

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.4.1 Tujuan Umum	3
1.4.2 Tujuan Khusus	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.5.1 Bagi Taruna.....	4
1.5.2 Bagi Institusi	4
1.5.3 Bagi Peneliti.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Hasil Penelitian Terdahulu/Keaslian Penelitian	5
2.2 Taruna	8

2.2.1 Definisi Taruna.....	8
2.3 Penyelenggaraan Makanan	9
2.3.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan	9
2.3.2 Faktor yang Mempengaruhi Penyelenggara Makanan	9
2.3.3 Tujuan Penyelenggaraan Makanan	12
2.3.4 Prinsip Penyelenggaraan Makanan.....	13
2.4 Kualitas	14
2.4.1 Definisi Kualitas	14
2.5 Menu	15
2.5.1 Definisi Menu	15
2.5.2 Fungsi Menu	15
2.5.3 Jenis Menu	17
2.6 Kualitas Menu.....	19
2.6.1 Definisi Kualitas Menu.....	19
2.6.2 Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Menu	23
2.7 Daya terima.....	23
2.7.1 Definisi Daya Terima	23
2.7.2 Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan	24
2.8 Kerangka Konsep.....	29
2.9 Penjelasan Kerangka Konsep.....	29
2.10 Hipotesis	30
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Desain Penelitian	31
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
3.2.1 Lokasi Penelitian.....	31
3.2.2 Waktu Penelitian	31
3.3 Variabel dan Definisi Operasional	31
3.3.1 Variabel Penelitian	31
3.3.2 Definisi Operasional	32
3.4 Rancangan Sampel.....	33
3.4.1 Populasi Penelitian.....	33
3.4.2 Besar Sampel	33

3.4.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	34
3.5 Alur Penelitian	35
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	36
3.6.1 Jenis Data.....	36
3.7 Instrumen Penelitian	36
3.8 Pengolahan dan Analisis Data.....	36
3.8.1 Pengolahan Data	36
3.8.2 Analisis Data.....	37
BAB 4 HASIL PENELITIAN	39
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	39
4.2 Hasil Penelitian	44
4.2.1 Karakteristik Responden.....	44
4.2.2 Kualitas Menu.....	46
4.2.3 Daya Terima.....	46
BAB 5 PEMBAHASAN	48
5.1 Karakteristik Responden.....	48
5.2 Kualitas Menu.....	49
5.3 Daya Terima.....	52
5.4 Hubungan antara Kualitas Menu dengan Daya Terima di Politeknik Pelayaran Surabaya.....	56
BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN	58
6.1 Simpulan	58
6.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	62