

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN TINGKAT KEPUASAN MAKANAN DAN PELAYANAN
MAKANAN ANGGOTA TNI-AD PADA DAPUR KOMPI
MARKAS YONIF 144/JAYA YUDHA
REJANG LEBONG
TAHUN 2021**



DISUSUN OLEH :

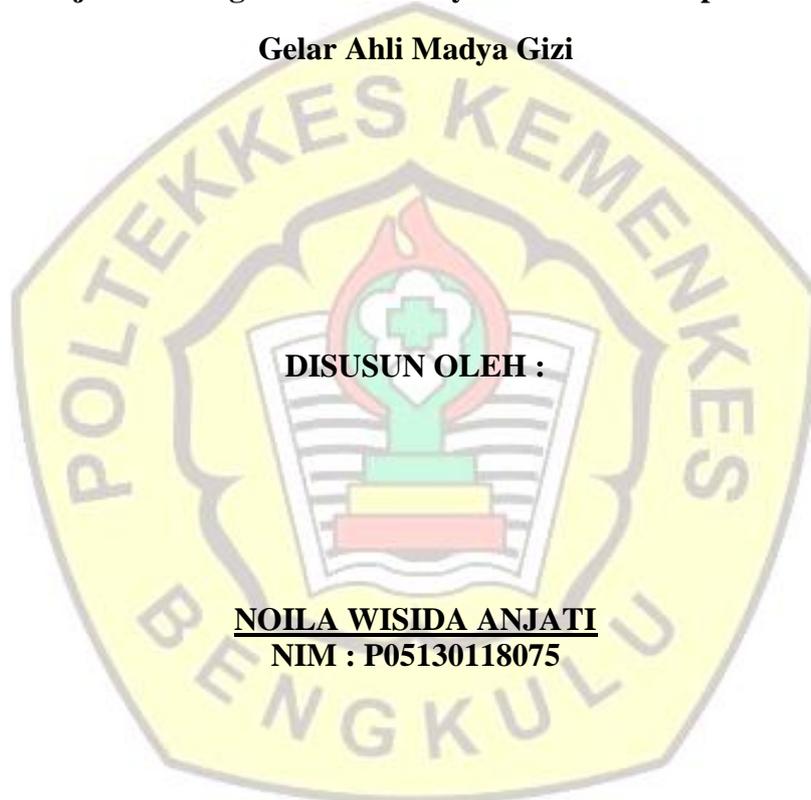
NOILA WISIDA ANJATI
NIM : P05130118075

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKES KEMENKES BENGKULU
PRODI DIPLOMA III GIZI
TAHUN 2021**

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN TINGKAT KEPUASAN MAKANAN DAN PELAYANAN
MAKANAN ANGGOTA TNI-AD PADA DAPUR KOMPI
MARKAS YONIF 144/JAYA YUDHA
REJANG LEBONG
TAHUN 2021**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya Gizi**



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES BENGKULU
PRODI DIPLOMA III GIZI
TAHUN 2021**

**HALAMAN PERSETUJUAN
KARYA TULIS ILMIAH**

**GAMBARAN TINGKAT KEPUASAN MAKANAN DAN PELAYANAN
MAKANAN ANGGOTA TNI-AD PADA DAPUR KOMPI
MARKAS YONIF 144/JAYA YUDHA
REJANG LEBONG
TAHUN 2021**

Yang dipersiapkan dan dipresentasikan oleh :

**NOILA WISIDA ANJATI
NIM : P05130118075**

**Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diperiksa dan Disetujui Untuk Dipresentasikan
Dihadapan Tim Penguji Politeknik Kesehatan Kementrian
Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi
Pada Rabu, 11 Agustus 2021**

**Mengetahui
Pembimbing Karya Tulis Ilmiah**

Pembimbing I



**Desri Suryani, SKM., M.Kes
NIP. 197312051996022001**

Pembimbing II



**Miratul Haya, SKM., M.Gizi
NIP. 197308041997032003**

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

GAMBARAN TINGKAT KEPUASAN MAKANAN DAN PELAYANAN
MAKANAN ANGGOTA TNI-AD PADA DAPUR KOMPI
MARKAS YONIF 144/JAYA YUDHA
REJANG LEBONG
TAHUN 2021

Yang Dipersiapkan dan Dipresentasikan Oleh :

NOILA WISIDA ANJATI

NIM : P05130118075

Karya Tulis Ilmiah ini telah diuji dan dipertahankan di hadapan
Tim Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi
Pada Rabu, 11 Agustus 2021
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Ketua Dewan Penguji

Dr. Demsa Symbolon, SKM., MKM
NIP.197608172000032001

Penguji 1

Kusdalinah, SST., M. Gizi
NIP.198105162008012012

Penguji II

Miratul Haya, SKM., M. Gizi
NIP.197308041997032003

Penguji III

Desri Suryani, SKM., M. Kes
NIP.197312051996022001

Mengesahkan,
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu



Anang Wahyudi, S.Gz., MPH.
NIP. 198210192006041002

BIODATA PENULIS



- Nama** : Noila Wisida Anjati
- Tempat/Tgl Lahir** : Mojokerto, 24 November 1998
- Jenis Kelamin** : Perempuan
- Agama** : Islam
- Anak Ke** : Dua
- Jumlah Saudara** : Lima
- Alamat** : Jl. Garuda 2, No 91 RT 17 RW 01, Kelurahan Padang Nangka, Kecamatan Singaran Pati Kota Bengkulu
- Nama Orang Tua** :
1. Ayah : Budiyanto
 2. Ibu : Enny Purbolinggo Titis Jati
- Sosial Media** :
1. Instagram : noila_wsd
 2. WhatsApp : 0831-1178-8267
 3. Email : noilawisidaanjati@gmail.com
- Riwayat Pendidikan** :
1. Tahun 2004 : TK Aisyah Magelang Jawa Tengah
 2. Tahun 2011 : SD Negeri 06 Curup Selatan
 3. Tahun 2014 : SMP Negeri 1 Curup Tengah
 4. Tahun 2017 : SMA Negeri 4 Kota Bengkulu
 5. Tahun 2021 : D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

**Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Karya Tulis Ilmiah, 11 Agustus 2021**

Noila Wisida Anjati

**GAMBARAN TINGKAT KEPUASAN MAKANAN DAN PELAYANAN
MAKANAN PADA DAPUR KOMPI MARKAS YONIF 144/JAYA YUDHA
REJANG LEBONG TAHUN 2021**

xv + 43 Halaman + 6 Tabel + 1 Bagan + 8 Lampiran

ABSTRAK

Latar Belakang : Keberhasilan suatu intitusi penyelenggaraan makanan dapat dinilai salah satunya dari pelayanan yang diberikan. Pelayanan penyelenggaraan makanan yang baik dan bermutu diperlukan untuk memenuhi kebutuhan dan tuntutan pemakai jasa pelayanan gizi. Apabila hal ini dipenuhi, maka akan menimbulkan rasa puas. Semakin tinggi kepuasan, semakin baik mutu pelayanan kesehatan. Meningkatnya pola pikir masyarakat menyebabkan masyarakat lebih kritis menentukan pilihan dalam memenuhi kebutuhan akan pelayanan kesehatan untuk memperoleh kepuasan maksimal.

Tujuan : Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kepuasan makanan dan pelayanan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong Tahun 2021.

Metode : Jenis penelitian yang digunakan deskriptif. Sampel berjumlah 30 orang, dilakukan di dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Kabupaten Rejang Lebong. Data tingkat kepuasan makanan dan pelayanan makanan dilakukan dengan wawancara menggunakan kuesioner. Data dianalisis secara univariat.

Hasil : Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 30 responden, seluruh responden menyatakan puas dengan menu makanan pokok, 93,3% puas dengan menu lauk hewani, 96,7% puas dengan menu lauk nabati, 90% puas dengan menu sayur, 93,3% puas dengan menu buah, seluruh responden puas dengan tingkat pelayanan makanan pada waktu makan, keramahan pramusaji dan variasi menu, sedangkan seluruh responden tidak puas terhadap kebersihan alat makan dikarenakan tidak disediakan alat makan.

Simpulan : Responden menyatakan puas terhadap pelayanan makanan oleh petugas.

Kata kunci : Tingkat Kepuasan Makanan, Pelayanan Makanan

40 Daftar Pustaka Tahun 2011-2020

**Nutrition Diploma III Study Program, Department of Nutrition Poltekkes
Kemenkes Bengkulu**

Scientific Paper, August 11, 2021

Noila Wisida Anjati

**DESCRIPTION OF THE LEVEL OF FOOD SATISFACTION AND FOOD
SERVICE IN THE KITCHEN OF COMPIY HEAD OF YONIF 144/JAYA
YUDHA REJANG LEBONG IN 2021**

xv + 43 Pages + 6 Tables + 1 Chart + 8 Appendices

ABSTRACT

Background : The success of a food service institution can be judged by one of the services provided. Good and quality food service is needed to meet the needs and demands of users of nutritional services. When this is fulfilled, it will lead to a sense of satisfaction. The higher the satisfaction, the better the quality of health services. The increasing mindset of the community causes people to be more critical in making choices in meeting the need for health services to obtain maximum satisfaction.

Objective : The purpose of this study was to determine the level of food satisfaction and food service of TNI-AD members in the kitchen of the Company's Infantry Battalion 144/Jaya Yudha Rejang Lebong in 2021.

Methods: The type of research used is descriptive. The sample amounted to 30 people, carried out in the kitchen of the Infantry Battalion 144/Jaya Yudha Headquarters, Rejang Lebong Regency. Data on the level of food satisfaction and food service were conducted by interview using a questionnaire. Data were analyzed univariately.

Results : The results showed that of the 30 respondents, all respondents stated that they were satisfied with the staple food menu, 93.3% were satisfied with the animal side dishes, 96.7% were satisfied with the vegetable side dishes, 90% were satisfied with the vegetable menu, 93.3% were satisfied with the vegetable menu. fruit menu, all respondents were satisfied with the level of food service at mealtimes, the friendliness of the waiters and the variety of menus, while all respondents were not satisfied with the cleanliness of cutlery because cutlery was not provided..

Conclusion : Respondents expressed satisfaction with food service by officers.

Keywords: Food Satisfaction Level, Food Service

40 Bibliography Year 2011-2020

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya serta kemudahan yang diberikan-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan judul **“Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan dan Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong Tahun 2021”** sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan tugas akhir mata kuliah.

Karya Tulis Ilmiah ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi di Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Penulis menyadari akan keterbatasan pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki, oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun merupakan input dalam penyempurnaan selanjutnya. Semoga dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dimasa yang akan datang dan masyarakat pada umumnya.

Penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini penyusun telah mendapat masukan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penyusun mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu:

1. Eliana, SKM, MPH sebagai Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
2. Anang Wahyudi, S.Gz., MPH sebagai Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
3. Ahmad Rizal, SKM., MM. sebagai Ketua Prodi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.

4. Desri Suryani, SKM., M.Kes sebagai dosen pembimbing I dalam Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini yang telah membimbing, meluangkan waktu dan memberikan saran perbaikan.
5. Miratul Haya, SKM., M.Gizi sebagai dosen pembimbing II dalam Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini yang telah membimbing, meluangkan waktu dan memberikan saran perbaikan.
6. Dr. Demsa Simbolon, SKM., MKM. sebagai penguji 1 dalam Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Kusdalina, SST., M.Gizi sebagai penguji II dalam Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Seluruh staf dan dosen yang telah memberikan masukan kepada penyusun dalam menyelesaikan proposal ini.
9. Seluruh anggota TNI-AD Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong.
10. Bapak Kapten Inf. Ade Risnandar sebagai komandan Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong.
11. Keluarga tercinta, Ayahanda Budiyanto dan Ibunda Enny Purbolinggo Titis Jati yang telah memberikan dukungan dan selalu menyelimkan nama saya disetiap doanya sehingga saya bisa bertahan sampai di titik ini dan berhasil dalam menempuh pendidikan tepat pada waktunya.
12. Orang-orang tersayang yang membantu dalam banyak hal dan selalu memberikan masukan, saran dan motivasi.
13. Rekan-rekan seperjuangan Mahasiswa/I Diploma Tiga Gizi yang turut membantu dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
14. Semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan dalam penyusunan karya tulis ilmiah yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini mengharapkan adanya kritik dan saran agar dapat membantu perbaikan selanjutnya, atas perhatian dan masukannya penyusun mengucapkan terima kasih.

