

## DAFTAR ISI

Halaman

JUDUL .....	i
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
RIWAYAT HIDUP .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
ABSTRAK .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR FOTO .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Kegunaan Penelitian .....	6
1.5 Landasan Teori .....	6
1.6 Penelitian Terdahulu .....	12
1.7 Kerangka Pemikiran .....	14
1.8 Hipotesis .....	16
1.9 Pembatasan Penelitian .....	16
1.10 Definisi Operasional .....	16
1.11 Metode Penelitian .....	18
1.12 Teknik Analisis dan Pengujian Hipotesis .....	21
BAB II GAMBARAN UMUM INDUSTRI KERIPIK TEMPE SAHABAT	26
2.1 Sejarah Industri Keripik Tempe <i>Sahabat</i> .....	26
2.2 Identitas Pengusaha Industri Keripik Tempe <i>Sahabat</i> .....	26
2.3 Struktur Organisasi Industri Keripik Tempe <i>Sahabat</i> .....	27
2.4 Pengadaan Bahan Baku .....	28
2.5 Personalia .....	28
2.6 Alat Produksi .....	30
2.7 Proses Produksi .....	31
BAB III ANALISIS HASIL PENELITIAN .....	36
3.1 Analisis Biaya .....	36
3.1.1 Biaya Tetap .....	36
3.1.2 Biaya Variabel .....	40
3.1.3 Biaya Total .....	46
3.1.4 Penerimaan .....	47
3.2 Titik Impas ( <i>Break Event Point</i> ) .....	50

3.2.1 BEP atas dasar penjualan perunit .....	50
3.2.2 BEP atas dasar penjualan dalam rupiah .....	51
3.3 Keuntungan .....	52
3.4 Nilai Tambah .....	53
 BAB IV PENGUJIAN HIPOTESIS .....	56
4.1 Pengujian Hipotesis Pertama .....	56
4.2 Pengujian Hipotesis Kedua .....	58
4.3 Pengujian Hipotesis Ketiga .....	59
 BAB V PEMBAHASAN .....	61
 BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN -----	64
6.1 Kesimpulan .....	64
6.2 Saran .....	64
 DAFTAR PUSTAKA .....	65
 LAMPIRAN-LAMPIRAN	