

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
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	4
1.4.1 Bagi Pendidikan	4
1.4.2 Bagi Institusi	4
1.4.3 Bagi Penulis	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Makanan	6
2.2 Menu	7
2.2.1 Definisi Menu	7
2.2.2 Fungsi Menu	8
2.2.3 Konsep Menu	10
2.2.4 Faktor-Faktor Pemilihan Menu	14
2.3 Daya Terima	20
2.3.1 Pengertian Daya Terima	20
2.3.2 Indeks Penilaian Daya Terima	21
2.3.3 Pengukuran Daya Terima	24
2.4 Panelis	24
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	27
3.1 Kerangka Konseptual	27
BAB 4 METODE PENELITIAN	29
4.1 Jenis Penelitian	29
4.2 Waktu dan Lokasi Penelitian	29
4.2.1 Waktu	29

4.2.2 Lokasi	29
4.3 Sampel Penelitian	29
4.3.1 Sampel	29
4.3.2 Kriteria Panelis	30
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel	30
4.4.1 Variabel Penelitian	30
4.4.2 Definisi Operasional Variabel	31
4.5 Teknik Pengumpulan Data	33
4.5.1 Metode Pengumpulan Data	33
4.5.2 Jenis Data	34
4.6 Instrumen Penelitian	35
4.7 Pengolahan Data	35
4.7.1 <i>Editing</i> (Pemeriksaan Data)	35
4.7.2 <i>Coding</i> (Pembuatan Kode)	35
4.7.3 <i>Tabulation</i> (Tabulasi)	36
4.7.4 <i>Entry Data</i> (Memasukkan Data)	36
4.7.5 <i>Cleaning</i>	36
4.8 Analisis Data	36
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	37
5.1 Hasil Penelitian	37
5.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	37
5.1.2 Karakteristik Responden	41
5.1.3 Hasil Uji Hedonik Menu <i>A'la Carte</i>	43
5.1.3.1 Rata-rata Uji Hedonik Menu <i>A'la Carte</i>	43
5.1.4 Hasil Uji Hedonik	44
5.1.4.1 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>	44
5.1.5 Tabulasi Silang Usia dengan Menu <i>A'la Carte</i>	46
5.1.6 Tabulasi Silang Jenis Kelamin dengan Menu <i>A'la Carte</i>	47
5.2 Pembahasan	48
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Menu <i>A'la Carte</i>	48
BAB 6 PENUTUP	55
6.1 Kesimpulan	55
6.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel.....	31
Tabel 5.1 Sumber Daya Manusia Hotel La Lisa Surabaya Tahun 2020....	39
Tabel 5.2 Jumlah Tipe Kamar Hotel La Lisa Surabaya 2020.....	40
Tabel 5.3 Sarana dan Prasarana Hotel La Lisa Surabaya 2020	40
Tabel 5.4 Distribusi Frekuensi Usia Responden.....	42
Tabel 5.5 Distribusi Frekuensi Kelamin Responden	42
Tabel 5.6 Distribusi Rata-Rata Penilaian pada menu <i>A'la Carte</i>	43
Tabel 5.7 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>	45
Tabel 5.8 Tabulasi Silang Usia dengan menu <i>A'la Carte</i> Tahun 2020	46
Tabel 5.9 Tabulasi Silang Jenis Kelamin dengan menu <i>A'la Carte</i> Tahun 2020	47

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	27
Gambar 5.1 Gedung Hotel La Lisa	37

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 : Formulir Surat Pernyataan Kesediaan Menjadi Panelis (<i>Informed Consent</i>)	59
Lampiran 2 : Formulir Kuesioner Pilihan Tamu Terhadap Daya Terima Menu <i>A'la Carte</i> di Hotel La Lisa Surabaya	60
Lampiran 3 : Kuesioner Panelis	61
Lampiran 4 : Master Tabel.....	62
Lampiran 5 : Hasil Uji Kruskall Wallis	72
Lampiran 6 : Surat Izin Penelitian	73
Lampiran 7 : Surat Balasan Hotel La Lisa Surabaya	74
Lampiran 8 : Dokumentasi.....	75

DAFTAR SINGKATAN

1. WHO : World Health Organization
2. VIP : Very Important Person
3. GAPMMI : Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman
4. WNI : Warga Negara Indonesia
5. JPNN : Jawa Pos News Network
6. FBM : Food and Beverage Manager
7. Depkes : Departemen Kesehatan
8. Dkk : Dan kawan-kawan
9. DOV : Definisi Operasional Variabel
10. USD : United States Dollar