

LAMPIRAN

Lampiran 1

No. Responden

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

A. Angket Tingkat Kepuasan

Formulir Tingkat Kepuasan

Nama :

Cabang Olahraga :

Keterangan cara pengisian :

Berilah tanda (X) untuk setiap pernyataan ini sesuai dengan “KENYATAAN” yang diterima dalam penyelenggaraan makanan, pada kolom :

(STP) Sangat Tidak Puas (TP) Tidak Puas (CP) Cukup Puas (P) Puas (SP) Sangat Puas

Tabel Angket Tingkat Kepuasan Terhadap Pelayanan Makanan

| No | Variabel & Indikator | Kenyataan | | | | |
|----|---|-----------|----|----|---|----|
| | | STP | TP | CP | P | SP |
| 1 | Ketepatan waktu makan pagi yang telah ditetapkan pihak PPLP Jawa Barat | | | | | |
| 2 | Ketepatan waktu makan siang yang telah ditetapkan pihak PPLP Jawa Barat | | | | | |
| 3 | Ketepatan waktu makan malam yang telah ditetapkan pihak PPLP Jawa Barat | | | | | |
| 4 | Bentuk makanan yang rapi dan menarik | | | | | |
| 5 | Tekstur makanan yang mudah dicerna | | | | | |
| 6 | Sayur yang dihidangkan berwarna segar | | | | | |
| 7 | Penyajian yang tertutup | | | | | |
| 8 | Penyajian makan yang menggugah selera | | | | | |
| 9 | Lauk yang dihidangkan terasa empuk | | | | | |
| 10 | Aroma makanan yang menggugah selera makan | | | | | |
| 11 | Nasi yang dihidangkan masih hangat | | | | | |
| 12 | Sayur dan lauk yang dihidangkan masih hangat | | | | | |
| 13 | Sayur yang disediakan bervariasi | | | | | |
| 14 | Olahan lauk yang dihidangkan bervariasi | | | | | |

| | | | | | | |
|--------------------------|---|--|--|--|--|--|
| 15 | Sayur yang dihidangkan beda dengan hidangan sebelumnya | | | | | |
| 16 | Pengolahan bumbu yang matang | | | | | |
| 17 | Dalam penyajian makanan disediakan minum | | | | | |
| 18 | Dalam penyediaan makanan tersedia piring yang cukup | | | | | |
| 19 | Dalam penyajian makanan disediakan <i>tissue</i> | | | | | |
| 20 | Kesesuaian makanan yang tersedia dengan jumlah atlet | | | | | |
| Pelayanan petugas | | | | | | |
| 21 | Petugas selalu bertindak cepat dalam memenuhi permintaan atlet | | | | | |
| 22 | Petugas selalu mengutamakan atlet | | | | | |
| 23 | Petugas bersikap sopan pada atlet saat pelayanan | | | | | |
| 24 | Petugas dapat dipercaya oleh atlet dalam hal kualitas makanan yang disajikan | | | | | |
| 25 | Petugas meluangkan waktu khusus untuk berkomunikasi dengan atlet untuk membahas tentang makanan yang disediakan | | | | | |
| 26 | Petugas selalu berusaha mengetahui kebutuhan atlet | | | | | |
| 27 | Petugas berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam | | | | | |
| 28 | Petugas menghidangkan lauk dan sayur dalam kondisi bersih | | | | | |
| 29 | Petugas mempunyai pengetahuan yang luas tentang makanan yang disajikan | | | | | |
| 30 | Petugas memakai APD untuk meminimalisir cemaran pada makanan | | | | | |

Sumber : (Harizani, 2017)

Esa Unggul

Lampiran 2
No. Responden

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

B. Angket Preferensi Menu

Nama :

Cabang Olahraga :

Petunjuk Pengisian Angket Variasi Menu :

Berilah penilaian pada masing–masing kolom angket di bawah ini, dengan

1. Skor (1) jika menu yang diberikan sangat tidak bervariasi
2. Skor (2) jika menu yang diberikan tidak bervariasi
3. Skor (3) jika menu yang diberikan kurang bervariasi
4. Skor (4) jika menu yang diberikan bervariasi
5. Skor (5) jika menu yang diberikan sangat bervariasi

| ASPEK PENILAIAN (VARIASI MENU) | SKOR |
|---|------|
| *Bagaimana variasi makanan pokok yang disajikan setiap hari? | |
| Bagaimana variasi lauk pauk yang disajikan setiap hari? | |
| Bagaimana variasi sayur mayur yang disajikan setiap hari ? | |
| Bagaimana variasi buah yang disajikan setiap hari? | |
| Bagaimana variasi menu makanan selingan (snack) yang disajikan setiap hari? | |
| Komentar : | |

