

LAMPIRAN

SENIN 3	SELASA 4	RABU 5	KAMIS 6	JUMAT 7
Nasi Telur dadar Bakwan sayur Tumis kacang panjang Pisang	Nasi Tongkol balado Dadar jagung Bening bayam Melon	Nasi Soto ayam Toge kubis Tempe goreng Semangka	Nasi Sambel goreng ati Tahu krispi Capcay Pisang	Nasi Beef yakiniku Perkedel Sayur sup Melon
SENIN 10	SELASA 11	RABU 12	KAMIS 13	JUMAT 14
Nasi Ayam kremes Perkedel tahu Sup jagung kemangi Pepaya	Nasi Ayam koloke Tahu krispi Capcay Melon	Nasi Rolade daging Telur dadar Steak wortel buncis Pisang	Nasi Rawon Tempe Pepaya	Nasi Ayam kecap Bakmi Sup sehat Setup Pisang
SENIN 17	SELASA 18	RABU 19	KAMIS 20	JUMAT 21
Libur	Nasi Tongkol balado Dadar jagung Bening bayam Melon	Nasi Soto ayam Toge kubis Tempe goreng Semangka	Libur	Libur
SENIN 24	SELASA 25	RABU 26	KAMIS 27	JUMAT 28
Nasi Ayam kremes Perkedel tahu Sup jagung kemangi Pepaya	Nasi Ayam koloke Tahu krispi Capcay Melon	Nasi Rolade daging Telur dadar Steak wortel buncis Pisang	Nasi Rawon Tempe Pepaya	Nasi Ayam kecap Bakmi Sup sehat Setup Pisang

LAMPIRAN**Lampiran 2 Kuesioner Penelitian****Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Tingkat Kepuasan Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Menu Makan Siang Karyawan Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH****LEMBAR PENJELASAN RESPONDEN**

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional* dimana data dependen yakni biaya dan zat gizi yang hilang serta data independen yaitu karakteristik responden, perencanaan menu, preferensi menu dan tingkat kepuasan, yang diambil secara bersamaan dan dalam satu kurun waktu.

Penelitian ini akan dilakukan dengan penimbangan sisa makanan dan pengisian kuisoner responden. Data karakteristik responden, tingkat kepuasan, dan preferensi menu makanan diperoleh melalui kuesioner. Responden penelitian ini adalah karyawan kantor notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH sesuai dengan kriteria. Responden diminta untuk mengisi kuesioner yang sudah disediakan. Pengisian kuesioner akan memakan waktu kurang lebih 10 menit.

Manfaat secara umum dari penelitian ini adalah untuk mengukur keberhasilan penyelenggaraan makan di kantor notaris Paulus Oliver Yoesoef,SH sehingga diharapkan sebagai masukan untuk perencanaan peningkatan kepuasan karyawan terhadap makanan yang diterima saat jam makan siang.

Partisipasi saudara/saudari bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Semua informasi dan hasil pemeriksaan yang berkaitan dengan privasi akan dijaga kerahasiaannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas

Naskah Persetujuan Menjadi Responden

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian yang berjudul ***“Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Tingkat Kepuasan Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Menu Makan Siang Karyawan Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH”*** yang dilakukan oleh Bunga Fieolyta Ayupradinda dari Universitas Esa Unggul Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Program Studi Gizi. Data yang saya ambil akan dijaga kerahasiaannya hanya untuk kepentingan penelitian dan akademik.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun karena saya mengetahui bahwa keterangan yang akan saya berikan sangat besar manfaatnya bagi kelanjutan penelitian.

Malang, Agustus 2020
Tanda Tangan Responden

(.....)

KUESIONER PENELITIAN

Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Tingkat Kepuasan Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Menu Makan Siang Karyawan Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH

A. Kuesioner Karakteristik

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik responden (nama, tanggal lahir, umur, jenis kelamin, serta alamat tinggal). Saya mohon kesediaan responden untuk dapat menjawab pertanyaan dengan tulus dan benar.

“Isilah pertanyaan di bawah ini dengan mengisi kolom yang telah disediakan atau melingkari pilihan yang tersedia”.

Hari/ tanggal :

Waktu Pengambilan

Data:.....