Bengkulu, Agustus 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BIODATA PENULIS	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR BAGAN	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti	4
1.4.2 Manfaat Bagi Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha.....	4
1.5 Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Penyelenggaraan Makanan.....	6
2.1.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan.....	6
2.1.2 Tujuan Penyelenggaraan Makanan	8
2.1.3 Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi	8
2.1.4 Ciri-ciri Penyelenggaraan Makanan Institusi	9
2.2 Tingkat Kepuasan	9
2.2.1 Pengertian Tingkat Kepuasan.....	9
2.2.2 Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Kepuasan	10
2.2.3 Standar Makanan.....	11
2.3 Pelayanan Makanan.....	15
2.3.1 Pengertian Pelayanan Makanan.....	15
2.3.2 Standar Pelayanan Makanan	15
2.3.3 Fungsi Pelayanan Makanan.....	16
2.3.4 Bentuk-bentuk Pelayanan Makanan.....	17
2.3.5 Dasar-dasar Pelayanan Makanan.....	18
2.3.6 Indikator Keberhasilan Pelayanan Makanan	19
2.4 Menu Makan	19
2.4.1 Pengertian Menu	19
2.4.2 Fungsi Menu.....	20
2.4.3 Prinsip Penyusunan Menu	21
2.5 Kerangka Teori.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Desain Penelitian.....	23
3.2 Variabel Penelitian	23
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	23

3.3.1	Tempat Penelitian.....	23
3.3.2	Waktu Penelitian	23
3.4	Kerangka Konsep	23
3.5	Definisi Operasional.....	24
3.6	Populasi Penelitian	24
3.7	Sampel Penelitian	24
3.8	Jenis Data	24
3.8.1	Data Primer	24
3.8.2	Data Sekunder	25
3.9	Pengolahan dan Analisis Data.....	25
3.9.1	Pengolahan Data.....	25
3.9.2	Analisis Data	26
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1	Hasil	27
4.1.1	Jalan Penelitian.....	27
4.1.2	Gambaran Umum Tempat Penelitian	28
4.1.3	Hasil Analisis Data.....	33
4.2	Pembahasan.....	35
4.2.1	Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan Anggota TNI AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/ Jaya Yudha	36
4.2.2	Gambaran Pelayanan Makanan Anggota TNI AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/ Jaya Yudha	37
BAB V	PENUTUP	39
5.1	Kesimpulan.....	39
5.2	Saran.....	39
	DAFTAR PUSTAKA.....	41
	LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian	5
Tabel 3.1 Definisi Operasional	24
Tabel 4.1 Persentase Tingkat Kepuasan Makanan Anggota TNI AD pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha.....	33
Tabel 4.2 Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan Anggota TNI AD pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha.....	34
Tabel 4.3 Persentase Pelayanan Makanan Anggota TNI AD pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha.....	34
Tabel 4.4 Gambaran Pelayanan Makanan Anggota TNI AD pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha.....	35

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Teori	22
--------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran. Kuesioner Tingkat Kepuasan Makanan
Lampiran. Kuesioner Pelayanan Makanan
Lampiran. Informed Consent
Lampiran. Master Data
Lampiran. Analisis Data
Lampiran. Dokumentasi Penelitian
Lampiran. Izin Pra Penelitian
Lampiran. Izin Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan dalam rangka memenuhi asupan gizi setiap hari. onsumsi pangan yang mengandung cukup energi dan zat gizi yang dibutuhkan tubuh akan berpengaruh terhadap status gizi seseorang. Penyelenggaraan makanan bagi sekelompok konsumen yang bukan merupakan satu keluarga, tetapi merupakan satu kesatuan dikenal dengan istilah penyelenggaraan makanan institusi (Nurlaela, 2016).

Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Penyelenggaraan makanan institusi yaitu penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak, yang berada dalam kelompok masyarakat yang terorganisir di institusi seperti perkantoran, perusahaan, pabrik, industri, asrama, rumah sakit, panti sosial, lembaga pemasyarakatan, pusat transito, pesantren dan lain-lain (Bachyar B, 2018).

Pelayanan makanan adalah kegiatan menyampaikan makanan atau minuman kepada klien atau konsumen sesuai dengan menu yang dipesan atau disajikan dengan menggunakan teknik-teknik pelayanan makanan. Keberhasilan suatu intitusi penyelenggaraan makanan dapat dinilai salah satunya dari pelayanan yang diberikan. Karena dalam kegiatan pelayanan kita bisa melihat sampai sejauh mana konsumen atau klien puas terhadap suatu institusi.

Terdapat berbagai macam tipe pelayanan yang bisa digunakan tergantung dari tujuan institusi, menu yang disajikan, tenaga yang dimiliki, fasilitas (tempat dan peralatan). Pelayanan penyelenggaraan makanan yang baik dan bermutu diperlukan untuk memenuhi kebutuhan dan tuntutan pemakai jasa pelayanan gizi. Apabila hal

ini dipenuhi, maka akan menimbulkan rasa puas. Semakin tinggi kepuasan, semakin baik mutu pelayanan kesehatan. Meningkatnya pola pikir masyarakat menyebabkan masyarakat lebih kritis menentukan pilihan dalam memenuhi kebutuhan akan pelayanan kesehatan untuk memperoleh kepuasan maksimal (Lastmi, 2018).

Kepuasan adalah tingkat perasaan seseorang (pelanggan/pasien) setelah membandingkan antara kinerja atau hasil yang dirasakan (pelayanan yang diterima dan dirasakan) dengan yang diharapkannya. Kepuasan pelayanan makanan dalam hal ini merupakan gabungan dari rasa makanan, suhu makanan, tingkat kematangan, penampilan makanan, kebersihan peralatan, penilaian petugas penyaji dan ketepatan pemberian makan (Kartasurya, 2014).

Menu merupakan susunan hidangan makanan yang siap dikonsumsi dalam satu kali makan dengan tujuan untuk memenuhi asupan zat gizi yang diperlukan tubuh. Makanan memiliki tiga fungsi dalam tubuh yaitu sebagai zat energi atau zat tenaga, zat pembangun dan zat pengatur. Kelompok makanan zat tenaga terdiri atas karbohidrat, lemak, dan protein. Kelompok makanan zat pembangun terdiri dari protein, vitamin dan mineral, sedangkan kelompok makanan zat pengatur terdiri dari vitamin dan mineral (Sutanti, 2014).

Susunan menu yang baik merupakan hal yang mutlak bagi manusia baik lingkungan keluarga maupun diluar keluarga. Penyedia makanan diluar lingkungan keluarga diperlukan untuk mereka yang mempunyai aktifitas diluar rumah dan tidak memungkinkan untuk makan bersama dengan keluarga. Kelompok itu antara lain karyawan pabrik, pekerja diperkebunan, orang yang sedang sakit dirumah sakit, prajurit yang sedang bertugas maupun anggota TNI-AD di Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Kabupaten Rejang Lebong.

Dalam konteks kemiliteran di Indonesia, sesuai amanat Undang-Undang TNI terkait dengan Operasi Militer Selain Perang (OMSP), tiap-tiap Satuan Komando Kewilayahan (Satkowil) diberikan tugas yang salah satunya adalah perbantuan terhadap pemerintah daerah. Pada umumnya, masyarakat menilai keberadaan berbagai satuan teritorial Angkatan Darat di lingkungan mereka bermanfaat untuk menciptakan stabilitas keamanan (Sjoraida dkk, 2017).

Berdasarkan survey awal di dapatkan hasil penilaian variabel tingkat kepuasan makanan bahwa lebih dari setengah sampel yang berjumlah 9 orang (60%) dari 15 sampel mengatakan puas dengan tingkat kepuasan makanan yang ada di dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha. Dan untuk penilaian variabel pelayanan makanan bahwa lebih dari setengah sampel yang berjumlah 11 orang (73,3%) dari 15 sampel mengatakan puas dengan pelayanan makan di dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka penulis merumuskan permasalahan yaitu bagaimana gambaran tingkat kepuasan makanan dan pelayanan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong tahun 2021.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Diketahui tingkat kepuasan makanan dan pelayanan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong tahun 2021.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Diketahui gambaran tingkat kepuasan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong tahun 2021.
2. Diketahui gambaran tingkat kepuasan pelayanan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong tahun 2021.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Penelitian ini menjadi pengalaman ilmiah yang berharga dan dapat menambah wawasan terkait Tingkat Kepuasan Makanan dan Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong Tahun 2021.

1.4.2 Manfaat Bagi Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha

Sebagai gambaran Tingkat Kepuasan Makanan dan Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong Tahun 2021 menjadi tolak ukur bagi pihak dapur kompi untuk memberikan dan mengadakan penyelenggaraan makanan bagi anggota TNI-AD kompi markas Yonif 144/Jaya Yudha.

1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Nama dan Tahun	Judul Jurnal	Metode Penelitian	Kesimpulan
1.	Mustika Putri Kustioasih, (2017)	Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya	Cross Sectional	Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kepuasan konsumen sebagian besar termasuk dalam kategori puas (58%). Konsumen yang memilih tidak puas juga cukup tinggi yaitu sebesar 42%.
2.	Muchlas K, (2016)	Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Asrama TNI-AL Kobangdika Surabaya	Deskriptif Kualitatif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan yang ada di sana sudah sesuai dengan standar penyelenggaraan makanan.
3.	Kartasurya, (2014)	Hubungan kepuasan pelayanan makanan rumah sakit dan asupan makanan dengan perubahan status gizi pasien (Studi di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak)	Cross Sectional	Ada hubungan antara kepuasan jajanan dengan energi ($p=0,009$) dengan tingkat kecukupan protein ($p=0,015$). Ada hubungan antara asupan makan dan energi ($p=0,038$) dengan perubahan status gizi subjek. Ada hubungan antara kepuasan pelayanan makanan rumah sakit dengan perubahan kepuasan gizi ($p=0,003$).
4.	Pratama, (2019)	Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Jenis Diet pada Pasien di RSUD Haji Surabaya	Cross Sectional	Tingkat kepuasan pelayanan makanan menunjukkan 22 puas (45,8%) dan 26 tidak puas (54,2%). Kepuasan pelayanan makanan berhubungan signifikan dengan jenis diet ($p=0,002$)
5.	Siti Juwariyah, (2019)	Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Waste Makanan Lunak Pada Pasien Diabetes Mellitus Di Rs. Muhammadiyah Gresik	Cross Sectional	Hasil penelitian pre menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara jadwal penyajian makanan dengan waste DM dan memiliki kategori kekuatan hubungan sedang. Hasil penelitian post.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penyelenggaraan Makanan

2.1.1 Pengertian Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan merupakan penyelenggaraan dan pelaksanaan makanan dalam jumlah yang besar atau massal yang terdiri dari beberapa komponen yaitu pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan dan higiene sanitasi. Seluruh komponen tersebut secara tidak langsung berpengaruh terhadap indikator kepuasan konsumen. Indikator tersebut meliputi cita rasa, penampilan, besar porsi, ketepatan waktu dan kebersihan (Bachyar B, 2018).

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal dan lengkap seperti : vitamin, mineral, karbohidrat, protein, lemak, dan lainnya. Makanan pun harus murni, bersih dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus hygiene (Sutanti, 2014).

Penyelenggaraan makanan institusi/massal merupakan penyelenggaran makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan bermacam-macam. Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk peningkatan keadaan gizi konsumen bila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi.

Untuk memenuhi kebutuhan konsumennya, maka institusi penyelenggaraan makanan yang memenuhi selera konsumen, sehat, aman, dan dengan harga yang layak. Oleh karena itu maka tujuan dari penyelenggaraan makanan ini harus mengikuti prinsip yang telah ditentukan tadi. Prinsip itu antara lain menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat higiene dan sanitasi.

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Cakupan penyelenggaraan makanan sangat luas, tidak seperti yang dipahami hanya sekedar merencanakan menu, mengolah, menyimpan dan menyajikan bahan makanan, tetapi juga meliputi fasilitas, peraturan perundang-undangan, anggaran, ketenagaan, peralatan, higiene-sanitasi dan lain sebagainya (Putri, 2018).

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan usaha dalam penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak, yang berada dalam kelompok masyarakat yang terorganisir di institusi seperti perkantoran, perusahaan pabrik, industri, asrama, rumah sakit, panti social, lembaga permasyarakatan, pesantren, dan lain-lain. Penyelenggaraan makanan tenaga kerja ini dikelola oleh pemilik sendiri secara penuh, dikontrakan dengan pemborong makanan, ataupun dikelola oleh serikat buruh bersama perusahaan. Tujuan umum penyelenggaraan makanan institusi yaitu tersedianya makanan yang memuaskan bagi konsumen,

dengan manfaat setinggi-tingginya bagi industri. Secara khusus institusi dituntut untuk :

1. Menghasilkan makanan yang berkualitas baik, dipersiapkan dan dimasak dengan layak.
2. Pelayanan yang cepat dan menyenangkan.
3. Menu makan siang seimbang dan bervariasi.
4. Harga layak, serasi dengan pelayanan yang diberikan.
5. Standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

2.1.2 Tujuan Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan memiliki tujuan agar konsumen merasa puas. Kepuasan konsumen merupakan titik awal tumbuhnya loyalitas pelanggan sehingga penting untuk mengetahui penilaian terhadap kepuasan (Wulansari, 2013)

Penyelenggaraan makanan dapat dijadikan sarana untuk peningkatan keadaan gizi warganya bila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik, maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Suci, 2014).

2.1.3 Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi

Klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan sifat dan tujuannya, dibagi menjadi 2 (dua) kelompok utama, yaitu: kelompok institusi yang bersifat komersial (profit oriented). Kelompok institusi yang

bersifat service oriented antara lain: (1) pelayanan kesehatan, (2) sekolah, (3) asrama, (4) institusi social, (5) institusi khusus, dan (6) darurat. Sedangkan kelompok institusi yang bersifat profit oriented adalah: (1) transportasi, (2) industri, dan (3) semi komersial. (Bachyar B, 2018)

Penyelenggaraan makanan di dapur umum Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha merupakan penyelenggaraan makanan yang bersifat semi komersial karena diselenggarakan berdasarkan jumlah keuangan yang tersedia.

