

BISMILLAH NOVEMBERRRR.docx

by UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN 21

Submission date: 07-Nov-2024 10:34PM (UTC+0700)

Submission ID: 2444681019

File name: BISMILLAH_NOVEMBERRRR.docx (413.58K)

Word count: 12469

Character count: 78476

PROPOSAL SKRIPSI

**GAMBARAN ASPEK KEPUASAN SISWA SEBAGAI KONSUMEN KANTIN MI AL-
HUDA KARANGNONGKO SLEMAN YOGYAKARTA**

83

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Mencapai Derajat

Sarjana Gizi (S.Gz)



Diajukan Oleh:

Hikma Ayu Aprillia

2000036146

86

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN

PROPOSAL SKRIPSI

**FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KEPUASAN PELANGGAN PADA
KANTIN MIAL-HUDA KARANGNONGKO SLEMAN YOGYAKARTA**

Disusun Oleh:

Hikma Ayu Aprillia

NIM 2000036146

Telah Disetujui untuk Seminar Proposal

Tanggal:

Dosen Pembimbing

Khairunisa Ramadhani S.Gz., M.Pd

NIPM. 1991030172020050111362150

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat



Rosvidah, S.E., M.Kes., Ph.D

NIPM. 19770130 200508011 0965098

DAFTAR ISI

Contents

14	DAFTAR ISI	iii
	DAFTAR TABEL	v
	DAFTAR GAMBAR	vi
	BAB I	1
	PENDADULUAN	1
1.1.	<i>Latar Belakang</i>	<i>1</i>
1.2.	<i>Perumusan Masalah</i>	<i>4</i>
1.3.	<i>Tujuan Penelitian</i>	<i>4</i>
1.4.	<i>Manfaat Penelitian</i>	<i>4</i>
1.5.	<i>Keaslian Penelitian</i>	<i>6</i>
	BAB II	10
	TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1	<i>Landasan Teori</i>	<i>10</i>
2.1.1	<i>Kepuasan Pelanggan</i>	<i>10</i>
2.2	<i>Kerangka Teori</i>	<i>18</i>
2.3	<i>Kerangka Konsep</i>	<i>18</i>
	BAB III	19
	METODE PENELITIAN	19
3.1	<i>Jenis Penelitian</i>	<i>19</i>
3.2	<i>Lokasi dan Waktu Penelitian</i>	<i>19</i>
3.3	<i>Populasi dan Sample</i>	<i>19</i>
3.4	<i>Instrumen dan Alat Penelitian</i>	<i>22</i>
3.5	<i>Variable dan Definisi Operasional</i>	<i>23</i>
3.6	<i>Rencana Jalan Penelitian</i>	<i>24</i>
3.7	<i>Sumber Data</i>	<i>25</i>
3.8	<i>Uji Validitas dan Reliabilitas</i>	<i>25</i>
3.9	<i>Pengolahan Data dan Analisis Data</i>	<i>25</i>
3.10	<i>Rencana Jadwal Penelitian</i>	<i>Error! Bookmark not defined.</i>

55		
BAB IV	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1	<i>PROFIL LOKASI</i>	27
4.2	<i>Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas</i>	28
4.3	<i>Karakteristik Responden</i>	30
4.4	<i>Pembahasan</i>	35
BAB V	46
KESIMPULAN DAN SARAN	46
74	DAFTAR PUSTAKA	49
	LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	6
------------------------------------	---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Teori	18
-------------------------------	----

BAB I

PENDADULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia yang diperlukan setiap saat dan harus dikelola dengan baik agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh¹. Pada umumnya, makanan yang disajikan telah melalui proses pengolahan. Proses ini terdiri dari beberapa tahapan, mulai dari penerimaan bahan makanan mentah hingga menjadi makanan yang siap untuk disantap. Produk makanan yang sehat, aman, dan memiliki cita rasa tinggi akan menciptakan citra positif². Biasanya masyarakat menikmati makanan tidak hanya di rumah tapi juga diluar rumah yang di sediakan oleh jasa penyelenggaraan makanan. Survey yang dilakukan oleh Rakuten Insight Center diketahui bahwa pada tahun 2022, sebanyak 43% masyarakat memilih untuk menikmati hidangan makan di luar rumah³.

Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu hingga distribusi makanan kepada konsumen. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui penyediaan makanan yang sesuai. Kegiatan ini juga mencakup pencatatan, pelaporan, dan evaluasi⁴. Salah satu tempat penyedia makanan yang dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari manusia adalah kantin sekolah. Kantin sekolah adalah area yang menyediakan atau menjual makanan, terletak di dalam lingkungan sekolah, dikelola oleh anggota komunitas sekolah, dan biasanya buka setiap hari selama jam sekolah⁵. Keberadaan kantin di lingkungan sekolah/madrasah akan sangat membantu semua pihak yang ada dalam sekolah untuk memenuhi kebutuhan energi yang telah terpakai². Sehingga, makanan kantin harus diolah dengan baik dan benar agar menghasilkan kepuasan makanan yang dapat diterima.

Makanan yang disajikan di kantin biasanya berupa hidangan utama dengan susunan menu lengkap, snack, dan minuman yang dihidangkan pada waktu makan siang⁶. Untuk meningkatkan daya tarik pelanggan agar datang ke kantin, para penjual melakukan berbagai macam cara seperti menjual makanan kekinian, makanan yang sehat, mengenyangkan, menyediakan fasilitas kantin yang nyaman, pelayanan yang ramah, kualitas produk terjamin, emosional yang stabil, hygiene makanan yang terjaga, lokasi yang pas, banyaknya variasi makanan hingga harga yang terjangkau oleh konsumen⁷. Tidak hanya itu, penilaian konsumen terhadap kantin secara subjektif juga sangat berpengaruh terhadap minat kunjung⁸. Untuk mengukur apakah kantin sudah berhasil memikat para pelanggan, sebaiknya penjual melakukan suatu evaluasi. Evaluasi dapat dilakukan dengan mengukur tingkat kepuasan pelanggan. Pengukuran ini dapat dilakukan melalui berbagai faktor, seperti survei kepuasan mengenai fasilitas, variasi menu, kualitas pelayanan dan produk, kebersihan sanitasi, lokasi, serta harga jual produk⁹. Berdasarkan penelitian terdahulu melaporkan bahwa fasilitas dan pelayanan kantin memiliki pengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan⁸. Selain itu, produk dengan kualitas yang sama dengan harga yang lebih murah akan relatif lebih disukai pelanggan. Penelitian terdahulu mengemukakan bahwasannya faktor-faktor seperti pelayanan, fasilitas, harga serta variasi di kantin penting dilakukan karena dengan meningkatnya faktor-faktor seperti fasilitas, variasi makanan, petugas, dan harga, tingkat kepuasan siswa juga akan semakin terpengaruh¹⁰.

Pada umumnya, kepuasan pelanggan diukur berdasarkan tiga faktor. Pertama, fasilitas. Pelanggan akan merasa senang dan puas jika kantin dalam keadaan bersih, memiliki suasana yang nyaman, dan tertata dengan rapi. Kedua, variasi menu, pelanggan memiliki tingkat selera makan yang berbeda-beda sehingga pelanggan akan merasa senang apabila kantin dapat menawarkan menu yang bermacam-macam jenisnya atau bervariasi, makanan yang dijual sehat dan terjaga kebersihannya¹¹. Ketiga, harga, Pelanggan akan merasa puas jika harga yang ditawarkan terjangkau, sesuai dengan kualitas makanan, dan sebanding dengan manfaat yang diperoleh dari makanan tersebut⁹. Penelitian

terdahulu mengemukakan bahwa faktor-faktor tersebut dapat mempengaruhi tingkat kepuasan pelanggan di kantin.^{8,11}

Studi pendahuluan sudah dilakukan pada tanggal 10 juni 2024 di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta, diketahui bahwa pedagang disana berjumlah 7 dengan 5 lapak dagangan yang menjual beraneka ragam macam makanan atau jajanan seperti soto, tempura, ayam geprek, mie gelas, roti-rotian, serta minum-minuman kemasan *sachet*. Diantara makanan tersebut soto dan tempura menjadi makanan yang paling banyak di gemari oleh siswa, guru dan karyawan karena harga yang beriklan relatif murah serta porsi yang diberikan sesuai dengan harga yang diberikan. Setiap harinya, para pedagang melayani setidaknya paling sedikit 25 porsi, dengan siswa/i sebagai konsumen terbanyak dibandingkan dengan guru dan karyawan lainnya. Selain itu, MI Al-Huda mempunyai program yang bernama kantin sehat yang dimana para pedagang mendapatkan edukasi serta mengikuti sebuah pelatihan sebagai upaya untuk meningkatkan kepuasan pelanggan. Program kantin sehat ini sudah berjalan selama kurang lebih 1 tahun dan sudah berlangsung dengan sangat baik. Pada pelaksanaannya beberapa hambatan ditemukan seperti, beberapa anak masih suka membeli jajanan di luar sekolah. Upaya yang dapat dilakukan sekolah untuk mengatasi hal tersebut ialah sekolah melakukan evaluasi kepada para pelanggan di MI Al-Huda Karangnongko. Evaluasi dapat dilakukan dengan melihat bagaimana tingkat kepuasan pelanggan mulai dari fasilitas, variasi menu hingga harga dari makanan tersebut. Namun, hal tersebut belum pernah dilakukan oleh pihak sekolah sebelumnya. Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tersebut.

Berdasarkan latar belakang di atas, penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui apakah terdapat peningkatan kepuasan konsumen terhadap program kantin sehat di sekolah tersebut dan membantu manajemen pengelolaan kantin berdasarkan faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kepuasan konsumen di kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta.

87 1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, peneliti ingin mengetahui gambaran aspek kepuasan siswa sebagai konsumen kantin MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta

13 1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui dan menganalisis aspek kepuasan siswa sebagai konsumen kantin MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta.

26 1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui tingkat kepuasan pada aspek fasilitas kantin MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta
2. Untuk mengetahui tingkat kepuasan pada aspek variasi menu kantin MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta
3. Untuk mengetahui tingkat kepuasan pada aspek harga makanan kantin MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta

52 1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu kepada peneliti dan mahasiswa lainnya terkait mengetahui gambaran aspek kepuasan siswa sebagai konsumen kantin MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta dan dapat menjadi acuan untuk penelitian selanjutnya

1.4.2. Manfaat Praktis

- Manfaat Bagi Peneliti

Penelitian ini merupakan salah satu syarat bagi saya untuk menyelesaikan studi S1 Gizi pada Universitas Ahmad Dahlan dan dapat menambah ilmu pengetahuan yang diperoleh selama duduk di bangku perkuliahan dan mampu diterapkan dalam dunia kerja
- Manfaat Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan masukan untuk sekolah dalam system penyelenggaraan makananan

di kantin sekolah yang berkaitan dengan gambaran aspek kepuasan siswa sebagai konsumen kantin MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta

1.5. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1. Keaslian Penelitian

No	Penulis dan Tahun	Judul	Hasil Penelitian singkat	Perbedaan	Persamaan
1.	Yesy K & Choirul H, 2020 ⁹	Analisis Tingkat Kepuasan Siswa terhadap Kantin SMA Negeri 3 Kediri.	Berdasarkan simultan, penelitian variabel fasilitas dan variabel petugas memiliki pengaruh yang signifikan terhadap variabel kepuasan siswa di kantin SMA Negeri 3 kediri. Secara parsial, tiap variabel memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap variabel kepuasan siswa. Variabel fasilitas menjadi variabel yang dominan yang mempengaruhi kepuasan siswa.	Perbedaan pada penelitian ini terdapat pada lokasi penelitian sebelumnya yaitu SMA Negeri 3 Kediri sedangkan pada penelitian ini terletak di MI Al-Huda Yogyakarta, selain itu juga terletak perbedaan pada jumlah sample penelitian sebelumnya digunakan sebanyak 100 sedangkan pada penelitian ini sebanyak 75 dan juga populasi yang digunakan yaitu siswa SMA Negeri 3 sedangkan penelian ini konsumen yang terletak di MI Al-Huda. Salah satu variabel yang digunakan pada penelitian sebelumnya yaitu petugas.	Persamaan pada penelitian ini terdapat di sebagian variabel yang diteliti yaitu fasilitas, harga makanan, dan kepuasan pelanggan
2.	Meftahudin, 2018 ⁸	Pengaruh Pelayanan dan Kantin Unsiq Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Kasus: Restoran Unsiq)	Berdasarkan penelitian secara parsial, variabel pelayanan kantin dan fasilitas berpengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan. Hasil penelitian secara simultan	Perbedaan pada penelitian ini terdapat pada lokasi penelitian sebelumnya yaitu kantin UNSIQ sedangkan pada penelitian ini terletak di MI	Persamaan pada penelitian ini terdapat di sebagian variabel yang diteliti yaitu fasilitas dan kepuasan pelanggan

Kasus Pada Mahasiswa menunjukkan bahwa fasilitas dan pelayanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan pelanggan.

Al-Huda Yogyakarta, selain itu perbedaan pada jumlah sample sebelumnya sebanyak 50 sedangka penelitian ini sebyak 75, populasi yang digunakan juga berbeda populasi pada penelitian sebelumnya yakni mahasiswa UNSIQ sedangkan penelitian ini konsumen MI Al-Huda, dan juga terletak pada teknik pengumpulan data, penelitian sebelumnya menggunakan teknik purposive sampling sedangkan penelitian ini menggunakan teknik simple random sampling. Variabel pada penelitian sebelumnya yaitu kualitas pelayanan dan fasilitas sedangkan penelitian ini variabelnya fasilitas, variasi menu dan harga

3. Leni Determinan Kepuasan
 Marlina D, Pelanggan Rumah Makan
 2021⁷ Kantin Ceria Pasar
 Sipiongot

Berdasarkan hasil penelitian secara parsial, variabel harga dan fasilitas berpengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan. Hasil penelitian secara simultan, variabel lokasi tidak memiliki pengaruh secara signifikan terhadap kepuasan pelanggan.

Perbedaan pada penelitian ini terdapat pada lokasi penelitian dimana penelitian sebelumnya dilakukan di rumah makan kantin ceria pasar sipiongot sedangkan penelitian ini berlokasi MI Al-Huda Karangnongko Sleman, selain itu juga berbeda di jumlah sample dimana sample yang

Persamaan pada penelitian ini terdapat di sebagian variabel yang diteliti yaitu harga, fasilitas dan kepuasan pelanggan.

digunakan penelitian sebelumnya sebanyak 97 responden. Cara pengambilan sampel pada penelitian sebelumnya menggunakan *accidental sampling* sedangkan penelitian ini menggunakan *simple random sampling*. Variabel pada penelitian sebelumnya yaitu harga, lokasi, fasilitas, dan kualitas pelayanan sedangkan variabel penelitian ini fasilitas, variasi menu, dan harga.

