

DAFTAR ISI

HALAMAN PENYATAAN KEASLIAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
RIWAYAT HIDUP PENULIS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. IDENTIFIKASI MASALAH	3
C. PEMBatasan MASALAH	4
D. PERUMUSAN MASALAH	4
E. TUJUAN PENELITIAN	4
F. MANFAAT PENELITIAN	5
G. KETERBARUAN PENELITIAN	7
BAB II	10
TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	10
1. Pengertian manajemen sistem penyelenggaraan makanan	10
2. Klasifikasi penyelenggaraan makanan.....	10
3. Model sistem penyelenggaraan makanan	11
B. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Industri	12
1. Pengertian manajemen sistem penyelenggaraan makanan industri.....	12
2. Tujuan manajemen sistem penyelenggaraan makanan industri.....	12
3. Sistem pelayanan penyelenggaraan makanan industri.....	13
4. Perencanaan menu	14
C. Preferensi Menu	20

D. Tingkat Kepuasan	23
E. Sisa Makanan.....	25
1. Metode pengukuran sisa makanan.....	26
2. Zat gizi yang hilang.....	27
3. Biaya yang hilang	28
F. Kerangka Berfikir	29
G. Kerangka Konsep.....	31
H. Hipotesis.....	31
BAB III.....	32
METODOLOGI PENELITIAN	32
A. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	32
B. Jenis dan Desain Penelitian	32
C. Populasi dan Sampel	32
D. Teknik pengumpulan data	33
1. Jenis data	33
2. Instrumen penelitian.....	34
3. Variabel penelitian.....	36
E. Definisi Konseptual	36
F. Definisi Operasional	38
G. Pengolahan dan Analisis Data	40
1. Pengolahan data	40
2. Analisis data.....	40
I. Alur Pengambilan data	43
J. Organisasi Penelitian	43
K. Rencana Target Capaian.....	43
BAB IV	44
HASIL PENELITIAN	44
A. Gambaran Umum Tempat Penelitian	44
1. Data umum notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH.....	44
2. Data penyelenggaraan makanan	44
B. Data Hasil Penelitian	45
1. Data Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas.....	45
2. Data Hasil Uji Normalitas.....	46
C. Data Perencanaan Menu.....	46

D. Data Hasil Uji Univariat	49
1. Analisis Univariat Berdasarkan Karakteristik Responden	49
2. Analisis Univariat Berdasarkan Preferensi Menu, Tingkat kepuasan, Biaya sisa dan Zat gizi yang hilang	50
E. Data Hasil Uji Bivariat.....	52
1. Analisis Bivariat Hubungan antara Karakteristik Responden, Preferensi Menu, Tingkat kepuasan, Terhadap Biaya sisa dan Zat gizi yang hilang pada Karyawan Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH.....	53
BAB V.....	57
PEMBAHASAN	57
A. Analisis Perencanaan Menu	57
B. Analisis Bivariat.....	60
1. Hubungan antara Karakteristik Responden dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang.....	60
2. Hubungan antara preferensi menu dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang.....	63
3. Hubungan antara tingkat kepuasan dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang.....	66
C. Keterbatasan Penelitian.....	73
BAB VI.....	74
KESIMPULAN dan SARAN	74
A. Kesimpulan	74
B. Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN.....	83

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	7
Tabel 3.1 Kategori skor preferensi menu	34
Tabel 3.2 Kategori skor tingkat kepuasan	35
Tabel 3.3 Definisi operasional	38
Tabel 3.4 Rencana target capaian	43
Tabel 4.1 Menu karyawan kantor notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH.....	46
Tabel 4.2 Faktor perencanaan menu makan siang karyawan.....	46
Tabel 4.3 Distribusi frekuensi berdasarkan karakteristik responden.....	48
Tabel 4.4 Distribusi frekuensi berdasarkan preferensi menu, tingkat kepuasan, biaya sisa, zat gizi yang hilang.....	49
Tabel 4.5 Hubungan antara karakteristik, preferensi menu, tingkat kepuasan, terhadap biaya sisa dan zat gizi yang hilang	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Menu Karyawan Bulan Agustus	80
Lampiran 2 Kuesioner Penelitian.....	892
Lampiran 3 Hasil Output.....	90
Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian.....	95