

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

Kuesioner persepsi santri terhadap variasi menu

Kode sampel : 1
Tgl/hari : 29 April 2024

KUESIONER VARIASI MENU (hari-1)

Jenis bahan	Penilaian	Bahan makanan yang digunakan
Variasi Bahan		
Protein hewani	Bagaimana variasi hidangan protein hewani yang disajikan ? a. Sangat bervariasi b. Bervariasi c. Kurang bervariasi d. Tidak bervariasi	- daging sapi rawon - ayam suwir
Protein nabati	Bagaimana variasi hidangan protein nabati yang disajikan ? a. Sangat bervariasi b. Bervariasi c. Kurang bervariasi d. Tidak bervariasi	- tempe
Sayuran	Bagaimana variasi hidangan sayuran yang disajikan ? a. Sangat bervariasi b. Bervariasi c. Kurang bervariasi d. Tidak bervariasi	- Kecambah - labu siam - Kubis - Kentang

Jenis bahan	Penilaian	Bahan makanan yang digunakan
Variasi Pengolahan		
Protein hewani	Bagaimana variasi pengolahan protein hewani? a. Sangat bervariasi b. Bervariasi c. Kurang bervariasi d. Tidak bervariasi	- daging sapi rawon - ayam suwir
Protein nabati	Bagaimana variasi pengolahan protein nabati? a. Sangat bervariasi b. Bervariasi c. Kurang bervariasi d. Tidak bervariasi	- tempe goreng
Sayuran	Bagaimana variasi pengolahan sayuran? a. Sangat bervariasi b. Bervariasi c. Kurang bervariasi d. Tidak bervariasi	- Rawon berkuah + labu siam + Kubis + Kecambah - tumis kentang

Legenda :

Sangat bervariasi = 3
Bervariasi = 2

Kurang bervariasi = 1
Tidak bervariasi = 0

D. Kuesioner kesukaan makanan

Kode sampel : 1

Tgl/hari : 4 Mei 2024

KUESIONER KESUKAAN MAKANAN

Makanan	NILAI				Skor	Rata-rata skor
	S S	S	K S	T S		
Penampilan Makanan Warna : - Makanan pokok - Lauk hewani - Lauk nabati - Sayuran		✓ ✓ ✓	✓			
Konsistensi/ tekstur - Makanan pokok - Lauk hewani - Lauk nabati - Sayuran		✓ ✓	✓ ✓			
Bentuk : - Makanan pokok - Lauk hewani - Lauk nabati - Sayuran		✓ ✓ ✓	✓			
Porsi : - Makanan pokok - Lauk hewani - Lauk nabati - Sayuran	✓	✓ ✓		✓		

Makanan	NILAI				Skor	Rata-rata skor
	S S	S	K S	T S		
Aroma : - Makanan pokok - Lauk hewani - Lauk nabati - Sayuran		✓ ✓ ✓ ✓				
Bumbu : - Makanan pokok - Lauk hewani - Lauk nabati - Sayuran		✓ ✓ ✓ ✓				
Keempukan : - Makanan pokok - Lauk hewani - Lauk nabati - Sayuran	✓	✓ ✓	✓			
Suhu : - Makanan pokok - Lauk hewani - Lauk nabati - Sayuran	✓ ✓ ✓	✓				

Keterangan :

- Sangat suka = 3
 Suka = 2
 Kurang suka = 1
 Tidak suka = 0

A. Identitas Responden

No. Sampel : 1
 Nama : Khanza Dzakhirah
 Umur : 16 tahun

Jenis kelamin : Perempuan
 Kelas : XI IPS - 2
 Tanggal wawancara :

B. Kuesioner tingkat kepuasan

Kode sampel : 1
 Tgl/hari : 4-Mei 2024

KUESIONER TINGKAT KEPUASAN

Pengisian tabel kuesioner dibawah dengan memberi tanda checklist (✓) pada kolom yang dianggap benar !

1) Kuesioner Tingkat Kepuasan terhadap Kinerja

NO	Pertanyaan	Tingkat Kinerja				
		1	2	3	4	5
Tangible						
1.	Bangunan kantin terlihat bersih dan rapi				✓	
2.	Makanan yang disajikan selalu bersih					✓
3.	Tempat / wadah penyajian makanan selalu bersih				✓	
4.	Terdapat tempat untuk mencuci tangan dan menyediakan sabun cuci tangan				✓	
5.	Staf kantin berpenampilan bersih saat menyajikan makanan			✓		
6.	Variasi menu yang disajikan				✓	
7.	Cita rasa makanan				✓	
Reliability						
8.	Jam operasional kantin konsisten				✓	
9.	Kualitas makanan kantin tetap konsisten dari hari ke hari				✓	
Responsiveness						
10.	Staf kantin selalu merespon dengan cepat setiap pertanyaan atau permintaan dari santri			✓		
11.	Staf kantin memberikan informasi yang tepat mengenai menu makanan yang disajikan				✓	
12.	Staf kantin bersedia santri yang mengalami kesulitan misalnya, kesulitan mengambil nasi / lauk				✓	
13.	Staf kantin memberikan pelayanan yang cepat dan tanggap			✓		
Assurance						
14.	Makanan yang disajikan tidak mengandung zat yang berbahaya bagi tubuh			✓		
15.	Staf kantin memiliki pengetahuan tentang menu yang disajikan			✓		
16.	Staf kantin melayani dengan ramah			✓		
Empaty						
17.	Respon terhadap kritik dan saran		✓			
18.	Keramahan, kesopanan, dan perhatian petugas kantin			✓		

