

**HUBUNGAN KUALITAS MENU  
TERHADAP TINGKAT KEPUASAN TARUNA  
DI ASRAMA POLITEKNIK PELAYARAN SURABAYA**

Oleh :

Amalia Maharani Nuril Hariyanto

**ABSTRAK**

**Latar Belakang,** Kualitas makanan mempunyai peran yang penting terhadap penerimaan konsumen terhadap makanan tersebut. Salah satu tindakan untuk memuaskan konsumen dengan cara memberikan kualitas makanan yang baik kepada konsumen. Hasil survei awal di Politeknik Pelayaran Surabaya dari 20 taruna yang diwawancarai menunjukkan 80% mengatakan tidak puas terhadap kualitas menu yang disajikan di Asrama. **Tujuan penelitian,** untuk melihat Hubungan Kualitas Menu Terhadap Tingkat Kepuasan Taruna di Asrama Politeknik Pelayaran Surabaya. Variabel yang digunakan adalah Kualitas Menu dan Tingkat Kepuasan Taruna. **Metode Penelitian,** merupakan penelitian kuantitatif yang bersifat observational analitik, dengan desain penelitian menggunakan potong lintang. Metode pengumpulan data dengan menggunakan kuesioner kualitas menu dan tingkat kepuasan. Sampel dipilih menggunakan teknik acak sederhana. Jumlah sampel penelitian sebanyak 77 taruna semester I di Politeknik Pelayaran Surabaya. Uji statistik menggunakan uji *spearman* untuk mengetahui ada atau tidaknya hubungan kualitas menu terhadap tingkat kepuasan pada taruna di Politeknik Pelayaran. **Hasil penelitian,** menunjukkan 49,4% responden menyatakan kualitas menu kategori cukup baik dan 9,1% kategori tidak baik. Sedangkan tingkat kepuasan menyatakan 48,1% dalam kategori cukup puas dan 11,7% kategori tidak puas. **Kesimpulan,** Berdasarkan hasil uji *spearman* didapatkan nilai  $p\text{-value} = 0,000$ . Hasil ini menunjukkan ada hubungan antara kualitas menu terhadap tingkat kepuasan taruna. Peneliti menyarankan kepada penyelenggara makanan agar memberikan pelatihan kepada petugas penjamah makanan mengenai kualitas menu agar menguasai pengetahuan tersebut.

Kata Kunci : Kualitas Menu, Tingkat Kepuasan

# CORRELATION OF QUALITY MENU TO LEVEL SATISFACTION CADET IN THE DORMITORY OF MERCHANT MARINE POLYTECHNIC SURABAYA

By :

Amalia Maharani Nuril Hariyanto

## ABSTRACT

**Research Background,** Food quality has an important role on consumer acceptance of the food. One of actions for satisfying consumer if we give a food quality goodly. Results of early survey on Merchant Marine Polytechnic of Surabaya showed 80% of cadets said that they weren't satisfied with the quality of menu presented at dormitory.

**Research Purpose,** was to analyze the relationship between quality menu and cadet satisfaction in dormitory on Merchant Marine Polytechnic of Surabaya. Quality Menu as variabel independen, and satisfaction cadet as variabel dependen.

**Methods,** is a quantitative, and observational analytical study, using a *cross sectional* approach. Methods, of collecting data by quality menu questionnaires and satisfaction questionnaires. The number of samples of this study were 77 of first semester cadet on Merchant Marine Polytechnic of Surabaya, used *simple random sampling*. Statistical tests using the Spearman test to determine whether or not there is a correlation between quality menu and level satisfaction cadet in Merchant Marine Polytechnic of Surabaya.

**Results,** showed 49,4% of respondents stated that quality of menu was neutral and 9,1% of respondents stated was not good. While the results of level satisfaction cadet showed 48,1% stated that level satisfaction was neutral category and 11,7% stated was not satisfied.

**Conclutions,** The Spearman test results is  $p\ value = 0,000`$  showed that there was a correlation between quality menu and level satisfaction cadet. Researchers suggest to the producer of food to give of training of the quality of menu, so they get the knowledge about it.



*Keywords: quality menu, and level of satisfaction*