2.1.4 Ciri-ciri Penyelenggaraan Makanan Intitusi

- a. Penyelenggaraan makanan dilakukan oleh institusi itu sendiri dan tidak bertujuan untuk mencari keuntungan.
- b. Dana yang diperlukan untuk penyelenggaraan makanan sudah ditetapkan jumlahnya sehingga penyelenggaraan makanan harus menyesuaikan pelaksanaannya dengan dana yang tersedia.
- c. Makanan diolah dan dimasak didapur yang berada dilingkungan tempat institusi itu berada.
- d. Hidangan makanan yang disajikan diatur dengan menggunakan menu induk (master menu) dengan siklus mingguan atau sepuluh hari.
- e. Hidangan makanan yang disajikan tidak banyak berbeda dengan hidangan yang biasa disajikan dilingkungan keluarga.

2.2 Tingkat Kepuasan

2.2.1 Pengertian Tingkat Kepuasan

Kepuasan ialah suatu fungsi dari perbedaan antara penampilan yang dirasakan dan diharapkan. Kepuasan pasien adalah tingkat kepuasan kepuasan dari persepsi pasien dan keluarga terhadap pelayanan kesehatan

dan merupakan salah satu indikator kinerja rumah sakit. Bila pasien menunjukkan hal-hal yang bagus mengenai pelayanan kesehatan terutama pelayanan keperawatan dan pasien mengindikasikan dengan perilaku positifnya, maka dapat kita tarik kesimpulan bahwa pasien memang puas terhadap pelayanan tersebut (Mustofa, 2012).

Kepuasan pasien merupakan cerminan kualitas pelayanan kesehatan yang mereka terima. Mutu pelayanan kesehatan merujuk pada tingkat kesempurnaan pelayanan kesehatan dalam menimbulkan rasa puas pada diri setiap pasien. Makin sempurna kepuasan tersebut, makin baik pula mutu pelayanan kesehatan. Namun demikian, kualitas pelayanan yang relatif baik belum tentu bisa memuaskan pasien (Supartiningsih, 2017).

2.2.2 Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Kepuasan

a. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan adalah cara seseorang atau kelompok individu memilih pangan apa yang akan di konsumsi sebagai reaksi terhadap fisiologis, psikologis dan sosial budaya. Kebiasaan makan bukanlah bawaan sejak lahir tetapi merupakan hasil belajar yang di terapkan dalam kehidupan sehari-hari dan menjadi pola makan serta kebiasaan hidup seseorang. Kebiasaan makan merupakan suatu perilaku yang berhubungan dengan tata karma makan, frekuensi makan seseorang, pola makan, kepercayaan tentang makanan (pantang), distribusi makanan di antara anggota keluarga, penerimaan terhadap makanan (timbulnya suka dan tidak suka) dan cara pemilihan bahan makanan yang hendak dimakan. Kebiasaan makan merupakan salah satu faktor yang tidak kalah pentingnya, karena tanpa memperhatikan kebiasaan makan klien

maka akan mengakibatkan klien tidak memiliki selera makan sehingga akan menghambat proses penyembuhan (Sutanti, 2014).

b. Cita Rasa Makanan

Cita rasa makanan merupakan faktor kedua yang terpenting dalam memberikan kepuasan kepada klien. Cita rasa makanan terdiri dari tiga komponen yaitu bau, rasa dan rangsangan mulut. Bau makanan banyak menentukan kelezatann bahan makanan tersebut, rasa makanan banyak menggunakan panca indra lidah sehingga seseorang dapat merasakan empat rasa yaitu asin, asam, manis dan pahit (Kusumawardhani, 2016).

Cita rasa dapat meningkatkan selera makan pasien yang berdampak pada peningkatan konsumsi makanan pada pasien dan akan mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Selain rasa makanan, penampilan juga dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan. (Anggraeni, 2017)

2.2.3 Standar Makanan

a. Penampilan Makanan

Penampilan makanan adalah penampakan pada makanan yang terlihat saat penyajian makanan waktu disajikan di meja makan yang dipengaruhi yaitu:

1) Warna Makanan

Warna dari makanan dapat membuat seseorang tertarik untuk mencobanya karena warna makanan memiliki peranan yang penting dalam makanan. Makanan yang tidak memmpunyai warna yang menarik untuk dimakan dapat membuat berkurangnya nafsu makan seseorang. Pengolahan makanan dengan cara alami yang disarankan

oleh departemen kesehatan dan juga bahan tambahan makanan yaitu pewarna yang dapat ditambahkan namun memiliki standarnya sendiri (Sibuea, 2015).

2) Tekstur dan Bentuk Makanan

Tekstur dan bentuk makanan memiliki pengaruh terhadap daya terima seseorang. Makanan yang memiliki tekstur atau konsistensi yang padat atau kental juga mempengaruhi suatu daya tarik seseorang untuk memakannya. Konsistensi dan bentuk makanan dipengaruhi oleh makanan olahan makanan yang dibuat seperti satu bahan makanan diolah berbagai tekstur yaitu ada yang digoreng, direbus, dikukus dan dipanggang (Sari, 2015).

3) Besar Porsi

Besar porsi adalah seberapa besar makanan yang disajikan. porsi makanan setiap orangnya memiliki jumlah yang beragam dari individu lain terhadap lainnya. Besar porsi akan mempengaruhi penampilan makanan dan daya tarik seseorang. Jika porsi terlalu besar atau terlalu kecil penampilan makanan jadi tidak terlalu menarik maka mengurangi rasa daya tarik untuk mengkonsumsi makanan. Standart porsi perlu diperhatikan oleh petugas. Pasien merasa kurang puas dengan standart porsi yang tidak tepat (Han, *et. al*, 2019).

4) Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah faktor daya tarik terakhir saat makanan sudah matang. Penyajian makanan atau yang disebut *plating* merupakan penyempurna sajian makanan. Pemilihan tempat

atau wadah untuk sajian makanan jadi yang dilihat dari jumlah volume, cara penyusunan makanan pada tempat saji yang biasanya diberikan hiasan menarik atau *garnish* (Smith, 2016).

b. Rasa Makanan

Rasa makanan yang terdapat dalam makanan merupakan faktor yang menentukan daya terima makanan setelah penampilan. Rasa makanan dipengaruhi oleh rangsangan yang diterima dari makanan terhadap indra pengecap dan pencium. Rasa yang manis, asin, pahit dan asam dari makanan berpengaruh dari jenis bahan makanan yang diolah (Yuliantini, 2002). Berbagai komponen yang berpengaruh dari rasa makanan:

1) Aroma

Aroma makanan yang dihasilkan dari bahan makanan atau perpaduan bahan makanan yang telah dimasak dan menghasilkan suatu uap yang merangsang sistem saraf khusus pada bagian kecil membran mukosa yang berhubungan dengan rongga hidung. Aroma yang dihasilkan dari bahan makanan dihasilkan berbeda-beda tergantung dari pengolahan (Goleman, 2019).

2) Bumbu

Bumbu terbuat dari berbagai jenis rempah-rempah yang diolah untuk meningkatkan cita rasa suatu masakan. Makanan dengan cita rasa yang enak dan lezat dapat menarik seseorang untuk menikmati suatu hidangan. Selain dari rempah-rempah alami, bumbu juga terdapat buatan atau yang diperkaya dengan teknologi seperti kecap

yang berasal dari pengolahan lebih lanjut kacang kedelai hitam (Sutaguna, 2017).

3) Keempukan Makanan

Keempukan makanan merupakan faktor dari rasa makanan dimana berpengaruh dengan daya terima suatu makanan. Makanan yang memiliki tingkat keempukan yang sesuai akan lebih mudah dicerna di dalam mulut, maka proses pengolahansangan diperhatikan. Seperti halnya daging yang keras bila dimasak dengan suhu dan waktu yang yang tidak sesuai maka tidak akan mendapatkan hasil yang sesuai. Namun, proses yang banyak dilakukan untuk proses keempukan makanan menggunakan suhu yang tinggi dan waktu yang lama yang menyebabkan zat gizi yang ada di dalam makanan ikut memuai (Fatmawati, 2021).

4) Tingkat Kematangan Makanan

Tingkat kematangan suatu makanan bila dinyatakan telah layak dimakan, namun di Indonesia tingkat kematangan dimaksudkan harus dimasak sampai benar-benar matang. Berbeda di negara maju yang memiliki tingkat kematangan tertentu (Fatmawati, 2021).

5) Suhu

Suhu adalah suatu petunjuk panas atau dingin suatu keadaan. Suhu makanan memiliki peranan penting dalam penilaian makanan terutama makanan yang berkuah seperti soto, sop dan sayuran. Makanan yang dihidangkan dalam keadaan panas dapat memancarkan aroma yang mampu menjadi daya tarik makanan untuk dikonsumsi (Nuraini, *et. al*, 2012).

2.3 Pelayanan Makanan

2.3.1 Pengertian Pelayanan Makanan

Pelayanan makanan ialah kegiatan menyampaikan makanan atau minuman kepada klien atau konsumen sesuai dengan menu yang dipesan atau disajikan dengan menggunakan teknik-teknik pelayanan makanan. Keberhasilan suatu institusi penyelenggaraan makanan dapat dinilai salah satunya dari pelayanan yang diberikan. Karena dalam kegiatan pelayanan kita bias melihat sampai sejauh mana konsumen atau klien puas terhadap suatu institusi. Terdapat berbagai macam tipe pelayanan yang bias digunakan tergantung dari : tujuan institusi, menu yang disajikan, tenaga yang dimiliki, fasilitas (tempat dan peralatan) (Wayansari, 2018).

2.3.2 Standar Pelayanan Makanan

Dimensi pelayanan kesehatan adalah mencakup sebagai berikut (Smith, 2016):

a. Reliabilitas

Pelayanan diukur dari konsistensi dari performance atau penampilan secara fisik yang meyakinkan dan dapat dipercaya. Reliabilitas dibuktikan dengan penampilan dan cara berpakaian yang bersih dan rapi, lengkap dengan identitas, dan penampilan percaya diri petugas serta keramahmatan, kesopanan, dan menghormati pasien.

b. Tanggap

Pelayanan diukur dari ketanggapan, kemauan, kesiapan, dan kecepatan petugas dalam memberikan pelayanan. Hal ini juga menyangkut ketepatan waktu dari pelayanan. Ketanggapan petugas atau

karyawan dibuktikan dengan waktu pelayanan efektif dan kepuasan pasien dalam pemenuhan kebutuhannya.

c. Kompetensi

Pelayanan diukur dari kompetensi tenaga kesehatan yang bermakna memiliki keahlian dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memberikan pelayanan.

d. Aksesibilitas

Pelayanan diukur dari kemudahan pasien untuk mendapatkan pelayanan dan dapat menghubungi petugas dengan mudah.

e. Etika Petugas

Etika petugas dilihat seperti kesopanan, rasa hormat, kesungguhan, keramah-tamahan dari penyedia jasa terhadap klien.

f. Komunikasi

Komunikasi berarti menjaga agar pelanggan mendapat informasi sesuai dengan bahasa yang mereka pahami dan mendengarkan keinginan mereka.

g. Kredibilitas

Kredibilitas menyangkut dapat dipercaya, kejujuran penyedia jasa. Keamanan adalah bebas dari bahaya, risiko atau keraguan. Kelengkapan fasilitas pelayanan dan penampilan lingkungan fisik dari suatu jasa.

2.3.3 Fungsi Pelayanan Makanan

Memberikan pelayanan gizi kepada klien agar memperoleh asupan makanan yang sesuai kondisi kesehatannya dalam upaya, mempertahankan dan meningkatkan status gizi klien. Sasaran pelayanan gizi adalah klien yang berada di panti sosial tresna werdha (Kurniawati, 2018).

2.3.4 Bentuk-Bentuk Pelayanan Makanan

Pelayanan dapat dikategorikan dalam tiga bentuk yaitu: layanan dengan lisan, layanan dengan tulisan, layanan dengan perbuatan (Oliver, 2013).

a. Layanan dengan Lisan

Layanan dengan lisan dilakukan oleh petugas-petugas dibidang hubungan masyarakat (humas), bidang layanan informasi dan bidang-bidang lain yang tugasnya memberikan penjelasan atau keterangan kepada siapapun yang memerlukan.

b. Layanan dengan Tulisan

Layanan dengan tulisan merupakan bentuk layanan yang paling menonjol dalam pelaksanaan tugas. Tidak hanya dari segi jumlah tetapi juga dari segi peranannya. Pada dasarnya pelayanan melalui tulisan tulisan cukup efisien terutama layanan jarak jauh karena faktor biaya. Agar layanan dalam bentuk tulisan dapat memuaskan pihak yang dilayani, satu hal yang dapat diperhatikan adalah faktor kecepatan, baik dalam pengolahan masalah maupun proses penyelesaiannya, (pengetikannya, penandatanganannya, dan pengiriman kepada yang bersangkutan).

c. Layanan dengan Perbuatan

Layanan dengan perbuatan dilakukan oleh sebagian besar kalangan menengah dan bawah. Karena itu faktor keahlian dan keterampilan petugas tersebut sangat menentukan hasil perbuatan atau pekerjaan.