4. Oni Sinambela, 2022¹¹ Pengaruh Variasi Menu dan Harga Terhadap Kepuasan Pengunjung Warung Mie Ayam Ma'e
- Berdasarkan hasil penelitian secara parsial, variasi menu dan harga berpengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan. Hasil penelitian secara simultan, variasi menu dan harga juga berpengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan.

Perbedaan pada penelitian ini terdapat pada lokasi penelitian dimana penelitian sebelumnya dilakukan di warung mie ayam ma'e sedangkan penelitian ini berlokasi MI Al-Huda Karangnongko Sleman, selain itu jumlah sampel yang digunakan juga berbeda yaitu 96 responden sedangkan penelitian ini sebanyak 75 responden. Teknik yang digunakan pada penelitian sebelumnya menggunakan *probability sampling* sedangkan penelitian ini

Persamaan pada penelitian ini terdapat di sebagian variabel yang diteliti yaitu harga, variasi menu dan kepuasan pelanggan. Jenis penelitian yang digunakan sama yaitu kuantitatif.

menggunakan teknik *nonprobability sampling*.

Variabel pada penelitian sebelumnya yaitu harga, variasi menu sedangkan variabel penelitian ini fasilitas, variasi menu, dan harga.

5. Intan Nurul Study Of Customer Satisfaction at Canteen Of Julfi Restu Sahid University - Jakarta A, 2019¹²
Berdasarkan hasil penelitian ini, sebagian pengunjung merasa puas terhadap rasa, harga, kesopanan pelayanan, dan porsi makanan, sedangkan sebagian lainnya merasa tidak puas dengan kebersihan, variasi makanan, dan tampilan produk

Perbedaan pada penelitian ini terdapat pada lokasi penelitian dimana penelitian sebelumnya dilakukan di Universitas Sahid sedangkan penelitian ini berlokasi MI Al-Huda Karangngko Sleman, selain itu jumlah sample yang digunakan juga berbeda yaitu 50 responden sedangkan penelitian ini sebanyak 75 responden.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Landasan Teori

2.1.1 Kepuasan Pelanggan

Kepuasan adalah perasaan senang atau kecewa yang dirasakan seseorang setelah membandingkan antara persepsi atau kesan mereka terhadap kinerja suatu produk dengan harapan yang dimiliki. Kepuasan pelanggan merupakan penilaian terhadap pengalaman pembelian, di mana alternatif yang ada setidaknya memenuhi atau melebihi harapan. Sebaliknya, ketidakpuasan muncul ketika hasil yang diterima tidak sesuai dengan harapan. Proses kepuasan atau ketidakpuasan ini terjadi ketika pelanggan mengevaluasi kinerja atau hasil yang mereka terima. Menurut Kotler & Keller, Kepuasan pelanggan adalah perasaan senang atau kecewa yang muncul setelah mereka membandingkan hasil produk yang mereka pikirkan dengan hasil yang mereka harapkan. Perasaan ini muncul secara alami tanpa adanya paksaan¹³. Dalam menilai kepuasan pelanggan, terdapat berbagai faktor yang perlu diperhatikan, yaitu:

1. Kualitas Produk

1) Pengertian Kualitas Produk

Kualitas produk adalah istilah yang sangat penting dalam dunia bisnis dan pemasaran, merujuk pada sejauh mana suatu produk memenuhi harapan dan kebutuhan konsumen. Kualitas produk dapat diartikan sebagai karakteristik dan fitur dari barang atau jasa yang ditawarkan, yang memiliki nilai guna dalam memenuhi kebutuhan pelanggan. Kualitas ini tidak hanya mencakup aspek fisik dari produk, tetapi juga mencakup kinerja, daya tahan, dan keandalan produk tersebut¹⁴. Kualitas produk sering kali diukur melalui berbagai dimensi, seperti kinerja (performance), kesesuaian dengan spesifikasi (conformance), fitur (features), serta estetika (aesthetics). Penelitian yang dilakukan oleh Agustina et al. menunjukkan bahwa kualitas produk yang baik berpengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan. Penelitian ini mengungkapkan bahwa pelanggan cenderung puas jika mereka

merasa bahwa produk yang mereka beli memenuhi atau bahkan melebihi ekspektasi mereka terkait dengan kualitas¹⁵.

2) Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk¹⁶

a. Fungsi suatu produk

Sebuah produk yang dibuat harus memperhatikan fungsi penggunaannya agar dapat benar-benar memenuhi tujuan tersebut. Pemenuhan fungsi ini sangat berpengaruh terhadap keputusan konsumen dalam membeli. Namun, tingkat keputusan tertinggi tidak selalu dapat dicapai, sehingga kualitas suatu produk bergantung pada sejauh mana fungsi yang diinginkan oleh pengguna dapat dipenuhi.

b. Wujud luar produk

Wujud luar produk adalah aspek fisik yang mencakup penampilan dan ciri visual dari suatu produk yang dapat dilihat dan dirasakan oleh konsumen. Aspek ini meliputi bentuk, warna, ukuran, tekstur, dan kemasan produk. Wujud luar berperan penting dalam menarik perhatian konsumen serta memengaruhi keputusan mereka dalam melakukan pembelian.

c. Biaya produk

Secara umum, biaya dan harga suatu produk dapat memengaruhi kualitasnya. Produk yang memiliki harga atau biaya tinggi biasanya menunjukkan kualitas yang lebih baik. Sebaliknya, produk dengan harga rendah cenderung memiliki kualitas yang lebih rendah.

3) Indikator Kualitas Produk

a. Kinerja (*Performance*)

Terkait dengan fungsi produk, hal ini merupakan karakteristik penting yang dipertimbangkan oleh pelanggan saat akan membeli suatu produk.

b. Keistimewaan (*Features*)

Aspek kedua dari kinerja ini menambah fungsi dasar yang berkaitan dengan pilihan-pilihan seiring dengan perkembangannya.

c. Daya Tahan (*Durability*)

Ukuran masa pakai suatu produk berhubungan dengan ketahanan produk tersebut.

d. Reliabilitas (*Reliability*)

Terkait dengan kemungkinan suatu produk dapat menjalankan fungsinya dengan baik dalam jangka waktu tertentu dan dalam kondisi tertentu.

- e. ¹⁹ Estetika (*Aesthetics*)
 Daya tarik produk terhadap indra manusia, seperti bentuk, warna, dan elemen lainnya.
- f. ² Kesan kualitas (*Perceived quality*)
 Nama baik dan reputasi produk serta tanggung jawab perusahaan terhadap konsumsi produk tersebut.

2. Kualitas Pelayanan

1) Pengertian Kualitas Pelayanan

¹² Kualitas pelayanan, yang sering dikenal sebagai mutu pelayanan, merujuk pada sejauh mana perbedaan antara kenyataan dan harapan pelanggan terhadap pelayanan yang mereka terima. Harapan adalah keinginan pelanggan mengenai pelayanan yang mungkin diberikan oleh perusahaan. Dengan demikian, kualitas pelayanan pada dasarnya adalah mutu dari suatu pelayanan yang membedakan antara kenyataan yang diterima dan harapan yang diinginkan.

2) Indikator Kualitas Pelayanan

a. Keandalan

Keandalan adalah ciri khas atau karakteristik pegawai yang memiliki kinerja tinggi.

b. ⁸⁴ Daya tanggap

Ketanggapan merupakan kemampuan untuk memberikan layanan kepada pelanggan secara cepat, serta ²⁸ mendengarkan dan menyelesaikan keluhan yang disampaikan oleh pelanggan.

c. Jaminan dan kepastian

Jaminan merupakan penilaian terhadap kemampuan, kesopanan, dan sifat terpercaya yang dimiliki oleh karyawan.

d. Empati

Empati adalah perasaan yang muncul dalam diri seseorang, disertai dengan perasaan yang sangat mendalam dari dalam tubuhnya.

e. ⁶⁸ Bukti fisik

Berwujud merujuk pada penampilan fasilitas fisik dan peralatan yang baik, yang digunakan untuk memberikan pelayanan kepada konsumen.

3. Emosional

1) Pengertian Emosional

Pelanggan akan merasa bangga dan yakin bahwa orang lain akan mengagumi mereka jika menggunakan produk dari merek tertentu yang biasanya memberikan tingkat kepuasan lebih tinggi. Kepuasan ini bukan hanya berasal dari kualitas produk, tetapi juga dari nilai sosial yang membuat pelanggan merasa puas dengan merek tersebut.

4. Biaya

1) Pengertian Biaya

Biaya merupakan pengorbanan yang diperlukan untuk mendapatkan barang atau jasa. Dalam ekonomi, biaya diartikan sebagai nilai dari sumber daya yang digunakan dalam proses produksi atau penyediaan layanan. Biaya mencakup semua pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan produk atau layanan, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead. Selain itu, biaya tidak hanya berupa uang, tetapi juga meliputi waktu dan usaha yang dikeluarkan.

5. Fasilitas

1) Pengertian Fasilitas

Fasilitas adalah segala hal yang dapat memperlancar dan memudahkan suatu usaha, yang bisa berupa barang-barang atau lokasi. Fasilitas dapat didefinisikan sebagai segala sesuatu, baik berupa barang fisik maupun uang, yang membantu dan memperlancar kegiatan suatu usaha untuk mencapai tujuan tertentu. Secara sederhana, fasilitas adalah semua yang memudahkan dan memperlancar kegiatan usaha, yang dapat berupa benda-benda, uang, atau dengan kata lain, sarana dan prasarana. Fasilitas yang lengkap dapat mendukung produktivitas kerja secara efisien¹⁷. Desain dan tata letak fasilitas sangat berpengaruh terhadap cara konsumen memandangnya.

2) Indikator Fasilitas

Fasilitas dapat ditinjau dari segi kegunaan, yaitu⁷:

a. Perlengkapan kerja

Perlengkapan kerja adalah semua jenis benda yang berfungsi sebagai alat bantu tidak langsung dalam proses produksi. Perlengkapan ini dapat mempercepat prosedur kerja serta meningkatkan kenyamanan dalam menjalankan tugas¹⁸.

b. Peralatan kerja

²⁹ Peralatan kerja adalah segala jenis benda yang dapat digunakan langsung sebagai alat untuk membuat barang atau mengolah suatu barang menjadi barang lain yang memiliki fungsi dan kegunaan yang berbeda.

c. Perlengkapan baru

Perlengkapan baru adalah berbagai jenis alat yang berfungsi untuk mempermudah kelancaran dalam pekerjaan, seperti mesin lift, mesin absensi, mesin pembangkit tenaga, dan mesin pendingin ruangan¹⁹.

6. Variasi menu

1) Pengertian Variasi Menu

Variasi atau ragam merujuk pada bentuk-bentuk yang berbeda yang muncul berdasarkan penafsiran individu. Istilah variasi dalam konteks perekonomian sudah sangat dikenal, karena menjadi salah satu strategi yang umum digunakan dalam dunia bisnis. Menu adalah daftar hidangan yang disediakan oleh pemilik usaha, disusun sesuai dengan kebutuhan dan permintaan pelanggan, serta dirancang untuk mencapai tujuan bisnis. Variasi menu dapat diartikan sebagai perbedaan hidangan yang ditawarkan oleh pemilik usaha kuliner, yang dapat dibedakan berdasarkan bahan makanan, resep, metode pembuatan, dan jenis makanan dalam satu hidangan. Banyaknya pilihan menu yang ditawarkan oleh pemilik usaha akan memudahkan pelanggan dalam memenuhi kebutuhan mereka secara bersamaan²⁰.

Pemilik usaha seringkali menggunakan variasi menu untuk menarik pelanggan. Dengan memanfaatkan fleksibilitas menu, mereka dapat bersaing dengan usaha dan pelanggan lain. Variasi menu ini membuat pelanggan merasa puas dan enggan berpindah ke tempat makan lain, karena semua yang mereka butuhkan tersedia di satu lokasi. Hal ini akan meningkatkan rata-rata penjualan, yang pada gilirannya mempengaruhi pendapatan yang diterima oleh pengusaha.

2) Indikator Variasi Menu

Terdapat 3 indeks variasi menu, yaitu²¹:

1. Rasa: Respon sensorik terhadap rangsangan saraf, seperti manis, pahit dan asam.
2. Aroma: Reaksi makanan yang dapat mempengaruhi konsumen.
3. Bentuk: Berbagai cara memotong bahan makanan.

7. Harga

1) Pengertian Harga

Harga adalah jumlah ditambah beberapa produk yang mungkin diperlukan untuk mendapatkan total kombinasi produk dan layanan. Dari segi pemasaran, harga adalah satuan moneter atau ukuran lain yang mencakup barang dan jasa lainnya yang dipertukarkan untuk memperoleh kepemilikan atas barang atau jasa tersebut. Harga merupakan salah satu bauran pemasaran yang menghasilkan pendapatan, faktor lainnya menghasilkan biaya.

Harga juga mengkomunikasikan posisi nilai yang ingin disampaikan oleh perusahaan kepada pasar tentang produk dan merek miliknya, dalam hal ini harga merupakan cara penjual untuk membedakan produknya dengan pesaingnya. Oleh karena itu, penetapan harga dapat dianggap sebagai bagian dari fungsi diferensiasi produk dalam pemasaran²². Penetapan harga merupakan salah satu aspek penting dalam pemasaran. Penetapan harga sangat penting untuk diperhatikan, karena harga sangat menentukan laku atau tidaknya suatu produk dan jasa suatu perusahaan. Kesalahan dalam menentukan harga akan berakibat serius terhadap produk yang ditawarkan untuk dijual nantinya.

2) Tujuan Penetapan Harga

Menentukan harga yang tepat merupakan tugas tersulit dan penting bagi seorang pemasar. Berbagai pertimbangan dan faktor yang mempengaruhi harga dianggap sebagai keputusan prioritas. Menemukan dan menentukan strategi harga yang sesuai sangat penting untuk mencapai kesuksesan. Meskipun salah satu tujuan dari penetapan harga adalah untuk mencapai keuntungan maksimal, tujuan tersebut tidak hanya terbatas pada keuntungan semata. Dalam hal penetapan harga, manajer memutuskan apa yang akan diterima perusahaan sebagai imbalan atas produknya²³. Konsep dasar mengenai harga sangat perlu diperhatikan, karena harga merupakan salah satu faktor penentu apakah suatu produk atau jasa akan laku di pasaran²³. Dalam ekonomi konvensional, produsen umumnya menentukan harga dengan cara menghitung biaya produksi ditambah dengan keuntungan yang diinginkan. Perubahan harga, baik naik maupun turun, tidak selalu disebabkan oleh praktik tidak adil dari beberapa pelaku perdagangan. Penyebabnya bisa jadi berkurangnya pasokan karena produksi yang tidak efisien, berkurangnya impor yang didorong oleh permintaan, atau bahkan tekanan pasar. Oleh

karena itu, jika permintaan suatu barang meningkat, sedangkan penawaran menurun maka harga barang tersebut akan naik. Begitupun sebaliknya, kelangkaan dan melimpahnya kekayaan mungkin disebabkan oleh tindakan yang adil atau mungkin karena tindakan yang tidak adil²⁴.

