

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
Tujuan Umum .....	3
Tujuan Khusus .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
Bagi Mahasiswa .....	4
Bagi Masyarakat Umum .....	4
Bagi Halawa Catering dan perusahaan serupa .....	5
1.5 Keaslian Penelitian.....	5
BAB II DASAR TEORI .....	8
2.1 Tinjauan Pustaka .....	8
2.1.1 Perancangan Menu dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	8
2.1.2 Kecukupan Gizi Orang Dewasa .....	12

2.1.3	Katering .....	13
2.1.4	<i>Start-Up Business</i> .....	14
2.1.5	Metode Penelitian Campuran.....	15
2.1.6	Sistem .....	17
2.1.7	Kepuasan Konsumen.....	18
2.2	Landasan Teori.....	22
2.3	Kerangka Konsep .....	23
2.4	Pertanyaan Penelitian.....	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>24</b>
3.1	Jenis dan Rancangan Penelitian.....	24
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	25
3.3	Subjek Penelitian .....	25
3.3.1	Sampel Penelitian.....	25
3.3.2	Besar Sampel Penelitian.....	25
3.4	Teknik Pengambilan .....	26
3.5	Variabel Sampel .....	26
3.5.1	Variabel Independen.....	26
3.5.2	Variabel Dependen .....	27
3.6	Definisi Operasional.....	27
3.7	Instrumen Penelitian .....	29
3.7.1	Uji Validitas dan Reabilitas .....	30
3.8	Teknik Pengumpulan Data.....	30
3.8.1	Metode Analisis Data.....	31
3.9	Alur Penelitian.....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>34</b>
A.	Hasil .....	34
4.1	Hasil Kualitatif .....	34

4.1.1	Gambaran Umum Instansi Lokasi Penelitian .....	34
4.1.2	Karakteristik Informan Penelitian .....	34
4.1.3	Faktor-Faktor Perencanaan Menu .....	35
4.2	Hasil Kuantitatif .....	51
4.2.1	Karakteristik Responden Kuantitatif .....	51
4.2.2	<i>Tangibles</i> .....	52
4.2.3	<i>Realibility</i> .....	54
4.2.4	<i>Responsiveness</i> .....	55
4.2.5	<i>Assurance</i> .....	56
4.2.6	<i>Empathy</i> .....	57
4.2.7	Kepuasan sebagai Pelanggan .....	58
4.2.7	Rata-rata kepuasan Keseluruhan .....	60
B.	PEMBAHASAN .....	60
4.3	Gambaran perancangan menu dala proses penyelenggaraan makanan Halawa Catering .....	61
4.4	Kecukupan gizi konsumen Halawa Catering .....	63
4.5	Kepuasan Konsumen Halawa Catering .....	65
C.	KETERBATASAN PENELITIAN .....	73
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN .....	75
A.	KESIMPULAN .....	75
B.	SARAN .....	77
	DAFTAR PUSTAKA .....	79
	LAMPIRAN .....	84

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Angka Kecukupan Gizi (BPOM RI, 2013) .....	12
Tabel 2. Teknik Pengumpulan Data Primer .....	31
Tabel 3. Rincian Kode Informan .....	35
Tabel 4. Check list hasil observasi terhadap proses perencanaan menu.....	48
Tabel 5. Rata-rata perhitungan kandungan gizi beserta persentase pemenuhan kalori menu makan siang dan malam Halawa Catering.....	49
Tabel 6. Rata-rata kebutuhan gizi pelanggan Halawa Catering setelah dikurangi kalori makan siang dan malam dari Halawa Catering .....	50
Tabel 7. Karakteristik Responden Survey Kepuasan Konsumen.....	51
Tabel 8.. Hasil Uji Validitas Atribut dalam aspek Tangibles .....	52
Tabel 9. Hasil Uji Validitas Atribut dalam Aspek Reliability .....	54
Tabel 10. Hasil Uji Validitas Atribut dalam aspek Responsiveness .....	55
Tabel 11. Hasil Uji Validitas Atribut dalam aspek Assurance.....	56
Tabel 12. Hasil Uji Validitas Atribut dalam aspek Empathy.....	58
Tabel 13. Hasil Uji Validitas Atribut dalam aspek kepuasan sebagai pelanggan	59

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori .....	22
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	23
Gambar 3. Alur Pelaksanaan Penelitian.....	33
Gambar 4. Rumus acuan perancangan menu .....	41
Gambar 5. Contoh perhitungan kandungan gizi satu porsi menu .....	44
Gambar 6. Siklus menu Halawa Catering untuk akhir November dan awal Desember .....	51
Gambar 7. Grafik tingkat kepuasan terhadap 6 atribut dalam aspek tangibles ...	52
Gambar 8. Grafik tingkat kepuasan terhadap 5 atribut dalam aspek reliability ....	54
Gambar 9. Grafik tingkat kepuasan terhadap 3 atribut dalam aspek responsiveness.....	55
Gambar 10. Grafik tingkat kepuasan dalam aspek reliability .....	56
Gambar 11. Grafik tingkat kepuasan terhadap 3 atribut dalam aspek empathy ..	58
Gambar 12. Grafik Tingkat Kesesuaian antara kepentingan dan kinerja atribut dalam aspek kepuasan sebagai pelanggan.....	59
Gambar 13. Grafik Kepuasan untuk aspek pelayanan secara keseluruhan.....	60
Gambar 14. Foto kemasan Halawa Catering .....	68

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 LEMBAR PENJELASAN PENELITIAN KEPADA RESPONDEN.....	84
LAMPIRAN 2 LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN.....	87
LAMPIRAN 3 PEDOMAN WAWANCARA MENDALAM ANGGOTA HALAWA CATERING .....	88
LAMPIRAN 4 NUTRISURVEY SIKLUS MENU AKHIR NOVEMBER & AWAL DESEMBER.....	90
LAMPIRAN 5 MATRIX HASIL IN-DEPTH INTERVIEW.....	95
LAMPIRAN 6 KUESIONER KEPUASAN KONSUMEN .....	100
LAMPIRAN 7 MASTER DATA KUESIONER KEPUASAN .....	103
LAMPIRAN 8 UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS KUESIONER KEPUASAN .....	104
LAMPIRAN 9 <i>ETHICS COMMITTEE APPROVAL</i> .....	109
LAMPIRAN 10 <i>ETHICS AMENDMENT APPROVAL</i> .....	110