Karakteristik responden	
1.	Nama :
2.	Tanggal lahir :/...../.....
3.	Umur : Tahun
4.	Jenis Kelamin : 1. Laki – laki 2. Perempuan
5.	Alamat :

ANGKET PENELITIAN

Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Tingkat Kepuasan Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Menu Makan Siang Karyawan Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH

B. Angket Preferensi Menu

Petunjuk Pengisian Angket Variasi Menu :

Berilah penilaian pada masing–masing kolom angket di bawah ini, dengan memberi (✓)

1. Skor (1) jika menu yang diberikan **tidak bervariasi**
2. Skor (2) jika menu yang diberikan **bervariasi**

Nama :

Hari :

ASPEK PENILAIAN (VARIASI MENU)	1	2
*Bagaimana variasi makanan pokok yang disajikan setiap hari?		

Sumber : Octaviana, 2018

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

Angket Preferensi Menu

Petunjuk Pengisian Angket Penampilan Makanan :

Berilah penilaian pada masing–masing kolom angket di bawah ini, dengan memberi (✓)

1. Skor (1) jika menu yang diberikan **tidak menarik**
2. Skor (2) jika menu yang diberikan **menarik**

ASPEK PENILAIAN (PENAMPILAN MAKANAN)	1	2
Bagaimana warna lauk hewani yang disajikan?		
Bagaimana warna lauk nabati yang disajikan?		
Bagaimana warna sayur mayur yang disajikan?		

Sumber : Octaviana, 2018

ANGKET PENELITIAN

Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Tingkat Kepuasan Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Menu Makan Siang Karyawan Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH

Angket Preferensi Menu

Petunjuk Pengisian Angket Penampilan Makanan :

Berilah penilaian pada masing–masing kolom angket di bawah ini, dengan memberi (✓)

1. Skor (1) jika menu yang diberikan **tidak sesuai**
2. Skor (2) jika menu yang diberikan **sesuai**

ASPEK PENILAIAN (PENAMPILAN MAKANAN)	1	2
Bagaimana tekstur dan konsistensi lauk hewani yang disajikan?		
Bagaimana tekstur dan konsistensi lauk nabati yang disajikan?		
Bagaimana porsi lauk hewani yang disajikan?		
Bagaimana porsi lauk nabati yang disajikan?		
Bagaimana porsi sayur mayut yang disajikan?		
Bagaimana bentuk makanan pokok yang disajikan?		
Bagaimana bentuk lauk hewani yang disajikan?		
Bagaimana bentuk sayur mayur yang disajikan?		

Sumber : Octaviana, 2018

Angket Preferensi Menu

Petunjuk Pengisian Angket Rasa Makanan :

Berilah penilaian pada masing–masing kolom angket di bawah ini, dengan memberi (✓)

1. Skor (1) jika menu yang diberikan **tidak sesuai**
2. Skor (2) jika menu yang diberikan **sesuai**

ASPEK PENILAIAN (RASA MAKANAN)	1	2
Bagaimana suhu lauk hewani yang disajikan?		
Bagaimana suhu buah yang disajikan?		

Sumber : Octaviana, 2018

ANGKET PENELITIAN

Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Tingkat Kepuasan Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Menu Makan Siang Karyawan Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH

Angket Preferensi Menu

Petunjuk Pengisian Angket Rasa Makanan :

Berilah penilaian pada masing–masing kolom angket di bawah ini, dengan memberi (✓)

1. Skor (1) jika menu yang diberikan **tidak terasa**
2. Skor (2) jika menu yang diberikan **terasa**

ASPEK PENILAIAN (RASA MAKANAN)	1	2
Bagaimana bumbu lauk hewani yang disajikan?		
Bagaimana bumbu lauk nabati yang disajikan?		
Bagaimana bumbu sayur mayur yang disajikan?		

Sumber : Octaviana, 2018

Angket Preferensi Menu

Petunjuk Pengisian Angket Rasa Makanan :

Berilah penilaian pada masing–masing kolom angket di bawah ini, dengan memberi (✓)

1. Skor (1) jika menu yang diberikan **tidak sedap**
2. Skor (2) jika menu yang diberikan **sedap**

ASPEK PENILAIAN (RASA MAKANAN)	1	2
Bagaimana aroma makanan pokok yang disajikan?		
Bagaimana aroma lauk hewani yang disajikan?		
Bagaimana aroma lauk nabati yang disajikan?		
Bagaimana aroma sayur mayur yang disajikan?		