3) Faktor yang Mempengaruhi Harga

a. Biaya

Biaya produksi, yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja, dan biaya tambahan seperti sewa, alat produksi, serta biaya pengiriman atau sarana lain untuk mengangkut produk ke lokasi pemasaran, merupakan faktor penting yang perlu dipertimbangkan sebelum menentukan harga jual produk.

b. Pelanggan

Sebelum menentukan harga produk, penting untuk mempertimbangkan pelanggan. Ketahui seberapa besar ketertarikan mereka terhadap produk yang ditawarkan. Untuk beberapa jenis produk, menerapkan strategi penurunan harga dapat menarik lebih banyak perhatian dari konsumen.

c. Jenis produk

Jenis produk yang akan dijual juga mempengaruhi penetapan harga. Apakah produk tersebut merupakan produk baru, produk yang sedang trend, atau produk lama yang sudah jenuh di pasaran

d. Target pasar

Target pasar yang ingin dituju juga harus dipertimbangkan dalam menetapkan harga. Apakah produk tersebut untuk kalangan menengah ke atas, menengah, atau menengah ke bawah

e. Kompetitor

Memperhatikan produk atau layanan yang disediakan oleh pesaing sangat penting sebelum menentukan harga jual produk. Perusahaan dapat menetapkan harga jual yang lebih tinggi, setara, atau lebih rendah dibandingkan dengan pesaing²⁵.

4) Indikator Harga

Menurut Kotler, harga adalah sejumlah uang yang dibayarkan untuk mendapatkan suatu barang atau jasa. Ini merupakan nilai yang ditukarkan oleh konsumen untuk memperoleh manfaat dari memiliki atau menggunakan barang atau jasa tersebut²⁶. Adapun indikator harga terdiri dari²⁷:

a. Keterjangkauan harga

Keterjangkauan harga merupakan faktor dalam penentuan harga yang dilakukan oleh produsen atau penjual, yang disesuaikan dengan kemampuan beli konsumen.

b. Kesesuaian harga dengan kualitas produk

Aspek penetapan harga dilakukan oleh produsen atau penjual berdasarkan kualitas produk yang bisa diperoleh oleh pelanggan atau konsumen.

c. Daya saing harga

Harga dari pemasok atau penjual bervariasi dan kompetitif dibandingkan dengan harga pemasok lainnya untuk barang serupa.

d. Kesesuaian harga dengan manfaat produk

Penentuan harga dilakukan oleh produsen atau penjual berdasarkan manfaat yang diterima konsumen dari produk yang dibeli.

8. Higiene sanitasi

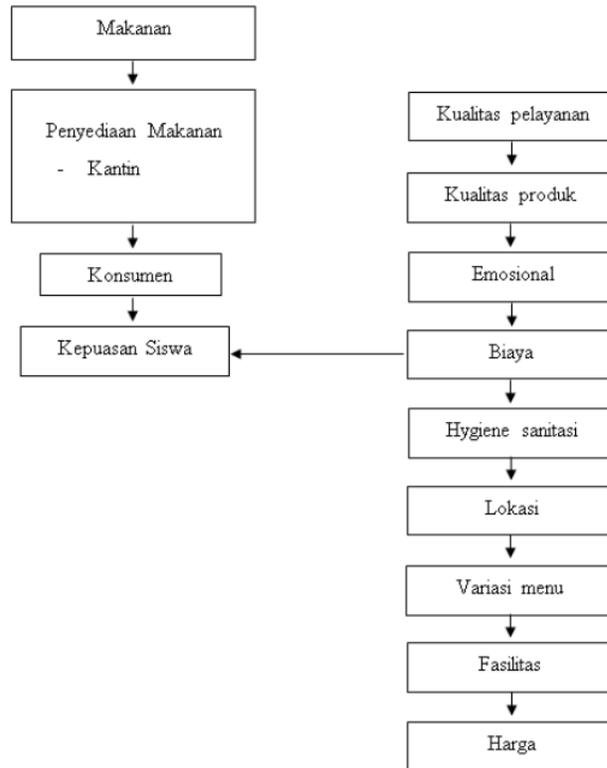
Higiene sanitasi merupakan aspek penting dalam industri makanan dan pelayanan yang berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pelanggan. Konsep ini mencakup praktik kebersihan yang diterapkan dalam penyediaan makanan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian. Penerapan higiene sanitasi yang baik tidak hanya mencegah kontaminasi makanan, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan²⁸.

9. Lokasi

Lokasi merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi kepuasan pelanggan. Lokasi yang strategis dapat meningkatkan aksesibilitas bagi pelanggan, sehingga mereka lebih cenderung untuk mengunjungi dan berbelanja di suatu tempat. Penelitian menunjukkan bahwa lokasi yang baik, seperti yang dekat dengan keramaian atau mudah dijangkau, berkontribusi signifikan terhadap kepuasan pelanggan

49

2.2 Kerangka Teori



Gambar 2.1. Kerangka Teori

Sumber: a) Leni Marlina, 2021; b) Oni Sinambela, 2022; c) Widyastuti N, 2019; d) Lajnah dkk, 2013; e) Februhartanti J, Iswarawanti DN dkk, 2018; f) Meftahudin M, 2018; g) Kusumawati Y & Hana C, 2021

59

2.3 Kerangka Konsep



Gambar 2.2. Kerangka Konsep

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Jenis penelitian yang digunakan adalah survey dengan pendekatan *deskriptif*. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan fenomena-fenomena apa adanya. Penelitian deskriptif tidak memberikan perlakuan, manipulasi, tetapi menggambarkan suatu kondisi apa adanya. Dalam penelitian ini deskriptif yang menggunakan analisis distribusi frekuensi, yaitu bentuk analisis yang menyampaikan sebaran atau distribusi dalam bentuk frekuensi, yang disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi ataupun dalam bentuk diagram, ataupun dalam bentuk narasi²⁹.

3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini kantin sekolah MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta, sedangkan waktu penelitian ini dilaksanakan dalam pada bulan Agustus hingga September 2024

3.3. Populasi dan Sample

Dalam penelitian kuantitatif, populasi dapat diartikan sebagai wilayah generalisasi yang terdiri dari obyek/subyek yang memiliki kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti sedangkan sampel ialah sebagian dari populasi tersebut³⁰. Populasi dalam penelitian ini merupakan seluruh siswa/I kelas IV, V, VI MI Al-Huda Karangnongko, Kecamatan Maguwoharjo, Kabupaten Sleman DI Yogyakarta yang berjumlah 198 sample. Alasan pengambilan sample pada kelas 4-6 dikarenakan pada kelompok tersebut biasanya sudah memiliki kemampuan membaca, menulis, dan keinginan untuk jajan cukup tinggi serta mampu memahami dan menjawab pertanyaan pada kuesioner yang telah diberikan dengan baik sehingga pengumpulan data dapat lebih kooperatif. Teknik pengambilan sample pada penelitian ini adalah teknik *probability sampling*. *Probability sampling* adalah teknik pengambilan sample yang memberikan peluang yang sama bagi setiap anggota populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. Dalam *probability sampling* terdapat berbagai cara dalam pengambilan sampel salah satunya *propotional random sampling*³⁰. Adapun kriteria inklusi dan eksklusi pada penelitian ini sebagai berikut:

- a. Kriteria inklusi

- 1) Siswa/I kelas IV, V, VI
- 2) Bersedia menjadi responden dan telah menandatangani lembar persetujuan
- 3) Dapat berkomunikasi dengan baik
- 4) Sehat secara jasmani dan rohani

b. Kriteria eksklusi

- 1) Sample yang tidak mengisi kuesioner secara lengkap

Besaran sample yang digunakan dalam penelitian ditentukan berdasarkan rumus slovin, sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1 + N \cdot (e)^2}$$

$$n = \frac{N}{1 + 198 \cdot (0,1)^2}$$

$$n = \frac{198}{2,98}$$

$$n = 66.4$$

Keterangan:

n : jumlah sample yang dibutuhkan

e : *Margin of error* (10%, e=0,1)

untuk mengurangi resiko terjadinya responden yang keluar dari penelitian, maka jumlah sample yang dibutuhkan +10% sehingga jumlah sample yang digunakan sebesar 73,04 lalu dibulatkan menjadi 75 siswa.

Kemudian menentukan jumlah sample pada masing-masing kelas dengan menentukan proporsinya sesuai dengan jumlah siswa pada kelas yang diteliti. Jumlah setiap kelas didapatkan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$N = \frac{n}{S} \times n$$

Keterangan:

N : jumlah sample tiap kelas

n : jumlah populasi

S : jumlah total populasi dikelas 4-6

⁷⁰ Hasil yang didapatkan dari masing-masing proposional random sampling adalah sebagai berikut:

⁵⁷

Kelas IVA : $\frac{23}{198} \times 75 = 8,7 \rightarrow 9$

Kelas IVB : $\frac{20}{198} \times 75 = 7,5 \rightarrow 7$

Kelas IVC : $\frac{22}{198} \times 75 = 8,3 \rightarrow 8$

Kelas VA : $\frac{27}{198} \times 75 = 10,2 \rightarrow 10$

Kelas VB : $\frac{25}{198} \times 75 = 9,4 \rightarrow 9$

Kelas VC : $\frac{26}{198} \times 75 = 9,8 \rightarrow 10$

Kelas VIA : $\frac{28}{198} \times 75 = 10,6 \rightarrow 11$

Kelas VIB : $\frac{27}{198} \times 75 = 10,2 \rightarrow 10$

² **Tabel 3.1. Populasi Siswa**

No	Kelas	Jumlah siswa	Jumlah sample
1	IVA	23	9
2	IVB	20	7
3	IVC	22	8
4	VA	27	10
5	VB	25	9
6	VC	26	10
7	VIA	28	11
8	VIB	27	10
Total		198	75

3.4. Instrumen dan Alat Penelitian

Dalam penelitian ini, data dikumpulkan menggunakan kuesioner. Kuesioner ini berisikan daftar pertanyaan/ pernyataan yang ditujukan kepada subjek penelitian agar mereka memberikan respons sesuai dengan permintaan pengguna. Pembuatannya didasarkan pada konsep-konsep yang telah ada dan disesuaikan dengan situasi studi kasus. Teknik pengumpulan data adalah langkah-langkah yang diperlukan untuk menjawab rumusan masalah penelitian. Biasanya, cara mengumpulkan data dapat dilakukan dengan menggunakan teknik-teknik berikut:

a) Kuesioner atau Angket.

Kuesioner adalah metode untuk mengumpulkan data dengan cara memberikan sejumlah pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab. Pertanyaan dalam kuesioner bisa berupa pernyataan tertutup atau terbuka, dan dapat disampaikan langsung kepada responden. Dalam penelitian ini, alat yang digunakan meliputi pena, pensil, laptop, dan smartphone. Pengukuran dilakukan dengan menggunakan skala Likert, di mana setiap jawaban diberikan skor tertentu sebagai berikut:

Tabel 3.2. Coding Data

Indikator	Skor favorable	Skor unfavorable
SP : sangat puas	4	1
P : puas	3	2
KP : kurang puas	2	3
TP : tidak puas	1	4

Peneliti akan mendampingi dalam pengisian kuesioner, selain itu juga akan dilakukan wawancara.

Kuesioner ini dibuat berdasarkan kisi-kisi instrumen yang mencakup variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu fasilitas, variasi menu, dan harga. Berikut adalah kisi-kisi yang berkaitan dengan kepuasan pelanggan!

Tabel 3.3.

Variabel	Indikator	No soal

3.5. Variable dan Definisi Operasional

Definisi operasional variabel merujuk pada penjelasan mengenai semua variabel yang diusulkan dalam suatu penelitian. Dalam penelitian ini, batasan operasional yang diterapkan adalah variabel bebas (X)

a) Variabel bebas (*variabel independen*)

Variabel ini sering disebut sebagai variabel *stimulus, antecedent, predictor*. Variabel bebas ialah variabel yang mempengaruhi perubahan variabel *dependen* (terikat). Dalam penelitian ini variabel fasilitas, variasi menu, dan harga dapat diposisikan sebagai variabel bebas.

Tabel 3.4. Definisi Operasional Variabel

Variabel	Definisi Operasional	Cara ukur	Hasil Pengukuran	Skala pengukuran
Fasilitas (X ₁)	Fasilitas kantin sebagai kualitas dan ketersediaan sarana dan prasarana yang mendukung jalannya kantin di sekolah, termasuk infrastruktur seperti meja dan kursi, area pembersihan, perlengkapan penyajian makanan, dan kebersihan yang bertujuan untuk melihat sejauh mana fasilitas tersebut memenuhi standar kenyamanan, keamanan, dan efisiensi dalam mendukung pengalaman makan siswa.	Kuesioner	- Tidak puas, jika skor < 23,9 - Puas, jika skor ≥ 24 Median = 24	Skala Ordinal
Variasi Menu (X ₂)	Variasi menu di kantin yakni ragam pilihan makanan dan minuman yang tersedia untuk siswa di kantin sekolah, termasuk berbagai jenis hidangan yang	Kuesinor	- Tidak puas, jika skor < 32,9	Skala Ordinal

	mencakup makanan utama, camilan, dan minuman dengan beragam cita rasa dan kategori yang bertujuan untuk mengukur sejauh mana kantin menawarkan menu yang beragam dan mampu memenuhi preferensi gizi, keanekaragaman selera, serta kebutuhan diet siswa..		- Puas, jika skor ≥ 33	
			Median = 33	
Harga (X ₃)	Harga di kantin yakni tingkat biaya yang dikenakan kepada siswa untuk setiap item makanan dan minuman yang tersedia di kantin sekolah, termasuk harga relatif terhadap kualitas dan porsi yang diberikan yang bertujuan untuk mengukur sejauh mana harga yang ditetapkan sesuai dengan anggaran siswa dan daya beli mereka.	Kuesioner	- Tidak puas, jika skor < 28,9 - Puas, jika skor ≥ 29	Skala Ordinal
			Median = 29	

3.6. Rencana Jalan Penelitian

3.6.1. Rencana Jalan Penelitian

Tahapan-tahapan yang dilakukan dalam penelitian untuk mengumpulkan sumber dan data informasi, meliputi:

a. Tahap persiapan (pra penelitian)

Tahapan ini dimulai dengan menentukan masalah lalu menentukan judul yang akan diajukan. Selanjutnya peneliti melakukan perizinan untuk melaksanakan penelitian. Peneliti dapat melakukan studi pendahuluan dan studi literatur terkait lokasi penelitian sehingga peneliti dapat melakukan persiapan dengan menyusun proposal penelitian.

b. Tahap pelaksanaan penelitian

Tahap pelaksanaan penelitian ini menggunakan metode angket (kuesioner) dan memerlukan alat bantu sebagai instrument. Alat bantu yang dibutuhkan berupa alat tulis untuk mendukung pengisian kuesioner yang akan diberikan secara langsung.

c. Tahap penyelesaian penelitian

Tahapan ini dimana peneliti akan melakukan penyusunan laporan dari hasil data penelitian yang telah dikumpulkan. Hasil dari analisis yang didapatkan kemudian ditulis sesuai dengan format penulisan yang baik dan benar

berdasarkan panduan penulisan Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan.

