

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.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Menu Makanan	6
2.1.1 Pengertian Menu	6
2.1.2 Jenis – jenis Menu	7
2.1.3 Perencanaan Menu	7
2.1.4 Siklus Menu.....	10
2.1.5 Frekuensi dan Waktu Makan.....	10
2.1.6 Standar Porsi	11
2.1.7 Penilaian menu	11
2.1.8 Penampilan menu	12
2.2 Kualitas Menu pada Makanan	13
2.2.1 Definisi Kualitas.....	13
2.2.2 Kualitas Makanan.....	14
2.3 Penyajian Makanan.....	15
2.4 Tingkat Kepuasan	17
2.4.1 Pengertian Tingkat Kepuasan.....	17
2.4.2 Komponen Kepuasan	19
2.5 Tenaga Penyelenggara Makanan	20
2.6 Pemilihan Bahan Makanan	21
2.7 Cara Memasak Makanan	21
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	22
3.1 Kerangka Konsep.....	22
3.2 Hipotesis	23
BAB 4 METODE PENELITIAN	24
4.1 Jenis Penelitian	24
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
4.2.1 Waktu Penelitian	24

4.2.2 Tempat Penelitian.....	24
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	24
4.3.1 Populasi	24
4.3.2 Sampel.....	25
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel (DOV)	25
4.4.1 Variabel	25
4.4.2 Definisi Operasional Variabel.....	26
4.5 Teknik Pengumpulan Data	27
4.5.1 Jenis Data	27
4.5.2 Teknik Pengumpulan Data.....	27
4.6 Instrumen Pengumpulan Data.....	28
4.7 Teknik Pengolahan Data.....	28
4.8 Analisis Data.....	30
4.8.1 Analisis Univariat.....	30
4.8.2 Analisis Bivariat.....	30
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	32
5.1 Hasil Penelitian.....	32
5.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	30
5.1.2 Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan	30
5.1.3 Karakteristik Responden	36
5.1.4 Kualitas Menu	38
5.1.5 Penyajian Makanan	40
5.1.6 Tingkat Kepuasan.....	43
5.1.7 Hubungan Kualitas Menu dengan Tingkat Kepuasan.....	44
5.1.8 Hubungan Penyajian Makanan dengan Tingkat Kepuasan.....	45
5.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	46
5.2.1 Karakteristik Sampel	46
5.2.2 Kualitas Menu	48
5.2.3 Penyajian Makanan	52
5.2.4 Tingkat Kepuasan.....	56
5.2.5 Hubungan kualitas menu dengan tingkat kepuasan	57
5.2.6 Hubungan penyajian makanan dengan tingkat kepuasan.....	58
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	60
6.1 Kesimpulan	60
6.1 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel.....	26
Tabel 5.1 Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Usia di Asrama Tekmed Poltekkes Kemenkes Surabaya.....	37
Tabel 5.2 Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Asrama Tekmed Poltekkes Kemenkes Surabaya.....	37
Tabel 5.3 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Kualitas Menu di Asrama Tekmed Poltekkes Kemenkes Surabaya.....	38
Tabel 5.4 Persentase Sampel Kualitas Menu di Asrama Tekmed Poltekkes Kemenkes Surabaya.....	39
Tabel 5.5 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Penyajian Makanan di Asrama Tekmed Poltekkes Kemenkes Surabaya.....	40
Tabel 5.6 Persentase Sampel Penyajian Makanan di Asrama Tekmed Poltekkes Kemenkes Surabaya.....	41
Tabel 5.7 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Kepuasan di Asrama Tekmed Poltekkes Kemenkes Surabaya.....	43
Tabel 5.8 Persentase Sampel Tingkat Kepuasan di Asrama Tekmed Poltekkes Kemenkes Surabaya.....	44
Tabel 5.9 Hubungan Kualitas Menu Dengan Tingkat Kepuasan di Asrama Tekmed Poltekkes Kemenkes Surabaya.....	44
Tabel 5.10 Hubungan Penyajian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan di Asrama Tekmed Poltekkes Kemenkes Surabaya.....	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden.....	64
Lampiran 2 Kuisisioner Penelitian Kualitas Menu dan Penyajian	65
Lampiran 3 Kuisisioner Penelitian Tingkat Kepuasan	67
Lampiran 4 Daftar Menu	68
Lampiran 5 Waktu Makan Anak Asrama Tekmed	70
Lampiran 6 Kritik dan Saran	71
Lampiran 7 Master Tabel	73
Lampiran 8 Hasil Output	82
Lampiran 9 Dokumentasi	88
Lampiran 10 Surat Izin Penelitian	89
Lampiran 11 Balasan Surat Penelitian	90
Lampiran 12 Menu Kekinian Asrama.....	91

DAFTAR SINGKATAN

POLTEKKES	: Politeknik Kesehatan
KEMENKES	: Kementerian Kesehatan
TEKMED	: Teknik Elektromedik
RI	: Republik Indonesia
Menkes	: Menteri Kesehatan
UKM	: Unit Kegiatan Mahasiswa
HIMA	: Himpunan Mahasiswa