

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
BIOGRAFI PENULIS	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Kegunaan Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1.Landasan Teoritis	6
2.1.1. Serundeng	6
2.1.2. Bahan-bahan dalam Pembuatan Serundeng	7
2.1.3. Daya Simpan	10
2.1.4. Penentuan Harga Jual (<i>Cost plus pricing Method</i>)	11
2.1.5. Persepsi Konsumen	12
2.2.Penelitian Terdahulu.....	14
2.3.Kerangka Pikir Penelitian	18
2.4.Hipotesis.....	20

III.METODE PENELITIAN	21
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
3.2. Populasi dan Sampel.....	21
3.3. Jenis dan Sumber Data	22
3.4. Pengumpulan Data.....	22
3.5. Analisis Data.....	23
3.6. Definisi Operasional	28
IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN	30
4.1. Letak Geografis	30
4.2. Kondisi Demografi.....	31
4.3. Keadaan Perikanan.....	33
4.4. Keadaan Sarana dan Prasarana.....	34
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	36
5.1. Identitas Responden	36
5.2. Proses Pengolahan Serundeng Modifikasi	37
5.3. Daya Simpan Serundeng Modifikasi	42
5.4. Biaya Produksi Serundeng Modifikasi	48
5.5. Penentuan Harga Jual (<i>Cost plus pricing Method</i>)	50
5.6. Analisis Persepsi Konsumen terhadap Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi	51
VI.KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
6.1. Kesimpulan.....	56
6.2. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	60