

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH .....</b>	<b>6</b>
2.1 Tinjauan Pustaka .....	6
2.1.1 Klasifikasi Pisang .....	6
2.1.2 Keripik Pisang.....	7
2.1.3 Agroindustri .....	8
2.1.4 Industri Rumah Tangga .....	9
2.1.5 Nilai Tambah .....	10
2.2 Penelitian Terdahulu.....	11
2.3 Pendekatan Masalah .....	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>14</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	14
3.2 Metode Penelitian.....	14
3.3 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	15
3.4 Definisi dan Operasional Variabel .....	16
3.5 Kerangka Analisis .....	18
<b>BAB IV GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>21</b>
4.1 Lokasi dan Keadaan Umum Perusahaan .....	21
4.2 Profil Usaha Agroindustri Keripik Pisang Coklat .....	21
4.3 Ketersediaan Bahan Baku .....	22
4.4 Tenaga Kerja .....	22
4.5 Kapasitas Produksi .....	23
4.6 Gambaran Pemasaran Keripik Pisang Coklat Byour .....	23
4.7 Sumbangan Input Lain .....	24

<b>BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
5.1 Identitas Responden.....	25
5.2 Identitas Usaha .....	26
5.3 Proses Produksi .....	27
5.4 Analisis Nilai Tambah.....	30
5.4.1 Output, Input dan Harga .....	32
5.4.2 Pendapatan dan Keuntungan.....	32
5.4.3 Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi.....	33
<b>BAB VI. SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>34</b>
6.1 Simpulan.....	34
6.2 Saran .....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>35</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>38</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>46</b>

## DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
1	Kandungan Gizi .....	8
2	Penelitian Terdahulu .....	11
3	Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami .....	19

## DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
1	Bagan Pendekatan Masalah.....	13
2	Diagram Alur Produksi Keripik Pisang Coklat.....	27

## **DAFTAR LAMPIRAN**

<b>No.</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
1	Sketsa Wilayah Penelitian.....	39
2	Perhitungan Keripik Pisang Coklat Byour.....	40
3	Dokumentasi Kegiatan.....	44