2.3.5 Dasar-Dasar Pelayanan Makanan

Seorang karyawan dituntut untuk memberikan pelayanan yang prima kepada konsumen. Agar pelayanan yang diberikan dapat memuaskan konsumen maka seorang karyawan diharapkan dapat melayani keinginan dan kebutuhan konsumennya. Berikut ini dasar-dasar pelayanan yang harus dipahami dalam memberikan pelayanan yaitu :

- a. Berpakain dan berpenampilan bersih dan rapi.
- b. Percaya diri, bersikap akrab dengan penuh senyum.
- c. Menyapa dengan lembut dan berusaha menyebutkan nama jika sudah kenal.
- d. Tenang, sopan, hormat, serta tekun mendengarkan setiap pembicaraan.
- e. Berbicara dengan bahasa baik dan benar.
- f. Bertanggung jawab sejak awal hingga selesai.

Adapun pelayanan yang baik adalah sebagai berikut:

- a. Tersedia sarana dan prasarana yang baik konsumen ingin dilayani prima, oleh karena itu untuk melayani konsumen salah satu yang paling penting diperhatikan adalah sarana dan prasarana yang tersedia.
- b. Tersedianya karyawan yang baik Kenyamanan konsumen tergantung dari petugas yang melayaninya. Petugas harus ramah, sopan, dan menarik, disamping itu petugas harus cepat tanggap, pandai berbicara, menyenangkan serta pintar.
- c. Bertanggung jawab kepada konsumen sejak awal hingga selesai. Dalam menjalankan kegiatan pelayanannya setiap karyawan harus mampu melayani dari awal hingga selesai.

- d. Mampu melayani secara cepat dan tepat Dalam melayani konsumen diharapkan petugas harus melakukannya sesuai prosedur. Layana yang diberikan sesuai jadwal dan pekerjaan tentunya dan jangan membuat kesalahan dalam arti pelayanan yang diberikan sesuai dengan keinginan konsumen.

2.3.6 Indikator Keberhasilan Pelayanan Makanan

Keberhasilan pelayanan makanan dapat ditentukan dengan beberapa indikator diantaranya kebersihan alat makan, kesesuaian alat makan, ketepatan waktu makanan, variasi menu makanan dan sikap penyaji makanan. Tiga kualitas makanan menjadi penentu dalam kepuasan klien. Kualitas makanan merupakan usaha dalsam memenuhi atau me lebihkan harapan klien. Selain itu kualitas pelayanan makanan juga terbukti signifikan terhadap loyalitas klien (Moore, 2011).

Penilaian kualitas makanan bisa dari aspek penampilan makanan (warna, besar porsi, bentuk makanan, tekstur, penyajian makanan) dan cita rasa makanan antara lain (aroma, suhu, bumbu, tingkat kematangan dan keempukan). Kualitas makanan yang dihasilkan, diharapkan dapat mempercepat kesembuhan penyakit. Makanan yang disajikan dikatakan berkualitas baik jika makanan tersebut mempunyai cita rasa yang tinggi dan penampilan yang menarik sehingga mendorong klien untuk menghabiskan makanannya dan merasa puas akan hidangan yang disajikan.

2.4 Menu Makan

2.4.1 Pengertian Menu

Menu berasal dari bahasa Perancis yang artinya “rinci” yaitu daftar yang tertlis secara rinci tentang makanan yang dipesan (seperti di restoran)

atau disajikan (seperti di rumah sakit, sekolah, asrama). Menu merupakan hidangan yang disajikan pada waktu tertentu, misalnya pagi, siang, dan malam. Menu juga berisi daftar bermacam-macam makanan dan minuman yang disajikan oleh kegiatan penyelenggaraan makanan didasarkan atas kebutuhan konsumen atau permintaan serta dikelola secara terorganisasi. Menu merupakan pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan.

Dalam sistem penyelenggaraan makanan, tingkat keberhasilan atau kegagalan penyelenggaraan makanan sering ditentukan oleh menu atau hidangan yang disajikan, sehingga perlu dibuat perencanaan menu sebelumnya. Menu yang terencana dengan baik berfungsi sebagai katalisator yang mendorong semua fungsi operasional.

Menu sebagai cerminan misi penyelenggaraan makanan sehingga akan sangat bervariasi antara satu institusi dengan institusi lainnya. Dalam institusi komersial menu dirancang untuk menarik pelanggan dan mendapatkan keuntungan, sedangkan pada institusi nonkomersial, perencanaan menu ditujukan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan kelompok sasaran.

2.4.2 Fungsi Menu

Dua fungsi dasar dari menu yang pertama yaitu, menu menetapkan kebutuhan yang harus disediakan/disiapkan untuk berjalannya suatu penyelenggaraan makanan institusi dan kedua merupakan alat koordinasi untuk melaksanakan tujuan manajemen (pimpinan). Berikut beberapa fungsi menu menurut berbagai sumber yaitu :

- a. Sebagai alat pemasaran yang berhubungan dengan pelayanan makanan untuk memuaskan konsumen,

- b. Sebagai alat control dalam manajemen sistem penyelenggaraan makanan (pada proses produksi dan distribusi),
- c. Sebagai alat penyuluhan/pendidikan bagi konsumen,
- d. Sebagai alat untuk menunjukkan finansial institusi,
- e. Sebagai alat informasi dan komunikasi antara unsur-unsur dalam sub sistem penyelenggaraan makanan,
- f. Sebagai sarana informasi harga, teknik pemasaka dan metode pelayanan dari setiap makanan yang disediakan,
- g. Sebagai alat untuk menetapkan bahan-bahan yang akan dibeli, cara pembelian, peralatan dan jumlah karyawan yang dibutuhkan,
- h. Sebagai faktor yang menentukan dalam memilih perlengkapan, tata letak dapur dan perencanaan fasilitas produksi,
- i. Sebagai alat untuk menarik konsumen membeli/mengonsumsi makanan/hidangan yang disajikan,
- j. Dengan disusunnya menu dapat diatur variasi penggunaan bahan makanan/hidangan dan kombinasinya sehingga dapat dihindari kebosanan.

2.4.3 Prinsip Penyusunan Menu

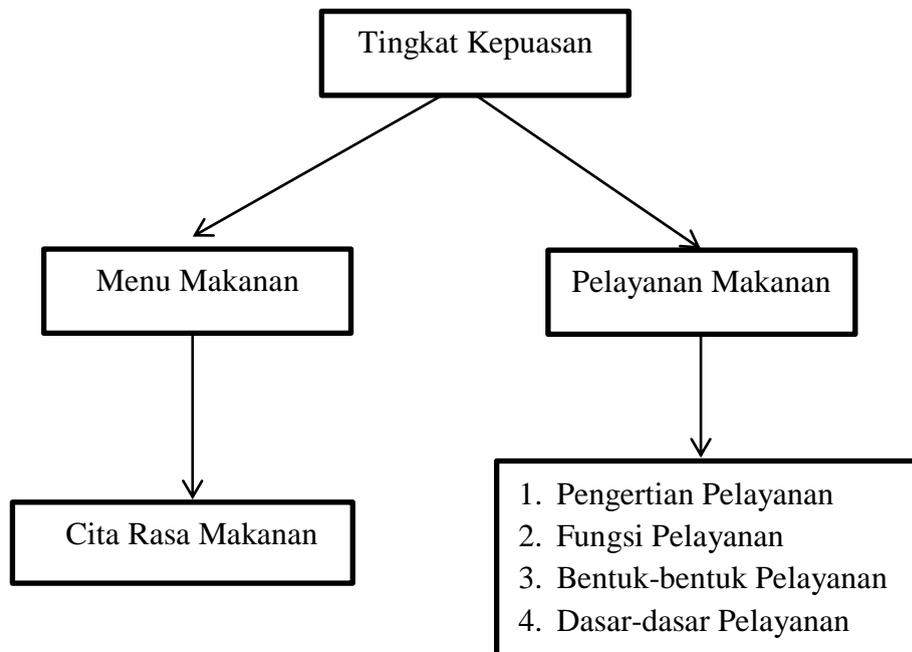
Untuk dapat menyediakan makanan yang baik bagi konsumen tersebut maka dalam pelayanan makanan, pihak penyelenggaraan harus menerapkan prinsip-prinsip sebagai berikut :

- a. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen
- b. Memenuhi syarat higiene dan sanitasi
- c. Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan
- d. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen

e. Harga makanan dapat dijangkau konsumen

Untuk dapat memenuhi ke-5 (lima) prinsip tersebut, pengelola penyelenggaraan makanan institusi harus merencanakan dan menetapkan terlebih dahulu, target konsumen yang akan dilayani sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan untuk memenuhi kebutuhan konsumennya, termasuk biaya yang dibutuhkan sesuai dengan kemampuan konsumennya dengan tetap memperhatikan mutu makanan yang disajikan sehingga aman untuk dikonsumsi.

2.5 Kerangka Teori



Bagan 2.1 Kerangka Teori Tingkat Kepuasan Makanan dan Pelayanan Makanan

Sumber : Kerangka Teori Modifikasi (Han, *et. al*, 2019)

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif, yang hasilnya akan memberikan gambaran tingkat kepuasan makanan dan pelayanan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong tahun 2021.

3.2 Variabel Penelitian

Variabel yang akan diteliti yaitu gambaran tingkat kepuasan makanan dan pelayanan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong tahun 2021.

3.3 Tempat dan Waktu Penelitian

3.3.1 Tempat Penelitian

Tempat penelitian ini dilakukan di dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Kabupaten Rejang Lebong.

3.3.2 Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni tahun 2021.

3.4 Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian ini yang berjudul Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan dan Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong Tahun 2021.

3.5 Definisi Operasional

Tabel 3.1 Definisi Operasional

No	Variabel Penelitian	Defenisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala ukur
1.	Tingkat Kepuasan	Perasaan senang atau kecewa seseorang sebagai hasil dari perbandingan antara produk yang dirasakan dengan yang diharapkan (Irawan, 2004).	Wawan cara	Kuesioner	0 : kurang puas jika < 50% 1 : puas jika > 50%	Ordinal
2.	Pelayanan Makanan	Layanan yang mengutamakan kualitas produk, ketepatan, keberhasilan, kebersihan dan keramahan.	Wawan cara	Kuesioner	0 : kurang puas jika < 50% 1 : puas Jika > 50% 0 : tidak tepat jika < 50% 1 : tepat Jika > 50% 0 : Tidak jika < 50% 1 : Ya Jika > 50%	Ordinal

3.6 Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah anggota TNI-AD yang terdiri dari Bintara Remaja dan Tamtama Remaja yang berada di Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha kabupaten Rejang Lebong.

3.7 Sampel Penelitian

Sampel yang diambil pada saat penelitian 30 orang. Sampel dalam penelitian ini adalah Bintara Remaja dan Tamtama Remaja yang berada di Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha kabupaten Rejang Lebong.

3.8 Jenis Data

3.8.1 Data Primer

Data primer adalah sumber data yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya berupa wawancara, yaitu meliputi :

- a) Identitas Sampel : Nama, Jenis kelamin, Umur, Pangkat/NRP, Suku
- b) Tingkat kepuasan makanan dan pelayanan makanan

3.8.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh melalui media perantara atau secara tidak langsung yang berupa buku atau arsip baik yang dipublikasikan maupun yang tidak dipublikasikan secara umum, yaitu data jumlah anggota, jumlah tenaga pengolah, sarana dan prasarana yang ada di dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha.

3.9 Pengolahan dan Analisis Data

3.9.1 Pengolahan Data

a. *Editing* (Pemeriksaan Data)

Kegiatan ini dilakukan untuk meneliti setiap daftar pertanyaan yang telah diisi, berkaitan dengan kelengkapan pengisian, kejelasan dan konstitusi jawaban. Koreksi terhadap kesalahan pengisian segera dilakukan saat itu juga sebelum dimulai langkah *coding* data.

b. *Coding Data* (Kode)

Coding merupakan kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka. Pemberian kode untuk mempermudah pada saat analisis data dan juga mempercepat pada saat entry data.

c. *Entry Data* (Memasukkan Data)

Setelah dilakukan pengkodean data, data dimasukkan ke aplikasi program *spss* untuk di olah sesuai dengan definisi operasional pada penelitian.

d. *Cleaning Data*

Sebelum melakukan analisis, data yang sudah dimasukkan dilakukan pengecekan, pembersihan jika ditemukan kesalahan pada entry data.

3.9.2 Analisis Data

Data yang dikumpulkan dari kuesioner diolah dan dianalisa dengan menggunakan bantuan computer. Analisa data yang dilakukan berupa analisa univariat yang bertujuan untuk melihat gambaran atau distribusi frekuensi masing-masing variabel pada penelitian, baik variabel dependen dan variabel independen. Data yang disajikan dalam bentuk tabel kemudian dihitung persentasenya.

