

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iv</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan masalah .....	6
C. Tujuan penelitian .....	7
D. Manfaat Penelitian .....	7
E. Landasan Teori.....	8
F. Penelitian Terdahulu .....	18
G. Kerangka Pemikiran.....	21
H. Hipotesis .....	21
I. Pembatasan Penelitian .....	22
J. Definisi Operasional .....	22
K. Metode Penelitian .....	23
L. Macam dan Sumber Data .....	26
M. Teknik Analisis Data dan Pengujian Hipotesis.....	27
<b>BAB II GAMBARAN UMUM UKM KHANSA FOOD.....</b>	<b>32</b>
A. Sejarah UKM Khansa Food .....	33
B. Lokasi dan Letak .....	33
C. Visi dan Misi .....	33
D. Struktur Organisasi.....	33
E. Kegiatan Perusahaan .....	35
<b>BAB III PROSES PRODUKSI STICK TULANG IKAN .....</b>	<b>36</b>
A. Peralatan Produksi.....	36
B. Bahan-bahan yang Diperlukan .....	37
C. Proses Produksi .....	38
<b>BAB IV ANALISIS DAN UJI HIPOTESIS .....</b>	<b>40</b>
A. Analisis Hasil Penelitian .....	40
B. Pengujian Hipotesis.....	51

<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>53</b>
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>58</b>
A. Kesimpulan .....	58
B. Saran.....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	