

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| SAMPUL DALAM..... | i |
| LEMBAR PERSYARATAN GELAR..... | ii |
| HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI..... | iv |
| SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS | v |
| ABSTRAK..... | vi |
| ABSTRACT..... | vii |
| KATA PENGANTAR..... | viii |
| DAFTAR ISI..... | x |
| DAFTAR TABEL..... | xiii |
| DAFTAR GAMBAR..... | xiv |
| DAFTAR SINGKATAN | xv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvi |
| BAB 1 PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 4 |
| 1.3 Batasan Masalah..... | 4 |
| 1.4 Tujuan..... | 4 |
| 1.4.1 Tujuan Umum | 4 |
| 1.4.2 Tujuan Khusus..... | 4 |
| 1.5 Manfaat Penelitian | 5 |
| 1.5.1 Bagi Institusi..... | 5 |
| 1.5.2 Bagi Pendidikan..... | 5 |
| 1.5.3 Bagi Peneliti..... | 5 |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Penelitian Terdahulu | 6 |
| 2.2 Penyelenggaraan Makanan Institusi..... | 10 |
| 2.2.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi..... | 10 |
| 2.2.2 Macam-Macam Penyelenggaraan Makanan | 11 |
| 2.2.4 Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren | 16 |
| 2.3 Menu..... | 17 |
| 2.3.1 Pengertian Menu..... | 17 |
| 2.3.2 Siklus Menu | 18 |
| 2.3.3 Variasi Menu..... | 18 |

| | | |
|--------------|---|-----------|
| 2.3.4 | Susunan Variasi Menu | 20 |
| 2.3.5 | Indikator Variasi Menu | 22 |
| 2.4 | Konsumen | 23 |
| 2.5 | Kepuasan Konsumen..... | 24 |
| 2.5.1 | Definisi Kepuasan Konsumen..... | 24 |
| 2.5.2 | Acuan Yang Dapat Digunakan Untuk Mengukur Tingkat Kepuasan..... | 24 |
| 2.5.3 | Jenis Kepuasan Konsumen | 25 |
| 2.5.4 | Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Konsumen..... | 27 |
| 2.6 | Kerangka Konseptual | 31 |
| 2.6.1 | Kerangka Konsep | 31 |
| 2.6.2 | Penjelasan : | 32 |
| BAB 3 | METODE PENELITIAN..... | 33 |
| 3.1 | Jenis Penelitian | 33 |
| 3.2 | Desain Penelitian | 33 |
| 3.3 | Lokasi dan Waktu | 33 |
| 3.3.1 | Lokasi Penelitian | 33 |
| 3.3.2 | Waktu Penelitian | 33 |
| 3.4 | Variabel dan Definisi Operasional Variabel (DOV) | 33 |
| 3.4.1 | Variabel Penelitian | 33 |
| 3.4.2 | Definisi Operasional Variabel..... | 35 |
| | Tabel 3. 1 Definisi Operasional “..... | 35 |
| 3.5 | Rancangan Sampel..... | 37 |
| 3.5.1 | Populasi..... | 37 |
| 3.5.2 | Sampel..... | 37 |
| 3.5.3 | Kriteria Sampel | 37 |
| 3.5.4 | Besar Sampel | 37 |
| 3.5.5 | Teknik Pengambilan Sampel | 38 |
| 3.6 | Alur Penelitian..... | 39 |
| 3.7 | Pengumpulan Data | 40 |
| 3.7.1 | Jenis Data | 40 |
| 3.7.2 | Instrumen Penelitian | 40 |
| 3.8 | Pengolahan dan Analisis Data | 40 |
| 3.8.1 | Pengolahan Data..... | 40 |
| 3.8.2 | Analisis Data..... | 42 |
| BAB 4 | HASIL PENELITIAN | 43 |
| 4.1 | Hasil Penelitian..... | 43 |
| 4.1.1 | Gambaran Umum Lokasi Penelitian | 43 |

| | | |
|------------------------------|---|-----------|
| 4.1.2 | Siklus Menu | 44 |
| 4.1.3 | Penyelenggaraan Makanan | 44 |
| 4.1.4 | Karakteristik Responden..... | 50 |
| 4.1.5 | Variasi Menu..... | 51 |
| 4.1.5.1 | Variasi Bahan..... | 51 |
| 4.1.5.2 | Variasi Rasa..... | 52 |
| 4.1.5.3 | Variasi Warna..... | 52 |
| 4.1.5.4 | Variasi Menu..... | 53 |
| 4.1.6 | Tingkat Kepuasan | 53 |
| 4.1.7 | Hubungan Antara Variasi Menu dengan Tingkat Kepuasan Santriwati ... | 54 |
| BAB 5 PEMBAHASAN..... | | 56 |
| 5.1 | Karakteristik Responden..... | 56 |
| 5.1.1 | Usia | 56 |
| 5.1.2 | Jenjang Pendidikan | 56 |
| 5.2 | Variasi Menu | 57 |
| 5.3 | Tingkat Kepuasan | 62 |
| 5.4 | Hubungan Variasi Menu Dengan Tingkat Kepuasan Santriwati di Pondok Pesantren Subulussalam Surabaya..... | 63 |
| BAB 6 PENUTUP | | 65 |
| 6.1 | Kesimpulan | 65 |
| 6.2 | Saran..... | 65 |
| 6.2.1 | Saran bagi Institusi:..... | 65 |
| 6.2.2 | Saran bagi Pendidikan:..... | 66 |
| 6.2.3 | Saran bagi Peneliti Selanjutnya:..... | 66 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 69 |
| LAMPIRAN..... | | 73 |