

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	x
KATA PENGANTAR.....	xi
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
1. Bagi Peneliti.....	5
2. Bagi Masyarakat.....	5
3. Bagi Institusi RSA UGM.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Telaah Pustaka.....	10
1. Penyelenggaraan Makanan.....	10
2. Kualitas Makanan.....	12
a. Penilaian Kualitas Makanan.....	12
b. Uji Organoleptik.....	15

3.	Nilai Gizi Makanan.....	17
a.	Makanan Seimbang.....	17
b.	Komposisi Makanan Seimbang.....	18
c.	Pembagian Kalori Makanan.....	19
d.	Cara Menganalisis Nilai Gizi Makanan.....	20
4.	Kepuasan Pelanggan.....	21
5.	Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan	23
6.	Hubungan Kualitas Makanan dan Kepuasan Klien	24
B.	Kerangka Teori.....	26
C.	Kerangka Konsep.....	28
D.	Hipotesis Penelitian.....	28
BAB III	METODE PENELITIAN.....	29
A.	Jenis dan Rancangan Penelitian.....	29
B.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	30
C.	Subyek Penelitian.....	30
1.	Batasan Populasi.....	30
2.	Besar Sampel dan Cara Pengambilan Sampel.....	30
a.	Sampel Kuantitatif.....	30
b.	Responden Kualitatif.....	32
D.	Metode Pengumpulan Data.....	33
1.	Sumber Data.....	33
2.	Teknik Pengumpulan Data.....	34
E.	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....	35
1.	Variabel Bebas.....	35
2.	Variabel Terikat.....	39
3.	Variabel Luar.....	39
F.	Instrumen Penelitian.....	40
1.	Instrumen Penelitian Kuantitatif.....	40
2.	Instrumen Penelitian Kualitatif.....	41

G. Cara Analisis Data.....	41
1. Pengolahan Data.....	41
2. Analisis Data.....	42
H. Etika Penelitian.....	43
I. Keterbatasan Penelitian.....	43
J. Jalannya Penelitian.....	44
1. Tahap Persiapan.....	44
2. Tahap Pelaksanaan	44
3. Tahap Penyelesaian.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
A. Hasil Penelitian.....	45
1. Profil Lokasi Penelitian.....	45
2. Karakteristik Responden Penelitian.....	47
3. Kualitas Makanan Katering Nutrihospita.....	48
4. Kandungan Gizi Makanan Responden Katering Nutrihospita.....	49
5. Distribusi Frekuensi Variabel Penelitian.....	50
6. Analisis Bivariat.....	51
7. Analisis Regresi Logistik.....	53
8. Analisis Regresi Logistik Multivariat.....	53
9. Proses Penyelenggaraan Makanan Katering Nutrihospita RSA UGM.....	55
B. Pembahasan.....	63
1. Evaluasi Kualitas Makanan, Nilai Gizi Makanan dan Kepuasan Klien Katering Nutrihospita.....	63
2. Hubungan Umur Dengan Kepuasan Klien Katering Nutrihospita.....	66
3. Hubungan Jenis Kelamin dengan Kepuasan Klien Katering Nutrihospita.....	66
4. Hubungan Pendidikan dengan Kepuasan Klien Katering Nutrihospita.....	67

5. Hubungan Pekerjaan dengan Kepuasan Klien Katering Nutrihospita.....	67
6. Hubungan Kualitas Makanan dengan Kepuasan Klien Katering Nutrihospita.....	68
7. Hubungan Nilai Gizi Makanan dengan Kepuasan Klien Katering Nutrihospita.....	69
8. Variabel yang Paling Berpengaruh Terhadap Kepuasan Klien.....	70
9. Proses Penyelenggaraan Makanan Katering Nutrihospita	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	74
A. Kesimpulan.....	74
B. Saran.....	75
Daftar Pustaka.....	76
Lampiran.....	81