13 3.7. Sumber Data

Adapun sumber data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer adalah data atau keterangan yang diperoleh peneliti secara langsung dari sumbernya berdasarkan karakteristik sample, tingkat kepuasan pelanggan terhadap fasilitas, variasi, dan harga kantin dalam bentuk kuesioner. Kemudian diamati dan dicatat untuk pertama kalinya melalui wawancara atau hasil pengisian kuesioner kepada responden, sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung seperti jumlah siswa/i di MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta.

45 3.8. Uji Validitas dan Reliabilitas

3.8.1. Uji Validitas

Uji validitas adalah ukuran seberapa tepat data yang diperoleh dari objek penelitian dibandingkan dengan data yang dilaporkan oleh peneliti. Dalam penelitian ini, uji validitas dilakukan menggunakan *Koefisien Korelasi Product Moment* dengan aplikasi SPSS Statistik 29.0, dengan kriteria $r_{hitung} > r_{tabel}$. Kriteria yang digunakan adalah jika nilai r_{hitung} lebih besar dari r_{tabel} . Di dalam program SPSS, teknik yang umum digunakan untuk uji validitas adalah dengan membandingkan *koefisien korelasi* dan *Corret Item-Total Correlation*. Suatu butir kuesioner dianggap valid jika nilai signifikansinya kurang dari 0,05.

3.8.2. Uji Reliabilitas

Reliabilitas merupakan alat untuk menilai kuesioner yang berfungsi sebagai indikator dari suatu variabel. Kuesioner dianggap reliabel atau dapat diandalkan jika jawaban seseorang terhadap pertanyaan tetap konsisten atau stabil seiring berjalannya waktu. Apabila pertanyaan-pertanyaannya valid, maka perlu dilakukan uji reliabilitas untuk menentukan tingkat kehandalan dari setiap butir pertanyaan atau pernyataan yang valid tersebut. Dalam penelitian ini, uji reliabilitas dilakukan dengan menggunakan teknik *Alpha Cronbach*, dimana nilai koefisien yang diharapkan adalah $> 0,6$.

62 3.9. Pengolahan Data dan Analisis Data

3.9.1. Pengolahan data

1. *Editing*

Pemeriksaan dilakukan untuk memastikan kebenaran dan kelengkapan data, termasuk pengisian, kesalahan dalam pengisian, dan konsistensi setiap jawaban kuesioner. Selain itu, proses editing bertujuan untuk memeriksa kembali daftar pertanyaan yang telah diisi agar memastikan semuanya ditulis dengan benar.

2. Coding

Proses pengelompokan data dan penetapan kode untuk jawaban responden dilakukan untuk mempermudah pengolahan data di tahap berikutnya.

3. Entry

Data hasil kuesioner yang telah diberi kode pada setiap variabel dimasukkan ke dalam software statistik untuk dianalisis secara univariat.

4. Cleaning

Periksa kembali data yang telah dikirim untuk memastikan bahwa semua informasi benar, sehingga data dapat digunakan dan dianalisis.

5. Tabulating

Setelah melalui proses editing dan pengkodean, data dikelompokkan ke dalam satu tabel yang terdiri dari kolom dan baris, sesuai dengan karakteristik yang relevan dengan tujuan penelitian. Kolom pertama, yang terletak di sebelah kiri, digunakan untuk nomor urut atau kode responden. Kolom kedua dan seterusnya digunakan untuk variabel-variabel yang terdapat dalam dokumentasi. Sementara itu, setiap baris mewakili satu responden.

3.9.2. Analisis data

1. Statistik Deskriptif

Statistik deskriptif adalah jenis analisis data yang bertujuan untuk menjelaskan atau menampilkan data secara spesifik tanpa mencoba menyimpulkan hal-hal umum. Beberapa parameter utama dalam statistik ini termasuk penggunaan tabel, grafik, diagram lingkaran, serta visualisasi data seperti piktogram. Selain itu, juga dilakukan perhitungan tentang nilai tengahnya menggunakan modus, median, maupun mean. Perluasan dari kuantitas tersebut dapat dilihat pada desil dan persentil. Data juga diolah lebih lanjut dengan memperlihatkan distribusi data melalui rata-rata dan standar deviasi. Terakhir, prosentase menjadi salah satu indikator penting dalam analisis ini³⁰.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. PROFIL LOKASI

4.1.1. Gambaran Umum Sekolah

Madrasah Ibtidaiyah Al-Huda Karangnongko adalah lembaga pendidikan setingkat sekolah dasar yang mengusung nilai-nilai islami sambil tetap menyelenggarakan mata pelajaran umum. Didirikan pada 1 Januari 1970 oleh lembaga Nahdatul Ulama, MI Al Huda Karangnongko telah mengembangkan kurikulum yang merupakan hasil kolaborasi antara dinas pendidikan dan kementerian agama. Kurikulum ini dirancang oleh pakar pendidikan dan ulama untuk memastikan bahwa siswa tidak hanya mendapatkan pengetahuan umum, tetapi juga memperdalam pemahaman agama, yang telah membuahkan berbagai prestasi membanggakan bagi madrasah ini.

Visi MI Al Huda Karangnongko adalah "Terwujudnya Sumber Daya Manusia yang Memiliki Aqidah Kuat, Mulia serta Unggul, Mandiri, dan Berwawasan Lingkungan." Visi ini menjadi pedoman dalam setiap langkah pendidikan yang diambil, bertujuan untuk menghasilkan generasi yang tidak hanya cerdas secara akademis, tetapi juga memiliki moral yang baik dan kesadaran akan lingkungan sekitar.

Misi madrasah ini mencakup beberapa aspek penting. Pertama, memantapkan dan mengembangkan identitas ke-Islaman dalam pendidikan. Kedua, menyelenggarakan pendidikan yang berkualitas sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Ketiga, menjalin kerja sama dengan berbagai pihak untuk mendukung kemajuan madrasah yang berwawasan lingkungan. Hal ini menunjukkan komitmen MI Al Huda Karangnongko untuk terus berinovasi dan beradaptasi dengan perubahan zaman.

Kegiatan keagamaan yang menjadi ciri khas di MI Al Huda Karangnongko juga sangat beragam. Di antaranya adalah hafalan Al-Qur'an, pelaksanaan shalat Dhuha dan Dhuhur secara berjamaah, manasik haji, serta latihan Qur'ban. Selain itu, siswa juga diajarkan untuk mengucapkan shalawat harian, mengenal Asmaul Husna, dan menulis Al-Qur'an dengan metode Qur'an Follow the Line (QFL). Kegiatan-kegiatan ini tidak hanya memperkuat iman siswa, tetapi juga membangun kebiasaan positif dalam kehidupan sehari-hari.

61 4.2. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas

4.2.1. Hasil Uji Validitas

Sebelum kuesioner penelitian ini diberikan kepada responden, dilakukan uji validitas dan realibilitas dahulu untuk mengetahui kelayakan pada kuesioner yang diberikan. Adapun hasil dari uji validitas dapat dilihat pada tabel dibawah sebagai berikut!

63 4.2.1.1. Hasil Uji Validitas Fasilitas

Tabel 4.1. Hasil Uji Validitas Fasilitas

Indikator	Rhitung	Rtabel	Sign	Keterangan
P1	0,548	0,361	0,002	VALID
P2	0,197	0,361	0,297	
P3	0,786	0,361	0,001	VALID
P4	0,663	0,361	0,001	VALID
P5	0,248	0,361	0,187	
P6	0,398	0,361	0,030	VALID
P7	0,542	0,361	0,002	VALID
P8	0,198	0,361	0,295	
P9	0,840	0,361	0,001	VALID
P10	0,559	0,361	0,001	VALID
P11	0,775	0,361	0,001	VALID
P12	0,208	0,361	0,270	
P13	0,248	0,361	0,187	

1 Berdasarkan hasil pengolahan data diatas untuk variabel fasilitas dari pernyataan 1 sampai 13 terdapat 8 pernyataan yang dinyatakan valid dengan 5 diantaranya tidak valid, karena nilai sign <0,05 dan juga rhitung > rtabel dengan n 30 dan nilai rtabel adalah 0,361.

4.2.1.2. Hasil Uji validitas Variasi Menu

107 Tabel 4.2. Hasil Uji Validitas Variasi Menu

Indikator	Rhitung	Rtabel	Sign	Keterangan
P1	0,724	0,361	0,001	VALID
P2	0,602	0,361	0,001	VALID
P3	0,079	0,361	0,679	
P4	0,639	0,361	0,001	VALID
P5	0,188	0,361	0,319	
P6	0,768	0,361	0,001	VALID
P7	0,225	0,361	0,232	
P8	0,766	0,361	0,001	VALID
P9	0,637	0,361	0,001	VALID
P10	0,623	0,361	0,001	VALID

P11	0,719	0,361	0,001	VALID
P12	0,753	0,361	0,001	VALID
P13	0,639	0,361	0,001	VALID

Berdasarkan hasil pengolahan data diatas untuk variabel fasilitas dari pernyataan 1 sampai 13 terdapat 10 pernyataan yang dinyatakan valid dengan 3 diantaranya tidak valid, karena nilai sign $< 0,05$ dan juga $r_{hitung} > r_{tabel}$ dengan $n = 30$ dan nilai r_{tabel} adalah 0,361.

4.2.1.3. Hasil Uji Validitas Harga Makanan

Tabel 4.3. Hasil Uji Validitas Harga Makanan

Indikator	Rhitung	Rtabel	Sign	Keterangan
P1	0,612	0,361	0,001	VALID
P2	0,392	0,361	0,032	VALID
P3	0,455	0,361	0,012	VALID
P4	0,613	0,361	0,001	VALID
P5	0,483	0,361	0,007	VALID
P6	0,764	0,361	0,001	VALID
P7	0,809	0,361	0,001	VALID
P8	0,585	0,361	0,001	VALID
P9	0,261	0,361	0,163	
P10	0,821	0,361	0,001	VALID

Berdasarkan hasil pengolahan data diatas untuk variabel fasilitas dari pernyataan 1 sampai 10 terdapat 9 pernyataan yang dinyatakan valid dengan 1 pernyataan tidak valid, karena nilai sign $< 0,05$ dan juga $r_{hitung} > r_{tabel}$ dengan $n = 30$ dan nilai r_{tabel} adalah 0,361.

4.2.2. Hasil Uji Reliabilitas

Adapun hasil uji reliabilitas pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel dibawah sebagai berikut:

Tabel 4.4. Hasil Uji Reliabilitas Fasilitas

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.744	13

Berdasarkan hasil pengolahan data diatas menunjukkan bahwa *Cronbach's alpha* untuk variabel fasilitas adalah $0,744 > 0,600$ sehingga dapat dikatakan bahwa pernyataan untuk variabel fasilitas adalah reliabel.

Tabel 4.5. Hasil Uji Reliabilitas Variasi Menu

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.830	13

Berdasarkan hasil pengolahan data diatas menunjukkan bahwa *Cronbach's alpha* untuk variabel variasi menu adalah $0,830 > 0,600$ sehingga dapat dikatakan bahwa pernyataan untuk variabel fasilitas adalah reliabel.

Tabel 4.6. Hasil Uji Reliabilitas Harga Makanan

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.786	10

Berdasarkan hasil pengolahan data diatas menunjukkan bahwa *Cronbach's alpha* untuk variabel harga makanan adalah $0,786 > 0,600$ sehingga dapat dikatakan bahwa pernyataan untuk variabel fasilitas adalah reliabel.

4.3. Karakteristik Responden

4.3.1. Data Umum

1. Karakteristik Jenis Kelamin

Berdasarkan hasil penelitian mengenai karakteristik jenis kelamin responden di MI Al Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 4.7 dibawah

Tabel 4.7. Karakteristik Jenis Kelamin

NO	Jenis Kelamin	Frekuensi (F)	Presentasi (%)
1	Laki-laki	39	52%
2	Perempuan	36	48%
3	Total	75	100%

Berdasarkan hasil tabel 4.7 diatas menunjukkan bahwa sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki yaitu sebanyak 39 orang (52%)

2. Karakteristik Usia

Berdasarkan hasil penelitian mengenai karakteristik usia responden di MI Al Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 4.8 dibawah ini:

Tabel 4.8. Karakteristik Usia

NO	Usia	Frekuensi (F)	Presentasi (%)
1	x tahun	39	52%
2		36	48%

4.3.2. Data Khusus

Data khusus merupakan data yang menyajikan karakteristik responden berdasarkan variabel bebas yaitu fasilitas kantin, variasi menu, dan harga makanan terhadap kepuasan siswa dikantin. Karakteristik dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

1. Hasil kepuasan siswa terhadap ketogri fasilitas

Tabel 4.9. Distribusi Frekuensi Kategori Fasilitas

Indikator	N	%
Puas	47	62.7%
Tidak Puas	28	37.3%
TOTAL	75	100%

Berdasarkan tabel 4.9 diatas dapat dilihat dari 75 responden sebagian besar siswa MI Al Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta puas terhadap fasilitas kantin yang disediakan oleh sekolah sebanyak 47 responden (62.7%)

Tabel 4.10. Distribusi Frekuensi Hasil Responden Kategori Fasilitas

No	Penyataan	SP	%	P	%	TP	%	STP	%
1	Kantin selalu dalam keadaan bersih	33	44	37	49,3	5	6,7	0	0
2	Meja dan Kursi dikantin sering rusak*	6	8	13	17,3	42	56	14	18,7

3	Tempat sampah di kantin sulit didapatkan*	5	6,7	13	17,3	36	48	21	28
4	Kursi kantin nyaman untuk duduk	21	28	47	63,7	6	8	1	1,3
5	Kantin mempunyai area khusus untuk makan dengan nyaman	31	41,3	33	44	10	13,3	1	1,3
6	Lantai kantin selalu bersih	19	25,3	31	41,3	17	22,7	8	10,7
7	Kantin tidak menyediakan alat makan yang bersih dan memadai*	8	10,7	13	17,3	27	36	27	36
8	Kantin menyediakan toilet yang bersih dan layak digunakan	36	48	28	37,3	9	12	2	2,7

21 Berdasarkan tabel 4.10 diatas, dapat dilihat bahwa terdapat beberapa responden yang belum menjawab item pernyataan terkait fasilitas yang disediakan kantin dengan tepat. Adapun item pernyataan yang masih belum dijawab dengan benar ialah nomor dua, tiga, dan tujuh. Pada pernyataan kedua, sebanyak 6 responden (8%) menjawab sangat setuju dan 13 responden (17,3%) menjawab setuju pada pernyataan *unfavorable* mengenai meja dan kursi di kantin yang sering rusak. Kemudian pernyataan ketiga, terdapat 5 responden (6,7%) menjawab sangat setuju dan 13 responden (17,3%) menjawab setuju pada pernyataan *unfavorable* mengenai tempat sampah yang sulit didapatkan. Selain itu pada pernyataan ketujuh, 8 responden (10,7%) menjawab sangat setuju dan 13 responden (17,3%) menjawab setuju pada pernyataan *unfavorable* mengenai kantin yang tidak menyediakan alat makan yang bersih dan memadai.

2. Hasil kepuasan siswa terhadap ketogori Variasi Menu

Tabel 4.11. Distribusi Frekuensi Kategori Variasi Menu

INDIKATOR	FREKUENSI	PERESENTASE
Puas	44	58.7%
Tidak Puas	31	41.3%
TOTAL	75	100%

Berdasarkan tabel 4.11 diatas dapat dilihat dari 75 responden sebagian besar siswa MI Al Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta puas terhadap variasi menu kantin yang disediakan oleh sekolah sebanyak 44 responden (58.7%)

Tabel 4.12. Distribusi Frekuensi Hasil Responden Kategori Variasi Menu

No	Penyataan	SP	%	P	%	TP	%	STP	%
1	Kantin menyediakan banyak pilihan makanan	42	56	30	40	3	4	0	0
2	Ada menu favoritku di kantin	13	17.3	59	78.7	3	4	0	0
3	Makanan di kantin memiliki rasa yang enak	38	50.7	36	48	0	0	1	1.3
4	Kantin sering mengadakan menu spesial	21	28	39	52	15	20	0	0
5	Ada makanan baru yang aku suka di kantin	21	28	40	53.3	14	18.7	0	0
6	Kantin menyediakan camilan yang enak	29	38.7	40	53.3	5	6.7	1	1.3
7	Porsi makanan yang disajikan cukup memuaskan	29	38.7	43	57.3	2	2.7	1	1.3
8	Makanan yang disajikan selalu baru dan berkualitas	26	34.7	46	61.3	3	4		0
9	Makanan yang dijual dapat menyehatkan, terlihat bersih dan aman	23	30.7	52	69.3	0	0	0	0
10	Secara keseluruhan, saya puas dengan variasi menu kantin yang ada.	22	29.3	45	60	7	9.3	1	1.3

89 Berdasarkan tabel 4.12 diatas, dapat dilihat bahwa terdapat beberapa responden belum menjawab item pernyataan terkait variasi menu yang disediakan dengan tepat. Adapun item pernyataan yang masih belum dijawab dengan benar ialah nomor satu, dua, tiga, empat, lima, enam, tujuh, delapan, dan sepuluh. Pada pernyataan pertama, kedua, dan kedelapan, sebanyak 3 responden (4%) menjawab tidak puas pada pernyataan *favorable* mengenai kantin menyediakan banyak

pilihan makanan, terdapat menu favorit dikantin, dan makanan yang disajikan selalu baru dan berkualitas. Kemudian pernyataan ketiga, sebanyak 1 responden (1,3%) menjawab sangat tidak puas pada pernyataan *favorable* mengenai makanan di kantin memiliki rasa yang enak. Pada pernyataan keempat masih banyak siswa yang menjawab tidak puas pada pernyataan *favorable* mengenai kantin yang sering mengadakan menu spesial sebanyak 15 responden (20%). Lalu pada pernyataan kelima, sebanyak 14 responden (18,7%) menjawab tidak puas pada pernyataan *favorable* mengenai terdapat makanan baru yang disukai. Pada pernyataan keenam, sebanyak 5 responden (6,7%) menjawab tidak puas dan sebanyak 1 responden (1,3%) menjawab sangat tidak puas pada pernyataan *favorable* mengenai kantin menyediakan cemilan yang enak. Pada pernyataan ketujuh, sebanyak 2 responden (2,7%) menjawab tidak puas dan 1 responden (1,3%) menjawab sangat tidak puas pada pernyataan *favorable* mengenai porsi makanan yang disajikan cukup memuaskan. Pada pernyataan kesepuluh, sebanyak 7 responden (9,3%) menjawab tidak puas dan 1 responden (1,3%) menjawab pada pernyataan *favorable* mengenai keseluruhan terkait variasi.

3. Hasil kepuasan siswa terhadap ketogori Harga Makanan

Tabel 4.13. Distribusi Frekuensi Kategori Harga Makanan

INDIKATOR	FREKUENSI	PERESNTASE
Puas	41	54.7%
Tidak Puas	34	45.3%
TOTAL	75	100%

Berdasarkan tabel 4.13 diatas dapat dilihat dari 75 responden sebagian besar siswa MI Al Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta puas terhadap harga makanan kantin yang disediakan oleh sekolah sebanyak 41 responden (54.7%)

Tabel 4.14. Distribusi Frekuensi Hasil Responden Kategori Harga Makanan

No	Penyataan	SP	%	P	%	TP	%	STP	%
1	Harga makanan di kantin tidak terlalu mahal	38	50.7	30	40	5	6.7	2	2.7
2	Harga makanan di kantin tidak sesuai dengan kualitasnya*	5	6.7	24	32	29	38.7	17	22.7

3	Aku bisa membeli makanan yang aku mau tanpa khawatir harga	15	20	30	40	23	30.7	7	9.3
4	Banyak makanan yang harganya lebih tinggi dari uang jajan yang aku punya*	2	2.7	17	22.7	38	50.7	18	24
5	Harga makanan di kantin adil untuk semua orang	38	50.7	33	44	2	2.7	2	2.7
6	Aku bisa membeli makanan yang enak dengan harga yang wajar	33	44	39	52	2	2.7	1	1.3
7	Makanan di kantin tidak terlalu mahal dibandingkan dengan tempat lain	37	49.3	27	36	7	9.3	4	5.3
8	Aku merasa harga di kantin sesuai dengan ukuran dan porsi makanannya	34	45.3	34	45.3	4	5.3	3	4
9	Secara keseluruhan, saya puas dengan harga makanan di kantin yang ada.	29	38.7	42	56	2	2.7	2	2.7

²¹ Berdasarkan tabel 4.14 diatas, dapat dilihat bahwa terdapat beberapa responden yang belum menjawab item pernyataan terkait harga yang disediakan kantin dengan tepat. Adapun item pernyataan yang masih belum dijawab dengan benar ialah nomor dua dan empat. Pada pernyataan kedua, sebanyak 5 responden (6,7%) menjawab sangat puas dan 24 responden (32%) menjawab puas pada pernyataan *unfavorable* mengenai harga makanan dikantin tidak sesuai kualitas. Kemudian pernyataan keempat, terdapat 2 responden (2,7%) menjawab sangat puas dan 17 responden (22,7%) menjawab puas pada pernyataan *unfavorable* mengenai banyak makanan yang harganya lebih tinggi dari uang jajan yang dimiliki.

4.4. Pembahasan

4.4.1. Aspek Kepuasan Siswa MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta

4.4.1.1. Kepuasan Siswa Pada Aspek Fasilitas

Kepuasan siswa terhadap fasilitas kantin merupakan aspek penting yang mempengaruhi kenyamanan dan kesehatan siswa. Kantin tidak hanya

berfungsi sebagai tempat untuk membeli makanan dan minuman, tetapi juga sebagai ruang sosial dimana siswa dapat berinteraksi dan bersosial. Berdasarkan data yang diperoleh dari 75 responden, terlihat bahwa mayoritas siswa merasa puas dengan fasilitas yang telah disediakan oleh pihak sekolah, dengan 45 responden (62,7%) menyatakan kepuasan mereka terhadap fasilitas dalam hal lain dapat dikatakan sebagai indikator positif. Angka ini menunjukkan bahwa kantin di sekolah MI Al Huda berhasil memenuhi sebagian besar harapan siswa terkait layanan dan fasilitas yang ada. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Eliza Y, dkk. yang mengemukakan bahwa fasilitas merupakan aspek utama dalam pemenuhan kantin sehat. Adanya fasilitas yang baik membuat para pelanggan akan dengan senang datang berkunjung ke kantin³¹. Selain itu, terdapat beberapa standar dari aspek penting yang harus dimiliki oleh fasilitas kantin sekolah:

- Kebersihan dan sanitasi

Kebersihan adalah salah satu aspek paling penting dalam pengelolaan kantin⁵. Fasilitas yang bersih dan terawat dapat mencegah penyebaran penyakit dan memberikan lingkungan yang nyaman bagi siswa. Kebersihan fasilitas kantin sangat berpengaruh terhadap kesehatan siswa³². Pada kantin yang ada di MI Al Huda, secara keseluruhan sudah nampak bersih dan terlihat juga beberapa penjamah makanan sudah memenuhi syarat hygiene sanitasi. Kantin harus menjaga kebersihan area makan, serta memastikan bahwa toilet dan fasilitas sanitasi lainnya juga terjaga dengan baik. Kebersihan dan sanitasi yang baik di kantin sekolah sangat penting untuk mencegah terjadinya keracunan makanan dan penyakit menular. Penerapan hygiene sanitasi pada kantin sekolah dapat mengurangi risiko kontaminasi makanan. Dalam studi tersebut, ditemukan bahwa meskipun sebagian besar penjamah makanan memiliki kebiasaan mencuci tangan yang baik, Fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan masih kurang memadai³³. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun ada kesadaran tentang pentingnya kebersihan, infrastruktur yang mendukung masih perlu ditingkatkan

- Kualitas makanan

Kualitas makanan yang disajikan di kantin sekolah memiliki dampak besar terhadap kesehatan dan kepuasan siswa. Makanan yang bergizi dan seimbang penting untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan siswa. Makanan yang disediakan di kantin sekolah harus memenuhi standar gizi yang dianjurkan³⁴. Kualitas ini mencakup berbagai aspek, seperti keamanan pangan, nilai gizi, serta atribut sensorik seperti rasa, tekstur, dan penampilan makanan. Penelitian menunjukkan bahwa makanan berkualitas tinggi dapat meningkatkan kepuasan siswa. Ketika siswa merasa puas dengan makanan yang mereka konsumsi, mereka cenderung lebih sering mengunjungi kantin.

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, kantin MI Al-Huda menyajikan lebih banyak makanan cepat saji, seperti tempura goreng, mie instan, dan gorengan. Namun, penyajian makanan di MI Al Huda tidak diperbolehkan menggunakan bahan plastik dan styrofoam, karena sekolah ini merupakan sekolah adiwiyata. Oleh karena itu, penyajian makanan dilakukan dengan menggunakan piring. MI Al-Huda yang menyajikan lebih banyak makanan cepat saji memiliki kualitas makanan yang relatif kurang seimbang dan kurang nutrisi. Hal ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa makanan cepat saji, seperti tempura goreng, mie instan, dan gorengan, biasanya tinggi kalori dan lemak tetapi rendah nutrisi. Konsumsi makanan-makanan ini secara berlebihan dapat menyebabkan obesitas, gangguan pencernaan, dan kurangnya asupan gizi yang seimbang. Oleh karena itu, kualitas makanan di MI Al-Huda perlu ditingkatkan untuk memenuhi standar kesehatan yang lebih tinggi. Seperti yang diajarkan dalam islam yaitu pentingnya mengonsumsi makan yang baik dan halal. Hal ini tercantum dalam Q.S. Al-Baqarah ayat 168 : *فِي مِمَّا كَلُوا النَّاسُ بِآيَاهَا : مُبِينٌ عَدُوٌّ لَكُمْ إِنَّهُ الشَّيْطَانُ خُطُوْتِ تَتَّبِعُوا وَلَا طَيِّبًا حَلَالًا الْأَرْضِ*

"Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata".

¹⁶ Surat tersebut menyiratkan bahwa Allah SWT memerintahkan manusia untuk memakan makanan yang halal dan baik, baik dari segi hukum maupun zatnya.

- Aksesibilitas dan kenyamanan

Lokasi kantin yang strategis dan suasana yang nyaman juga sangat penting. Siswa lebih cenderung menggunakan kantin yang menawarkan tempat duduk yang nyaman dan lingkungan yang menyenangkan. Aksesibilitas dan kenyamanan pada kantin sekolah adalah dua faktor penting yang mempengaruhi pengalaman siswa saat menggunakan fasilitas tersebut. Keduanya berkontribusi terhadap kepuasan siswa dan dapat memengaruhi pola makan mereka, serta kesehatan secara keseluruhan. Aksesibilitas merujuk pada kemudahan siswa untuk mencapai dan menggunakan fasilitas kantin. Ini mencakup berbagai aspek, seperti desain ruang, sirkulasi, dan jarak antara area pemesanan makanan dan tempat duduk. Aksesibilitas di kantin sangat dipengaruhi oleh sirkulasi yang baik, kepadatan, dan kesesakan dalam ruang. Jika ruang kantin terlalu sempit atau tidak terorganisir dengan baik, maka siswa akan kesulitan bergerak dan mengakses makanan yang mereka inginkan. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa ruang kantin yang memiliki desain yang baik dan sirkulasi yang lancar dapat meningkatkan kenyamanan pengguna³⁵.

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, kantin MI Al Huda tidak menyediakan kursi dan meja untuk digunakan siswa. Sehingga akan menimbulkan dampak yang signifikan terhadap kenyamanan dan pengalaman makan siswa. Tanpa adanya tempat duduk yang memadai, siswa akan merasa tidak nyaman saat mengonsumsi makanan. Ketidaknyamanan saat makan dapat menyebabkan siswa terburu-buru menghabiskan makanan mereka atau bahkan memilih untuk tidak makan sama sekali, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi asupan gizi mereka. Penelitian sebelumnya menyatakan salah satu kriteria kantin sehat adalah tersedianya meja dan kursi dalam jumlah yang cukup. Tanpa adanya meja dan kursi, MI Al-Huda mungkin menghadapi tantangan dalam memenuhi

standar kesehatan dan kenyamanan yang diharapkan dalam lingkungan pendidikan³⁶. Oleh karena itu, penting bagi pihak pengelola kantin di MI Al-Huda untuk mempertimbangkan penyediaan meja dan kursi agar siswa dapat menikmati makanan mereka dengan nyaman. Hal ini tidak hanya akan meningkatkan kualitas pengalaman makan tetapi juga mendukung kesehatan dan kesejahteraan siswa secara keseluruhan.

- Pelayanan

Pelayanan pada kantin sekolah adalah aspek krusial yang memengaruhi pengalaman siswa saat menggunakan fasilitas tersebut. Pelayanan yang baik tidak hanya mencakup penyediaan makanan yang sehat dan bergizi, tetapi juga bagaimana interaksi antara penjual dan pembeli berlangsung. Pelayanan yang baik dapat meningkatkan rasa nyaman kepada siswa saat berada di kantin sehingga dapat menguntungkan pula bagi pihak kantin³⁷.

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, pelayanan pada kantin MI Al Huda sudah baik dari segi interaksi antar siswa dengan penjual di kantin, dimana interaksi ini sangat penting dalam menciptakan lingkungan yang nyaman. Penelitian sebelumnya menyatakan interaksi sosial di kantin dapat meningkatkan keterampilan sosial dan emosional anak-anak. Dengan demikian, kantin yang menyediakan pelayanan yang baik dan memfasilitasi interaksi positif dapat meningkatkan kenyamanan siswa³⁸.

