

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Institusi	5
1.4.2 Bagi Jurusan Gizi	5
1.4.3 Bagi Peneliti	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
2.2 Penyelenggaraan Makanan Institusi Asrama	7
2.3 Kepuasan Konsumen	8
2.3.1 Definisi Konsumen	8
2.3.2 Kepuasan Konsumen	8
2.3.3 Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Konsumen	12
2.4 Kualitas	14
2.5 Menu	15
2.5.1 Pengertian Menu	15
2.5.2 Jenis Variasi Menu	16
2.5.3 Fungsi Menu	18
2.5.4 Kualitas Menu	19
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	25
3.1 Kerangka Konsep	25
3.2 Hipotesis	26
BAB 4 METODE PENELITIAN	27
4.1 Jenis Penelitian	27
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	27
4.2.1 Waktu Penelitian	27
4.2.2 Tempat Penelitian	27
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian	27
4.3.1 Populasi Penelitian	27

4.3.2	Sampel Penelitian.....	28
4.4	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....	29
4.4.1	Variabel Bebas (<i>Independen</i>)	29
4.4.2	Varibel Terikat (<i>Dependen</i>)	29
4.4.3	Definisi Operasional Variabel	29
4.5	Teknik Pengolahan Data.....	31
4.5.1	Metode Pengumpulan Data.....	31
4.5.2	Jenis Data	31
4.6.	Instrumen Penelitian.....	31
4.7	Pengolahan Data.....	32
4.7.1	<i>Editing</i> (Pemeriksaan Data).....	32
4.7.2	<i>Coding</i> (Pembuatan Kode).....	32
4.7.3	<i>Tabulation</i> (Tabulasi)	32
4.7.4	<i>Entry data</i> (Memasukkan Data)	32
4.7.5	<i>Cleaning</i>	32
4.8	Analisis Data	33
4.8.1	Analisis Univariat.....	33
4.8.2	Analisis Bivariat.....	33
BAB 5	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	35
5.1	Hasil Penelitian.....	35
5.1.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	35
5.1.2	Karakteristik Responden	41
5.1.3	Kualitas Menu.....	43
5.1.4	Tingkat Kepuasan.....	43
5.1.5	Hubungan antara Kualitas Menu dengan Tingkat Kepuasan Taruna di Asrama Politeknik Pelayaran Surabaya	45
5.2	Pembahasan	47
5.2.1	Karakteristik Responden	47
5.2.2	Kualitas Menu.....	49
5.2.3	Tingkat Kepuasan.....	57
5.2.4	Hubungan Kualitas Menu Terhadap Tingkat Kepuasan Taruna di Asrama Politeknik Pelayaran Surabaya.....	59
BAB 6	KESIMPULAN DAN SARAN	62
6.1	Kesimpulan	62
6.2	Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA		64
LAMPIRAN.....		68

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2. 1 Kategori Penilaian Tingkat Kepuasan.....	14
Tabel 2. 2 Kategori Penilaian Kualitas Menu	20
Tabel 4. 1 Definisi Operasional Variabel.....	30
Tabel 5. 1 Fasilitasi Politeknik Pelayaran Surabaya	38
Tabel 5. 2 Jadwal Kegiatan Taruna Politeknik Pelayaran Surabaya.....	39
Tabel 5. 3 Jumlah Taruna Politeknik Pelayaran Surabaya.....	40
Tabel 5. 4 Jumlah Taruna Semester I Politeknik Pelayaran Surabaya.....	41
Tabel 5. 5 Distribusi Frekuensi Usia pada Taruna Semester I.....	42
Tabel 5. 6 Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin pada Taruna Semester I	42
Tabel 5. 7 Distribusi Frekuensi berdasarkan Kualitas Menu pada Taruna	43
Tabel 5. 8 Distribusi Frekuensi berdasarkan Tingkat Kepuasan pada Taruna.....	44
Tabel 5. 9 Tabulasi Silang Kualitas Menu dengan Tingkat Kepuasan Taruna.....	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Naskah Persetujuan Menjadi Responden	69
Lampiran 2 Angket Karakteristik Responden	70
Lampiran 3 Angket Kualitas Menu	71
Lampiran 4 Angket Tingkat Kepuasan	72
Lampiran 5 Kritik dan Saran	73
Lampiran 6 Master Tabel	74
Lampiran 7 Tabulasi Silang dan Uji Statistik	76
Lampiran 8 Hasil Uji Validitas Kuesioner Kualitas Menu	77
Lampiran 9 Hasil Uji Validitas Kuesioner Tingkat Kepuasan	78
Lampiran 10 Hasil Uji Reliabilitas	79
Lampiran 11 Siklus Menu Politeknik Pelayaran Surabaya	80
Lampiran 12 Surat Izin Pengambilan Data Awal	83
Lampiran 13 Balasan Surat Penelitian	85
Lampiran 14 Dokumentasi Kegiatan	87

DAFTAR SINGKATAN

USA : *United Stated of America*

SFP : *School Feeding Program*

SPN : Sekolah Polisi Negara

Depkes : Departemen Kesehatan