan sosialisasi hasil mendampingan penyusunan menu dan standar makan anak TPA X. Peserta pendampingan terdiri dari semua pengelolaan penyelenggaraan makan dan guru pengajar TPA X. Narasumber pendampingan: Dhini, Agnes, Fitri, Maulida, Nur Izazah. Waktu pelaksanaan pendampingan: Maret-April 2021. Lokasi Pendampingan: TPA X dan Laboratorium Jurusan Gizi Poltekkes Palangka Raya.

## **3. Hasil & Pembahasan**

### *3.1. Mengidentifikasi dan Evaluasi Menu di TPA X*

TPA menyiapkan makanan siang bagi anak TPA. Dalam 1 minggu disediakan 5 kali makan siang yaitu hari senin, selasa, rabu, Kamis dan jumat. Kegiatan identifikasi menu di TPA pada tanggal 30, 31 Maret, dan 1 April 2021, seperti pada Tabel 1. Dari Tabel 1, menu yang disediakan belum memenuhi kaedah gizi seimbang karena lauk nabati hanya ada pada minggu I, hari rabu dan Kamis, pada minggu ke 2, tidak ada lauk nabati, pengolahan lauk nabati dan hewani dimasak dengan cara digoreng, kecuali minggu pertama, pengolah Nila dibakar, dan sop pada hari jumat. Minggu ke dua sebagian besar hewani dimasak dengan cara digoreng hanya 1 kali ayam diungkep pada hari jumat.

### *3.2. Menyusun menu dan standar makan anak di TPA X*

Menu yang disusun untuk hari I dan standar makanan anak, berdasarkan standar gizi seimbang, sesuai Angka Kecukupan Gizi (AKG) anak TPA. Menu baru yang dibuat adalah untuk 1 hari yaitu dari Nasi putih, sop telur puyuh, sate tempe, puding buah jeruk.

Tabel 1. Siklus Menu TPA X

Hari	Menu Minggu I	Menu Minggu II
Senin	Nasi putih Sayur bening (katuk, labu kuning, dan wortel) Nila bakar	Nasi putih Sayur bening (bayam, gambas, dan wortel) Telur dadar (daun bawang, dan telur)
Selasa	Nasi putih Sayur bobor (bayam, kacang panjang) Ikan saluang goreng	Nasi putih Sayur bobor (ayam, kacang panjang, dan kecambah) Ikan lajang goreng
Rabu	Nasi putih Sayur sop (wortel, kol, dan seledri) Tahu goreng bulat daun bawang	Nasi putih Sayur sop (wortel, kentang, seledri, dan daun bawang) Udang goreng tepung
Kamis	Nasi putih Sayur asem (kacang panjang, kol, buah asam, dan kepala patin) Tempe bacem	Nasi putih Sayur asem (labu siam, kacang tanah, dan daun blinjo) Nila goreng
Jumat	Nasi putih Soto ayam (wortel, seledri, daun bawang, dan daging ayam)	Nasi putih Sayur capcay (wortel, brokoli, dan daun bawang) Ayam ungkep

Pada tabel 2, hasil penyusunan standar makan anak TPA sehari dan makan siang 30 % dari total makan sehari. Hal ini sesuai dengan peraturan menteri kesehatan Republik Indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia (Kemenkes, 2019). Kandungan gizi tersebut dibuat dalam porsi makan siang.

Tabel 2. Kelompok Umur Menurut BB, TB, dan zat gizi Mikro

Kelompok Umur	BB (kg)	TB (Cm)	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Anak						
1-3 thn	13	92	1350	20	45	215
4-6 thn	19	113	1400	25	50	220
1-3 thn	Makan siang		405	6.5	13,5	64,5
4-6 thn	30 %		420	7,5	15	66

