

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Keaslian Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Telaah Pustaka	10
1. Penyelenggaraan Makanan	10
2. Komponen Input.....	14
3. Proses Penyelenggaraan Makanan	17
4. Penyelenggaraan Makanan di PT. Eagle Glove Indonesia.....	21
5. Kepuasan Konsumen.....	22
6. Asupan makanan	26
7. Produktivitas Kerja.....	33
B. Kerangka Teoretis	40
C. Kerangka Konseptual.....	41
D. Hipotesis.....	41
BAB III METODE PENELITIAN.....	42
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	42
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	42
C. Subjek Penelitian.....	42
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	44
E. Instrumen Penelitian	50

F.	Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	50
G.	Metode Analisis Data.....	54
H.	Etika Penelitian.....	55
I.	Jalannya Penelitian.....	57
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		58
A.	Hasil.....	58
B.	Pembahasan	89
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		136
A.	Kesimpulan	136
B.	Saran	138
DAFTAR PUSTAKA		140
LAMPIRAN.....		147

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian penelitian.....	7
Tabel 2. Hasil uji validitas kuesioner tingkat harapan	50
Tabel 3. Hasil uji validitas kuesioner tingkat kepuasan.....	52
Tabel 4. Hasil uji validitas kuesioner tingkat produktivitas	53
Tabel 5. Menu makan lembur dan nilai gizi menu.....	61
Tabel 6. Karakteristik subjek penelitian	65
Tabel 7. Gambaran konsumsi makanan lembur	66
Tabel 8. Gambaran asupan makanan subjek	76
Tabel 9. Tingkat pemenuhan asupan terhadap kebutuhan zat gizi makro	78
Tabel 10. Tingkat kecukupan zat gizi makro.....	79
Tabel 11. Proporsi asupan per waktu makan terhadap total asupan sehari.....	80
Tabel 12. Proporsi asupan per waktu makan terhadap total kebutuhan energi sehari.....	80
Tabel 13. Persentase asupan dari makan malam dibandingkan dengan standar minimal kalori untuk makan lembur dan nilai gizi menu makan lembur.....	81
Tabel 14. Target dan jumlah produksi.....	82
Tabel 15. Tingkat produktivitas kerja.....	83
Tabel 16. Kepuasan dengan asupan makanan sehari	84
Tabel 17. Hubungan aspek kepuasan dengan asupan makanan sehari	85
Tabel 18. Hubungan kepuasan dengan asupan dari makan malam	87
Tabel 19. Hubungan aspek kepuasan dengan asupan dari makan malam	87
Tabel 20. Asupan makanan dengan produktivitas	88
Tabel 21. Hubungan kepuasan dengan produktivitas kerja.....	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka teoretis.....	40
Gambar 2. Kerangka konseptual.....	41
Gambar 3. Tingkat kepuasan terhadap penyelenggaraan makanan	70
Gambar 4. Grafik tingkat kepuasan atribut dalam aspek <i>tangible</i>	71
Gambar 5. Grafik tingkat kepuasan atribut dalam aspek <i>reliability</i>	72
Gambar 6. Tingkat kepuasan atribut dalam aspek <i>responsiveness</i>	73
Gambar 7. Tingkat kepuasan atribut dalam aspek <i>assurance</i>	74
Gambar 8. Tingkat kepuasan atribut aspek <i>empathy</i>	76

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat izin kelayakan etik.....	147
Lampiran 2. Surat permohonan izin penelitian.....	148
Lampiran 3. Lembar penjelasan kepada calon responden	149
Lampiran 4. Lembar persetujuan.....	153
Lampiran 5. Kuesioner data diri responden.....	154
Lampiran 6. Kuesioner tingkat harapan	155
Lampiran 7. Kuesioner tingkat kepuasan.....	157
Lampiran 8. Kuesioner produktivitas	161
Lampiran 9. Formulir <i>food recall</i> 24 h	163
Lampiran 10. Hasil analisis statistik.....	167
Lampiran 11. Dokumentasi.....	186
Lampiran 12. Hasil uji similaritas Turnitin	187