

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>ABSTRACT</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Kegunaan Penelitian .....	6
E. Landasan Teori .....	7
1. Agroindustri .....	7
2. Usaha Kecil Menengah .....	11
3. Nilai Tambah .....	12
4. Diversifikasi .....	13
5. Ikan Tuna .....	14
6. Analisis Pengalokasian Produk Bersama ( <i>Join Cost</i> ) .....	16
7. Biaya Modal .....	18
8. Penerimaan .....	20
9. Keuntungan .....	21
10. Biaya .....	21
F. Penelitian Terdahulu .....	23
G. Kerangka Pemikiran .....	26
H. Hipotesis .....	28
I. Pembatasan Penelitian .....	28
J. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel .....	28
K. Metode Penelitian .....	31
1. Metode Dasar Penelitian .....	31
2. Metode Pelaksanaan Penelitian .....	32
L. Macam dan Sumber Data .....	32
1. Macam Data .....	32
2. Sumber Data .....	33
3. Metode Pengumpulan Data .....	33
M. Teknik Analisis dan Pengujian Hipotesis .....	33
1. Analisis Struktur Produksi Pengolahan (Metode Hayami) ...	33
2. Analisis Keuntungan UKM Ikan Tuna .....	34

<b>II.</b>	<b>PROFIL OLAHAN IKAN TUNA UKM (USAHA KECIL MENENGAH) “LESTARI JAYA” DAN “MENTARI”</b> .....	36
	A. Sejarah Singkat .....	36
	1. UKM “Lestari Jaya” .....	36
	2. UKM “Mentari” .....	37
	B. Lokasi Perusahaan .....	37
	1. UKM “Lestari Jaya” .....	37
	2. UKM “Mentari” .....	37
	C. Personalia .....	38
	1. UKM “Lestari “Jaya” .....	38
	a. Jumlah Tenaga Kerja .....	38
	b. Sistem Pengupahan .....	38
	2. UKM “Mentari” .....	38
	a. Jumlah Tenaga Kerja .....	38
	b. Sistem Pengupahan .....	39
	D. Ketersediaan Bahan Baku .....	39
<b>III.</b>	<b>PROSES PRODUKSI</b> .....	40
	A. Peralatan Produksi .....	40
	B. Bahan – Bahan Yang Diperlukan .....	41
	1. Bahan Baku .....	41
	2. Bahan Pendukung .....	42
	C. Bahan Bakar .....	43
	D. Pengemasan.....	43
	E. Hasil Produksi .....	43
	F. Proses Produksi Ikan Tuna .....	43
	1. UKM “Lestari Jaya” .....	43
	a. Pembuatan Bakso Ikan Tuna .....	44
	b. Pembuatan Tahu Bakso Ikan Tuna .....	47
	c. Pembuatan Nugget Ikan Tuna .....	49
	2. UKM “Mentari” .....	52
	a. Pembuatan Bakso Ikan Tuna .....	52
	b. Pembuatan Tahu Bakso Ikan Tuna .....	55
	c. Pembuatan Nugget Ikan Tuna .....	57
	G. Pemasaran .....	60
	1. UKM “Lestari Jaya” .....	60
	2. UKM “Mentari” .....	60
<b>IV.</b>	<b>ANALISIS PENELITIAN DAN UJI HIPOTESIS</b> .....	61
	A. Analisis Hasil Penelitian .....	61
	1. Identitas UKM “Lestari Jaya” dan UKM “Mentari” .....	61
	2. Modal Usaha .....	63
	a. UKM “Lestari Jaya”.....	63
	b. UKM “Mentari”.....	64
	3. Analisis Biaya .....	64
	a. UKM “Lestari Jaya” .....	64
	1) Biaya Tetap .....	64
	2) Biaya Variabel .....	68

3) Biaya Total .....	74
4) Penerimaan .....	75
5) Keuntungan .....	77
b. UKM "Mentari" .....	77
1) Biaya Tetap .....	78
2) Biaya Variabel .....	81
3) Biaya Total .....	87
4) Penerimaan .....	88
5) Keuntungan .....	90
4. Nilai Tambah .....	90
a. UKM "Lestari Jaya" .....	89
b. UKM "Mentari" .....	91
B. Pengujian Hipotesis .....	93
<b>V. PEMBAHASAN</b> .....	96
<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	99
a. Kesimpulan .....	99
b. Saran .....	100

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**