

Lampiran 1.

IDENTITAS SAMPEL

A. Pengantar

Bapak/ Ibu/saudara/saudari yang terhormat

Kuesioner ini diberikan dalam rangka penyusunan tugas akhir Desi Widya Tamauli Simangunsong, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul. Berikut ini adalah pertanyaan yang berkaitan dengan “Hubungan Keamanan Pangan, Kualitas Makanan dan Kualitas Pelayanan dengan Tingkat Kepuasan Konsumen pada Penyelenggaraan Makanan di Kantin Universitas Esa Unggul”. Bacalah setiap pertanyaan dengan cermat sebelum menjawab, kemudian pilihlah jawaban yang Anda rasa paling sesuai dengan keadaan diri Anda pada lembar jawaban yang tersedia. Saya sangat menghargai kejujuran dan keterbukaan Anda.

Terima Kasih.

Kode responden (diisi oleh peneliti) :

Saya setuju untuk diwawancara

Tanda tangan responden

B. Petunjuk

1. Silahkan bapak/ibu/saudara/saudari jawab pertanyaan dengan jujur
2. Jawaban akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk penelitian

A. Identitas

Petunjuk pengisian : Isilah pertanyaan dengan tanda silang (X) pada kotak yang disediakan.

1. Nama Lengkap :
2. Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan
3. Umur : <20 tahun 20-30 tahun
 31-40 tahun > 40 tahun
4. Asal Daerah (Provinsi) :
5. Uang saku per bulan : Rp.

B. Informasi mengenai kantin

1. Bagaimana anda mengenal kantin Universitas Esa Unggul?
 Teman Keluarga/saudara Internet
 Surat Kabar Lainnya (sebutkan)
2. Alasan utama memilih berkunjung ke kantin Universitas Esa Unggul ?
 Cita rasa Harga Pelayanan
 Suasana Lokasi Lainnya(sebutkan)
3. Bersama siapa mengunjungi kantin Universitas Esa Unggul ?
 Sendiri Keluarga Teman
 Rekan kerja Lainnya.....(sebutkan)
4. Dalam 1 bulan terakhir, berapa kali frekuensi anda mengunjungi kantin ini ?
 1 kali 2 kali 3 kali
 4 kali 5 kali >5 kali
5. Menu makanan dan nama kantin yang paling disukai ? (sebutkan namanya)

Lampiran 2.

KUALITAS MAKANAN

Beri tanda (X) untuk jawaban sesuai dengan keyakinan anda.

No	Pertanyaan	Kualitas Makanan				
		SB	B	CB	KB	TB
1	Rasa makanan yang disajikan					
2	Tekstur makanan yang disajikan					
3	Warna makanan yang disajikan					
4	Tingkat kematangan makanan yang disajikan					
5	Aroma makanan yang disajikan					
6	Suhu makanan yang disajikan					
7	Kesesuaian porsi makanan					
8	Bentuk hidangan makanan					
9	Kebersihan dari makanan yang disajikan					
10	Kebersihan alat makan					
11	Cara penyajian makanan					

Sumber : Wulansari, Setyawan dan Sinaga, 2013

Keterangan skor :

Kualitas → SB : sangat baik; B : baik; CB : cukup baik; KB : kurang baik; TB : tidak baik

Lampiran 3.

KUALITAS PELAYANAN

Beri tanda (X) untuk jawaban sesuai dengan keyakinan anda.

No	Pertanyaan	Kualitas Pelayanan				
		SB	B	CB	KB	TB
1	Kecepatan tanggapan pramusaji terhadap keluhan pelanggan					
2	Tersedianya toilet, washtafel, pengering tangan, dan sabun cuci tangan.					
3	Penataan eksterior dan interior ruangan					
4	Keramahan pramusaji dalam melayani konsumen					
5	Kenyamanan kantin (ada tidaknya asap rokok)					
6	Kebersihan ruangan dan tempat makan					
7	Pengetahuan dan kemampuan pramusaji dalam menjelaskan menu					
8	Kemudahan proses pembayaran					
9	Kesabaran pramusaji dalam melayani pelanggan					
10	Lama waktu tunggu dari pemesanan sampai makanan datang					
11	Penampilan pramusaji menarik, rapi dan sopan					

Sumber : Wulansari, Setyawan dan Sinaga, 2013

Keterangan skor :

Kualitas → SB : sangat baik; B : baik; CB : cukup baik; KB : kurang baik; TB : tidak baik

Lampiran 4.

TINGKAT KEPUASAN

Beri tanda (X) untuk jawaban sesuai dengan keyakinan anda.

No	Pertanyaan	Tingkat Kepuasan				
		SP	P	CP	KP	TP
1	Rasa makanan yang disajikan					
2	Tekstur makanan yang disajikan					
3	Warna makanan yang disajikan					
4	Tingkat kematangan makanan yang disajikan					
5	Aroma makanan yang disajikan					
6	Suhu makanan yang disajikan					
7	Kesesuaian porsi makanan					
8	Bentuk hidangan makanan					
9	Kebersihan dari makanan yang disajikan					
10	Kebersihan alat makan					
11	Cara penyajian makanan					
12	Kecepatan tanggapan pramusaji terhadap keluhan pelanggan					
13	Tersedianya toilet, washtafel, pengering tangan, dan sabun cuci tangan.					
14	Penataan eksterior dan interior ruangan					
15	Keramahan pramusaji dalam melayani konsumen					
16	Kenyamanan kantin (ada tidaknya asap rokok)					
17	Kebersihan ruangan dan tempat makan					
18	Pengetahuan dan kemampuan pramusaji dalam menjelaskan menu					
19	Kemudahan proses pembayaran					
20	Kesabaran pramusaji dalam melayani pelanggan					
21	Lama waktu tunggu dari pemesanan sampai makanan datang					
22	Penampilan pramusaji menarik, rapi dan sopan					

Sumber : Wulansari, Setyawan dan Sinaga, 2013

Keterangan skor :

Tingkat Kepuasan → SP : sangat puas; P : puas; CP : cukup puas; KP : kurang puas;

TP : tidak puas

Lampiran 4.

SKOR KEAMANAN PANGAN

Nama kantin :

NO	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI	
		(1)	(2)
A.	Pemilihan Dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)		
1.	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya	3	
6.	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	
	Jumlah Nilai Maksimum Untuk PPB	22	
B.	Higiene Pemasak (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	
3.	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	
4.	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	
6.	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari wc (buang air)	3	
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	
	Jumlah Nilai Maksimum Untuk HGP	20	
C.	Pengolahan Bahan Makanan (PBM)		
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	
2.	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	
3.	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	3	
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	
7.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	
8.	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3	
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	
10.	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	
11.	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	
12.	Pembuangan air limbah harus lancar	3	

13.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	
14.	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi tidak lebih dari satu jam	3	
15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	
16.	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	
18.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	
19.	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	3	
20.	Makanan segera diangkat setelah matang	2	
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	
22.	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	
23.	Makanan dibungkus dgn pembungkus yg bersih, tdak menggunakan bekas pembungkus bhn beracun	3	
24.	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3	
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3	
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	
	Jumlah Nilai Maksimum Untuk PBM	74	
D.	Distribusi Makanan (DPM)		
1.	Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	3	
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	
3.	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	
5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering	3	
6.	Mencuci tangan sebelum makan	3	
7.	Makanan tidak dipegang langsung, enggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	
	Jumlah Nilai Maksimum Untuk DMP	19	

Sumber : (Mudjajanto, 1999 dalam Widyastuti, 2015)

Lampiran 5.

OUTPUT SPSS

Statistics

		Kategori KM	Kategori KP	Kategori TK
N	Valid	100	100	100
	Missing	0	0	0

Kategori KM

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Baik	29	29.0	29.0	29.0
	Baik	71	71.0	71.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Kategori KP

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Baik	45	45.0	45.0	45.0
	Baik	55	55.0	55.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Kategori TK

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	29	29.0	29.0	29.0
	Puas	71	71.0	71.0	100.0
	Total	100	100.0	100.0	

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Kategori KM * Kategori TK	100	100.0%	0	.0%	100	100.0%

Kategori KM * Kategori TK Crosstabulation

			Kategori TK		Total
			Tidak Puas	Puas	
Kategori KM	Tidak Baik	Count	16	13	29
		Expected Count	8.4	20.6	29.0
		% within Kategori KM	55.2%	44.8%	100.0%
	Baik	Count	13	58	71
		Expected Count	20.6	50.4	71.0
		% within Kategori KM	18.3%	81.7%	100.0%
Total	Count	29	71	100	
	Expected Count	29.0	71.0	100.0	
	% within Kategori KM	29.0%	71.0%	100.0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	13.588 ^a	1	.000		
Continuity Correction ^b	11.857	1	.001		
Likelihood Ratio	12.938	1	.000		
Fisher's Exact Test				.000	.000
Linear-by-Linear Association	13.453	1	.000		
N of Valid Cases	100				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 8,41.

b. Computed only for a 2x2 table

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Kategori KP * Kategori TK	100	100.0%	0	.0%	100	100.0%

Kategori KP * Kategori TK Crosstabulation

			Kategori TK		Total
			Tidak Puas	Puas	
Kategori KP	Tidak Baik	Count	25	20	45
		Expected Count	13.1	32.0	45.0
		% within Kategori KP	55.6%	44.4%	100.0%
	Baik	Count	4	51	55
		Expected Count	16.0	39.1	55.0
		% within Kategori KP	7.3%	92.7%	100.0%
Total		Count	29	71	100
		Expected Count	29.0	71.0	100.0
		% within Kategori KP	29.0%	71.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	28.022 ^a	1	.000		
Continuity Correction ^b	25.726	1	.000		
Likelihood Ratio	29.934	1	.000		
Fisher's Exact Test				.000	.000
Linear-by-Linear Association	27.742	1	.000		
N of Valid Cases	100				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 13,05.

b. Computed only for a 2x2 table