Untuk menafsirkan besarnya persentase yang dibuat dari tabel tabulasi data, maka peneliti menggunakan penafsiran sebagai berikut :

- a. Jika memiliki persentase 0-25% : Sebagian Kecil
- b. Jika memiliki persentase 26-49% : Hampir Sebagian
- c. Jika memiliki persentase 50% : Sebagian
- d. Jika memiliki persentase 51-75% : Sebagian Besar
- e. Jika memiliki persentase 76-99% : Hampir Seluruh
- f. Jika memiliki persentase 100% : Seluruhnya (Arikunto, 2005)

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Jalan Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Bataliyon Infanteri 144/Jaya Yudha Kabupaten Rejang Lebong untuk melihat tingkat kepuasan makanan dan pelayanan makanan di dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha. Pengambilan data dan pengisian lembar observasi ini dilakukan selama 2 hari yaitu tanggal 16 sampai dengan 17 Juni tahun 2021 di dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong dengan menggunakan lembar kuesiner.

Dalam menu hari ke tiga hari rabu terdapat menu makan pagi yaitu nasi putih, sambal ikan, sayur kacang, sambal, teh manis; menu makan siang yaitu nasi putih, ayam goreng, sayur soup, sambal goreng, buah; dan menu makan malam yaitu nasi putih, telur mata sapi, daun ubi santan, dan sambal.

Pengumpulan data diperoleh dan dilakukan secara langsung dengan cara membagikan lembar kuesioner kepada anggota TNI-AD yang bertugas di Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha. Jalannya penelitian yang dilakukan oleh peneliti dilakukan secara bertahap dikarenakan keterbatasan ruangan dan adanya masa pandemi pada saat ini, akan tetapi tidak mempengaruhi pelaksanaan pengisian kuesioner oleh anggota TNI-AD.

Data yang sudah terkumpul di masukan ke dalam *Microsoft Excell* 2010 kemudian dilakukan pengecekan data yang diperoleh lalu memberi kode berupa angka untuk mempermudah pengolahan data. Selanjutnya data di masukan ke dalam tabel dan di proses dengan menggunakan program

aplikasi komputer. Hasil penelitian ditampilkan dalam bentuk tabel dan di analisa secara univariat yang bertujuan untuk mengetahui gambaran tingkat kepuasan makanan dan pelayanan makanan pada dapur Kompi Markas Yonif/144 Jaya Yudha.

Hambatan yang saya alami ketika melaksanakan proses penelitian ini dibuat dalam beberapa hari namun terhambat karena dalam lokasi penelitian anggota yang merupakan responden baru saja menjalankan isolasi mandiri karena terdampak covid-19 sehingga penelitian seharusnya dua kali dalam satu minggu menjadi satu hari penelitian saja.

4.1.2 Gambaran Umum Tempat Penelitian

a. Sejarah Singkat Kompi Markas Yonif/144 Jaya Yudha

Bataliyon Infanteri 144/Jaya Yudha atau Yonif 144/Jaya Yudha yang mempunyai Motto "Murni Berani" merupakan Bataliyon Infanteri yang berada di bawah Korem 041 Garuda Emas, Kodam II/Sriwijaya. Bataliyon Infanteri 144/Jaya Yudha berlokasi di Curup, Kabupaten Rejang Lebong, dan terdapat 5 (lima) Kompi diantaranya Kompi Senapan A, Kompi Bantuan dan Kompi Markas yang terletak di Curup, Kabupaten Rejang Lebong dan terdapat 2 (dua) Kompi di luar daerah yaitu Kompi Senapan B berada di Kota Bengkulu, dan Kompi Senapan C di Manna, Kabupaten Bengkulu Selatan.

Di Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha ini terdapat 57 orang anggota TNI-AD yang terdiri dari 5 danton, 3 pelatih, 17 orang bintara dan 31 orang tam-tama. Namun yang mengonsumsi makanan di dapur Kompi Markas hanyalah anggota yang belum menikah atau yang sering disebut bintara remaja dan tam-tama remaja yang terdiri dari 8 orang

bintara remaja dan 27 orang tam-tama remaja yang ada di Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha.

Jumlah tenaga pengolah pada dapur Kompi Markas ini berjumlah 3 orang yaitu berasal dari anggota TNI-AD itu sendiri yang sudah ditugaskan khusus untuk melaksanakan pengolahan makanan di dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha atau yang sering disebut dengan bamak (bintara makan) dan tamak (tam-tama makan). Luas tempat pengolahan yang ada di Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha sekitar 8 x 16 m², lokasi tempat pengolahan makanan ini berdekatan dengan tempat tinggal anggota TNI-AD yang belum menikah atau yang sering disebut dengan barak.

Kegiatan yang dilakukan di tempat pengolahan makanan yaitu mulai dari persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, dan penyajian makanan, pada proses penyajian makanan dilakukan dengan sistem desentralisasi yaitu dengan cara anggota yang bertugas piket di barak akan membawa porsi makan yang besar ke barak dan anggota mengambil makan sesuai dengan porsi masing-masing.

Pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha menggunakan siklus menu 10 hari. Untuk 1 hari dengan frekuensi makan 3x sehari makanan utama, tenaga pengolah makan menerima uang belanja untuk membeli bahan makanan basah yang akan di olah, sedangkan untuk bahan makanan kering sudah disediakan di dalam stok dan diluar perhitungan bahan makanan basah.

b. Tugas-tugas Kedinasan TNI-AD

Sebagai bagian dari Tentara Nasional Indonesia Angkatan Darat atau yang sering disingkat dengan TNI-AD adalah menegakkan kedaulatan negara, mempertahankan keutuhan wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia yang berdasarkan Pancasila dan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, serta melindungi segenap bangsa dan seluruh tumpah darah Indonesia dari ancaman dan gangguan terhadap keutuhan bangsa dan negara.

Dalam PPPA TNI-AD TA 2014 (No. 57 Tanggal 16 Desember 2013) yang tertuang dalam lampiran Peraturan Kasad Nomor: Perkasad/57/XII/2013 Tanggal 16 Desember 2013 disebutkan bahwa, Melaksanakan tugas TNI Matra Darat di bidang pertahanan, yaitu dengan melakukan Operasi Militer untuk Perang dan Operasi Militer Selain Perang, dengan prioritas.

Pembangunan kekuatan TNI-AD diarahkan agar dapat melaksanakan tugas pokoknya yaitu menegakkan kedaulatan negara dan menjaga keutuhan wilayah darat yang pelaksanaannya diarahkan kepada tercapainya kekuatan pokok minimum (Minimum Essential Force/MEF). Menyiapkan kemampuan operasional TNI-AD yang profesional dengan cara memelihara dan meningkatkan kemandirian satuan dalam rangka kesiapsiagaan operasional.

Melanjutkan Reformasi Birokrasi di lingkungan internal TNI-AD yang dilaksanakan secara konseptual, gradual, konstitusional dan berkelanjutan yang meliputi aspek doktrin, struktur, kultur dan mind set yang merupakan bagian integral dari Reformasi Birokrasi TNI yang

bermuara pada sasaran akhir Reformasi Birokrasi Nasional antara lain meningkatnya kualitas pelayanan publik (Public Servant).

Meningkatkan profesionalisme melalui peningkatan kuantitas dan kualitas 10 komponen pendidikan dan latihan, diprioritaskan kepada penyempurnaan kurikulum pendidikan maupun materi dan metoda latihan yang menjamin terbentuknya profesionalisme, peningkatan kualitas tenaga pendidik dan pelatih serta peningkatan sarana dan prasarana pendidikan dan latihan dengan menitikberatkan kepada penajaman materi pelajaran/ pelatihan sehingga diperoleh pencapaian tujuan operasional pendidikan dan latihan secara efektif. Memaksimalkan program pendidikan dan latihan perwira TNI AD secara efektif dan efisien dengan mengedepankan proses belajar mengajar dan pelatihan yang interaktif serta konstruktif, guna menghasilkan perwira-perwira TNI-AD yang handal dan profesional baik dari segi kualitas maupun kuantitas.

Melaksanakan pemberdayaan wilayah pertahanan di darat, dengan menyelenggarakan perencanaan, pengembangan, pengerahan dan pengendalian wilayah pertahanan untuk kepentingan pertahanan negara di darat sesuai dengan Sistem Pertahanan Semesta (Sishanta) melalui pembinaan Teritorial yaitu: Membantu Pemerintah menyiapkan potensi nasional menjadi kekuatan pertahanan yang dipersiapkan secara dini meliputi wilayah pertahanan beserta kekuatan pendukungnya, untuk melaksanakan Operasi Militer untuk Perang, yang pelaksanaannya didasarkan pada kepentingan pertahanan negara sesuai dengan Sistem Pertahanan Semesta. Membantu pemerintah

menyelenggarakan pelatihan dasar kemiliteran secara wajib bagi warga negara sesuai dengan peraturan perundang-undangan. Membantu pemerintah memberdayakan rakyat sebagai kekuatan pendukung sesuai Undang-Undang.

c. Visi dan Misi TNI-AD

Untuk menjaga keutuhan NKRI TNI-AD memiliki Visi dan Misi antara lain :

1) Visi

Solid, Profesional, Tangguh, Modern, Berwawasan Kebangsaan dan Dicintai Rakyat.

2) Misi

- Mewujudkan kekuatan, kemampuan dan gelar kekuatan jajaran TNI Angkatan Darat yang profesional dan modern dalam penyelenggaraan pertahanan Negara Kesatuan Republik Indonesia di darat.
- Meningkatkan dan memperkokoh jati diri prajurit TNI-AD yang tangguh, yang memiliki keunggulan moral, rela berkorban dan pantang menyerah dalam menjaga kedaulatan negara dan mempertahankan integritas keutuhan Wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia berdasarkan Sapta Marga dan Sumpah Prajurit.
- Mewujudkan kualitas prajurit TNI-AD yang memiliki penguasaan ilmu dan keterampilan prajurit melalui pembinaan doktrin, pendidikan dan latihan yang sistematis dan meningkatkan kesejahteraannya.

- Mewujudkan kesiapan operasional penindakan ancaman baik dalam bentuk ancaman tradisional maupun ancaman non tradisional. Mewujudkan kerjasama militer dengan negara-negara sahabat, baik dalam rangka confidence building measure (CBM) maupun untuk meningkatkan profesionalitas prajurit.

4.1.3 Hasil Analisis Data

a. Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, sebaran data tingkat kepuasan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha pada tabel 4.1 :

Tabel 4.1 Persentase Tingkat Kepuasan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha

A. Penampilan Makanan	Puas		Tidak Puas	
	Jumlah	%	Jumlah	%
1. Warna	126	84	24	16
2. Bentuk	114	76	36	24
3. Porsi	91	60,7	59	39,3
4. Penyajian	81	54	69	46
B. Rasa Makanan	Puas		Tidak Puas	
	Jumlah	%	Jumlah	%
Aroma	105	70	45	30
Tekstur	115	76,7	35	23,3
Kematangan	120	80	30	20
Suhu	110	73,3	40	26,7

Sumber Data : Data Penelitian, 2021

Berdasarkan tabel 4.1 diketahui persentase tingkat kepuasan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha bahwa pada penampilan warna sebesar 84% menyatakan puas dan 16% tidak puas, pada penampilan bentuk sebesar 76% puas dan 24%, pada

penampilan porsi 60,7% puas dan 39,3% tidak puas, serta penampilan penyajian 54% puas dan 46% tidak puas. Pada rasa makanan aroma sebesar 70% menyatakan puas dan 30% tidak puas, tekstur 76,7% menyatakan puas dan 23,3% tidak puas, kematangan sebesar 80% menyatakan puas dan 20% tidak puas, serta suhu 73,3 menyatakan puas dan 26,7% tidak puas.

Tabel 4.2 Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha

Menu	Tingkat Kepuasan			
	Tidak Puas	%	Puas	%
Makanan Pokok	0	0	30	100
Lauk Hewani	2	6,7	28	93,3
Lauk Nabati	1	3,3	29	96,7
Sayur	3	10	27	90
Buah	2	6,7	28	93,3

Sumber Data : Data Penelitian, 2021

Berdasarkan tabel 4.2 diketahui gambaran tingkat kepuasan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha bahwa pada makanan pokok sebanyak 30 orang (100%) menyatakan puas, pada lauk hewani sebanyak 28 orang (93,3%) menyatakan puas sedangkan sebanyak 2 orang (6,7%) tidak puas, pada lauk nabati sebanyak 29 orang (96,7%) menyatakan puas sedangkan 1 orang (3,3%) tidak puas, pada sayur sebanyak 27 orang (90%) menyatakan puas sedangkan 3 orang (10%) tidak puas, serta pada buah sebanyak 28 orang (93,3%) menyatakan puas sedangkan 2 orang (6,7%) tidak puas.

b. Gambaran Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif/144 Jaya Yudha

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, sebaran data pelayanan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha pada tabel 4.3

Tabel 4.3 Persentase Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha

Pelayanan Makanan	Puas		Tidak Puas	
	Jumlah (n)	Persen (%)	Jumlah (n)	Persen (%)
1. Waktu Makan				
• Makan Pagi	30	100	0	0
• Makan Siang	30	100	0	0
• Makan Sore	30	100	0	0
2. Keramahan Pramusaji				
• Bertindak Cepat	30	100	0	0
• Keutamaan Klien	30	100	0	0
• Sopan santun	30	100	0	0
• Seragam (APD)	30	100	0	0
3. Kebersihat alat makan				
• Alat Makan	0	0	30	100
• Tisu Makan	0	0	30	100
4. Variasi Menu				
• Variasi Sayur	23	76,7	7	23,3
• Variasi Lauk	27	90	3	10
• Sayur berbeda	30	100	0	0
• Sesuai kebutuhan	25	83,3	5	16,7

Sumber Data : Data Penelitian, 2021

Berdasarkan tabel 4.3 diketahui persentase pelayanan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha bahwa waktu makan pagi, makan siang, dan sore sebanyak 30 orang (100%) menyatakan puas. Pada point keramahan pramusaji bertindak cepat, keutamaan klien, sopan santun, dan seragam sebanyak 30 orang (100%) menyatakan puas. Pada point kebersihan alat makan dan tisu makan sebanyak 30 orang (100%) tidak puas. Pada point variasi menu variasi sayur sebanyak 23 orang (76,7%) menyatakan puas dan 7 orang (23,3%) tidak puas, variasi

lauk sebanyak 27 orang (90%) menyatakan puas dan 3 orang (10%) tidak puas, variasi menu sayur berbeda sebanyak 30 orang (100%) menyatakan puas, serta variasi menu sesuai kebutuhan sebanyak 25 orang (83,3%) menyatakan puas dan 5 orang (16,7%) tidak puas.