### 3.3. Praktek masak menu sesuai standar dan Pemberian makanan serta mengevaluasi daya terima anak di TPA X

Hasil menu baru dengan standar gizi seperti Gambar 1. Menu baru yang dibuat adalah untuk 1 hari yaitu dari Nasi putih, sop telur puyuh, sate tempe, puding buah jeruk sesuai dengan standar kebutuhan gizi anak usia 1-3 tahun dan 4-6 tahun. Pelaksanaan pemberian makan siang pada anak menggunakan menu baru yang sudah terstandar dilaksanakan pada hari Rabu, 7 April 2021, makanan diberikan kepada 9 anak di TPA X. Makanan yang diberikan berupa makanan gizi seimbang yaitu pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah, menu tersebut sudah sesuai dengan kebutuhan anak, dengan yang dibuat dan disajikan dalam wadah khusus untuk anak, dengan memperhatikan variasi bahan makanan, warna bahan

makanan, bentuk bahan makanan dan teknik pengolahan. Makanan yang diberikan kepada Anak di TPA dapat di habiskan 100 %.



Menu Anak Usia 1-3 Tahun



Menu Anak Usia 4-6 Tahun

Gambar 1. Menu anak usia 1-3 tahun dan 4-6 tahun

Dilihat dari segi penampilan dan rasa makanan menarik dan enak dimakan. TPA memiliki pendampingan oleh pengasuh/pengelola yang mampu memotivasi anak sehingga mereka dapat menghabiskan makanannya. Kegiatan pendampingan penyusunan menu gizi seimbang dan pembuatan standar porsi dilaksanakan pada hari Jumat, 9 April 2021 yang diikuti oleh 7 orang peserta terdiri pengelola TPA, Pengasuh TPA dan tenaga pemasak serta mahasiswa semester IV D3 Gizi .

Tabel 3. Standar makan menu baru makan siang usia 1-3 tahun

Bahan Makanan	Jumlah Penukar	Penukar				Harga satuan	Harga Bahan
		BB	E	P	BK		
Beras	½	25	90,2	1,7	25	15.000	375
L.Hewani	¼	12	22,2	1,5	13,33	40.000	533,33
L.Nabati	¼	12	23,9	2,3	12	15.000	180
Sayur	¼						
Wortel		10	2,6	0,1	12,5	20.000	250
Jagung		5	5,4	0,2	5	18.000	90
Buncis		10	3,5	0,2	11,11	15.000	166,667
Buah	1	100	47,1	0,9	138,9	20.000	2777,778
Minyak	2	10	86,2	0,0	10	14.000	140
Gula	2	26	100,6	0,0	26	15.000	390
Agar <sup>2</sup>	1/7				1		857,14
Total biaya							5759,92
Bunbu						20%	3000
Overhead						40%	6000
Dana tersedia							15.000
Total pengeluaran							14759,921

Pada tabel 3 dan 4 di atas, standar makan usia 1-3 dan 4-6 tahun hanya berbeda pada makanan pokok yaitu, usia 1-3 tahun ½ penukar (25 gram beras ) dan usia 4-6 tahun, 1

penekar (50 gram), hal ini berdampak pada nilai gizi, Usia 1-3 tahun E: 90,2 gr, P: 22,2 gr, KH: 62,4 gr, dan L: 12,9 gr. Usia 4-6 tahun E: 426,8 kcal, P: 7,7 gr, KH: 72,3 gr, L: 13,0 gr.

Tabel 4. Standar makan menu baru makan siang usia 4-6 tahun

Bahan Makanan	Jumlah Penukar	Penukar				Harga satuan	Harga Bahan
		BB	E	P	BK		
Beras	$\frac{3}{4}$	37,5	135,3	2,5	37,5	15.000	562,5
L.Hewani	$\frac{1}{2}$	12	22,2	1,5	13,33	40.000	533,33
L.Nabati	$\frac{1}{4}$	12	23,9	2,3	12	15.000	180
Sayur	$\frac{1}{4}$						
Wortel		10	2,6	0,1	12,5	20.000	250
Jagung		5	5,4	0,2	5	18.000	90
Buncis		10	3,5	0,2	11,1	15.000	166,667
Buah	1	100	47,1	0,9	138,9	20.000	2777,778
Minyak	2	10	86,2	0,0	10	14.000	140
Gula	2	26	100,6	0,0	26	15.000	390
Agar <sup>2</sup>	1/7	1			1		857,14
Total biaya							6127,4
Bumbu						20%	3000
Overhead						40%	6000
Dana tersedia							9127,421
Total pengeluaran							15127,42

