

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	4
E. Kerangka Konsep	6
F. Hipotesis.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	8
B. Tingkat Kepuasan Makanan.....	22
C. Cita rasa.....	24
D. Variasi Menu.....	28
BAB III METODE PENELITIAN	32
A. Jenis Penelitian.....	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
C. Populasi dan Sampel	33
D. Definisi Operasional Variabel.....	35
E. Variabel Penelitian	36

F. Teknik Pengumpulan Data.....	37
G. Pengolahan Data.....	38
H. Analisis Data	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
A. Gambaran Umum Penelitian	41
B. Karakteristik Responden	42
C. Cita Rasa	43
D. Variasi Menu.....	49
E. Rata-rata Tingkat Kepuasan Selama Tiga Hari.....	51
F. Hubungan Tingkat Kepuasan Terhadap Cita Rasa dan Variasi Menu...	51
BAB V PENUTUP.....	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	58