

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	8
E. Landasan Teori	9
1. Industri Ikan Pindang	9
2. Pemindangan Ikan Layang (<i>Decapterusruselli</i>)	10
3. Nilai Tambah	13
4. Efisiensi.....	14
5. Penerimaan, Biaya, dan Keuntungan	15
F. Penelitian Terdahulu	17
G. Kerangka Pemikiran	18
H. Pembatasan Penelitian	20
I. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	20
J. Metode Penelitian	23
1. Metode Penelitian Dasar	23
2. Metode Pelaksanaan Penelitian.....	23
3. Metode Penentuan Lokasi Penelitian.....	23
4. Metode Pengambilan Sampel	24
K. Macam dan Sumber Data	24
1. Macam Data	24
2. Sumber Data.....	25
3. Metode Pengumpulan Data.....	25
L. Teknik Analisis dan Pengujian Hipotesis	26
1. Teknik Analisis	26
a. Nilai Tambah.....	26
b. Keuntungan	27
c. Efisiensi.....	27
2. Pengujian Hipotesis	27

BAB II KEADAAN UMUM USAHA INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN PINDANG DI DESA BAJOMULYO	29
A. Sejarah	29
B. Keadaan Topografi Daerah Industri	31
C. Lokasi Industri	31
D. Struktur Organisasi	33
BAB III PROSES PENGOLAHAN IKAN PINDANG (PEMINDANGAN).....	37
A. Bahan dan Peralatan	37
B. Langkah-langkah Proses Ikan Pindang.....	38
1. Penanganan dan Pencucian bahan baku.....	38
2. Penataan dan Penyusunan Bahan Baku dalam Wadah	39
3. Perebusan	43
4. Penyiraman	46
5. Penirisan.....	47
6. Pendistribusian.....	48
BAB IV ANALISIS HASIL PENELITIAN DAN PENGUJIAN HIPOTESIS.....	52
A. Analisis Usaha Industri Pengolahan Ikan pindang	52
1. Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)	53
2. Biaya Variabel (<i>Variable Cost</i>)	55
a. Bahan baku.....	55
b. Input Lain	56
c. Tenaga Kerja	58
3. Biaya Total (<i>Total Cost</i>)	60
4. Penerimaan (<i>Revenue</i>)	61
5. Keuntungan	61
6. Efisiensi.....	63
7. Nilai Tambah Metode Hayami.....	63
B. Pengujian Hipotesis	67
1. Pengujian Hipotesis Nilai Tambah	67
2. Pengujian Hipotesis Keuntungan	67
3. Pengujian Hipotesis Efisiensi	68
BAB V PEMBAHASAN.....	70
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	74
A. Kesimpulan	74
B. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN.....	77

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produksi Perikanan Tangkap Laut di Kabupaten Pati Tahun 2017 .	4
Tabel 1.2 Jenis Ikan di Perairan Utara Jawa Tengah Tahun 2017	5
Tabel 1.3 Jumlah Pengolahan Ikan Pindang di Kabupaten Pati Tahun 2016 ..	6
Tabel 1.4 Jumlah Pengolahan Ikan Pindang di Desa Bajomulyo Kecamatan Juwana Kabupaten Pati Tahun 2018	6
Tabel 1.5 Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	14
Tabel 1.6 Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Penelitian Sekarang	17
Tabel 1.7 Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	26
Tabel 2.1 Jumlah Pengolahan Ikan Pindang di Desa Bajomulyo Kecamatan Juwana Kabupaten Pati Tahun 2018	30
Tabel 3.1 Jumlah Bahan Baku, Input Lain, dan Tenaga Kerja Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang pada Bulan April Tahun 2018	50
Tabel 4.1 Jumlah Rata-rata Biaya Tetap Usaha Industri Jumlah Produksi > 2 Ton Per Bulan pada Bulan April Tahun 2018	53
Tabel 4.2 Jumlah Rata-rata Biaya Tetap Usaha Industri Jumlah Produksi < 2 Ton Per Bulan pada Bulan April Tahun 2018	54
Tabel 4.3 Jumlah Rata-rata Biaya Tetap Per Bulan, Per Produksi, dan Per Kilogram Usaha Industri pada Bulan April Tahun 2018	55
Tabel 4.4 Jumlah Rata-rata Biaya Bahan Baku Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang Per Produksi dan Per Bulan Produksi pada Bulan April Tahun 2018	56
Tabel 4.5 Jumlah Rata-rata Biaya Input Lain Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang Per Produksi pada Bulan April Tahun 2018	57
Tabel 4.6 Jumlah Rata-rata Biaya Input Lain Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang Per Bulan pada Bulan April Tahun 2018	58