Dana yang disediakan untuk makan siang di TPA sebesar Rp 15.000/anak, berdasarkan perhitungan penggunaan dana, usia 1-3 tahun untuk bahan makan sebesar Rp 5.759,92 (38,39%), bumbu sebesar Rp 3.000 (20%) dan *overhead* sebesar Rp 6.000 (40%). usia 4-6 tahun untuk bahan makan sebesar Rp 6127,42 (40,84%) bumbu sebesar Rp 3.000 (20%) serta *overhead* sebesar 40%. Menurut Sugiyanto (2004), margin biaya yang baik adalah sebagai berikut: Biaya bahan makanan (*food cost*): 40 %, Biaya tenaga kerja (*labour cost*): 20 %, Biaya *overhead*: 20 %, Biaya keuntungan (*profit*): 20 %.

Berdasarkan Sugiyanto (2004), bahwa biaya penyelenggaraan makan, untuk biaya bahan makanan telah memenuhi standar untuk usia 1-3 tahun 38,39% dan untuk usia 4-6 tahun 40,84%, sedangkan untuk *overhead* dan bumbu belum memenuhi standar, dikarenakan biaya penyelenggaraan makan tidak termasuk biaya tenaga pengolah serta tidak melihat biaya keuntungan (*profit*).

Berdasarkan Gambar 3, makanan yang disajikan tidak bersisa, merupakan menu baru yang telah distandar, menurut Puruhita et al. 2014. Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadi sisa makanan yang berakibat pada asupan makan selain faktor yang berasal dari dalam diri konsumen atau faktor internal, juga faktor diluar konsumen atau faktor eksternal. Faktor internal meliputi nafsu makan, kebiasaan makan, rasa bosan dan adanya makanan tambahan dari luar. Rasa bosan biasanya timbul bila mengkonsumsi makanan kurang bervariasi, sehingga konsumen sudah hafal dengan jenis makanan yang disajikan. Untuk mengurangi rasa bosan tersebut, selain meningkatkan variasi menu, juga perlu adanya

perubahan lingkungan pada waktu makan. Variasi menu dapat terdiri dari variasi bahan dasar, variasi rasa, variasi warna, variasi tekstur dan variasi metode pengolahan. Faktor eksternal meliputi cita rasa makanan, penampilan, cara penyajian, waktu makan dan sikap petugas.



Gambar 2 Suasana Saat Anak Makan



Gambar 3. Sisa Makanan

### 3.4. Melakukan sosialisasi hasil mendampingan penyusunan menu dan standar makan anak TPA X

Pelaksanakan sosialisasi secara daring peserta di TPA X, dan narasumber dari Poltekkes Kemenkes Palangka raya, peserta semua pengelolaan penyelenggaraan makan dan guru pengajar/Pembina anak. Sosialisasi dilaksanakan pada 9 april 2021 sebagai narasumber adalah Dhini, Agnes. Fitri, Vinna Maulida, Kegiatan dilaksanakan di TPA secara daring, karena kegiatan pada masa pembatasan interaksi secara luring. Materi yang diberikan adalah Pengertian TPA, menu TPA sebelum dan sesudah modifikasi, hasil evaluasi menu TPA selama 3 hari, Angka Kecukupan Gizi dan menu baru hasil modifikasi, serta Perencanaan anggaran makan untuk TPA.