4.4.1.2. Kepuasan Siswa Pada Aspek Variasi Menu

Kepuasan siswa terhadap variasi menu di kantin merupakan aspek penting dalam menciptakan lingkungan belajar yang sehat dan menyenangkan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di MI Al Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta, dari 75 responden, diketahui bahwa 44 siswa (58.7%) merasa puas dengan variasi menu yang disediakan. Hasil ini menunjukkan bahwa kantin telah memenuhi harapan sebagian besar siswa dalam hal pilihan makanan. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Saputra ST dan Tuti M yang mengemukakan bahwa variasi menu memiliki pengaruh yang positif terhadap kepuasan pelanggan. Dengan menyediakan pilihan menu yang beragam, kantin dapat memenuhi selera pelanggan,

sehingga dapat meningkatkan frekuensi kunjungan mereka ke katin³⁹. Berdasarkan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No.30 Tahun 2016, kantin sekolah harus menyediakan menu yang bervariasi dan bergizi. Berikut adalah beberapa standar yang perlu di penuhi yaitu:

- Keseimbangan Nutrisi

Keseimbangan nutrisi mencakup penyediaan berbagai jenis makanan yang memenuhi kebutuhan gizi harian, termasuk karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Keseimbangan nutrisi pada variasi menu di kantin sekolah bertujuan untuk memastikan bahwa siswa mendapatkan asupan gizi yang cukup dan seimbang selama mereka berada di sekolah⁵. Selain itu, variasi menu yang baik tidak hanya berkontribusi pada kesehatan siswa tetapi juga dapat meningkatkan kepuasan mereka terhadap makanan yang disajikan. Makanan yang sehat harus terdiri dari berbagai jenis bahan pangan yang seimbang, sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi siswa secara fisik dan mental. Aksesibilitas terhadap makanan sehat dan bervariasi di sekolah dapat meningkatkan asupan nutrisi siswa. Menu yang monoton atau terbatas dapat menyebabkan kekurangan gizi tertentu karena siswa mungkin tidak mendapatkan semua jenis makanan yang diperlukan untuk kesehatan mereka.

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, dapat dikatakan bahwa beberapa menu di kantin MI Al Huda telah memenuhi syarat gizi seimbang, namun sebagian besar masih banyak makanan yang dijual berbahan dasar tepung (mie goreng) dan diolah dengan cara digoreng (tempura dan goreng gorengan), selain itu kantin tersebut juga tampak belum menjual makanan tinggi serat seperti sayur dan buah, hanya saja mereka menjual agar agar dengan perisa buah. Buah dan sayur memiliki banyak manfaat bagi anak sekolah, yang sangat penting untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan mereka. Menurut penelitian, buah dan sayur kaya akan zat gizi mikro, termasuk vitamin, mineral, dan serat, yang diperlukan untuk mendukung kesehatan, sistem pencernaan, pertumbuhan tulang, peningkatan daya ingat, dan perkembangan anak melalui kandungan vitamin dan antioksidan yang ada di dalamnya⁴⁰. Oleh karena itu,

penyediaan variasi menu yang menarik dan bergizi dapat mendorong siswa untuk mengonsumsi makanan sehat dan mengurangi ketergantungan pada makanan cepat saji atau jajanan tidak sehat⁴¹.

- Variasi rasa dan jenis makanan

Variasi rasa dan jenis makanan di kantin sekolah mencakup penyediaan berbagai jenis makanan dengan cita rasa yang berbeda-beda. Menu yang disiapkan untuk anak sekolah harus disesuaikan dengan kebutuhan, kesukaan dan kebiasaan mereka serta bervariasi sesuai dengan selera makan⁴². Variasi dalam menu makanan dapat mencakup makanan utama, camilan, minuman, serta jajanan sehat yang sesuai dengan kebutuhan gizi siswa³⁶.

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, kantin sudah menawarkan beragam pilihan menu, dengan menjual berbagai jenis makanan sehingga dapat meningkatkan pengalaman makan mereka dan menarik minat siswa. Namun masih terdapat penjual yang hanya menjual satu sampai dua menu saja yang mana dapat menimbulkan kebosanan. Selain itu, keberagaman menu di kantin juga mendukung pembelajaran siswa tentang pola makan sehat. Dengan mengenalkan berbagai jenis makanan, siswa dapat belajar tentang pentingnya asupan gizi seimbang dan dampaknya terhadap kesehatan mereka. Penelitian sebelumnya menyatakan, bahwa penyajian makanan yang bervariasi dan menarik dapat meningkatkan minat siswa untuk mengonsumsi makanan bergizi, sehingga membantu mereka memenuhi kebutuhan nutrisi harian³⁶.

- Kualitas bahan makanan

Bahan makanan yang digunakan harus segar dan berkualitas tinggi untuk memastikan keamanan dan kesehatan siswa⁴³. Kualitas ini mencakup keamanan pangan, kesegaran, dan nilai gizi dari bahan makanan yang disediakan. Keamanan pangan berarti bahwa makanan harus bebas dari kontaminasi biologis, kimia, dan fisik yang dapat membahayakan kesehatan siswa. Kesegaran bahan makanan sangat penting karena bahan yang tidak segar dapat kehilangan nilai gizi dan cita rasa, serta berpotensi menyebabkan

keracunan makanan. Selain itu, nutrisi dari bahan makanan harus sesuai dengan kebutuhan gizi siswa agar mendukung pertumbuhan dan perkembangan mereka. Kualitas bahan makanan yang baik di kantin sekolah berkontribusi pada kepuasan siswa dan mendorong mereka untuk mengonsumsi makanan sehat. Dalam hal ini, penting untuk memastikan bahwa semua bahan makanan yang digunakan memenuhi standar kesehatan dan gizi yang ditetapkan³⁶.

- Fleksibilitas menu

Fleksibilitas menu di kantin sekolah adalah kemampuan untuk menyesuaikan pilihan makanan yang disediakan berdasarkan kebutuhan dan preferensi siswa. Ini mencakup variasi dalam jenis makanan, rasa, serta penyesuaian terhadap permintaan khusus dari siswa. Fleksibilitas menu sangat penting untuk memastikan bahwa semua siswa memiliki akses ke makanan yang sesuai dengan selera mereka dan kebutuhan gizi yang bervariasi. Memperbarui menu secara berkala merupakan cara menghindari kebosanan dan memberikan kesempatan bagi siswa untuk mencoba berbagai jenis makanan baru⁴².

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, beberapa kantin MI Al Huda belum menyediakan pilihan makanan yang sehat, sayur sayuran dan buah buahan. Sehingga akan berdampak negatif terhadap kesehatan dan perkembangan gizi siswa. Penelitian sebelumnya menyatakan bahwa konsumsi sayur dan buah yang rendah di kalangan siswa dapat menyebabkan defisiensi gizi, yang berpotensi memengaruhi konsentrasi dan performa akademik mereka⁴⁴.

4.4.1.3. Kepuasan Siswa Pada Aspek Harga Makanan

Kepuasan siswa terhadap harga makanan di kantin sekolah adalah faktor penting yang memengaruhi keputusan mereka untuk membeli makanan. Dalam penelitian yang dilakukan di MI Al Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta, hasil menunjukkan bahwa dari 75 responden, 41 siswa (54.7%) merasa puas dengan harga makanan yang disediakan. Angka ini menunjukkan bahwa sebagian besar siswa merasa harga yang ditawarkan kantin sesuai dengan harapan mereka. Berdasarkan Peraturan Menteri

⁸ Pendidikan dan Kebudayaan No.30 Tahun 2016, harga makanan di kantin sekolah harus terjangkau agar dapat diakses oleh semua siswa. ¹⁶ Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yesy Kusumawati mengemukakan bahwa harga makanan yang wajar dan sebanding dengan kualitas sangat mempengaruhi kepuasan siswa, sehingga siswa akan lebih sering mengunjungi kantin yang menawarkan harga terjangkau dengan kualitas makanan yang baik⁴⁵. Berikut adalah beberapa standar yang perlu di pertimbangkan dalam menentukan harga makanan di kantin antara lain:

- Kesesuaian harga dengan kualitas

Harga makanan harus mencerminkan kualitas bahan dan penyajian. Kesesuaian harga dengan kualitas di kantin sekolah merupakan faktor kunci dalam meningkatkan kepuasan siswa. Dengan memastikan bahwa harga makanan wajar dan sebanding dengan kualitasnya, pihak sekolah dapat menciptakan lingkungan makan yang positif bagi siswa, mendorong mereka untuk lebih sering mengunjungi kantin, serta mendukung pola makan sehat. Makanan yang berkualitas baik seharusnya tidak dijual dengan harga yang terlalu rendah, dan sebaliknya, harga tinggi harus diimbangi dengan kualitas yang memadai⁹.

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, kantin di MI Al Huda yang telah menetapkan harga ¹⁰⁰ sesuai dengan kualitas makanan yang diberikan menunjukkan komitmen terhadap transparansi dan keadilan dalam transaksi jual beli. Dengan memberikan harga yang sebanding dengan kualitas, kantin tidak hanya mendorong siswa untuk membuat pilihan yang lebih cerdas tetapi juga berkontribusi pada pengalaman positif mereka saat berbelanja. Ketika siswa menyadari bahwa mereka mendapatkan makanan berkualitas dengan harga yang wajar, mereka lebih mungkin untuk memilih opsi yang lebih sehat dan bergizi. ⁹⁰ Ini tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan mereka tetapi juga mendidik mereka tentang pentingnya membuat pilihan yang bijak dalam hal konsumsi⁴⁵. Hal ini penting dalam konteks pendidikan, di mana siswa belajar tidak hanya tentang akademik tetapi juga tentang manajemen keuangan dan pengambilan keputusan.

- Aksesibilitas harga

Aksesibilitas harga di kantin sekolah dapat mempengaruhi kepuasan siswa dan frekuensi kunjungan mereka ke kantin. Harga yang terjangkau dan sesuai dengan kualitas makanan yang disajikan dapat meningkatkan kepuasan siswa dan membuat mereka lebih sering mengunjungi kantin. Minat siswa saat mengunjungi kantin sangat dipengaruhi oleh kualitas pelayanan dan fasilitas kantin, termasuk harga makanan. Kantin yang menawarkan harga wajar akan memiliki tingkat kunjungan yang lebih baik karena siswa merasa bahwa nilai uang mereka digunakan secara efektif⁴⁶. Hal ini penting untuk pihak sekolah untuk memastikan bahwa harga makanan tidak hanya sesuai dengan standar tetapi juga ramah di kantong para konsumen utamanya siswa.

- Variasi harga

Harga yang bervariasi dapat memberikan pilihan kepada siswa sesuai dengan anggaran yang mereka miliki, serta memengaruhi kepuasan dan frekuensi kunjungan mereka ke kantin. Menyediakan berbagai pilihan menu dengan rentang harga yang berbeda agar siswa dapat memilih sesuai dengan uang saku mereka⁴⁶. Selain itu meningkatkan kepuasan karena memberikan opsi bagi siswa untuk memilih makanan sesuai kemampuan finansial mereka⁴⁷. Dengan menyediakan pilihan harga yang beragam, pihak sekolah dapat memastikan bahwa semua siswa memiliki kesempatan untuk mengonsumsi makanan sehat tanpa merasa terbebani secara finansial. Oleh karena itu, penting bagi pengelola kantin untuk terus berinovasi dalam penawaran menu dan strategi harga agar tetap menarik bagi siswa.

- Transparansi harga

Transparansi harga di kantin sekolah merupakan aspek yang dapat mempengaruhi kepercayaan siswa dan orang tua terhadap layanan yang disediakan. Dengan menyediakan informasi harga yang jelas dan transparan di setiap menu agar siswa tidak merasa tertipu atau bingung saat membeli⁴⁸. Dengan adanya transparansi harga, siswa

48 dapat mengetahui dengan jelas berapa biaya yang harus mereka keluarkan untuk setiap jenis makanan, sehingga mereka dapat membuat keputusan yang lebih baik saat berbelanja. Ketika siswa merasa bahwa harga yang mereka bayar sesuai dengan kualitas makanan yang diterima, mereka cenderung merasa puas dan lebih sering mengunjungi kantin⁴⁹.

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, kantin MI AL Huda tidak memasang papan menu dengan harga tertera atau tidak memberikan label harga pada setiap produk yang jual. Sehingga, dapat menimbulkan masalah baik bagi siswa sebagai konsumen maupun bagi pengelola kantin itu sendiri. Ketidakjelasan mengenai harga dapat menyebabkan kebingungan di kalangan siswa saat memilih makanan, yang dapat mengakibatkan siswa merasa kurang nyaman dan mengurangi kepuasan mereka saat berbelanja. Penelitian sebelumnya menyatakan bahwa informasi harga yang jelas dan transparan di kantin sekolah sangat penting untuk mendukung keputusan pembelian yang cerdas oleh siswa. Ketika siswa tidak tahu harga makanan yang mereka pilih, mereka mungkin merasa ragu atau tertekan saat melakukan transaksi, yang dapat mengurangi minat mereka untuk membeli makanan⁵⁰. Oleh karena itu, kantin di MI Al-Huda perlu mempertimbangkan untuk menerapkan kebijakan yang lebih transparan dalam hal penetapan harga.

32
BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan tentang gambaran aspek kepuasan siswa sebagai konsumen kantin MI Al Huda Karangnongko Sleman, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kepuasan siswa terhadap fasilitas kantin di MI Al Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta menunjukkan bahwa mayoritas siswa merasa puas terhadap fasilitas kantin yang disediakan oleh sekolah. Dari 75 responden yang terlibat dalam survei, sebanyak 47 responden atau 62.7% menyatakan kepuasan mereka. Hal ini menunjukkan bahwa fasilitas yang ada di kantin, seperti kualitas makanan, kebersihan, dan pelayanan, telah memenuhi harapan siswa.
2. Kepuasan siswa terhadap variasi menu kantin di MI Al Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta menunjukkan bahwa sebagian besar siswa merasa puas dengan pilihan menu yang disediakan oleh sekolah. Dari total 75 responden, sebanyak 44 responden (58.7%) menyatakan kepuasan mereka terhadap variasi menu kantin. Hal ini menunjukkan bahwa kantin MI Al-Huda telah berhasil dalam menyediakan menu yang cukup beragam dan menarik bagi siswa. Variasi menu yang ditawarkan telah memenuhi preferensi mayoritas siswa, sehingga mereka merasa nyaman dan senang dalam memilih makanan di kantin. Hasil ini menunjukkan bahwa strategi pengelolaan menu yang dilakukan oleh kantin MI Al-Huda telah berhasil dalam meningkatkan kepuasan konsumennya.
3. Kepuasan siswa terhadap harga makanan di kantin MI Al Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta menunjukkan bahwa sebagian besar siswa merasa puas dengan harga makanan yang ditawarkan oleh sekolah. Dari total 75 responden, sebanyak 41 responden (54.7%) menyatakan kepuasan mereka terhadap harga makanan kantin. Hasil ini menunjukkan bahwa MI Al-Huda telah berhasil dalam menyediakan harga makanan yang wajar dan sesuai dengan harapan mayoritas siswa. Meskipun hanya sekitar separuh dari total responden yang merasa puas, namun angka tersebut masih cukup tinggi dan menunjukkan bahwa kantin sudah melakukan langkah yang tepat dalam mengelola harga menu.

13

5.2. SARAN

Saran yang dapat diberikan oleh peneliti berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

5.2.1. Bagi Sekolah

1. Terus pantau dan sesuaikan harga makanan agar tetap terjangkau dan sesuai harapan siswa, dengan melakukan survei berkala..
2. Tambah variasi menu, termasuk pilihan sehat dan diet khusus, serta libatkan siswa dalam pemilihan menu melalui survei.
3. Tingkatkan kenyamanan dan kebersihan kantin untuk menciptakan suasana yang lebih menarik bagi siswa.

5.2.2. Bagi Pedagang

1. Pedagang kantin sebaiknya mempertimbangkan untuk menambah variasi menu dengan pilihan yang lebih sehat dan menarik, agar siswa memiliki lebih banyak pilihan yang sesuai dengan selera mereka.
2. Menyediakan informasi harga yang jelas dan terjangkau sangat penting. Pedagang harus memastikan bahwa harga yang ditawarkan sesuai dengan kualitas makanan yang disajikan.
3. Pelayanan yang baik dapat meningkatkan pengalaman siswa di kantin. Pedagang harus dilatih untuk memberikan pelayanan yang ramah dan responsif terhadap kebutuhan siswa.

5.2.3. Bagi Peneliti lain

1. Selain aspek kepuasan yang sudah diteliti, mengingat pentingnya kesehatan siswa, fokuskan penelitian pada aspek gizi dan kesehatan makanan yang disajikan di kantin. Penelitian ini dapat memberikan kontribusi pada kebijakan penyediaan makanan sehat di sekolah..
2. Selain metode distribusi frekuensi, pertimbangkan untuk menggunakan metode kualitatif seperti wawancara atau diskusi kelompok terfokus (focus group

discussion) untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang pengalaman siswa di kantin. Metode campuran dapat memperkaya data dan analisis.

3. Jika memungkinkan, tingkatkan jumlah responden untuk mendapatkan hasil yang lebih representatif. Penelitian dengan sampel yang lebih besar dapat meningkatkan validitas dan reliabilitas hasil penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

1. Al-Qur'an LPM, Istiqlal GBAQ dan M. MAKANAN_MINUMAN. Published online 2013. https://pustakalajnah.kemenag.go.id/uploads/Makanan_Minuman.pdf
2. Widyastuti Nurmasari GVA. *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan.*; 2019.
3. Puja Pratama Ridwan. Street Food dan Kedai Kaki Lima Jadi Pilihan Favorit Masyarakat Saat Makan Diluar. Published 2023. Accessed August 1, 2024. <https://goodstats.id/article/street-food-dan-kedai-kaki-lima-jadi-pilihan-favorit-masyarakat-saat-makan-di-luar-K4yrH>
4. Rivki M, Bachtiar AM, Informatika T, Teknik F, Indonesia UK. SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI. (112).
5. Februhartanty J, Iswarawanti DN, Ermayani E, Meiyetriani E, Laras I, Astuti RD. *Pengembangan Kantin Sehat Sekolah.*; 2018.
6. Lilis Nuraida et al. Menuju Kantin Sehat di Sekolah. Direktorat Jenderal Sekolah. Pendidikan Dasar Kementerian Pendidikan Nasional. Published online 2011:43. <https://docplayer.info/30565884-Menuju-kantin-sehat-di-sekolah.html>
7. Dongoran LM, Studi P, Syaariah E, Ekonomi F, Bisnis DAN. Determinan Kepuasan Pelanggan Rumah. Published online 2021.
8. Meftahudin M. Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas Kantin Unsiq Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Kasus Pada Mahasiswa Unsiq). *J Penelit dan Pengabdian Kpd Masy UNSIQ.* 2018;5(3):281-288. doi: 10.32699/ppkm.v5i3.475
9. Kusumawati Y, Hana C. Analisis Tingkat Kepuasan Siswa terhadap Kantin SMA Negeri 3 Kediri. *J Ekuivalensi.* 2020;6(2):232-247. <http://www.ejournal.kahuripan.ac.id/index.php/Ekuivalensi/article/view/373>
10. Kusumawati Y, Hana C. Pengaruh Kepuasan Siswa Terhadap Fasilitas Dan Petugas Kantin SMA Negeri 3 Kediri. *Pros Semin Nas Kahuripan.* 2020;6(2):232-247. <http://www.ejournal.kahuripan.ac.id/index.php/Ekuivalensi/article/view/373>

11. ONI SINAMBELA. PENGARUH VARIASI MENU DAN HARGA TERHADAP KEPUASAN PENGUNJUNG WARUNG MIE AYAM MA'E (Studi Desa Candi Mas Kecamatan Abung Selatan Kabupaten Lampung Utara). Published online 2022:10.
12. Azni IN, Giyatmi G, Amelia JR. Study of Customer Satisfaction At Canteen of Sahid University – Jakarta. *Iccd*. 2019;2(1):627-631. doi:10.33068/iccd.vol2.iss1.259
13. Kotler P, Keller KL, Tan CT, Ang SH, Leong SM. *Marketing Management: An Asian Perspective*. Pearson; 2017. <https://books.google.co.id/books?id=TyQcrgEACAAJ>
14. Yani MA, Khasanah M, Rizqiyah S, Atmadja SS. Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Camilkoeyy. *J Akunt dan Manaj Mutiara Madani*. 2021;9(1):42-53.
15. Agustina E, Lie D, Butarbutar M, Nainggolan NT. Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Percetakan Aneka Jaya Pematangsiantar. *Africa's potential Ecol Intensif Agric*. 2019;53(9):1689-1699. <https://core.ac.uk/download/pdf/225831987.pdf>
16. Sembiring IJ, Suharyono, Kusumawat A. PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN DALAM MEMBENTUK LOYALITAS PELANGGAN (Studi pada Pelanggan McDonald's MT.Haryono Malang). 2014;15(1):1-10.
17. Dr. Sarintan Efratani Damanik MS. *PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA SEKITAR KAWASAN HUTAN*. Uwais Inspirasi Indonesia <https://books.google.co.id/books?id=sT2-DwAAQBAJ>
18. Sunding A, Ridhani U, Burhan I. Rancang Bangun Alat Bantu Perakitan Dan Pengelasan Kursi Laboratorium (Lab Stool). *JTT (Jurnal Teknol* 2018;4(September):118-121. <https://jurnal.polindra.ac.id/index.php/jtt/article/view/147>
19. Ravi Ravi, Aden Prawiro Sudarso. Pengaruh Motivasi Kerja dan Fasilitas Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada PT Bahana Mitra Prima Tangerang Selatan. *J Pemimpin Bisnis Inov*. 2024;1(4):39-54. doi:10.61132/jpbi.v1i4.298
20. Santoso SA. Pengaruh Variasi Menu, Harga, Jam Kerja, Dan Lama Usaha Terhadap Pendapatan Warung Tegal Di Kecamatan Ciputat Timur. *Fak Ekon dan Bisnis Uin*

Jakarta. Published online 2019.

<http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/47938>

21. Kusumawaty Y. Strategi Pemasaran Produk Makanan Ringan Khas Riau (Keripik Nenas Dan Rengginang Ubi Kayu). *J Agribisnis*. 2019;20(2):124-138. doi:10.31849/agr.v20i2.2235
22. Martini T. Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Produk Dan Desain Terhadap Keputusan Pembelian Kendaraan Bermotor Merek Honda Jenis Skutermatic. *J Penelit*. 2015;9(1):113-132. doi:10.21043/jupe.v9i1.854
23. Griffin RW, Ebert RJ. *BISNIS, Edisi 8, Jilid 1*. Erlangga
https://books.google.co.id/books?id=TGIFD_Huj7UC
24. Karim AA. *Ekonomi Mikro Islam*. Jakarta. Published online 2011.
25. Susetyarsi T. Faktor-Faktor Yang Dipertimbangkan Dalam Penetapan Harga. *J Stie Semarang (Edisi Elektron*. 2010;2(1):88-92.
<https://jurnal3.stiesemarang.ac.id/index.php/jurnal/article/view/261>
26. Keller KP kevin lane. *Manajemen Pemasaran edisi 13 jilid 1 dan 2*. Jakarta: Erlangga. Published online 2009:345.
27. Anggriana R, Qomariah N, Santoso B. Pengaruh Harga, Promosi, Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Jasa Ojek Online “Om-Jek” Jember Effect of Price, Promotion, Quality of Service on Customer Satisfaction Service Ojek Online “Om-Jek” Jember. *J Sains Manaj Dan Bisnis Indones*. 2017;7(2):137-156.
28. Habib Suryanegara MR, Fikri AM. Hubungan Penerapan Higiene Sanitasi dengan Kepuasan Konsumen Pedagang Angkringan di Kecamatan Telukjambe Timur Kabupaten Karawang. *J Ilm Wahana Pendidik*. 2022;8(19):346-352.
29. Malik A, Chusni M. *Statistik Pendidikan*. MAm. Published online 1980:466. doi:10.1145/2505515.2507827
30. Sugiyono. *METODE PENELITIAN KUANTITATIF KUALITATIF DAN R&D*. ALFABETA, CV; 2008.
31. Eliza Y, Muslim I, Putri A, Andria Y, Maryanti S. The Effect Of Facilities and Comfort On Customer Satisfaction : The Services as an Intervening. 2023;2(2):214-

- 227.
32. Hapsari ERW. *KONDISI KANTIN DI SEKOLAH DASAR KOTA SEMARANG TESIS Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Magister Kesehatan OLEH UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG.*; 2020.
 33. Andrias DR, Syafirah S. HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN SANITASI KANTIN SEKOLAH DASAR NEGERI DI KECAMATAN MULYOREJO, SURABAYA. 2012;(2014):111-116.
 34. Supriyatno, S; Tafiaty, H; Syaifuddin, M. A; Chusnah, L; Mahfudrotin, L; Sebayang, R. I; Iswarawanti D.N; Shinta D. Gizi Seimbang dan Kantin/Jajanan Sehat di Sekolah Dasar. Published online 2021:1-24. <http://ditpsd.kemdikbud.go.id/>
 35. Kasus S, Kantin R, Arsitektur D, Diponegoro U, K OSD, Indrosaptono D. AKSESIBILITAS PENGGUNA PADA RUANG KANTIN. Published online 2019:621-630.
 36. Wahyuningsih U, Hendriani WW, Akbar W. Kantin Sehat SMA. Published online 2015:6.
 37. Ilmiah KT, Madya A, Lingkungan K. Gambaran hygiene sanitasi pada kantin sekolah dasar di wilayah kerja puskesmas sukamerindu kota bengkulu karya tulis ilmiah. Published online 2017.
 38. Cahyani ASN. Peran Kantin Kejujuran Dalam Pembentukan Karakter Jujur Santri Di Pondok Pesantren. *Comm-Edu (Community Educ Journal)*. 2022;5(1):17. doi:10.22460/comm-edu.v5i1.10548
 39. Saputra ST, Tuti M. Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kualitas Makanan dan Variasi Menu Seimbang Terhadap Kepuasan Karyawan Pada Kantin Hotel XYZ di Jakarta. Published online 2022:1-11.
 40. Kemenkes RI. Pentingnya Konsumsi Buah dan Sayur. *Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan - Kementerian Kesehatan Republik Indones*. 2023;5:3051-3058.
 41. Amini A, Cahyaningtyas DK, Rospia ED, Maharani BA. Sosialisasi Transformasi Kantin Sekolah Sehat di SD ' Aisyiyah 1 Mataram. Published online 2024:241-249.
 42. ERLINDA MD. GAMBARAN VARIASI MENU DAN KESESUAIAN STANDAR

PORSI MAKAN SIANG DENGAN PELAYANAN KATERING DI SD IT IQRA'2 KOTA BENGKULU TAHUN 2016. 2016;4(June):2016.

43. Azizah SD, Angelia K, Mardiah FW, Sariningsih M, Sagiyo. Modul pelatihan food safety management system ISO 22000:2018 bagi ahli gizi di fasilitas pelayanan penyedia makanan. *MPD 1 Kebijak Sist Manaj Keamanan Pangan Institusi Penyelenggara makanan*. Published online 2022:iii-28.
44. Shofya Brian Primastuti H, Ratna Palupi I, Studi Gizi Kesehatan P, et al. Perbandingan Tipe Pelayanan Prasmanan dan Kafetaria di Kantin Sekolah terhadap Asupan Energi dan Protein Siswa. *J Ilm Gizi dan Kesehatan*. 2023;5(01):1-8.
45. Kusumawati Y. Pengaruh Kepuasan Siswa terhadap Harga dan Produk Kantin SMA Negeri 3 Kediri. *Ekuiwaslensi J Ekon Bisnis*. 2021;7(1):133.
46. Di P, Terhadap B, Kantin L. ANALISIS KEPUASAN SISWA SMK NEGERI 4 DAN SMK SEKOLAH DENGAN METODE IMPORTANCE PERFORMANCE ANALYSIS (IPA) DAN CUSTOMER SERVICE INDEX (CSI) ANALYSIS OF VOCATIONAL SCHOOL AND PRIVATE VOCATIONAL SCHOOL STUDENT SATISFACTION IN BALIKPAPAN TOWARDS Kanti. 2020;66:363-369.
47. Jimima Ramadhani C, Tuhfatul Fadilah L, Ratu Zahira M, et al. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Keputusan dalam Memilih Menu Makanan pada Mahasiswa program Studi Gizi Universitas Negeri Semarang 2023. *J Anal*. 2024;3(2):177-194. <http://jurnalilmiah.org/journal/index.php/Analisis>
48. Khadijah AE, Soewondo P. Transparansi Harga (Price Transparency) Sebagai Strategi Marketing dalam Pelayanan Kesehatan : A Literature Review. 2024;5(5):1863-1869.
49. Sagir J, Abubakar A, Septiani E. Analisis Tingkat Kepuasan Mahasiswa Terhadap Layanan Pendidikan Pada Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Mataram. *Distrib - J Manag Bus*. 2021;9(2):237-256. doi:10.29303/distribusi.v9i2.176
50. Iqsan MA. Penerapan Akad Jual Beli Makanan Tanpa Pencantuman Harga Perspektif Hukum Islam Sebagai Sumber Pembelajaran Fikih (Studi Kasus Pada Kantin MAN 1 Magetan). 2023;1(1).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan

LEMBAR PERSETUJUAN

(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	:
No Hp	:

Dengan ini menyatakan bahwa saya telah memahami penjelasan segala sesuatu mengenai penelitian yang berjudul **“FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN KEPUASAN SISWA DI KANTIN MI AL-HUDA KARANGNONGKO SLEMAN YOGYAKARTA”** dan saya bersedia untuk ikut berpartisipasi dalam penelitian ini dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari siapapun dengan kondisi :

- a) Data yang diperoleh dari penelitian akan dijaga kerahasiaannya dan hanya dipergunakan untuk kepentingan ilmiah
- b) Apabila saya menginginkan, saya dapat memutuskan untuk tidak berpartisipasi lagi dalam penelitian ini tanpa harus menyampaikan alasan apapun

,.....
Peneliti,	Yang Menyetujui,
<u>Hikma Ayu Aprillia</u> NIM. 2000036146	(.....)

Saksi,

(.....)

Lampiran 2. Lembar Kuesioner

**KUISIONER FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN KEPUASAN
SISWA DI KANTIN MI AL-HUDA KARANGNONGKO SLEMAN
YOGYAKARTA**

1. Data Diri Siswa

Nama :

Usia :

Jenis Kelamin :

2. Petunjuk Pengisian

Dibawah ini terdapat beberapa pernyataan mengenai Gambaran Aspek Kepuasan Siswa Sebagai Konsumen Kantin MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta. Berilah tanda centang (√) pada salah satu pernyataan yang mewakili jawaban Anda pada kolom yang sudah tersedia.

3. Kriteria

46

SS : Sangat Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

S : Setuju

TS : Tidak Setuju

a) Butir Angket Fasilitas

No	Pertanyaan	Tanggapan Responden			
		SS	S	TS	STS
1	Fasilitas kantin selalu dalam keadaan bersih dan terawat				
2	Kantin memiliki cukup ruang untuk menampung jumlah pembeli				
3	Kantin menyediakan tempat duduk yang nyaman untuk digunakan				
4	Kantin menyediakan area untuk makan diluar kantin				
5	Tersedia fasilitas toilet yang bersih dan layak digunakan di dekat kantin				

6	Kantin menyediakan tempat sampah yang cukup dan mudah didapatkan				
7	Fasilitas penunjang seperti tempat solat				
8	Kantin menyediakan bangku/kursi yang luas, nyaman dan memadai				
9	Pihak kantin menyediakan alat makan yang lengkap dan memadai				
10	Secara keseluruhan, saya puas dengan fasilitas kantin yang ada.				

b) Butir Angket Variasi Menu

No	Pertanyaan	Tanggapan Responden			
		SS	S	TS	STS
11	Menu yang disediakan di kantin cukup bervariasi.				
12	Tersedia pilihan makanan sehat di kantin				
13	Menu harian di kantin selalu menarik dan berbeda				
14	Porsi makanan yang disajikan cukup memuaskan				
15	Makanan yang disajikan di kantin selalu baru dan berkualitas				
16	Tersedia pilihan minuman yang beragam dan menarik.				
17	Makanan yang dijual dapat menyehatkan, tampak bersih dan aman				
18	Makanan yang dijual memenuhi selera pelanggan				
19	Secara keseluruhan, saya puas dengan variasi menu di kantin				

c) Butir Angket Harga

No	Pertanyaan	Tanggapan Responden			
		SS	S	TS	STS
20	Harga makanan dikantin MI Al-Huda terjangkau				
21	Harga makanan sesuai dengan kualitas yang diberikan				
21	Terdapat pilihan makanan dengan harga yang bervariasi				
22	Harga makanan sesuai dengan daya beli pelanggan				
23	Harga makanan sesuai dengan kuantitas (porisi)				

24	Harga sesuai dengan cita rasa yang diberikan				
25	Harga makanan di kantin lebih murah dibandingkan dengan tempat lain di sekitar sekolah				
26	Saya merasa tidak keberatan untuk membayar harga makanan di kantin				
27	Saya lebih memilih untuk makan di kantin daripada di luar karena harga yang lebih baik				
28	Secara keseluruhan, saya puas dengan harga makanan di kantin				

Lampiran 3. Surat Balasan Penelitian



LEMBAGA PENDIDIKAN MA'ARIF NU KABUPATEN SLEMAN

MADRASAH IBTIDAIYAH AL HUDA**TERAKREDITASI A**

Alamat : Karangnongko, Maguwoharjo, Depok, Sleman Telp.0274-447 8271

Sleman, 30 Rabi'ul Awwal 1446 H
06 Oktober 2024 M

Nomor : 087/MI AH/X/2024
 Lampiran : -
 Perihal : Balasan Pengajuan Pengambilan Data

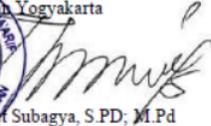
Sehubungan dengan surat dari Universitas Ahmad Dahlan Fakultas Kesehatan Masyarakat dengan nomor F10/196/H.1/IX/2024 perihal Permohonan Izin Penelitian dalam rangka Penyusunan Tugas Akhir /Skripsi Mahasiswa/i yang tersebut :

Nama : Hikma Ayu Aprillia
 NIM : 2000036146
 Judul Penelitian : Gambaran Aspek Kepuasan Siswa Sebagai Konsumen Kantin MI Al-Huda Karangnongko Sleman Yogyakarta

Pada prinsipnya kami menerima dan mengizinkan pelaksanaan penelitian dan pengambilan data di wilayah kerja kami.

Demikian surat balasan ini, semoga dapat dilaksanakan dengan sebaik-baiknya. Atas perhatiannya dan kerjsamanya kami ucapkan terimakasih.

Kepala MI Al Huda Karangnongko
 Sleman Yogyakarta



Subagya, S.PD; M.Pd
 NIP. 19690125 199303 1 007



Lampiran 4. Jadwal Penelitian

5
Tabel 3.5. Rencana Jadwal Penelitian

No	Jenis kegiatan	Bulan ke-				
		Mei	Juni	Juli	Agust	Sept
1.	Penyusunan dan pengajuan judul		■	■	■	
2.	Pengajuan proposal				■	
3.	Pembuatan <i>Ethical Clearance</i>				■	
4.	Pengambilan data di lapangan				■	
5.	Analisis Data				■	■
6.	Penyusunan Artikel				■	■
7.	Seminar Hasil				■	■

ORIGINALITY REPORT

24%

SIMILARITY INDEX

23%

INTERNET SOURCES

8%

PUBLICATIONS

10%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	etd.iain-padangsidimpuan.ac.id Internet Source	2%
2	docplayer.info Internet Source	1%
3	mialhudadepok.sch.id Internet Source	1%
4	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
5	repository.umsu.ac.id Internet Source	1%
6	repository.usu.ac.id Internet Source	1%
7	text-id.123dok.com Internet Source	1%
8	123dok.com Internet Source	1%
9	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	<1%

10	repository.iainkudus.ac.id Internet Source	<1 %
11	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	<1 %
12	eprints.umm.ac.id Internet Source	<1 %
13	lib.unnes.ac.id Internet Source	<1 %
14	Submitted to STIE Perbanas Surabaya Student Paper	<1 %
15	eprints.walisongo.ac.id Internet Source	<1 %
16	repository.radenintan.ac.id Internet Source	<1 %
17	Submitted to Universitas Negeri Jakarta Student Paper	<1 %
18	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet Source	<1 %
19	media.neliti.com Internet Source	<1 %
20	digilib.uin-suka.ac.id Internet Source	<1 %
21	repository.nobel.ac.id Internet Source	<1 %

22	www.scribd.com Internet Source	<1 %
23	Submitted to Universitas Negeri Medan Student Paper	<1 %
24	Submitted to Universitas PGRI Semarang Student Paper	<1 %
25	repository.unissula.ac.id Internet Source	<1 %
26	etheses.uin-malang.ac.id Internet Source	<1 %
27	moam.info Internet Source	<1 %
28	Submitted to Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia Student Paper	<1 %
29	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet Source	<1 %
30	repository.uhn.ac.id Internet Source	<1 %
31	repository.upstegal.ac.id Internet Source	<1 %
32	pt.scribd.com Internet Source	<1 %
33	dspace.uii.ac.id	

Internet Source

<1 %

34

eprints.perbanas.ac.id

Internet Source

<1 %

35

www.sirclo.com

Internet Source

<1 %

36

repository.fe.unj.ac.id

Internet Source

<1 %

37

repository.poltekkesbengkulu.ac.id

Internet Source

<1 %

38

Submitted to Perry High School

Student Paper

<1 %

39

repository.unja.ac.id

Internet Source

<1 %

40

Submitted to Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Gadjah Mada

Student Paper

<1 %

41

comdev.pubmedia.id

Internet Source

<1 %

42

eprints.ums.ac.id

Internet Source

<1 %

43

jurnal.poltekba.ac.id

Internet Source

<1 %

44

repository.stei.ac.id

Internet Source

<1 %

45

Submitted to Universitas Pendidikan
Indonesia

Student Paper

<1 %

46

repository.iainpare.ac.id

Internet Source

<1 %

47

repository2.unw.ac.id

Internet Source

<1 %

48

www.coursehero.com

Internet Source

<1 %

49

www.slideshare.net

Internet Source

<1 %

50

repository.uinsu.ac.id

Internet Source

<1 %

51

Submitted to Universitas Sains Alquran

Student Paper

<1 %

52

ecampus.poltekkes-medan.ac.id

Internet Source

<1 %

53

ejournal.iaifa.ac.id

Internet Source

<1 %

54

eprints.uny.ac.id

Internet Source

<1 %

55

repository.ut.ac.id

Internet Source

<1 %

56

eprints.undip.ac.id

Internet Source

<1 %

57

id.scribd.com

Internet Source

<1 %

58

johannessimatupang.wordpress.com

Internet Source

<1 %

59

Submitted to Universitas Sam Ratulangi

Student Paper

<1 %

60

Submitted to General Sir John Kotelawala
Defence University

Student Paper

<1 %

61

pdffox.com

Internet Source

<1 %

62

repository.univawalbros.ac.id

Internet Source

<1 %

63

Submitted to Universitas Putera Batam

Student Paper

<1 %

64

conference.kahuripan.ac.id

Internet Source

<1 %

65

es.scribd.com

Internet Source

<1 %

66

majoo.id

Internet Source

<1 %

67

publikasiilmiah.umsu.ac.id

Internet Source

<1 %

68

repository-feb.unpak.ac.id

Internet Source

<1 %

69

repository.bku.ac.id

Internet Source

<1 %

70

Submitted to IAIN Pekalongan

Student Paper

<1 %

71

digilib.uinsa.ac.id

Internet Source

<1 %

72

journals.eco-vector.com

Internet Source

<1 %

73

repository.uinjkt.ac.id

Internet Source

<1 %

74

repository.upnjatim.ac.id

Internet Source

<1 %

75

vdokumen.com

Internet Source

<1 %

76

Al-Zasiah Al-Zasiah, Siti Komariah Hildayanti, Yeni. "Pengaruh Kualitas Pelayanan Biro Administrasi Akademik Terhadap Kepuasan Mahasiswa (Studi Kasus Mahasiswa Fakultas

<1 %

Ekonomi Universitas Indo Global Mandiri
Palembang)", JEMSI (Jurnal Ekonomi,
Manajemen, dan Akuntansi), 2024

Publication

77	repository.uma.ac.id Internet Source	<1 %
78	repository.uindatokarama.ac.id Internet Source	<1 %
79	repository.unhas.ac.id Internet Source	<1 %
80	unlam.ac.id Internet Source	<1 %
81	www.kalderanews.com Internet Source	<1 %
82	Masruri Masruri. "PENGARUH KEGIATAN GUGUS KENDALI MUTU TERHADAP PENINGKATAN KUALITAS PRODUK (STUDI KASUS PADA PT INDONESIA NIPPON SEIKI KABUPATEN SERANG PROVINSI BANTEN)", CAPITAL: Jurnal Ekonomi dan Manajemen, 2023 Publication	<1 %
83	eprints.uad.ac.id Internet Source	<1 %
84	eprints.umg.ac.id Internet Source	<1 %

85	etheses.iainponorogo.ac.id Internet Source	<1 %
86	journal.ugm.ac.id Internet Source	<1 %
87	repo.poltekkes-medan.ac.id Internet Source	<1 %
88	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	<1 %
89	repository.unwim.ac.id Internet Source	<1 %
90	ayucikitamaretri.blogspot.com Internet Source	<1 %
91	bola-bandar.blogspot.com Internet Source	<1 %
92	ciciliaekablog.wordpress.com Internet Source	<1 %
93	docobook.com Internet Source	<1 %
94	repository.ar-raniry.ac.id Internet Source	<1 %
95	repository.um-palembang.ac.id Internet Source	<1 %
96	repository.upi.edu Internet Source	<1 %

97 Andina Syita Noordianty, Indriani, Siti Najma, Raden Siti Nurlaela. "Kajian Literatur : Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan", Karimah Tauhid, 2024

Publication

<1 %

98 Rauldatul Husni, Annisa Ayunita. "Analysis of Students' Difficulty Factors in Learning English at SMP Negeri 23 Kabupaten Tebo", Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK), 2023

Publication

<1 %

99 Widya Nurhafni Zulpa Purba, Muftahatus Sa'adah, Nur Syapika Adila, Shaleh Shaleh, Iva Nandya Atika. "Strategi Madrasah Ibtidaiyah Swasta dalam Meningkatkan Daya Saing Pendidikan", Al-Madrasah: Jurnal Pendidikan Madrasah Ibtidaiyah, 2023

Publication

<1 %

100 anzdoc.com
Internet Source

<1 %

101 aqzf.remizagasawa.pl
Internet Source

<1 %

102 arenaceastern.org
Internet Source

<1 %

103 baliomdesign.com
Internet Source

<1 %

104 bestbio4life.com
Internet Source

<1 %

105 catatanteknisi.com
Internet Source

<1 %

106 documents.mx
Internet Source

<1 %

107 dspace.umkt.ac.id
Internet Source

<1 %

108 ejournal.kahuripan.ac.id
Internet Source

<1 %

109 elitasuratmi.wordpress.com
Internet Source

<1 %

110 eprints.ahmaddahlan.ac.id
Internet Source

<1 %

111 Submitted to iGroup
Student Paper

<1 %

112 jurnal.eraliterasi.com
Internet Source

<1 %

113 karya.brin.go.id
Internet Source

<1 %

114 noviarizkyfristian.blogspot.com
Internet Source

<1 %

115 polatidur.wordpress.com
Internet Source

<1 %

116 repository.uinjambi.ac.id <1 %
Internet Source

117 uangteman.com <1 %
Internet Source

118 www.neliti.com <1 %
Internet Source

119 Irwantha Sihombing, Agus Rahman, Ike Kusdyah Rachmawati. "PENGARUH MOTIVASI, KOMUNIKASI, DAN FASILITAS KERJA TERHADAP KINERJA KARYAWAN PT. PERKEBUNAN NUSANTARA III (Persero) UNIT KEBUN TORGAMBA", Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis, 2024 <1 %
Publication

120 repository.uin-suska.ac.id <1 %
Internet Source

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On