

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Tinjauan Pustaka	8
1. Penyelenggaraan Makanan	8
2. Komponen Input Penyelenggaraan Makanan	9
3. Proses Penyelenggaraan Makanan	16
4. Kepuasan Konsumen	19
5. <i>Health Promoting Workplace</i>	24
6. Kantin Sehat	24
B. Kerangka Teori	26
C. Kerangka Konsep	27
D. Pertanyaan Penelitian.....	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	28
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
C. Subjek Penelitian	29
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	32
E. Instrumen Penelitian	38
F. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	38

G. Teknik Pengumpulan Data	40
H. Manajemen dan Analisis Data	42
I. Jalannya Penelitian	43
J. Etika Penelitian.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. Hasil.....	46
1. Gambaran Umum Kantin FK-KMK UGM.....	46
2. Karakteristik Responden.....	47
3. Komponen Input Penyelenggaraan Makanan	52
4. Proses Penyelenggaraan Makanan	60
5. Komponen Output Penyelenggaraan Makanan (Kepuasan Konsumen) .	66
B. Pembahasan.....	74
1. Komponen Input Penyelenggaraan Makanan	74
2. Proses Penyelenggaraan Makanan	87
3. Kepuasan Konsumen	92
C. Keterbatasan Penelitian.....	104
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	106
A. Kesimpulan.....	106
B. Saran.....	107
DAFTAR PUSTAKA.....	109
LAMPIRAN.....	116

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rumus Schofield	15
Tabel 2. Kriteria Status Gizi Berdasarkan IMT	33
Tabel 3. Rentang Skala dan Interpretasi Analisis Indeks Kepuasan Konsumen	37
Tabel 4. Pengumpulan Data Primer	41
Tabel 5. Rincian Karakteristik Informan.....	47
Tabel 6. Karakteristik Dasar Responden Penelitian Kuantitatif	50
Tabel 7. Karakteristik Antropometri Responden Kuantitatif	51
Tabel 8. Angka Kebutuhan Gizi Responden Kuantitatif	60
Tabel 9. Intensitas Pembelian Makanan Konsumen di Kantin FK-KMK UGM	66
Tabel 10. Tingkat Kepuasan Konsumen	67
Tabel. 11. Rata-Rata Kebutuhan Gizi Dibandingkan AKG.....	82
Tabel 12. Contoh Rekomendasi Menu Makanan di Kantin FK-KMK UGM	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	26
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	27
Gambar 3. Grafik Rata-rata Tingkat Kepuasan Atribut dalam Aspek <i>Tangible</i>	68
Gambar 4. Grafik Rata-rata Tingkat Kepuasan Atribut dalam Aspek <i>Reliability</i>	69
Gambar 5. Grafik Rata-rata Tingkat Kepuasan Atribut dalam Aspek <i>Responsiveness</i>	70
Gambar 6. Grafik Rata-rata Tingkat Kepuasan Atribut dalam Aspek <i>Assurance</i>	72
Gambar 7. Grafik Rata-rata Tingkat Kepuasan Atribut dalam Aspek <i>Empathy</i>	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Kelayakan Etik.....	115
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian	116
Lampiran 3. Lembar Penjelasan Penelitian.....	117
Lampiran 4. Lembar Persetujuan Responden	119
Lampiran 5. Kuesioner Aktivitas Fisik	120
Lampiran 6. Kuesioner Wawancara Mendalam.....	122
Lampiran 7. Kisi-Kisi Triangulasi Informan	126
Lampiran 8. Kuesioner Tingkat Harapan (Kepentingan).....	131
Lampiran 9. Kuesioner Tingkat Kepuasan	133
Lampiran 10. Berita Acara Hasil Koreksi Pertanyaan Mendalam Skripsi.....	135
Lampiran 11. Sertifikat Kalibrasi Alat Pengukuran	137
Lampiran 12. Hasil Analisis Statistik	139
Lampiran 13. Perhitungan Angka Kebutuhan Gizi.....	144
Lampiran 14. Perhitungan Tingkat Kepuasan Konsumen.....	148
Lampiran 15. Jawaban Pengantar Kepuasan Konsumen.....	149
Lampiran 16. Hasil Wawancara Mendalam.....	151
Lampiran 17. Dokumentasi	175