Sumber : Octavia, 2018

Keterangan : *Variasi makanan pokok yang disajikan (misalnya : nasi putih, nasi uduk, nasi kuning, nasi hijau apakah setiap harinya berbeda atau sama)

Lampiran 3
No. Responden

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Angket Preferensi Menu

Petunjuk Pengisian Angket :

Berilah penilaian pada masing–masing kolom angket di bawah ini,

1. Skor (1) jika menu yang diberikan sangat tidak menarik/sangat tidak sesuai/sangat tidak terasa/ tidak sedap/ sangat tidak matang.
2. Skor (2) jika menu yang diberikan tidak menarik/tidak sesuai/tidak terasa/ tidak sedap/tidak matang .
3. Skor (3) jika menu yang diberikan kurang menarik/kurang sesuai/kurang terasa/ kurang sedap/kurang matang
4. Skor (4) jika menu yang diberikan menarik/sesuai/terasa/sedap/sangat matang
5. Skor (5) jika menu yang diberikan sangat menarik/sangat sesuai/sangat terasa/sangat sedap/matang

| Aspek Penilaian | Kelompok Makanan | | | | | |
|-------------------------|------------------|-------------|-------------|-------|------|-------|
| Penampilan Makanan | Makanan Pokok | Lauk Hewani | Lauk Nabati | Sayur | Buah | Snack |
| Warna makanan | | | | | | |
| Tekstur dan konsistensi | | | | | | |
| Porsi | | | | | | |
| Bentuk* | | | | | | |
| Komentar : | | | | | | |

Sumber : Octavia, 2018

| Aspek Penilaian | Kelompok Makanan | | | | | |
|--------------------|------------------|-------------|-------------|-------|------|-------|
| Rasa Makanan | Makanan Pokok | Lauk Hewani | Lauk Nabati | Sayur | Buah | Snack |
| Suhu | | | | | | |
| Bumbu | | | | | | |
| Aroma | | | | | | |
| Tingkat Kematangan | | | | | | |
| Komentar : | | | | | | |

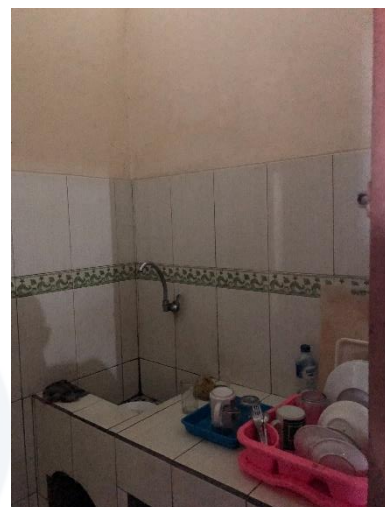
Sumber : Octavia, 2018

Keterangan : *Bentuk makanan yang disajikan, misalnya: potongan tempe, tahu, daging, ayam, ikan, dll

