

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB 1	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 Peneliti	5
1.4.2 Bagi Instansi Terkait	5
1.4.3 Bagi Instansi Pendidikan.....	5
BAB 2	6
2.1 Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
2.1.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
2.1.2 Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	6
2.2 Penyelenggaraan Makanan Institusi Asrama.....	7
2.2.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi Asrama	7
2.2.2 Definisi Asrama	7

2.3	Mutu Hidangan.....	8
2.3.1	Definisi Mutu Hidangan.....	8
2.3.2	Faktor yang Mempengaruhi Mutu Hidangan	9
2.4	Standar Porsi	12
2.4.1	Definisi Standar Porsi	12
2.4.2	Faktor yang Mempengaruhi Standar Porsi.....	13
2.5	Kepuasan Konsumen	14
2.5.1	Definisi Kepuasan.....	14
2.5.2	Definisi Konsumen	14
2.5.3	Definisi Kepuasan Konsumen	14
2.5.4	Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Konsumen	17
BAB 3	19
KERANGKA KONSEP.....	19
3.1	Kerangka Konseptual.....	19
3.2	Hipotesis Penelitian	20
BAB 4	21
METODE PENELITIAN	21
4.1	Jenis Penelitian	21
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	21
4.2.1	Waktu Penelitian.....	21
4.2.2	Tempat Penelitian	21
4.3	Populasi dan Samoel Penelitian.....	22
4.3.1	Populasi Penelitian.....	22
4.3.2	Sampel Penelitian	22
4.4	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel	24
4.4.1	Variabel Bebas (Independen)	24
4.4.2	Varibel Terikat (Dependen).....	24
4.4.3	Definisi Operasional	25
4.5	Teknik Pengumpulan Data.....	26
4.5.1	Jenis Data	26

4.5.2	Metode Pengumpulan Data	26
4.6	Instrumen dan Alat Penelitian	27
4.7	Pengolahan Data	27
4.8	Teknik Analisis Data.....	30
4.8.1	Analisis Bivariat	30
BAB 5	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
5.1	Hasil Penelitian.....	31
5.1.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	31
5.1.2	Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan	34
5.1.3	Karakteristik Responden	35
5.1.4	Mutu Hidangan.....	37
5.1.5	Standar Porsi	38
5.1.6	Tingkat Kepuasan	39
5.1.7	Hubungan Mutu Hidangan dengan Tingkat Kepuasan	40
5.1.8	Hubungan Standar Porsi dengan Tingkat Kepuasan.....	41
5.2	Pembahasan.....	42
5.2.1	Karakteristik Responden	43
5.2.2	Mutu Hidangan.....	44
5.2.3	Standar Porsi	49
5.2.4	Tingkat Kepuasan	50
5.2.5	Hubungan Mutu Hidangan Dengan Tingkat Kepuasan Siswa di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	51
5.2.6	Hubungan Standar Porsi Dengan Tingkat Kepuasan Siswa di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	52
BAB 6	55
KESIMPULAN DAN SARAN	55
6.1	Kesimpulan.....	55
6.2	Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Kepuasan Responden.....	18
Tabel 4.1 Definisi Operasional.....	25
Tabel 5.1 Fasilitas di SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	32
Tabel 5.2 Jumlah Siswa Yang Berada di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	33
Tabel 5.3 Distribusi Frekuensi Usia di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	35
Tabel 5.4 Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	36
Tabel 5.5 Distribusi Frekuensi Cabang Olahraga di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	37
Tabel 5.6 Distribusi Mutu Hidangan di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	38
Tabel 5.7 Distribusi Standar Porsi di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	39
Tabel 5.8 Distribusi Tingkat Kepuasan di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	40
Tabel 5.9 Tabulasi Silang Kategori Mutu Hidangan dengan Tingkat Kepuasan di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	40
Tabel 5.10 Tabulasi Silang Kategori Standar Porsi dengan Tingkat Kepuasan di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	41

DAFTAR GAMBAR

halaman

Gambar 3.1 Kerangka Konseptual..... 19

DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran 1 : Lembar Persetujuan Menjadi Responden.....	60
Lampiran 2 : Surat Izin Penelitian	62
Lampiran 3 : Surat Balasan Izin Penelitian	63
Lampiran 4 : Daftar Berat Bahan Makanan dan Menu	64
Lampiran 5 : Kuesioner Mutu Hidangan	65
Lampiran 6 : Kuesioner Tingkat Kepuasan.....	67
Lampiran 7 : Form <i>Checklist</i> Standar Porsi	69
Lampiran 8 : Master Tabel	71
Lampiran 9 : Output SPSS	74
Lampiran 10 : Aspek Penilaian Mutu Hidangan	76
Lampiran 11 : Hasil Penimbangan Makanan	77
Lampiran 12 : Aspek Penilaian Tingkat Kepuasan	79
Lampiran 13 : Waktu Pemberian Makanan di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	80
Lampiran 14 : Pendistribusian Makanan di Asrama SMA Negeri Olahraga Jawa Timur	81
Lampiran 15 : Pengisian Kuesioner	86

DAFTAR SINGKATAN

WHO = World Health Organization

Depkes = Departemen Kesehatan

Permenkes = Peraturan Menteri Kesehatan

BKKBN = Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional

SMA = Sekolah Menengah Atas