Sumber : Octaviana, 2018

ANGKET PENELITIAN

Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Tingkat Kepuasan Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Menu Makan Siang Karyawan Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH

Angket Preferensi Menu

Petunjuk Pengisian Angket Rasa Makanan :

Berilah penilaian pada masing–masing kolom angket di bawah ini, dengan memberi (✓)

1. Skor (1) jika menu yang diberikan **tidak matang / terlalu matang**
2. Skor (2) jika menu yang diberikan **matang**

ASPEK PENILAIAN (RASA MAKANAN)	1	2
Bagaimana tingkat kematangan lauk nabati yang disajikan?		
Bagaimana tingkat kematangan sayur mayur yang disajikan?		
Bagaimana tingkat kematangan buah yang disajikan?		

Sumber : Octaviana, 2018

ANGKET PENELITIAN

Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Tingkat Kepuasan Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang Pada Menu Makan Siang Karyawan Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH

Angket Tingkat Kepuasan

Berikan tanda (√) pada pilihan jawaban sesuai dengan kondisi hidangan yang anda makan.

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
Ketepatan Waktu			
1	Apakah anda puas terhadap waktu penyajian/pembagian makanan?		
2	Apakah anda puas terhadap waktu yang diberikan untuk menghabiskan makanan ?		
Variasi Menu			
3	Apakah anda puas menikmati makanan yang disajikan?		
4	Jika anda tidak menyukai makanan yang disajikan, apakah anda ditawarkan pilihan menu lain ?		
5	Apakah anda puas terhadap variasi menu yang ada ?		
6	Apakah anda puas terhadap porsi makanan yang disajikan?		
7	Jika anda sedang diet , sudahkah makanan yang disajikan memenuhi kebutuhan anda?		
8	Apakah pilihan makanan sudah sesuai dengan pribadi, budaya atau agama anda ?		
Cita Rasa			
9	Apakah anda puas terhadap rasa makanan yang disajikan?		
10	Apakah anda puas terhadap penampilan makanan yang disajikan?		
11	Apakah anda puas terhadap aroma makanan yang disajikan ?		
12	Apakah anda puas terhadap suhu makanan yang disajikan ?		
13	Apakah anda makan sebagian besar makanan yang anda terima setiap kali makan ?		
Kebersihan Alat			
14	Apakah anda puas terhadap kebersihan alat hidang (piring/plato, sendok, garpu, gelas)?		
15	Apakah anda puas terhadap kebersihan dan kerapian meja makan ?		
Penampilan Petugas			
16	Apakah anda puas terhadap pelayanan petugas penyaji ?		
17	Apakah orang yang menyajikan makanan anda menggunakan seragam, penutup kepala, masker, dan sarung tangan ?		

Sumber : Nurrachmah 2016

FORMULIR FOOD WEIGHING

Nama Responden :

Hari/Tanggal :

No	Nama Masakan	Kerangka Menu	Bahan Makanan	Berat Hidang (gram)	Sisa (gram)	Keterangan
1.		Nasi				
2.		Lauk Hewani				
3.		Lauk Nabati				
4.		Sayur				
5.		Buah				

Hari/Tanggal :

No	Nama Masakan	Kerangka Menu	Bahan Makanan	Berat Hidang (gram)	Sisa (gram)	Keterangan
1.		Nasi				
2.		Lauk Hewani				
3.		Lauk Nabati				
4.		Sayur				
5.		Buah				

Hari/Tanggal :

No	Nama Masakan	Kerangka Menu	Bahan Makanan	Berat Hidang (gram)	Sisa (gram)	Keterangan
1.		Nasi				
2.		Lauk Hewani				
3.		Lauk Nabati				
4.		Sayur				
5.		Buah				

LAMPIRAN

Lampiran 3 Hasil Output

Hasil Analisis Univariat

Distribusi Karakteristik Responden

Statistics			
		Jenis Kelamin	Usia
N	Valid	45	45
	Missing	0	0
Mean		1.56	36.13
Std. Error of Mean		.075	1.623
Median		2.00	35.00
Std. Deviation		.503	10.887
Minimum		1	23
Maximum		2	77