Tabel 4.7 Jumlah Rata-rata Biaya Tenaga Kerja Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang Per Produksi dan Per Bulan Produksi pada Bulan April Tahun 2018	59
Tabel 4.8 Jumlah Rata-rata Biaya Variabel (<i>Variable Cost</i>) Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang pada Bulan April Tahun 2018	60
Tabel 4.9 Rata-rata Biaya Total (<i>Total Cost</i>) Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang pada Bulan April Tahun 2018	60
Tabel 4.10 Rata-rata Penerimaan Total (<i>Total Revenue</i>) Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang pada Bulan April Tahun 2018	61
Tabel 4.11 Rata-rata Keuntungan Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang Pada Bulan April Tahun 2018.....	62
Tabel 4.12 Rata-rata Efisiensi Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang Pada Bulan April Tahun 2018.....	63
Tabel 4.13 Rata-rata Nilai Tambah Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang pada Bulan April Tahun 2018	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Bagan Kerangka Pemikiran	19
Gambar 2.1 Struktur Organisasi Usaha Industri Pengolahan Ikan Pindang	34
Gambar 3.1 Bahan Baku Ikan Pindang.....	37
Gambar 3.2 Pencairan Bahan Baku	38
Gambar 3.3 Pencucian Bahan Baku.....	39
Gambar 3.4 Wadah Penyusunan (reyeng)	40
Gambar 3.5 Penyusunan Ikan Pindang oleh Tenaga Kerja.....	40
Gambar 3.6 Susunan Ikan Pindang	41
Gambar 3.7 Pembendelan / Penggabungan Susunan Ikan	41
Gambar 3.8 Persiapan Perebusan.....	42
Gambar 3.9 Susunan Perebusan.....	43
Gambar 3.10 Bak Perebusan.....	43
Gambar 3.11 Bak Perebusan air Garam.....	44
Gambar 3.12 Proses Perebusan.....	45
Gambar 3.13 Pengangkatan Ikan indang	45
Gambar 3.14 Penyiraman Ikan Pindang	47
Gambar 3.15 Penirisan.....	47
Gambar 3.16 Pemuatan Produk pada <i>Truck</i> dan <i>Pick-up</i>	48
Gambar 3.17 Diagram Alur Pembuatan Ikan Pindang	49

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Jumlah Unit Barang Penyusutan Usaha Industri Jumlah
Produksi < 2 Ton dan > 2 Ton
- Lampiran 2. Biaya Penyusutan Jumlah Produksi > 2 Ton Per Bulan
- Lampiran 3. Biaya Penyusutan Jumlah Produksi < 2 Ton Per Bulan
- Lampiran 4. Biaya Lain-lain Jumlah Produksi > 2 Ton Per Bulan
- Lampiran 5. Biaya Lain-lain Jumlah Produksi < 2 Ton Per Bulan
- Lampiran 6. Total Biaya Penyusutan Usaha Industri Jumlah Produksi < 2 Ton
dan > 2 Ton
- Lampiran 7. Total Biaya Tetap Usaha Industri Jumlah Produksi < 2 Ton
dan > 2 Ton
- Lampiran 8. Jumlah Bahan Baku, Jenis Input Lain, dan Tenaga Kerja Per
Produksi
- Lampiran 9. Jumlah Bahan Baku, Jenis Input Lain, dan Tenaga Kerja Per
Bulan Produksi
- Lampiran 10. Jumlah Bahan Baku dan Biaya Bahan Baku Per Produksi dan
Per Bulan Produksi
- Lampiran 11. Jumlah Input Lain Per Produksi
- Lampiran 12. Jumlah Input Lain Per Bulan Produksi.....
- Lampiran 13. Jumlah Biaya Input Lain Per Produksi.....
- Lampiran 14. Jumlah Biaya Input Lain Per Bulan Produksi
- Lampiran 15. Jumlah Tenaga Kerja Per Produksi dan Per Bulan Produksi
- Lampiran 16. Jumlah Biaya Tenaga Kerja Per Produksi dan Per Bulan Produksi
- Lampiran 17. Rata – Rata Harga Ikan Pindang Per Kilogram.....
- Lampiran 18. Jumlah Produksi dan Jumlah Penerimaan

Kuisisioner Penelitian.....

Surat Ijin Penelitian.....

Balasan Penelitian.....

Dokumentasi Penelitian