

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Tujuan Penelitian	9
D. Manfaat Penelitian	9
E. Tinjauan Pustaka	10
F. Penelitian Terdahulu	44
G. Kerangka Pemikiran.....	46
H. Hipotesis	49
I. Batasan Penelitian	49
J. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel.....	49
K. Metode Penelitian	52
L. Teknik Analisis dan Pengujian Hipotesis	55
BAB II GAMBARAN UMUM UKM KHANSA FOOD YOGYAKARTA	
A. Keadaan Umum UKM Khansa Food Yogyakarta	63
B. Proses Produksi Abon Ikan Tuna.....	68
BAB III ANALISIS HASIL PENELITIAN DAN PENGUJIAN HIPOTESIS	
A. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Abon Tuna	76
B. Identifikasi Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Abon Tuna	82
C. Analisis <i>Trend</i> Volume Penjualan Produk Abon Tuna.....	87
BAB IV PEMBAHASAN	95
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	106
B. Saran	106
DAFTAR PUSTAKA	108