

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
ABSTRAK	viii
RIWAYAT HIDUP	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Kegunaan Penelitian	6
E. Tinjauan Pustaka	7
F. Hipotesis	26
G. Pembatasan Penelitian	26
H. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	26
I. Metode Penelitian	28
J. Teknis Analisis dan Pengujian Hipotesis	31
BAB II PROFIL USAHA INDUSTRI	
A. Sejarah Singkat	36
B. Lokasi	36
C. Personalia (Kepegawaian)	37
D. Ketersediaan Bahan Baku	38
E. Produksi	39
F. Proses Produksi	41
BAB III ANALISIS HASIL PENELITIAN DAN PENGUJIAN HIPOTESIS	
A. Hasil Penelitian Analisis Nilai Tambah	48
B. Risiko Penjualan	54
C. Keuntungan	55
D. Pengujian Hipotesis	56
BAB IV PEMBAHASAN	59
BAB V KESIMPULAN	
A. Kesimpulan	62
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Volume Penjualan Makanan Ringan Slondok Pada Tahun 2014 Berdasarkan Diferensiasi Produk	4
Tabel 1.2 Harga Bahan Penolong Pembuatan Makanan Ringan Slondok Selama 6 Bulan Terakhir Tahun 2014	5
Tabel 1.3 Analisis Struktur Produksi Pengolahan	12
Tabel 1.4 Penelitian Terdahulu	21
Tabel 1.5 Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	31
Tabel 3.1 Rata-Rata Bahan Baku Bulan Januari-Desember 2014	48
Tabel 3.2 Rata-Rata Penggunaan Dan Biaya Bahan Penolong/Bulan Pengolahan Ketela Menjadi Slondok Tahun 2014	49
Tabel 3.3 Jumlah Tenaga Kerja Dan Upah Tenaga Kerja Tahun 2014	50
Tabel 3.4 Rata-Rata Produk Dan Nilai Penjualan 3 Jenis Slondok Bulan Januari-Desember 2014	50
Tabel 3.5 Rata-Rata Nilai Tambah Pada Pengolahan Ketela Menjadi Slondok Tahun 2014.....	52
Tabel 3.6 Risiko Penjualan Usaha Slondok Tahun 2014.....	54
Tabel 3.7 Total Penerimaan 3 Produk Slondok Tahun 2014.....	55
Tabel 3.8 Biaya Tetap Usaha Slondok Tahun 2014.....	55
Tabel 3.9 Biaya Variabel Usaha Slondok Tahun 2014.....	56
Tabel 3.10 Keuntungan Usaha Slondok Tahun 2014	56
Tabel 3.11 Hasil Nilai Tambah Tahun 2014.....	57
Tabel 3.12 Hasil Koefisien Variasi	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Bagan Kerangka Pemikiran	25
Gambar 2.1 Peta Desa Kules Sumberadi Mlati Sleman	37
Gambar 2.2 Slondok Kecil	39
Gambar 2.3 Slondok Stick	39
Gambar 2.4 Slondok Besar	40
Gambar 2.5 Para Tenaga Kerja Sedang Mengupas Ketela	42
Gambar 2.6 Para Tenaga Kerja Sedang Membersihkan Ketela Yang Sudah Dikupas Dengan Air Bersih	42
Gambar 2.7 Perebusan Ketela $\pm 1,5$ Jam	43
Gambar 2.8 Pendinginan Bahan Slondok ± 30 Menit	43
Gambar 2.9 Tenaga Kerja Sedang Membumbui Bahan Slondok	43
Gambar 2.10 Tenaga Kerja Sedang Menggiling Bahan Slondok Tahap Pertama	44
Gambar 2.11 Bahan Slondok Pasca Penggilingan Pertama	44
Gambar 2.12 Tenaga Kerja Sedang Menggiling Bahan Slondok Tahap Kedua	45
Gambar 2.13 Bahan Slondok Pasca Penggilingan Kedua	45
Gambar 2.14 Tenaga Kerja Sedang Membentuk Slondok (Kecil,Stick,Besar)	46
Gambar 2.15 Bahan Slondok Yang Sudah Dibentuk Dijemur Hingga Siap Untuk Digoreng	46
Gambar 2.16 Penggorengan Slondok Hingga Matang	47
Gambar 3.1 Grafik Penjualan Slondok Kecil.....	51
Gambar 3.2 Grafik Penjualan Slondok Stick.....	51
Gambar 3.3 Grafik Penjualan Slondok Besar.....	51