

## DAFTAR ISI

<b><u>HALAMAN JUDUL</u></b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>BIOGRAFI PENULIS</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Manfaat Penelitian .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1. Landasan Teori .....	7
2.1.1. Komoditi Pisang.....	7
2.1.2. Kripik Pisang .....	8
2.1.3. Pendapatan .....	11
2.1.4. Kelayakan Usaha .....	12
2.1.5. Usaha.....	13
2.1.6. Nilai Tambah.....	17
2.2. Penelitian Terdahulu.....	18

2.3. Kerangka Pikir .....	21
2.4. Hipotesis .....	24
<b>III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	<u>25</u>
3.2. Populasi dan Sampel .....	<u>25</u>
3.3. Jenis dan Sumber Data.....	<u>26</u>
3.4. Pengumpulan Data.....	<u>26</u>
3.5. Metode Analisis Data.....	<u>27</u>
3.5.1. Analisis Deskriptif .....	<u>27</u>
3.5.2. Analisis Pendapatan .....	<u>27</u>
3.5.3. Analisis Kelayakan Usaha.....	<u>28</u>
3.5.4. Analisis Nilai Tambah.....	<u>28</u>
3.6 Definisi Operasional .....	<u>30</u>
<b>IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....</b>	<b>32</b>
4.1. Profil Usaha .....	<u>32</u>
4.2. Visi dan Misi .....	<u>33</u>
4.3. Struktur Organisasi Usaha .....	<u>33</u>
4.4. Lahan dan Bangunan.....	<u>34</u>
<b>V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
5.1. Identitas Informan.....	<u>36</u>
5.2. Proses Produksi Keripik Pisang pada UD. UMI .....	<u>37</u>
5.3. Pendapatan dan Kelayakan Usaha Pengolahan Keripik Pisang UMI .....	<u>41</u>
5.3.1. Produksi dan Penerimaan.....	<u>41</u>
5.3.2. Biaya Produksi .....	<u>42</u>
5.3.3. Pendapatan .....	<u>44</u>
5.3.4. Kelayakan Usaha Keripik Pisang UD. UMI .....	<u>46</u>
5.4. Nilai Tambah Keripik Pisang UD. UMI .....	<u>46</u>
5.4.1. Produksi Keripik Pisang .....	<u>48</u>
5.4.2. Penggunaan Bahan Baku .....	<u>49</u>
5.4.3. Penggunaan Bahan Input Lainnya .....	<u>49</u>

5.4.4. Penggunaan Tenaga Kerja.....	50
5.4.5. Nilai Tambah Keripik Pisang Varian Original .....	51
5.4.6. Nilai Tambah Keripik Pisang Varian Pedas Manis .....	53
5.4.7. Nilai Tambah Keripik Pisang Varian Balado .....	55
5.4.8. Nilai Tambah Keripik Pisang Varian Jagung Manis .....	57
5.4.9. Nilai Tambah Keripik Pisang Varian Cokelat .....	59
5.4.10. Rekapitulasi Nilai Tambah Berdasarkan Varian Rasa.....	61
<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>63</b>
6.1. Kesimpulan .....	63
6.2. Saran .....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>65</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>67</b>