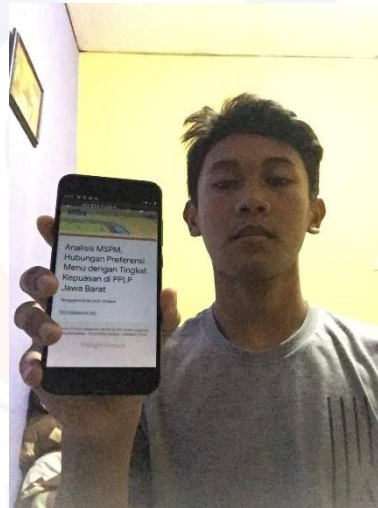
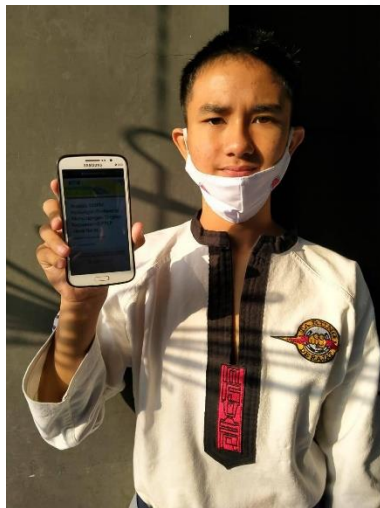
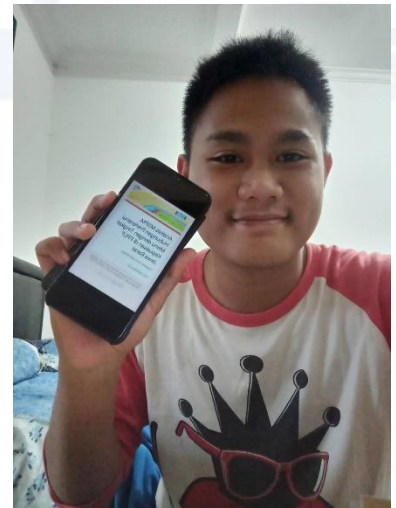
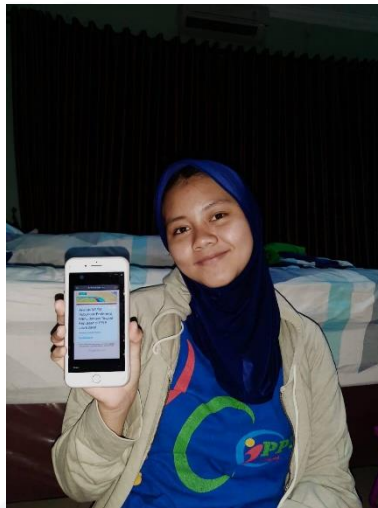
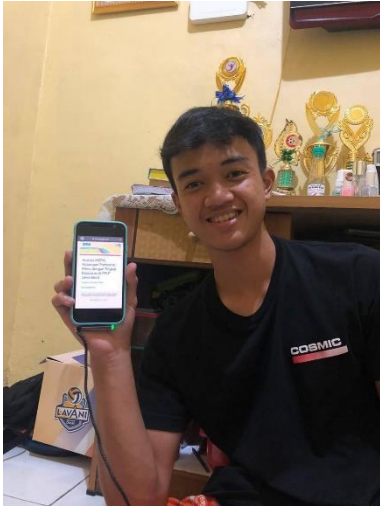
- Link kuesioner online : <https://forms.gle/4Vi5Uq1rYN78DcNn8>

DOKUMENTASI

1. Dapur catering PPLP Jawa Barat



2. Responden Penelitian



3. Output

- Hasil Analisis Univariat

Distribusi Karakteristik Responden, preferensi menu dan tingkat kepuasan

| Statistics | | | | | | | |
|----------------|---------|---------------|-------|--------------|--------------------|--------------|------------------|
| | | Jenis Kelamin | Umur | Variasi menu | Penampilan makanan | Rasa makanan | Tingkat kepuasan |
| N | Valid | 81 | 81 | 81 | 81 | 81 | 81 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | | 16.19 | 18.81 | 94.79 | 95.30 | 101.41 |
| Std. Deviation | | .498 | .734 | 2.440 | 9.694 | 81.60 | 15.64 |
| Minimum | | | 13 | 11 | 62 | 72 | 60 |
| Maximum | | | 18 | 25 | 120 | 120 | 130 |

- Hasil Analisis Bivariat

Korelasi Pearson Product

Hubungan antara preferensi menu dengan tingkat kepuasan

| | | | Tingkat kepuasan |
|--------------|-----------------|---------------------|------------------|
| Correlations | Preferensi Menu | Pearson Correlation | .586 |
| | | Sig. (2-tailed) | .000 |
| | | N | 81 |

Hubungan antara variasi menu dengan tingkat kepuasan

| | | | Tingkat kepuasan |
|--------------|--------------|---------------------|------------------|
| Correlations | Variasi menu | Pearson Correlation | -.054 |
| | | Sig. (2-tailed) | .630 |
| | | N | 81 |

Hubungan antara penampilan makanan dengan tingkat kepuasan

| | | | Tingkat kepuasan |
|--------------|--------------------|---------------------|------------------|
| Correlations | Penampilan makanan | Pearson Correlation | .556 |
| | | Sig. (2-tailed) | .000 |
| | | N | 81 |

Hubungan antara rasa makanan dengan tingkat kepuasan

| | | | Tingkat kepuasan |
|--------------|--------------|---------------------|------------------|
| Correlations | Rasa makanan | Pearson Correlation | .612 |
| | | Sig. (2-tailed) | .000 |
| | | N | 81 |