

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN.....	v
HALAMAN MOTTO.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI.....	xvi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
1.6 Keaslian Penelitian.....	7
BAB II. KAJIAN PUSTAKA.....	9
2.1 Landasan Teori.....	9
2.1.1 Pengertian Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.....	9
2.1.2 Kriteria Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.....	12
2.1.3 Ciri-Ciri Usaha Miro, Kecil, dan Menengah.....	12
2.1.4 Produksi.....	13
2.1.5 Biaya Produksi.....	15
2.1.6 Fungsi Biaya.....	15
2.1.7 Fungsi Penerimaan.....	17
2.1.8 Keuntungan.....	17

2.1.9 Kombinasi Produksi.....	18
2.1.10 Teknik Optimasi.....	19
2.1.11 <i>Linear Programming</i>	21
2.2 Penelitian Terdahulu.....	24
2.3 Kerangka Pemikiran.....	27
BAB III. METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Jenis Penelitian.....	29
3.2 Data dan Sumber Data.....	29
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	29
3.4 Metode Analisis Data.....	30
3.5 Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	35
BAB IV. ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	37
4.1.1 Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan.....	38
4.1.2 Struktur Organisasi.....	38
4.1.3 Proses Produksi.....	40
4.1.4 Pemasaran.....	41
4.2 Perumusan Model <i>Linear Programming</i>	41
4.2.1 Perumusan Variabel Keputusan.....	41
4.2.2 Perumusan Fungsi Tujuan.....	42
4.2.3 Perumusan Fungsi Kendala Bahan Baku.....	43
4.2.4 Perumusan Fungsi Kendala Jam Tenaga Kerja Produksi..	44
4.2.5 Penambahan Variabel Slack pada Fungsi Kendala.....	45
4.3 Tingkat Produksi Optimal.....	46
4.4 Hasil Optimasi Penggunaan Sumber Daya.....	48
4.5 Analisis Sensitivitas.....	50
4.6 Hasil Optimasi Akhir.....	57
BAB. V KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
5.1 Kesimpulan.....	58
5.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Data Jumlah UMKM di Kabupaten Sleman Tahun 2017.....	2
Tabel 1.2 Jumlah Penyerapan Tenaga Kerja di UMKM Tahun 2013-Tahun 2017 di Kabupaten Sleman.....	3
Tabel 1.3 Jumlah UMKM di Kecamatan Kalasan Tahun 2017.....	4
Tabel 1.6 Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2.1 Kriteria UMKM Menurut UU No. 20 Tahun 2008.....	11
Tabel 3.1 Bentuk Standar Metode Simplek.....	32
Tabel 3.2 Definisi Operasional Variabel	35
Tabel 4.1 Harga Jual Per Unit Produk Jajanan Pasar pada UMKM Iin Snack....	43
Tabel 4.2 Ketersediaan Bahan Baku Per Hari.....	43
Tabel 4.3 Kebutuhan Jam Tenaga Kerja Bagian Produksi untuk Menghasilkan Satu Unit Jajanan Pasar.....	45
Tabel 4.4 Produksi Jajanan Pasar pada Kondisi Aktual dan Kondisi Optimal pada UMKM Iin Snack.....	47
Tabel 4.5 Laba Tiap Jenis Jajanan Pasar pada Kondisi Aktual dan Kondisi Optimal.....	48
Tabel 4.6 Hasil Optimasi Penggunaan Bahan Baku.....	49
Tabel 4.7 Analisis Sensitivitas Nilai Koefisien Fungsi Tujuan.....	51
Tabel 4.8 Analisis Sensitivitas Ruas Kanan Kendala.....	54
Tabel 4.9 Hasil Optimasi Akhir.....	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Kerangka Pemikiran.....	27
Gambar 4.1. Struktur Organisasi UMKM Iin Snack.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Kuesioner Hasil Wawancara.....	59
Lampiran 2 : Rata-rata Jumlah Produksi Aktual Perhari.....	60
Lampiran 3 : Rata-rata Jumlah Penjualan Perhari.....	60
Lampiran 4 : Penggunaan Bahan Baku Utama di UMKM Iin Snack.....	61
Lampiran 5 : Perhitungan Kebutuhan Jam Tenaga Kerja Per Unit.....	61
Lampiran 6 : Tablo Model Optimasi di UMKM Iin Snack.....	62
Lampiran 7 : Formulasi Model Optimasi dengan LINDO.....	62
Lampiran 8 : Hasil Optimasil dengan Ms. <i>Excel</i>	63
Lampiran 9 : Hasil Optimasi dengan LINDO.....	65
Lampiran 10 : Perhitungan Biaya Produksi	67
Lampiran 11 : Perhitungan Laba pada Kondisi Aktual.....	71
Lampiran 12 : Perhitungan Laba pada Kondisi Optimal.....	
Lampiran 13 : Hasil Optimasi Jika Harga Lumpia Naik Menjadi Rp 2800.....	72
Lampiran 14 : Hasil Optimasi Jika Harga Lumpia Turun Menjadi Rp 1800.....	77
Lampiran 15 : Hasil Optimasi Jika Harga Martabak Naik Menjadi Rp 2000.....	78
Lampiran 16 : Hasil Optimasi Jika Harga Martabak Turun Menjadi Rp 1300.....	79
Lampiran 17 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Tepung Terigu Naik Menjadi 20 Kg	80
Lampiran 18 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Tepung Terigu Turun Menjadi 12,5 Kg.....	81
Lampiran 19 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Telur Naik Menjadi 50 Butir.....	82
Lampiran 20 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Telur Turun Menjadi 40 Butir.....	83
	84

Lampiran 21 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Margarin Naik Menjadi 250 Gram.....	85
Lampiran 22 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Margarin Turun Menjadi 125 Gram.....	86
Lampiran 23 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Daging Ayam Naik Menjadi 3 Kg.....	87
Lampiran 24 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Daging Ayam Turun Menjadi 2 Kg.....	88
Lampiran 25 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Minyak Naik Menjadi 12 Liter.....	89
Lampiran 26 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Minyak Turun Menjadi 7 Liter.....	90
Lampiran 27 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Wortel Naik Menjadi 3 Kg.....	91
Lampiran 28 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Wortel Turun Menjadi 1,85 Kg.....	92
Lampiran 29 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Garam Naik Menjadi 580 Gram.....	93
Lampiran 30 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Garam Turun menjadi 500 Gram.....	94
Lampiran 31. Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Air Naik Menjadi 10.000 Ml.....	95
Lampiran 32 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Air Turun Menjadi 6500 Ml.....	96
Lampiran 33 : Hasil Optimasi Jika Ketersediaan Tepung Panir Naik Menjadi 1500 Gram.....	97
Lampiran 34 : Hasil Optimasi Jika ketersediaan Jam Tenaga Kerja Naik Menjadi 30 Jam.....	98
Lampiran 35 : Hasil Optimasi Jika ketersediaan Jam Tenaga Kerja Turun Menjadi 20 Jam.....	99