

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Rumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	3
1.6 Manfaat Penelitian	4
1.7 Keterbaruan Penelitian	5
BAB II	13
TINJAUAN PUSTAKA	13
2.1 Penyelenggaraan Maknana Institusi Komersial	13
2.2 Tingkat Kepuasan.....	13
2.3 Kualitas Makanan	14
2.4 Kualiatas Pelayanan	15
2.5 <i>Coronavirus disease 2019 (COVID-19)</i>	17
2.6 Langkah – langkah Pencegahan Covid-19	17
2.7 Protokol Kesehatan Covid-19 di Restoran	18
2.8 Kerangka Berfikir	22
2.9 Kerangka Konsep	24
BAB III	25
METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	25

3.2 Jenis dan Desain Penelitian	25
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian	25
3.4 Jenis Pengumpulan Data	27
3.5 Instrumen Penelitian	28
3.6 Definisi Konseptual	28
3.7 Definisi Operasional	30
3.8 Pengolahan Data	33
3.9 Analisa Data	33
BAB IV	36
HASIL PENELITIAN.....	36
4.1 Profil Restoran	34
4.2 Analisis Univariat	34
BAB V	49
PEMBAHASAN	49
5.1 Analisis Perbedaan Kualitas Makanan Berdasarkan Situasi Pandemi Covid-19	44
5.2 Analisis Perbedaan Kualitas Pelayanan Berdasarkan Situasi Pandemi Covid-19	47
5.3 Analisis Perbedaan Pelaksanaan Protokol Kesehatan Berdasarkan Situasi Pandemi Covid-19	51
5.4 Keterbatasan Penelitian	55
BAB VI	56
KESIMPULAN	56
6.1 Kesimpulan	56
6.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.

Tabel 3.1 Definisi Operasional

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Karakteristik Responden

Tabel 4.2 Tabel Distribusi Kuesioner Kualitas Makanan

Tabel 4.3 Tabel Distribusi Kuesioner Kualitas Pelayanan

Tabel 4.4 Tabel Distribusi Kuesioner Pelaksanaan Protokol Kesehatan

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Persetujuan Responden Dan Angket/Kuesioner

Lampiran 2 Angket *Online* (*Google Form*)

Lampiran 3 Uji Validitas Instrumen atau angket

Lampiran 4 Uji Distribusi frekuensi

Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian