

LAMPIRAN

Keadaan Kantin di FIP UPI Bumi Siliwangi



Sally Ginanty, 2015

THE ANALYSIS OF UNDERSTANDING THE IMPLEMENTATION OF HYGIENE AND SANITATION PRINCIPLES IN THE CAFETERIAS OF UPI THAT IMPLIES ON THE CONSUMER SATISFACTION

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Keadaan Kantin KOPMA UPI Bumi Siliwangi



Sally Ginanty, 2015

THE ANALYSIS OF UNDERSTANDING THE IMPLEMENTATION OF HYGIENE AND SANITATION PRINCIPLES IN THE CAFETERIAS OF UPI THAT IMPLIES ON THE CONSUMER SATISFACTION

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Keadaan kantin PKM UPI Bumi Siliwangi



Sally Ginanty, 2015

THE ANALYSIS OF UNDERSTANDING THE IMPLEMENTATION OF HYGIENE AND SANITATION PRINCIPLES IN THE CAFETERIAS OF UPI THAT IMPLIES ON THE CONSUMER SATISFACTION
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

**ANALISIS PEMAHAMAN PENERAPAN PRINSIP HYGIENE DAN
SANITASI PADA KANTIN DI LINGKUNGAN UPI YANG
BERIMPLIKASI TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN
KUESIONER UNTUK KARYAWAN**

Respondensi yang terhormat,

Sehubungan dengan penelitian yang sedang saya lakukan untuk menyusun skripsi dengan judul “ANALISIS PEMAHAMAN PENERAPAN PRINSIP HYGIENE DAN SANITASI PADA KANTIN DI LINGKUNGAN UPI YANG BERIMPLIKASI TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN”. Pada program studi Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia. Data Saudara yang terdapat dalam pengisian kuesioner ini bersifat *confidential*.

Atas ketersediaan respondensi meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner, saya ucapkan banyak terima kasih.

Petunjuk pengisian:

1. Bacalah pertanyaan dan pernyataan yang ada hingga Saudara memahaminya.
2. Jawablah pertanyaan dan pernyataan secara objektif.
3. Berilah tanda cek (√) atau silang (X) pada salah satu pilihan yang sesuai dengan penilaian Saudara.
4. Dimohon agar setiap pertanyaan dan pernyataan diisi (tidak ada yang terlewat)

Kuesioner Bagian I

No. Responden :

1. Jenis Kelamin :

Laki-laki Perempuan

2. Usia : ____ th

3. Berapa lama beraktifitas di UPI :

< 1 tahun 2 tahun 3 tahun
 4 tahun 5 tahun >6 tahun

Sally Ginanty, 2015

THE ANALYSIS OF UNDERSTANDING THE IMPLEMENTATION OF HYGIENE AND SANITATION PRINCIPLES IN THE CAFETERIAS OF UPI THAT IMPLIES ON THE CONSUMER SATISFACTION
 Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4. Omset per bulan :Rp. _____

5. Pendidikan terakhir :

SD
 S-1

SMP
 Lainnya, _____

SMA

Kuesioner Bagian II

Sangat Tidak Puas (STP) : dengan skor nilai 1

Tidak Puas (TP) : dengan skor nilai 2

Netral (N) : dengan skor nilai 3

Puas (P) : dengan skor nilai 4

Sangat Puas (SP) : dengan skor nilai 5

A. Kepuasan Konsumen

NO	PERNYATAAN	STP	TP	N	P	SP
		1	2	3	4	5
1	Kebersihan makanan yang terdapat di Kantin UPI					
2	Kematangan makanan yang terdapat di Kantin UPI					
3	Tekstur makanan yang terdapat di Kantin UPI					
4	Aroma makanan yang disajikan di kantin UPI					
5	Rasa makanan yang ada dikantin UPI					
6	Penampilan makanan di Kantin UPI					
7	Penyajian makanan dikantin UPI					
8	Kenyaman berada di Kantin UPI					
9	Kebersihan tempat/kantin UPI					
10	Kebersihan penyaji/karyawan					