2) Kuesioner Tingkat Kepentingan

NO	Pertanyaan	Tingkat Kepentingan				
		1	2	3	4	5
Tangibles						
1.	Bangunan kantin terlihat bersih dan rapi					✓
2.	Makanan yang disajikan selalu bersih					✓
3.	Tempat / wadah penyajian makanan selalu bersih					✓
4.	Terdapat tempat untuk mencuci tangan dan menyediakan sabun cuci tangan			✓		
5.	Staf kantin berpenampilan bersih saat menyajikan makanan			✓		
6.	Variasi menu yang disajikan			✓		
7.	Cita rasa makanan				✓	
Reliability						
8.	Jam operasional kantin konsisten			✓		
9.	Kualitas makanan kantin tetap konsisten dari hari ke hari			✓		
Responsiveness						
10.	Staf kantin selalu merespon dengan cepat setiap pertanyaan atau permintaan dari santri			✓		
11.	Staf kantin memberikan informasi yang tepat mengenai menu makanan yang disajikan			✓		
12.	Staf kantin bersedia santri yang mengalami kesulitan misalnya, kesulitan mengambil nasi / lauk				✓	
13.	Staf kantin memberikan pelayanan yang cepat dan tanggap				✓	
Assurance						
14.	Makanan yang disajikan tidak mengandung zat yang berbahaya bagi tubuh				✓	
15.	Staf kantin memiliki pengetahuan tentang menu yang disajikan				✓	
16.	Staf kantin melayani dengan ramah				✓	
Empaty						
17.	Respon terhadap kritik dan saran				✓	
18.	Keramahan, kesopanan, dan perhatian petugas kantin				✓	

"Tingkat Kepentingan"

Sangat penting = 5
 Penting = 4
 Cukup = 3

Kurang penting = 2
 Tidak penting = 1

Keterangan :

Sangat baik / Sangat Puas	= 5	Kurang baik / Kurang Puas	= 2
Baik / Puas	= 4	Tidak baik / Tidak Puas	= 1
Cukup / Cukup Puas	= 3		

Berikan tanggapan !

makanan yang disajikan sudah baik, akan tetapi ibu dapur terkadang tidak ramah kepada santri

Lampiran 2. Siklus Menu Santri Selama 7 hari

**MENU PAGI DAN SORE
DAPUR PUTRI**

MENU	PAGI	SORE
SENIN	Sayur asem + tahu goreng	Oseng cambah + tahu
SELASA	Sayur bening + tempe tepung	soto
RABU	Sayur lodeh	Mie + kerupuk
KAMIS	Sop + tempe goreng	Oseng terong + tempe
JUM'AT	Soto	Oseng tempe + tahu
SABTU	Sayur campur + tahu + tempe + cecek	Cap cay + ayam suwir
MINGGU	Rawon blonceng + tempe	Semur ayam suwir

NB: menu putra dan putri sebagian ada yang berbeda karena sesuai selera anak-anak agar makanan tidak mubadzir

Lampiran 6. Analisis Statistik

Crosstabs

Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Variasi Menu * Tingkat Kepuasan	166	100.0%	0	0.0%	166	100.0%

Variasi Menu * Tingkat Kepuasan Crosstabulation

			Tingkat Kepuasan			Total
			Kurang puas	Cukup puas	Puas	
Variasi Menu	Kurang bervariasi	Count	3	61	8	72
		% within Variasi Menu	4.2%	84.7%	11.1%	100.0%
	Berbervariasi	Count	2	68	24	94
		% within Variasi Menu	2.1%	72.3%	25.5%	100.0%
Total		Count	5	129	32	166
		% within Variasi Menu	3.0%	77.7%	19.3%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)
Pearson Chi-Square	5.765 ^a	2	.056
Likelihood Ratio	6.029	2	.049
Linear-by-Linear Association	5.589	1	.018
N of Valid Cases	166		

a. 2 cells (33.3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2.17.

Crosstabs

Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Kesukaan * Tingkat Kepuasan	166	100.0%	0	0.0%	166	100.0%

Kesukaan * Tingkat Kepuasan Crosstabulation

			Tingkat Kepuasan			Total
			Kurang puas	Cukup puas	Puas	
Kesukaan	Kurang suka	Count	3	73	9	85
		% within Kesukaan	3.5%	85.9%	10.6%	100.0%
	Suka	Count	2	56	23	81
		% within Kesukaan	2.5%	69.1%	28.4%	100.0%
Total	Count	5	129	32	166	
	% within Kesukaan	3.0%	77.7%	19.3%	100.0%	

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)
Pearson Chi-Square	8.474 ^a	2	.014
Likelihood Ratio	8.689	2	.013
Linear-by-Linear Association	7.471	1	.006
N of Valid Cases	166		

a. 2 cells (33.3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2.44.

Reliability

Variasi Menu

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	166	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	166	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.898	42

Kesukaan

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	166	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	166	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.930	32

Tingkat Kepuasan Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	166	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	166	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.783	40

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Bangunan Dapur Santri Putri Regular Pondok Modern Al-Rifa'ie 2



Staf Kantin yang Bertugas Memorsikan Lauk



Gambaran Satu Porsi Makanan yang Disajikan

