

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN COVER	
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
ABSTRAK	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN ORISINILITAS	
PERNYATAAN PUBLIKASI	
BIODATA PENULIS	v
KATA PENGHANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3 1Tujuan Umum	4
1.3 2Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Institusi	5
1.4.2 Bagi Instalasi Pendidikan	5
1.4.3 Bagi Penelitian.....	5
1. 5 Keterbaruan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 Gizi Pekerja	8
2.1.2 Kualitas Pelayanan Makanan	9
2.1.2.1 Dimensi Kualitas Layanan	16
2.1.3 Kepuasan	18
2.1.3.1 Faktor-faktor yang Memengaruhi Kepuasan Karyawan	20
2.2 Kerangka Teori	21
2.3 Kerangka Konsep	23
2.4 Hipotesis	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
3.2 Metode Penelitian	24
3.3. Populasi dan Sampel	24
3.3.1 Populasi	24
3.3.2 Sampel	24

3.4 Instrumen Penelitian	25
3.4.1 Variabel Penelitian.....	25
3.4.2 Definisi Konseptual	26
3.4.3 Definisi Operasional	27
3.5 Cara Pengumpulan Data	30
3.5.1 Data Primer	30
3.5.2 Data Sekunder	30
3.6 Teknik Analisis Data.....	30
3.6.1 Pengolahan Data.....	30
3.6.2 Analisis Data.....	31
3.6.2.1 Analisis Data Univariat.....	31
3.6.2.2 Analisis Data Bivariat	31
BAB IV HASIL PENELITIAN	33
A. Karakteristik Responden Penelitian	33
1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	33
2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	34
3. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan	34
4. Karakteristik Responden Berdasarkan Jabatan Pekerjaan	35
B. Analisis Univariat.....	36
1. Pelayanan Makanan	36
2. Variasi Menu Makanan	36
3. Cara Penyajian Makanan Makanan	37
4. Ketepatan waktu Menghidangkan Makanan	37
5. Keadaan Peralatan Makan	38
6. Sikap dan Perilaku Petugas Penyaji Makanan.....	38
7. Kepuasan Karyawan Terhadap Pelayanan Makanan	39
B. Analisis Bivariat.....	40
1. Hubungan Pelayanan Makanan dengan kepuasan Karyawan	40
2. Hubungan Variasi Menu dengan kepuasan Karyawan	41
3. Hubungan Cara Penyajian Makanan dengan kepuasan Karyawan.....	41
4. Hubungan Ketepatan Waktu Menghidangkan Makanan dengan kepuasan Karyawan	42
5. Hubungan Keadaan Peralatan Makan dengan Kepuasan Karyawan ...	43
6. Hubungan Sikap dan Perilaku Petugas Penyaji dengan kepuasan Karyawan	44
BAB V PEMBAHASAN	45
A. Analisis Deskriptif	45
1. Pelayanan Makanan.....	45
2. Variasi Menu Makanan	47
3. Cara Penyajian Makanan.....	50
4. Ketepatan Waktu Menghidangkan Makanan	52
5. Keadaan Peralatan Makan	53

6. Sikap dan Perilaku Petugas Penyaji Makanan	54
7. Kepuasan Karyawan.....	55
B. Analisis Bivariat	55
1. Hubungan Kualitas Pelayanan Makanan dengan Kepuasan Karyawan	55
2. Hubungan Variasi Menu dengan Kepuasan Karyawan.....	57
3. Hubungan Cara Penyajian Makanan dengan Kepuasan Karyawan	59
4. Hubungan Ketepatan Waktu Menghidangkan Makanan dengan Kepuasan Karyawan	61
5. Hubungan Keadaan Peralatan Makan dengan Kepuasan Karyawan ...	62
6. Hubungan Sikap dan Perilaku Penyaji Makanan dengan Kepuasan Karyawan	64
C. Keterbatasan Penelitian	65
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....