Tabel 4.4 Gambaran Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha

Kategori	Tingkat Kepuasan			
	Tidak Puas	%	Puas	%
Waktu Makan	0	0	30	100
Keramahan Pramusaji	0	0	30	100
Kebersihan Alat Makan	30	100	0	0
Variasi Menu	0	0	30	100

Sumber Data : Data Penelitian, 2021

Berdasarkan tabel 4.4 diketahui persentase pelayanan makanan anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha bahwa kategori waktu makan sebanyak 30 orang (100%) menyatakan puas, pada kategori keramahan pramusaji 30 orang (100%) menyatakan puas, pada kategori kebersihan alat makan sebanyak 30 orang (100%) menyatakan tidak puas, serta pada kategori variasi menu sebanyak 20 orang (100%) menyatakan puas.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha

Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan alat ukur kuesioner yaitu dengan 8 pertanyaan di dapatkan hasil penelitian bahwa sebagian besar anggota TNI-AD pada dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha menyatakan puas dalam tingkat kepuasan makanan. Berdasarkan analisis data yang telah dilakukan didapatkan hasil makanan pokok sebanyak 30 orang (100%) menyatakan puas, pada lauk hewani sebanyak 28

orang (93,3%) menyatakan puas, pada lauk nabati sebanyak 29 orang (96,7%) menyatakan puas, pada sayur sebanyak 27 orang (90%) menyatakan puas, serta pada buah sebanyak 28 orang (93,3%) menyatakan puas.

Faktor-faktor yang mempengaruhi anggota TNI-AD tidak puas dengan tingkat kepuasan makanan yaitu terdiri dari warna, bentuk, porsi, penyajian, aroma tekstur, tingkat kematangan, dan suhu dari makanan yang diberikan oleh petugas dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha.

Dalam penelitian Nurjaya, dkk (2019) yang menganalisis tentang tingkat kepuasan siswa terhadap menu makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan di SMP Islam Terpadu Al-Fahmi kota Palu menunjukkan hasil penelitian bahwa responden merasa puas terhadap makanan yang disajikan di SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu. Dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa 91,6% responden menyatakan puas dengan rasa makanan, 89,5% menyatakan puas dengan penampilan makanan, 94,7% menyatakan puas dengan tingkat kematangan makanan, dan 87,4% menyatakan puas dengan suhu makanan yang disajikan.

4.2.2 Gambaran Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif/144 Jaya Yudha

Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan alat ukur kuesioner yaitu dengan 13 pertanyaan di dapatkan hasil penelitian bahwa sebagian besar anggota TNI-AD pada Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha merasa puas dengan pelayanan makanan yang dilakukan oleh petugas dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha. Pada waktu makan, keramahan pramusaji, dan variasi menu sebanyak 30 orang (100%) menyatakan puas

sedangkan pada kebersihan alat makan sebanyak 30 orang (100%) menyatakan tidak puas dikarenakan tidak disediakan alat makan.

Faktor-faktor yang mempengaruhi anggota TNI-AD tidak puas terhadap pelayanan makanan yang dilakukan oleh petugas diantaranya yaitu ketepatan waktu makan, keramahan petugas, kebersihan petugas, kebersihan alat makan, dan variasi menu yang ada di dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Kabupaten Rejang Lebong.

Pada penelitian (Semedi Pujo, 2013) di RS Sunan Kalijaga Kabupaten Demak menyatakan pelayanan makanan di RS merupakan gabungan dari rasa makanan, suhu makanan, tingkat kematangan, penampilan makanan, kebersihan peralatan, penilaian petugas penyaji dan ketepatan waktu makan, didapatkan hasil presentase 97,3%. Hasil tersebut diatas SPM RSUD Sunan Kalijaga Demak yaitu 90% artinya kepuasan pelayanan makanan RS sudah baik.

Dalam penelitian (Sholeha S, 2020) berdasarkan hasil analisis univariat menunjukkan bahwa sebanyak 24 orang (54,4%) menilai pelayanan makanan baik sedangkan 20 orang (45,5%) menilai kurang baik. Pelayanan makanan meliputi kebersihan alat makan, kesesuaian alat makan, waktu penyajian makan, variasi menu dan sikap petugas penyaji makanan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Rochmah (2017), menunjukkan bahwa komponen kebersihan alat makan dan waktu penyajian makan menyatakan baik.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan “Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan dan Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong Tahun 2021” maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

- a. Sebagian besar anggota TNI-AD Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha mengatakan puas dengan kepuasan makanan yang disajikan oleh petugas.
- b. Sebagian besar anggota TNI-AD Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha mengatakan puas dengan pelayanan makanan yang dilakukan oleh petugas.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan peneliti ingin memberikan saran kepada pihak yang terkait antara lain :

- a. Bagi Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha

Disarankan bagi dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha agar memilih petugas yang sesuai dengan bidang penyelenggaraan makanan agar dapat memberikan edukasi dan sosialisasi mengenai cara penyelenggaraan makanan yang baik dan sesuai dengan standart terhadap penyelenggaraan makanan sehingga memberikan dampak baik untuk para anggota TNI-AD di Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha. Dan disarankan untuk tenaga pengolah makanan yang ada di Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha agar bisa menerapkan penggunaan APD lengkap (celemek, penutup kepala, sepatu boots, sarung tangan) agar pada saat pengolahan makanan terjamin keamanan dan kebersihannya sehingga bisa menghindari kontaminasi pada makanan. Hasil dari

penelitian ini juga disarankan kepada Kompi Markas untuk menyediakan alat makan beserta tisu makan kepada anggota TNI-AD dan petugas dapat membagi langsung porsi makanan agar semua anggota TNI-AD mendapatkan porsi makanan yang sama rata.

b. Bagi Peneliti Lain

Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan variabel lain seperti pengaruh media informasi terhadap tingkat pengetahuan, perilaku hygiene sanitasi dan lama bekerja tenaga pengolah makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arnati Wulansari, B. S. (2013). Penyelenggaraan Makanan Dan Tingkat Kepuasan Konsumen. 152.
- Bachyar B, I. A. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi:Kementerian Kesehatan Republik Indonesia;.
- Diah Anggraeni, P. R. (2017). Hubungan Cita Rasa Dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas Iii Di Rsud Berkah Kabupaten Pandeglan. 14.
- Fatmawati, D. N. (2021, 3 2). Mata Kuliah Metode Penelitian Statistik Dasar Tugas Praktikum Penyusunan Tujuan Peneletian, Manfaat, Keaslian Penelitian Sekolah Tinggi Kesehatan Majarani Malang Program Studi DIII Kebidanan. Retrieved 9 21, 2021, from <https://www.scribd.com/document/496583544/tugas-metode-penelitian>
- Goleman, Richard; Mckee, A. (2019). Penyelenggaraan Makanan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Han, E. S., & goleman, daniel; boyatzis, Richard; Mckee, A. (2019). Penyelenggaraan Makanan. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53)
- Kartasurya, M. I. (2014). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Rumah Sakit Dan Asupan Makanan Dengan Perubahan Status Gizi Pasien (Studi Di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak). 2(1). <https://doi.org/10.14710/Jgi.2.1>.
- Kurniawati, E. D. (2018). Hubungan Pelayanan Gizi Dengan Tingkat Kepuasan Dan Lama Hari Rawat Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Dr. M. Ashari Pematang. *Penyelenggaraan Makanan*, 7–23.
- Kusumawardhani, I. (2016). *Sistem Penyelenggaraan Makanan*. 4(2), 2–3.
- Lastmi, Wayansari, I. Z. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Bahan Ajar Gizi. Retrieved 2021, from Jakarta: https://perpus.poltekkesjkt2.ac.id/resposy/index.php?p=show_detail&id=4900&keywords=
- Moore, P. E. (2011). *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*. *Canadian Services Medical Journal*, 11(3), 121–126.
- Muchlas, K, M. N. (2016). Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Asrama Tni Al Kobangdikal Surabaya. Retrieved 9 21, 2021, from https://onsearch.id/Record/IOS2023.article-16082?widget=1&repository_id=2023
- Mustika, Putri Kustioasih, M. A. (2017). Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. Retrieved 9 21, 2021, from https://www.researchgate.net/publication/326688134_Penyelenggaraan_Makanan_Dan_Kepuasan_Konsumen_Di_Kantin_Lantai_2_Rumah_Sakit_Universitas_Airlangga_Surabaya

- Mustofa, E., Hadju, V., & Jafar, N. (2012). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit Umum (RSUD) Mamuju Provinsi Sulawesi Barat. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 2(1), 27–32.
- Nuraini, N., Bintanah, S., & Nugraheni, K. (2012). Suhu Makanan Dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Dengan Diet Lunak Di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang*, 41–49.
- Nurjaya, Aslinda, W., & Kasmawati. (2020). The Level Of Student Satisfaction With The Food Service At Al-Fahmi Integrated Islamic Middle School In Palu City 2019. *Jurnal Ilmu Gizi*, 1(1), 31–36.
- Nurlaela, M. M. (2016). Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Asrama Tni Al Kobangdikal Surabaya. Retrieved 2021, from <https://docplayer.info/210157126-Manajemen-penyelenggaraan-makanan-di-asrama-tni-al-kobangdikal-surabaya.html>
- Oliver, J. (2013). Malayu Hasibuan, Dasar-Dasar Pelayanan Perbankan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Pratama, I. A. (2019). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Dengan Jenis Diet Pada Pasien Di Rsu Haji Surabaya. Retrieved 9 21, 2021, from <https://e-journal.unair.ac.id/MGK/article/view/19838>
- Putri, R. P. S. (2018). Evaluasi Menu Pada Penyelenggaraan Makanan Di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI- AD Buleleng Bali. *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 6–29.
- S., E., & Goleman, daniel; boyatzis. (2019). Sensori Aroma Coklat. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur makanan : sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi ? (*Food texture : a part of the food properties that ignorable for maintaining cognitive function ?*). *Makassar Dent J*, 4(6), 184–189.
- Semedi Pujo, M. I. (2013). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Rumah Sakit dan Asupan Makanan dengan Perubahan Status Gizi Pasien di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak. 36.
- Sholeha S, K. R. (2020). Pentingnya Kualitas Pelayanan Makanan Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap. 57.
- Sibuea, F. S. Y. (2015). Ekstraksi Tanin dari Kluwak (*Pangium edule R.*) Menggunakan Pelarut Etanol dan Aquades dan Aplikasinya sebagai Pewarna Makanan. In Tugas Akhir Universitas Negeri Semarang.
- Siti, Juwariyah, D. N. (2019). Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Waste Makanan Lunak Pada Pasien Diabetes Melitus di Rs. Muhammadiyah Gresik. Retrieved 2021, from <http://journal.umg.ac.id/index.php/ghidzamediajurnal/article/view/1070/838>
- Smith, T. A. (2016). Pengembangan Penyajian Makanan. (August).

- Smith, T. A. (2016). Tingkat Kepuasan Pasien Pada Pelayanan Makanan Di RS AT-Turots Al-Islamy Yogyakarta. *August*.
- Suci, F. (2014). Penyelenggaraan Makanan Pasien Rawat Inap. 6–29.
- Supartiningsih, S. (2017). Kualitas Pelayanan An Kepuasan Pasien Rumah Sakit: Kasus Pada Pasien Rawat Jalan. *Jurnal Medicoeticolegal Dan Manajemen Rumah Sakit* 10.18196/Jmmr.2016, 6(1), 9–15. <https://doi.org/10.18196/Jmmr.6122>
- Sutaguna, I. N. T. (2017). Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia.
- Sutanti, D. (2014). Penyelenggaraan Makan Untuk Taruna Di Akademi Militer. 1–3.
- Yuliantini, E. dkk. (2002). Makanan Pasien Anak Di Rumah Sakit. *Media Kesehatan*, 8(2), 184–189. Retrieved from <https://jurnal.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id/index.php/jmk/article/download/282/147>

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran. Kuesioner Tingkat Kepuasan Makanan

KUESIONER TINGKAT KEPUASAN MAKANAN YANG DISAJIKAN KEPADA KLIEN

Petugas : Berikanlah penjelasan cara mengisi daftar pertanyaan ini.

