

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>ABSTRACT</b> .....	iii
<b>PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI</b> .....	iv
<b>PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	v
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	vi
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b> .....	vii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xv
<b>DAFTAR GRAFIK</b> .....	xvi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Pembatasan Masalah .....	6
D. Perumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian .....	6
F. Manfaat Penelitian .....	7
G. Penelitian Terdahulu .....	8
<b>BAB II KERANGKA TEORITIS DAN HIPOTESIS</b> .....	10
A. Landasan Teori .....	10
1. Defenisi Keputusan .....	10
2. Defenisi Kantin .....	11
3. Kualitas Menu .....	11

3.1 Defenisi Kualitas .....	11
3.2 Defenisi Menu .....	12
3.3 Kerangka Menu dan Jenis Hidangan .....	13
3.3.1 Makanan Pokok.....	13
3.3.2 Lauk Hwani.....	13
3.3.3 Lauk Nabati.....	14
3.3.4 Hidangan Sayur.....	14
3.3.5 Buah .....	14
3.3.6 Makanan Pelengkap .....	14
3.4 Karakteristik Kualitas Menu .....	15
3.4.1 Warna .....	15
3.4.2 Penampilan .....	15
3.4.3 Lauk Nabati.....	15
3.4.4 Porsi .....	15
3.4.5 Tekstur .....	15
3.4.6 Tingkat Kematangan .....	16
3.4.7 Rasa .....	17
3.4.8 Bentuk .....	17
3.4.9 Temperatur .....	17
4. Kualitas Pelayanan .....	18
4.1 <i>Tangibles</i> (Bukti Fisik/yang terwujud) .....	18
4.2 <i>Reliability</i> (Keandalan) .....	18
4.3 <i>Responsiveness</i> (Daya Tanggap) .....	19
4.4 Assurance (Jaminan) .....	19
4.5 Empathy (Empati) .....	19
5. Harga .....	19
6. Lokasi.....	21
B. Kerangka Pemikiran .....	22
C. Kerangka Konsep .....	23
D. Hipotesis Penelitian.....	23

<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	24
B. Jenis Penelitian.....	24
C. Populasi dan Sampel .....	24
D. Pengumpulan Data .....	25
E. Instrumen Penelitian.....	25
F. Defenisi Operasional .....	27
G. Alat dan Prosedur Penelitian .....	29
H. Pengolahan dan Analisa Data.....	30
I. Metode Analisa Data .....	31
J. Analisa Data .....	34
1. Analisis Univariat .....	34
2. Analisis Bivariat .....	35
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>36</b>
A. Gambaran Umum .....	36
1. Gambaran Umum Kampus Universitas Esa Unggul.....	36
2. Gambaran Umum Kantin Universitas Esa Unggul .....	35
B. Analisis Univariat.....	37
1. Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin .....	37
2. Karakteristik Responden berdasarkan Umur .....	38
3. Karakteristik Responden berdasarkan Status .....	38
4. Kualitas Menu di Kantin Universitas Esa Unggul .....	39
5. Kualitas Pelayanan di Kantin Universitas Esa Unggul .....	40
6. Keputusan Pemilihan Tempat Makan Siang di Kantin Universitas Esa Unggul .....	42
C. Analisis Bivariat .....	41
1. Hubungan Kualitas Menu dengan Keputusan Pemilihan Tempat Makan Siang di Kanti Universitas Esa Unggul.....	42
2. Hubungan Kualitas Pelayanan dengan Keputusan Pemilihan Tempat Makan Siang di Kanti Universitas Esa Unggul.....	43

<b>BAB V PEMBAHASAN</b> .....	45
A. Karakteristik Umum Responden .....	45
1. Jenis Kelamin .....	45
2. Umur .....	45
3. Status Responden.....	46
B. Kualitas Menu di Kantin Universitas Esa Unggul .....	46
C. Kualitas Pelayanan di Kantin Universitas Esa Unggul .....	49
D. Keputusan Pemilihan Tempat Makan Siang di Kantin Universitas Esa Unggul.....	52
E. Hubungan Kualitas Menu dengan Keputusan Pemilihan Tempat Makan Siang di Kantin Universitas Esa Unggul.....	53
F. Hubungan Kualitas Pelayanan dengan Keputusan Pemilihan Tempat Makan Siang di Kantin Universitas Esa Unggul .....	54
G. Keterbatasan Penelitian .....	55
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	56
A. Kesimpulan .....	56
B. Saran.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	58
<b>LAMPIRAN</b>	