

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Landasan Teori .....	7
B. Penelitian Terdahulu.....	31
C. Kerangka Pemikiran .....	36
D. Hipotesis .....	39
E. Pembatasan Penelitian .....	39
F. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel .....	39
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>45</b>
A. Metode Penelitian .....	45
B. Metode Pengumpulan Data.....	47
C. Metode Pengujian Instrumen.....	49
D. Teknik Analisis Data .....	52

<b>BAB IV GAMBARAN UMUM UMKM MARISA FOOD .....</b>	<b>64</b>
A. Profil UMKM Marisa Food .....	64
B. Lokasi UMKM Marisa Food .....	66
C. Visi dan Misi UMKM Marisa Food .....	67
D. Struktur Organisasi UMKM Marisa Food.....	68
E. Personalia.....	69
F. Pemasaran .....	70
<b>BAB V PROSES PRODUKSI ABON LELE UMKM MARISA FOOD .....</b>	<b>71</b>
A. Peralatan Produksi .....	71
B. Bahan Produksi .....	72
C. Proses Produksi.....	73
<b>BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>81</b>
A. Hasil Penelitian.....	81
B. Pengujian Hipotesis .....	111
C. Pembahasan .....	113
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>121</b>
A. Kesimpulan.....	121
B. Saran .....	121
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>122</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>124</b>