Petunjuk : Isilah sesuai dengan pendapat klien dengan cara menceklis (√)

Aspek Penilaian	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah
A. Penampilan Makanan					
1. Warna a) Menarik b) Cukup menarik c) Kurang menarik					
2. Bentuk makanan a) Menarik b) Cukup menarik c) Kurang menarik					
3. Porsi Makanan a) Sesuai b) Cukup sesuai c) Kurang sesuai					
B. Rasa Makanan					
1. Aroma a) Sedap b) Kurang sedap c) Tidak sedap					
2. Tekstur a) Empuk b) Cukup empuk c) Tidak empuk					
3. Tingkat Kematangan a) Matang b) Cukup matang c) Tidak matang					
4. Suhu a) Panas b) Hangat c) Dingin					

Lampiran. Kuesioner Pelayanan Makanan

KUESIONER PELAYANAN MAKANAN YANG DISAJIKAN KEPADA KLIEN

1. Waktu makan

- 1) Ketepatan waktu makan pagi yang telah ditetapkan
 - a. Tepat
 - b. Tidak tepat
- 2) Ketepatan waktu makan siang yang telah ditetapkan
 - a. Tepat
 - b. Tidak tepat
- 3) Ketepatan waktu makan sore yang telah ditetapkan
 - a. Tepat
 - b. Tidak tepat

2. Keramahan pramusaji

- 1) Petugas selalu bertindak cepat dalam memenuhi permintaan klien
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 2) Petugas selalu mengutamakan klien
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 3) Petugas bersikap sopan santun terhadap klien saat pelayanan
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 4) Petugas berpakaian bersih dan rapi sesuai dengan seragam
 - a. Ya
 - b. Tidak

3. Kebersihan alat makan

- 1) Penyajian makanan disediakan piring, sendok, mangkuk dan gelas
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 2) Penyajian makanan disediakan tisu makan
 - a. Ya
 - b. Tidak

4. Variasi menu

- 1) Sayur yang dihidangkan bervariasi
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 2) Olahan lauk yang dihidangkan bervariasi
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 3) Sayur yang dihidangkan beda dengan sebelumnya
 - a. Ya
 - b. Tidak
- 4) Kesesuaian makanan dengan kebutuhan klien
 - a. Ya
 - b. Tidak

Lampiran. Informed Consent

INFORMED CONSENT

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :
Pangkat/NRP :
Jenis Kelamin :
Suku :
Alamat :
Umur/Tanggal lahir : tahun/

Menyatakan bahwa saya telah mendapat penjelasan secara rinci dan telah mengerti mengenai penelitian yang akan dilakukan oleh: **Noila Wisida Anjati** dengan judul **Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan dan Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong Tahun 2021.**

Saya memutuskan *setuju* untuk ikut berpartisipasi pada penelitian ini secara sukarela tanpa paksaan. Bila selama penelitian ini saya menginginkan mengundurkan diri, maka saya dapat mengundurkan sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.

Demikian pernyataan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Rejang Lebong, Juni 2021

Mengetahui,

Enumerator

Responden

()

()

Lampiran. Master Data

GAMBARAN TINGKAT KEPUASAN MAKANAN DAN PELAYANAN
MAKANAN ANGGOTA TNI-AD PADA DAPUR KOMPI
MARKAS YONIF 144/JAYA YUDHA
TAHUN 2021

No.	Nama	Umur	Suku	Tingkat Kepuasan Makanan (Makanan Pokok)							Kode	
				Warna	Bentuk Makanan	Porsi Makanan	Penyajian Makanan	Aroma	Tekstur	Tingkat Kematangan		Suhu
1	MI	20	Enggano	1	0	0	1	1	1	1	1	1
2	MAP	20	Jawa	1	1	0	1	1	1	1	1	1
3	WAS	23	Komering	1	1	1	1	1	1	0	1	1
4	MFQ	21	Semendo	1	0	1	1	1	1	1	0	1
5	AEN	21	Serawai	1	1	1	1	1	1	0	1	1
6	RDK	21	Jawa	0	1	1	1	1	1	1	0	1
7	FA	20	Serawai	1	1	1	0	1	1	1	1	1
8	SS	20	Melayu	1	1	0	0	1	1	0	1	1
9	DTP	20	Jawa	1	1	1	0	0	0	1	1	1
10	SW	23	Jawa	1	1	1	1	0	1	0	1	1
11	DS	23	Batak	1	1	1	0	1	0	1	0	1
12	AAP	21	Serawai	0	0	1	1	1	1	1	1	1
13	AS	21	Jawa	0	1	1	1	1	1	0	1	1
14	LR	23	Pekal	1	1	1	1	0	1	0	1	1
15	LS	20	Serawai	0	0	0	1	1	0	1	1	1
16	NP	20	Jawa	1	1	1	1	1	0	1	0	1
17	DDP	21	Jawa	1	0	0	1	0	1	0	1	1
18	RS	21	Melayu	1	0	1	1	0	1	1	1	1
19	MFT	19	Serawai	1	1	1	1	1	0	1	1	1
20	DI	21	Lampung	1	1	0	0	1	1	1	1	1
21	MA	22	Serawai	1	1	0	1	1	1	1	0	1
22	DAS	21	Serawai	1	1	0	0	0	1	1	1	1
23	AP	22	Pasma	1	0	1	0	0	1	1	0	1
24	FR	21	Jawa	0	1	1	0	1	1	1	1	1
25	MA	22	Serawai	1	1	0	0	1	1	1	1	1
26	AS	22	Serawai	1	1	1	0	0	1	1	1	1
27	DS	22	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	0	1
28	EAS	19	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	1
29	YS	21	Serawai	1	1	0	0	0	1	1	1	1
30	RHP	20	Jawa	1	1	0	1	1	1	1	0	1

No.	Nama	Umur	Suku	Tingkat Kepuasan Makanan (Lauk Hewani)							Suhu	Kode
				Warna	Bentuk Makanan	Porsi Makanan	Penyajian Makanan	Aroma	Tekstur	Tingkat Kematangan		
1	MI	20	Enggano	1	1	1	0	0	1	1	0	1
2	MAP	20	Jawa	1	1	1	0	1	1	1	1	1
3	WAS	23	Komering	1	1	0	1	0	0	1	1	1
4	MFQ	21	Semendo	1	1	1	0	0	1	0	1	1
5	AEN	21	Serawai	1	1	0	1	0	0	0	1	1
6	RDK	21	Jawa	1	1	1	0	1	1	1	1	1
7	FA	20	Serawai	1	0	1	1	1	1	1	0	1
8	SS	20	Melayu	0	1	0	0	0	1	1	1	1
9	DTP	20	Jawa	1	1	1	1	0	0	1	1	1
10	SW	23	Jawa	0	1	1	1	1	1	0	0	1
11	DS	23	Batak	1	0	1	0	1	0	1	1	1
12	AAP	21	Serawai	1	0	0	1	0	0	1	0	0
13	AS	21	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	0	1
14	LR	23	Pekal	1	1	1	1	0	1	1	1	1
15	LS	20	Serawai	1	0	1	0	1	1	1	1	1
16	NP	20	Jawa	1	1	0	1	1	0	1	1	1
17	DDP	21	Jawa	1	0	0	1	1	1	1	1	1
18	RS	21	Melayu	1	1	0	1	1	1	1	1	1
19	MFT	19	Serawai	1	1	1	1	1	1	0	1	1
20	DI	21	Lampung	1	1	0	1	1	1	1	1	1
21	MA	22	Serawai	1	0	1	0	0	1	0	0	0
22	DAS	21	Serawai	0	1	0	1	1	0	1	1	1
23	AP	22	Pasma	1	1	1	1	1	1	1	0	1
24	FR	21	Jawa	1	1	0	1	1	1	0	1	1
25	MA	22	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1
26	AS	22	Serawai	0	1	1	0	1	1	1	1	1
27	DS	22	Serawai	1	1	1	0	1	1	1	1	1
28	EAS	19	Jawa	1	0	1	0	1	1	1	0	1
29	YS	21	Serawai	1	1	0	1	1	1	1	1	1
30	RHP	20	Jawa	1	1	1	0	1	1	1	1	1

No.	Nama	Umur	Suku	Tingkat Kepuasan Makanan (Lauk Nabati)							Suhu	Kode
				Warna	Bentuk Makanan	Porsi Makanan	Penyajian Makanan	Aroma	Tekstur	Tingkat Kematangan		
1	MI	20	Enggano	1	1	1	0	1	1	1	1	1
2	MAP	20	Jawa	1	1	1	0	1	1	1	1	1
3	WAS	23	Komerling	1	0	0	0	1	1	1	1	1
4	MFQ	21	Semendo	1	1	0	0	0	1	1	1	1
5	AEN	21	Serawai	1	1	0	0	1	1	1	0	0
6	RDK	21	Jawa	0	0	1	1	1	1	1	1	1
7	FA	20	Serawai	1	1	1	1	1	0	1	0	1
8	SS	20	Melayu	0	1	1	1	1	1	1	1	1
9	DTP	20	Jawa	1	1	0	0	0	1	1	1	1
10	SW	23	Jawa	1	0	1	0	1	0	1	1	1
11	DS	23	Batak	1	1	1	1	1	0	1	0	1
12	AAP	21	Serawai	0	1	1	1	1	1	1	1	1
13	AS	21	Jawa	1	1	0	1	0	1	0	1	1
14	LR	23	Pekal	1	1	1	0	1	1	1	1	1
15	LS	20	Serawai	1	0	0	1	0	1	1	0	1
16	NP	20	Jawa	1	1	0	1	1	1	0	1	1
17	DDP	21	Jawa	1	0	0	0	1	0	1	1	1
18	RS	21	Melayu	0	1	1	1	0	1	1	1	1
19	MFT	19	Serawai	1	0	0	0	1	1	1	0	1
20	DI	21	Lampung	1	1	0	0	1	0	1	1	1
21	MA	22	Serawai	0	1	1	1	1	1	0	1	1
22	DAS	21	Serawai	1	1	1	1	0	0	1	0	1
23	AP	22	Pasma	1	1	1	1	0	1	1	1	1
24	FR	21	Jawa	1	1	1	0	1	1	1	1	1
25	MA	22	Serawai	1	1	0	0	1	1	0	0	1
26	AS	22	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1
27	DS	22	Serawai	1	1	1	0	1	1	1	1	1
28	EAS	19	Jawa	1	0	1	0	0	1	1	0	1
29	YS	21	Serawai	1	1	1	0	0	1	0	1	1
30	RHP	20	Jawa	1	1	0	1	1	1	1	1	1

No.	Nama	Umur	Suku	Tingkat Kepuasan Makanan (Sayur)							Kode	
				Warna	Bentuk Makanan	Porsi Makanan	Penyajian Makanan	Aroma	Tekstur	Tingkat Kematangan		Suhu
1	MI	20	Enggano	1	1	0	0	1	1	1	1	1
2	MAP	20	Jawa	1	1	1	1	0	0	1	1	1
3	WAS	23	Komering	0	1	1	0	1	1	1	0	1
4	MFQ	21	Semendo	1	1	0	1	1	0	1	1	1
5	AEN	21	Serawai	1	1	0	0	1	0	0	1	1
6	RDK	21	Jawa	1	0	0	0	1	1	1	1	1
7	FA	20	Serawai	1	1	0	1	1	1	1	0	1
8	SS	20	Melayu	1	0	1	0	1	0	1	1	1
9	DTP	20	Jawa	1	1	1	1	0	1	0	1	1
10	SW	23	Jawa	0	0	1	0	1	1	1	1	1
11	DS	23	Batak	1	1	1	0	1	0	1	1	1
12	AAP	21	Serawai	1	1	0	1	0	1	0	0	1
13	AS	21	Jawa	1	0	1	1	1	1	1	1	1
14	LR	23	Pekal	1	1	0	1	1	1	1	1	1
15	LS	20	Serawai	1	0	0	0	0	0	1	1	1
16	NP	20	Jawa	0	1	1	1	1	1	1	0	1
17	DDP	21	Jawa	1	1	1	0	0	0	1	1	1
18	RS	21	Melayu	1	1	1	1	1	1	0	1	1
19	MFT	19	Serawai	1	0	0	0	0	1	1	0	0
20	DI	21	Lampung	1	1	1	0	1	1	1	1	1
21	MA	22	Serawai	1	0	0	1	0	1	0	0	0
22	DAS	21	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1
23	AP	22	Pasma	1	0	0	1	1	1	1	1	1
24	FR	21	Jawa	0	1	1	0	1	1	1	1	1
25	MA	22	Serawai	1	1	1	1	0	1	0	0	1
26	AS	22	Serawai	0	1	1	1	1	1	1	1	1
27	DS	22	Serawai	1	1	1	0	1	1	1	1	1
28	EAS	19	Jawa	1	1	0	1	1	1	1	0	0
29	YS	21	Serawai	1	1	1	1	0	1	1	1	1
30	RHP	20	Jawa	1	1	1	0	1	1	1	1	1