Distribusi Preferensi Menu

Statistics					
		Preferensi Menu	Preferensi Variasi Menu	Preferensi Penampilan Makanan	Preferensi Citarasa
N	Valid	45	45	45	45
	Missing	0	0	0	0
Mean		70.76	51.11	86.48	79.07
Std. Error of Mean		2.153	7.536	2.639	3.169
Std. Deviation		14.443	50.553	17.703	21.218
Minimum		24	0	17	25
Maximum		96	100	100	100

Distribusi Tingkat Kepuasan

Statistics							
		Tingkat Kepuasan	Ketepatan Waktu	Variasi Menu	Citarasa	Kebersihan Alat	Penampilan Petugas
N	Valid	45	45	45	45	45	45
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		77.78	92.78	83.98	63.94	89.44	73.33
Std. Error of Mean		3.316	2.823	2.381	3.315	3.024	3.500
Median		80.00	100.00	92.00	70.00	100.00	75.00
Std. Deviation		22.247	18.936	15.969	22.236	20.288	23.476
Minimum		20	0	50	20	25	25
Maximum		100	100	100	100	100	100

Distribusi Biaya Sisa

Statistics		
		Biaya Sisa
N	Valid	45
	Missing	0
Std. Error of Mean		373.844
Median		1628.00
Std. Deviation		2507.822
Minimum		298
Maximum		9318

Distribusi Zat Gizi yang Hilang

Statistics		
		Zat Gizi yang Hilang
N	Valid	45
	Missing	0
Std. Error of Mean		15.200
Median		69.00
Std. Deviation		101.966
Minimum		10
Maximum		397

Hasil Analisis Bivariat

Korelasi *Spearman*

Hubungan antara Usia dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

			Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Jenis Kelamin	<i>Correlation Coefficient</i>	.19	.23
		Sig. (2-tailed)	.200	.113
		N	45	45

Hubungan antara Jenis Kelamin dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

			Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Usia	<i>Correlation Coefficient</i>	-.18	-.09
		Sig. (2-tailed)	.236	.5537
		N	45	45

Hubungan antara Preferensi Menu dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

			Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Preferensi Menu	<i>Correlation Coefficient</i>	-.14	-.16
		Sig. (2-tailed)	.339	.282
		N	45	45

Hubungan antara Preferensi variasi menu dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

			Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Preferensi Variasi Menu	<i>Correlation Coefficient</i>	-.02	-.08
		Sig. (2-tailed)	.850	.561
		N	45	45

Hubungan antara Preferensi penampilan makanan dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

			Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Preferensi Penampilan Makanan	<i>Correlation Coefficient</i>	-.23	-.28
		Sig. (2-tailed)	.127	.055
		N	45	45

Hubungan antara Preferensi citarasa dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

			Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Preferensi Citarasa	<i>Correlation Coefficient</i>	-.21	-.17
		Sig. (2-tailed)	0.154	0.260
		N	45	45

Hubungan antara Tingkat kepuasan dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

			Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Tingkat Kepuasan	<i>Correlation Coefficient</i>	-.38	-.36
		Sig. (2-tailed)	.008	.015
		N	45	45

Hubungan antara Ketepatan waktu dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

			Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Ketepatan Waktu	<i>Correlation Coefficient</i>	-.33	-.33
		Sig. (2-tailed)	.025	.025
		N	45	45

Hubungan antara Variasi menu dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

			Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Variasi Menu	<i>Correlation Coefficient</i>	-.38	-.36
		Sig. (2-tailed)	.009	.014
		N	45	45

Hubungan antara Citarasa dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

			Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Citarasa	<i>Correlation Coefficient</i>	-.41	-.42
		Sig. (2-tailed)	.005	.003
		N	45	45

Hubungan antara Kebersihan alat dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

			Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Kebersihan Alat	<i>Correlation Coefficient</i>	-.28	-.30
		Sig. (2-tailed)	.063	.041
		N	45	45

Hubungan antara Penampilan petugas dengan Biaya Sisa dan Zat Gizi yang Hilang

		Rata Biaya	Rata Kalori
<i>Spearman's rho</i>	Penampilan Petugas	<i>Correlation Coefficient</i>	-.00
		Sig. (2-tailed)	.988
		N	45

LAMPIRAN

Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian





