

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
1. Tujuan umum .....	5
2. Tujuan khusus .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	6
1. Manfaat praktis.....	6
2. Manfaat ilmiah .....	6
E. Keaslian Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>11</b>
A. Telaah Pustaka.....	11
1. Restoran.....	11
2. Karakteristik Individu .....	18
3. Sikap .....	21
4. Protokol kesehatan.....	26
B. Kerangka Teori .....	31
C. Kerangka Konsep .....	32
D. Hipotesis .....	32
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>33</b>
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	33
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	33
C. Populasi dan Subjek Penelitian .....	33

1. Batasan Populasi .....	33
2. Besar Sampel.....	34
3. Teknik Pengambilan Sampel .....	35
D. Variabel Penelitian .....	36
E. Definisi Operasional.....	36
F. Instrumen Penelitian .....	37
G. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	42
H. Metode Pengolahan Data .....	43
I. Metode Analisis Data .....	44
1. Analisis Deskriptif Univariat .....	44
2. Analisis Bivariat .....	44
J. Etika Penelitian .....	46
K. Jalannya Penelitian .....	47
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>49</b>
A. HASIL .....	49
1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	49
2. Gambaran Karakteristik Individu Responden.....	58
3. Gambaran Sikap tentang Pelayanan Makan di Tempat Pascapandemi Covid-19 .....	60
4. Perbedaan Karakteristik Individu Karyawan FSR dan QSR.....	65
5. Perbedaan Sikap tentang Pelayanan Makan di Tempat Pascapandemi Covid-19 antara Karyawan FSR dan QSR.....	65
6. Hubungan Karakteristik Individu dengan Sikap tentang Pelayanan Makan di Tempat Pascapandemi Covid-19 pada karyawan FSR dan QSR.....	66
7. Gambaran Penerapan Aspek Kesehatan dan Kebersihan Karyawan dan Fasilitas Fisik dalam Operasi FSR Pascapandemi Covid-19 .....	68
B. PEMBAHASAN .....	70
1. Perbedaan Karakteristik Individu Karyawan FSR dan QSR.....	70
2. Perbedaan Sikap tentang Pelayanan Makan di Tempat Pascapandemi Covid-19 pada Karyawan FSR dan QSR .....	73

3. Hubungan antara Karakteristik Individu dengan Sikap tentang Pelayanan Makan di Tempat Pascapandemi Covid-19 pada Karyawan FSR dan QSR .....	79
4. Penerapan Aspek Kesehatan dan Kebersihan Karyawan dan Fasilitas Fisik dalam Operasi FSR Pascapandemi Covid-19 ..	89
C. Keterbatasan Penelitian.....	94
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>95</b>
A. Kesimpulan .....	95
B. Saran .....	96
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>97</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	34
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	35
Gambar 3. Struktur Organisasi Departemen F&B Hotel A.....	55
Gambar 4. Struktur Organisasi Departemen F&B Hotel B.....	55
Gambar 5. Struktur Organisasi PT. <i>Kentucky Fried Chicken</i> pada Tingkat Restoran.....	60
Gambar 6. Uji Kuesioner di Hotel Porta Ambarrukmo.....	119
Gambar 7. Pengisian Kuesioner Penelitian di KFC Gerai B.....	119
Gambar 8. Pengisian Kuesioner Penelitian di KFC Gerai A.....	119
Gambar 9. Pengisian Kuesioner Penelitian di FSR A.....	119
Gambar 10. Pengisian Kuesioner Penelitian di FSR B.....	119

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	9
Tabel 2. Definisi Operasional Variabel Bebas dan Terikat.....	42
Tabel 3. Perbandingan Sistem Penyelenggaraan Makanan antara Dua Restoran hotel.....	52
Tabel 4. Perbandingan Sistem Penyelenggaraan Makanan antara dua cabang KFC Yogyakarta.....	57
Tabel 5. Karakteristik Individu (Jenis Kelamin, Tingkat Pendidikan, Status Karyawan, Departemen, Posisi) Responden.....	61
Tabel 6. Karakteristik Individu Usia dan Masa Kerja Responden.....	62
Tabel 7. Gambaran Sikap tentang Pelayanan Makan Di Tempat Pascapandemi Covid-19 oleh Karyawan FSR dan QSR.....	64
Tabel 8. Distribusi Responden dengan Sikap Positif dan Negatif tentang Pelayanan Makan di Tempat Pascapandemi Covid-19.....	67
Tabel 9. Uji Beda Karakteristik Individu Responden.....	68
Tabel 10. Perbedaan Nilai Rata-Rata Sikap tentang Pelayanan Makan di Tempat Pascapandemi Covid-19 pada Karyawan FSR dan QSR..	69
Tabel 11. Hubungan Karakteristik Individu dengan Sikap tentang Pelayanan Makan di Tempat Pascapandemi Covid-19.....	70
Tabel 12. Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Sikap Tentang Pelayanan Makan di Tempat Pascapandemi Covid-19.....	70
Tabel 13. Penerapan Aspek Fasilitas Fisik Kebersihan dan Kesehatan dalam Operasi FSR Pascapandemi Covid-19.....	72
Tabel 14. Penerapan Aspek Kebersihan dan Kesehatan oleh Karyawan dalam Operasi FSR Pascapandemi Covid-19.....	72

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lampiran Penjelasan Calon Responden.....	106
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Menjadi Responden Penelitian.....	109
Lampiran 3. Kuesioner Penelitian.....	110
Lampiran 4. Daftar Tilik Penerapan Penerapan Aspek Kebersihan & Kesehatan di FSR Pascapandemi Covid-19.....	114
Lampiran 5. Berita Acara Hasil Validasi Kuesioner Sikap oleh Ahli.....	117
Lampiran 6. Tampilan Kuesioner Uji Coba Karakteristik Individu dan Sikap dalam bentuk <i>Google Form</i> .....	118
Lampiran 7. Dokumentasi Pengambilan Data Penelitian.....	119
Lampiran 8. Lembar <i>Ethical Clearance</i> .....	120
Lampiran 9. Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian UC UGM.....	121
Lampiran 10. Surat Keterangan Penelitian di KFC.....	122
Lampiran 11. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Sikap.....	123
Lampiran 12. Hasil Analisis Data .....	130
Lampiran 13. Hasil Uji Turnitin.....	134