

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Kuesioner Penyelenggaraan Makanan	80
2. Kuesioner Tingkat Kepuasan Konsumen (Keperluan)	82
3. Kuesioner Tingkat Kepuasan Konsumen (Kinerja)	86
4. Tabulasi Hasil Penelitian Penyelenggaraan Makanan (Tertutup)	90
5. Tabulasi Hasil Penelitian Penyelenggaraan Makanan (Terbuka)	91
6. Tabulasi Hasil Penelitian Kelebihan dan Kekurangan Penyelenggaraan Makanan	93
7. Tabulasi Hasil Penelitian Tingkat Keperluan	98
8. Tabulasi Hasil Penelitian Tingkat Kinerja	99
9. Karakteristik Konsumen	100
10. Perhitungan Persentase	102
11. Perhitungan Skor Setiap Indikator	103
12. Perhitungan Metode IPA	106
13. Perhitungan Metode CSI	111
14. Dokumentasi Penelitian	113

UNIMED

THE
Character Building
UNIVERSITY