Gambar 4. Sosialisasi pendampingan penyusunan menu dan standar makan anak TPA

## 4. Kesimpulan

Terlaksana Identifikasi dan Evaluasi menu makanan di TPA X; Tersusun menu gizi seimbang 1 hari terdiri dari: Nasi putih, sop telur puyuh, sate tempe, puding buah jeruk. Tersusun standar makanan sehari dan makan siang untuk anak balita, makan siang 30% dari total makan sehari, anak usia 1-3 tahun adalah energi 405 kkal, protein 6,5 g, lemak 13,5 g,

dan KH 64,5 g. Sedangkan anak 4-6 tahun adalah energi 420 kkal, protein 7,5 g, lemak 15 g, dan KH 66 g. Terlaksana pemberian makanan hasil uji coba, hasil evaluasi makanan diterima 100 % habis. Kegiatan sosialisasi pendampingan pembuatan menu dan standar makanan untuk anak balita di TPA terlaksana.

## Ucapan Terima Kasih

Kami sampaikan ucapan terima kasih kepada Pengelola TPA X yang telah memberi izin kepada kami untuk melaksana pengabmas di TPA X, pengasuh anak TPA X yang bersedia menjadi peserta pendampingan serta aktif mendukung kegiatan pendampingan, pemasak yang mendukung proses pendampingan dan bersedia menjadi peserta pendampingan serta aktif mendukung kegiatan pendampingan, dan alumnus Sarjana terapan gizi Agnes Imanuella, Fitria Agustina, yang membantu pelaksanaan pengabdian masyarakat, Mahasiswa Diploma 3 Gizi an Vinna Maulidha, Yuniani tamara, Nur Izzah Dinillah Rahman, Dea Ananda Safitri, yang membantu pelaksanaan pengabdian masyarakat.

## Daftar Pustaka

- Bakri, B. W. I. 2018. Sistem dan Klasifikasi Penyelenggaraan Institusi. In *Sistem Penyelenggaraan Makan Institusi* (pp. 1-37). Jakarta: Kemenkes.
- Bakri. B., W. I. 2018. Penyusunan Standar Makanan In *Sistem Penyelenggaraan Makan Institusi* (pp. 139-151). Jakarta: Kemenkes.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan R I, Direktorat jenderal Pendidikan anak Usia dini dan Pendidikan Masyarakat. 2015. Petunjuk Teknik Penyelenggaraan Penitipan Anak. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan .R.I, 2015
- Purhita, N. 2014. Gambaran Sisa Makanan Dan Mutu Makanan yang disediakan Instalasi Gizi Rumah sakit Umum Dr Kariadi Semarang. *Diponegoro Journal of Nutrition and Health* , Volume 2, No 3 , Juli 2014, 1.
- Kementerian Kesehatan R I. 2014. Pemantauan Pertumbuhan Perkembangan, dan Gangguan Tumbuh Kembang Anak. Jakarta :Kementerian Kesehatan R.I. 2014
- Kementerian Kesehatan RI, 2014 Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta; Kementerian Kesehatan RI. 2014
- Suarsini, Desy. 2013. Pola Asuh Orang Tua, Artikel (Online) (<http://desysuar.blogspot.com>, di akses 28 April 2021. *likasi Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan*.
- Kompas, 2015, PAUD untuk Semua, Memaksimalkan "Golden Age" Anak-Anak Indonesia <https://edukasi.kompas.com/read/2015/09/01/13424401/PAUD.untuk.Semua.Memaksimalkan.Golden.Age.AnakAnak.Indonesia?page=all>. Penulis : Adhis Anggiany Putri S
- Judarwanto, Widodo. 2004. Mengatasi Kesulitan Makan Pada Anak. Jakarta : Puspa Swara
- Judarwanto. 2010. Gangguan Proses Makan Pada Anak Picky Eaters Clinic .[http:// dranak.blogspot.com/ 2007/02/ kesulitan- makan - pada- anak. html](http://dranak.blogspot.com/2007/02/kesulitan-makan-pada-anak.html) .:pp1-130
- Sugiyanto Wiryoputro, "Penentuan Harga Jual (Pricing), 2004