

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGAJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Landasan Teori	7
B. Penelitian Terdahulu.....	16
C. Kerangka Pemikiran.....	20
D. Hipotesis.....	21
E. Batasan Penelitian	22
F. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	22
BAB III. METODE PENELITIAN	24
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian.....	24
B. Jenis dan Sumber Data	25
C. Metode Pengambilan Data	26
D. Teknik Analisis Data	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Hasil Penelitian	36
B. Pembahasan.....	51
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	62
A. Simpulan	62
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Tiga Varian Roti Manis Penjualan Terbanyak Bulan Mei 2024	3
Gambar 1.2 Jumlah Produksi Roti Manis Bulan Mei 2024	3
Gambar 2.1 Fungsi Produksi Linier	10
Gambar 2.2 <i>Law of Return to Scale</i>	14
Gambar 2.3 Bagan Kerangka Pemikiran.....	21
Gambar 3.1 <i>Law of Return to Scale</i>	35
Gambar 4.1 Kedai Djoen Malioboro.....	36
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Kedai Djoen	38
Gambar 4.3 Diagram Alir Produksi Roti Manis.....	40
Gambar 4.4 Hasil Uji Normalitas P-P Plot	43

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu dan Penelitian Saat Ini.....	17
Tabel 4.1 Hasil Uji Normalitas Kolmogorov Smirnov	42
Tabel 4.2 Hasil Uji Multikolinearitas	43
Tabel 4.3 Hasil Uji Heteroskedastisitas	44
Tabel 4.4 Hasil Analisis Regresi Linier Berganda	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Data Kebutuhan Produksi Roti Isi Cokelat Kedai Djoen Malioboro
Lampiran 2.	Tampilan Variabel View pada SPSS
Lampiran 3.	Tampilan Data View pada SPSS
Lampiran 4.	Hasil Uji t pada SPSS
Lampiran 5.	Hasil Uji F pada SPSS
Lampiran 6.	Hasil Uji Koefisien Determinasi Pada SPSS
Lampiran 7.	Lokasi Kedai Djoen Malioboro
Lampiran 8.	Pencampuran dan Pengadukan
Lampiran 9.	Homogenisasi dan Pemuluran
Lampiran 10.	Persiapan Pencetakan
Lampiran 11.	Proses Pencetakan
Lampiran 12.	Hasil Pencetakan
Lampiran 13.	Pengisian Varian
Lampiran 14.	Hasil Pengisian Varian
Lampiran 15.	Pengembangan Roti
Lampiran 16.	Pemasukan Roti ke Oven
Lampiran 17.	Pengovenan
Lampiran 18.	Pendinginan
Lampiran 19.	Roti Siap Dijual
Lampiran 20.	Kemasan Roti
Lampiran 21.	SOP Kedai Djoen
Lampiran 22.	Alat <i>Mixer</i>
Lampiran 23.	Alat Penggilingan
Lampiran 24.	Alat Cetak
Lampiran 25.	Bagian Dapur
Lampiran 26.	Bagian Kasir
Lampiran 27.	Bagian Bar
Lampiran 28.	Dapur Produksi Roti
Lampiran 29.	Kedai Bagian Depan
Lampiran 30.	Surat Permohonan Izin Penelitian
Lampiran 31.	Surat Keterangan Selesai Penelitian