B. Hygiene dan Sanitasi

NO	PERNYATAAN	STP	TP	N	P	SP
		1	2	3	4	5
11	Menggunakan bahan baku yang baik.					
12	Membersihkan semua alat sebelum digunakan.					
13	Mencuci tangan sebelum dan sesudah kerja.					
14	Memasak makanan secara seksama.					
15	Menyimpan makanan ditempat yang sesuai.					
16	Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza.					
17	Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul, dll).					
18	Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.					
19	Memakai celemek, dan tutup kepala.					
20	Menjamah makanan memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan.					
21	Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, dll).					
22	Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.					
23	Makanan yang dijual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup.					
24	Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.					
25	Saat membungkus makanan dengan plastik apakah dengan ditiup.					
26	Makanan yang diangkut, dalam keadaan tertutup/ terbungkus dan dalam wadah bersih.					
27	Makanan yang diangkut dalam wadah yang					

	terpisah dengan bahan mentah.					
28	Memegang pisau, sendok, dan sejenisnya pada bagian pegangannya dan piring pada bagian bawah dan pinggirnya.					
29	Memindahkan makanan dari suatu tempat ke tempat yang lain dengan menggunakan <i>service set</i> tidak dipegang dengan jari.					
30	Makanan panas disajikan panas, makanan dingin disajikan dalam keadaan dingin.					
31	Tidak berbicara ketika akan menyajikan makanan yang berada dihadapan.					

Tiap jawaban yang Saudara berikan kepada peneliti merupakan bantuan yang tak ternilai, untuk itu peneliti mengucapkan penghargaan yang setinggi-tingginya.

11. Berapa kali dalam sebulan anda mengunjungi kantin di UPI : _____kali/bulan

Kuesioner Bagian II

Sangat Tidak Puas (STP) : dengan skor nilai 1

Tidak Puas (TP) : dengan skor nilai 2

Netral (N) : dengan skor nilai 3

Puas (P) : dengan skor nilai 4

Sangat Puas (SP) : dengan skor nilai 5

A. Kepuasan Konsumen

NO	PERNYATAAN	Harapan					Kenyataan					
		STP	TP	N	P	SP	STP	TP	N	P	SP	
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1	Kebersihan makanan yang terdapat di Kantin UPI											
2	Kematangan makanan yang terdapat di Kantin UPI											
3	Tekstur makanan yang terdapat di Kantin UPI											
4	Aroma makanan yang disajikan di kantin UPI											
5	Rasa makanan yang ada dikantin UPI											
6	Penampilan makanan di Kantin UPI											
7	Penyajian makanan dikantin UPI											
8	Kenyaman berada di Kantin UPI											
9	Kebersihan tempat kantin											
10	Kebersihan penyaji/karyawan kantin											

B. Hygiene dan Sanitasi

NO	Pernyataan	STP	TP	N	P	SP
		1	2	3	4	5
11	Tingkat kebersihan makanan terhadap benda asing (rambut, kuku, klip, dll)					
12	Tingkat kebersihan makanan terbebas dari hama (lalat, kecoa, semut, dll)					
13	Tingkat kebersihan udara dalam kantin					
14	Tingkat kebersihan alat-alat makan (meja, kursi, gelas, piring, dll)					
15	Tingkat kebersihan kantin dari hama(lalat, kecoa, semut, dll)					
16	Tingkat kebersihan penyaji makanan					
17	Tingkat gizi makanan yang disajikan					
18	Tingkat suhu makanan yang disajikan sesuai dengan keharusannya					
19	Tingkat makanan yang disajikan sesuai dengan harapan konsumen					
20	Tingkat makanan terbebas dari bahan kimia					
21	Tingkat rasa makanan					

Tiap jawaban yang Saudara berikan kepada peneliti merupakan bantuan yang tak ternilai, untuk itu peneliti mengucapkan penghargaan yang setinggi-tingginya.