No.	Nama	Umur	Suku	Tingkat Kepuasan Makanan (Buah)							Kode	
				Warna	Bentuk Makanan	Porsi Makanan	Penyajian Makanan	Aroma	Tekstur	Tingkat Kematangan		Subu
1	MI	20	Enggano	1	1	1	0	0	1	1	1	1
2	MAP	20	Jawa	0	1	1	0	1	1	1	1	1
3	WAS	23	Komering	1	0	0	1	1	1	1	1	1
4	MFQ	21	Semendo	1	1	0	0	1	0	1	1	1
5	AEN	21	Serawai	1	1	0	1	0	1	1	0	1
6	RDK	21	Jawa	1	1	1	0	1	1	1	0	1
7	FA	20	Serawai	1	1	1	0	1	1	1	1	1
8	SS	20	Melayu	1	1	0	0	1	0	1	1	1
9	DTP	20	Jawa	1	0	1	1	1	0	1	0	1
10	SW	23	Jawa	1	1	0	0	1	1	1	1	1
11	DS	23	Batak	1	1	1	1	0	1	1	0	1
12	AAP	21	Serawai	1	0	0	0	1	0	0	1	0
13	AS	21	Jawa	1	1	1	1	0	1	1	1	1
14	LR	23	Pekal	1	1	1	1	1	1	1	0	1
15	LS	20	Serawai	1	0	0	0	0	1	0	1	0
16	NP	20	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	1
17	DDP	21	Jawa	0	1	1	1	1	1	1	1	1
18	RS	21	Melayu	1	1	0	1	0	1	1	1	1
19	MFT	19	Serawai	0	1	1	0	0	1	1	0	1
20	DI	21	Lampung	1	1	1	0	1	1	1	1	1
21	MA	22	Serawai	0	1	0	1	1	0	1	1	1
22	DAS	21	Serawai	1	0	0	1	0	1	1	1	1
23	AP	22	Pasma	1	1	1	0	1	1	0	1	1
24	FR	21	Jawa	1	0	1	0	1	1	0	1	1
25	MA	22	Serawai	0	1	1	1	1	0	1	0	1
26	AS	22	Serawai	1	1	0	1	0	1	1	1	1
27	DS	22	Serawai	1	0	1	0	1	0	1	1	1
28	EAS	19	Jawa	1	1	0	0	1	1	0	1	1
29	YS	21	Serawai	1	1	1	0	1	1	1	1	1
30	RHP	20	Jawa	1	1	0	1	1	1	1	0	1

Pelayanan Makanan

No.	Nama	Umur	Suku	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore	Kode Waktu Makan	Bertindak Cepat	Ketutamaan Klien	Sopan santun	Seragam (APD)	Kode Keranjang Pramusaji	Alat Makan	Tisu Makan	Kode Kebersihan Alat Makan	Variasi sayur	Variasi Lauk Sayur Berbeda	Kesesuaian makanan dgn Kebutuhan	Kode Variasi Menu
1	MI	20	Enggano	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
2	MAP	20	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
3	WAS	23	Komering	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1
4	MFQ	21	Semendo	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
5	AEN	21	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1
6	RDK	21	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
7	FA	20	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1
8	SS	20	Melayu	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1
9	DTP	20	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
10	SW	23	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
11	DS	23	Batak	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1
12	AAP	21	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
13	AS	21	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1
14	LR	23	Pekal	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1
15	LS	20	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
16	NP	20	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
17	DDP	21	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
18	RS	21	Melayu	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
19	MFT	19	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
20	DI	21	Lampung	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1
21	MA	22	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
22	DAS	21	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
23	AP	22	Pasma	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1
24	FR	21	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
25	MA	22	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1
26	AS	22	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1
27	DS	22	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
28	EAS	19	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
29	YS	21	Serawai	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1
30	RHP	20	Jawa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1

Lampiran. Analisis Data Penelitian

Frequencies

		Statistics							
		Warna	Bentuk	Porsi	Penyajian	Aroma	Tekstur	Kematangan	Suhu
N	Valid	150	150	150	150	150	150	150	150
	Missing	0	0	0	0	0	0	0	0
	Mean	.84	.76	.61	.54	.70	.77	.80	.73
	Median	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
	Std. Deviation	.368	.429	.490	.500	.460	.424	.401	.444
	Minimum	0	0	0	0	0	0	0	0
	Maximum	1	1	1	1	1	1	1	1

Frequency Table

		Warna			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	24	16.0	16.0	16.0
	Puas	126	84.0	84.0	100.0
	Total	150	100.0	100.0	

		Bentuk			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	36	24.0	24.0	24.0
	Puas	114	76.0	76.0	100.0
	Total	150	100.0	100.0	

		Porsi			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	59	39.3	39.3	39.3
	Puas	91	60.7	60.7	100.0
	Total	150	100.0	100.0	

		Penyajian			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	69	46.0	46.0	46.0
	Puas	81	54.0	54.0	100.0
	Total	150	100.0	100.0	

		Aroma			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	45	30.0	30.0	30.0
	Puas	105	70.0	70.0	100.0
	Total	150	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	35	23.3	23.3	23.3
	Puas	115	76.7	76.7	100.0
	Total	150	100.0	100.0	

Kematangan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	30	20.0	20.0	20.0
	Puas	120	80.0	80.0	100.0
	Total	150	100.0	100.0	

Suhu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	40	26.7	26.7	26.7
	Puas	110	73.3	73.3	100.0
	Total	150	100.0	100.0	

Frequencies

Statistics

		Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah
N	Valid	30	30	30	30	30
	Missing	120	120	120	120	120
Mean		1.00	.93	.97	.90	.93
Median		1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Std. Deviation		.000	.254	.183	.305	.254
Minimum		1	0	0	0	0
Maximum		1	1	1	1	1

Frequency Table

Makanan Pokok

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Puas	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Lauk Hewani

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	2	1.3	6.7	6.7
	Puas	28	18.7	93.3	100.0
	Total	30	20.0	100.0	
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Lauk Nabati

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	1	.7	3.3	3.3
	Puas	29	19.3	96.7	100.0
	Total	30	20.0	100.0	
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Sayur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	3	2.0	10.0	10.0
	Puas	27	18.0	90.0	100.0
	Total	30	20.0	100.0	
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Buah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	2	1.3	6.7	6.7
	Puas	28	18.7	93.3	100.0
	Total	30	20.0	100.0	
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Frequencies

Statistics

		Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore	Bertindak Cepat	Keutamaan Klien	Sopan Santun	Seragam (APD)	Alat Makan	Tisu Makan	Variasi Sayur	Variasi Lauk	Sayur Berbe da	Sesuai Kebutuhan
N	Valid	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	Missing	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Mean		1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	.00	.00	.77	.90	1.00	.83
Median		1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	.00	.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Std. Deviation		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.430	.305	.000	.379
Minimum		1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0
Maximum		1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1

Frequency Table

Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tepat	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Makan Siang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tepat	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tepat	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Bertindak Cepat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ya	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Keutamaan Klien

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ya	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Sopan Santun

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ya	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Seragam (APD)

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ya	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Alat Makan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Tisu Makan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Variasi Sayur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	7	4.7	23.3	23.3
	Ya	23	15.3	76.7	100.0
	Total	30	20.0	100.0	
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Variasi Lauk

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	3	2.0	10.0	10.0
	Ya	27	18.0	90.0	100.0
	Total	30	20.0	100.0	
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Sayur Berbeda

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ya	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Seesai Kebutuhan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak	5	3.3	16.7	16.7
	Ya	25	16.7	83.3	100.0
	Total	30	20.0	100.0	
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Frequencies

		Statistics			
		Waktu Makan	Keramahan Pramusaji	Kebersihan Alat Makan	Variasi Menu
N	Valid	30	30	30	30
	Missing	120	120	120	120
Mean		1.00	1.00	.00	1.00
Median		1.00	1.00	.00	1.00
Std. Deviation		.000	.000	.000	.000
Minimum		1	1	0	1
Maximum		1	1	0	1

Frequency Table

		Waktu Makan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Puas	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

		Keramahan Pramusaji			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Puas	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

		Kebersihan Alat Makan			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Tidak Puas	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

		Variasi Menu			Cumulative
		Frequency	Percent	Valid Percent	Percent
Valid	Puas	30	20.0	100.0	100.0
Missing	System	120	80.0		
Total		150	100.0		

Lampiran. Dokumentasi Penelitian







KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri No. 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
Telepon: (0736) 341212 Faximile (0736) 21514, 25343
website: www.poltekkés-kemenkes-bengkulu.ac.id, email: poltekkés26bengkulu@gmail.com



Quality
ISO 9001:2015
SAI GLOBAL
QE C30130

12 Januari 2021

Nomor : : DM. 01.04/.....⁹⁹...../2/2021
Lampiran : : -
Hal : : **Izin Pra Penelitian**

Yang Terhormat,
Danyonif 144/Jaya Yudha Kabupaten Rejang Lebong
di_
Bengkulu

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Gizi Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2020/2021, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data, untuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) dimaksud.

Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Noila Wisida Anjati
NIM : P05130118075
No Handphone : 083111788267
Judul : **Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Dan Tingkat Kepuasan Anggota TNI-AD Pada Dapur Umum Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Di Kabupaten Rejang Lebong Tahun 2021**
Lokasi : **Bataliyon Yonif 144/Jaya Yudha Kabupaten Rejang Lebong**

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

an. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur Bidang Akademik,



Ns. Agung Riyadi, S.Kep., M.Kes
NIP.196810071988031005



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri No. 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
Telepon: (0736) 341212 Faximile (0736) 21514, 25343
website: www.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id, email: poltekkes26bengkulu@gmail.com



03 Juni 2021

Nomor : : DM. 01.04/...../2021
Lampiran : -
Hal : : **Izin Penelitian**

Yang Terhormat,
Komandan Yonif 144/Jaya Yudha Kabupaten Rejang Lebong
di
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Gizi Program Diploma Tiga Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2020/2021, maka bersama ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data kepada:

Nama : Noila Wisida Anjati
NIM : P05130118075
Program Studi : Gizi Program Diploma Tiga
No Handphone : 08992210173
Tempat Penelitian : Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Kabupaten Rejang Lebong
Waktu Penelitian : Bulan Juni
Judul : Gambaran Tingkat Kepuasan Dan Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong Tahun 2021

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

an. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur Bidang Akademik

Ns. Agung Riyadi, S.Kep, M.Kes
NIP.196810071988031005

Tembusan disampaikan kepada:



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
JURUSAN DIPLOMA III GIZI
Jalan Indra Giri No.3 Padang Harapan Bengkulu



LEMBAR KONSULTASI BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Pembimbing I : **Desri Suryani, SKM., M.Kes**
Nama : Noila Wisida Anjati
Nim : P0 5130118075
Judul : **Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan Dan Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong Tahun 2021**

No	Tanggal	Konsultasi	Paraf
1.	17 Desember 2020	Konsultasi Judul Proposal KTI	
2.	20 Desember 2020	Konsultasi Sasaran Penelitian	
3.	2 Januari 2021	Konsultasi BAB I	
4.	5 Januari 2021	Konsultasi Latar Belakang	
5.	15 Januari 2021	Konsultasi BAB II	
6.	3 Februari 2021	Konsultasi BAB III	
7	24 Februari 2021	Konsultasi Daftar Pustaka	
8	08 Maret 2021	Konsultasi Kuisisioner	
9	27 Maret 2021	Konsultasi Cara Penelitian	
10	11 April 2021	Tanda Tangan Proposal	
11	5 Juli 2021	Revisi Proposal	
12	1 Agustus 2021	Konsultasi BAB 4-5	
13	4 Agustus 2021	Konsultasi BAB 4-5	
14	8 Agustus 2021	Tanda Tangan Karya Tulis Ilmiah	

Pembimbing I

Desri Suryani, SKM., M.Kes
NIP.197312051996022001



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
JURUSAN DIPLOMA III GIZI

Jalan Indra Giri No.3 Padang Harapan Bengkulu



LEMBAR KONSULTASI BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Pembimbing II : **Miratul Haya, SKM., M.Gizi**
Nama : Noila Wisida Anjati
Nim : P0 5130118075
Judul : **Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan Dan Pelayanan Makanan Anggota TNI-AD Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong Tahun 2021**

No	Tanggal	Konsultasi	Paraf
1.	20 Desember 2020	Konsultasi Judul Proposal KTI	
2.	27 Desember 2020	Konsultasi Sasaran Penelitian	
3.	3 Januari 2021	Konsultasi BAB I	
4.	6 Januari 2021	Konsultasi Latar Belakang	
5.	20 Januari 2021	Konsultasi BAB II	
6.	10 Februari 2021	Konsultasi BAB III	
7	24 Februari 2021	Konsultasi Daftar Pustaka	
8	10 Maret 2021	Konsultasi Kuisisioner	
9	25 Maret 2021	Konsultasi Cara Penelitian	
10	12 April 2021	Tanda Tangan Proposal	
11	9 Juli 2021	Revisi Proposal	
12	2 Agustus 2021	Konsultasi BAB 4-5	
13	5 Agustus 2021	Konsultasi BAB 4-5	
14	8 Agustus 2021	Tanda Tangan Karya Tulis Ilmiah	

Pembimbing II

Miratul Haya, SKM., M.Gizi
NIP.197308041997032003