

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH.....	6
2.1 Tinjauan Pustaka.....	6
2.1.1 Komoditas Ubi Kayu.....	6
2.1.2 Agroindustri	7
2.1.3 <i>Endog Lewo Dan Comring</i>	8
2.1.4 Konsep Nilai Tambah	9
2.2 Penelitian Terdahulu	10
2.3 Pendekatan Masalah.....	12
BAB III. METODE PENELITIAN	15
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
3.2 Metode Penelitian	15
3.3 Jenis Data dan Teknik Pengambilan Data	16
3.4 Definisi dan Operasional Variabel.....	16
3.4.1 Definisi.....	17
3.4.2 Operasional Variabel.....	17
3.5 Kerangka Analisis.....	19
BAB IV. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
4.1 Lokasi Usaha.....	22
4.2 Sejarah Singkat dan Keadaan Umum Perusahaan	22
4.3 Ketersediaan Bahan Baku	23

4.4	Tenaga Kerja.....	24
4.5	Kapasitas Produksi.....	25
4.6	Pemasaran <i>Endog Lewo</i> dan <i>Comring</i>	25
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN		27
5.1	Identitas Responden.....	27
5.2	Persiapan Pelaksanaan Pembuatan Olahan Ubi Kayu	28
5.3	Proses Pengolahan Ubi Kayu Menjadi <i>Endog Lewo</i>	29
5.4	Proses Pengolahan Ubi Kayu Menjadi <i>Comring</i>	34
5.5	Nilai Tambah <i>Endog Lewo</i> dan <i>Comring</i>	38
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....		44
6.1	Kesimpulan	44
6.2	Saran	44
DAFTAR PUSTAKA		45
LAMPIRAN.....		48

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
1.	Produksi Ubi Kayu di Jawa Barat dari Tahun 2017-2021.....	3
2.	Penelitian Terdahulu.....	10
3.	Tahapan dan Waktu Penelitian.....	15
4.	Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	21
5.	Identitas Responden	27
6.	Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ubi Kayu menjadi <i>Endog lewo</i> dan <i>Comring</i>	39

DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
1.	Bagan Kerangka Pendekatan Masalah.....	14
2.	Alur Proses Pembuatan <i>Endog lewo</i>	29
3.	Proses Pengupasan Bahan Baku <i>Endog lewo</i>	30
4.	Proses Pencucian Bahan Baku <i>Endog lewo</i>	30
5.	Proses Pamarutan Bahan Baku <i>Endog lewo</i>	31
6.	Proses Pemerasan Bahan Baku <i>Endog lewo</i>	31
7.	Proses Perebusan Bahan Baku <i>Endog lewo</i>	31
8.	Proses Pembuatan Adonan <i>Endog lewo</i>	32
9.	Pencetakan <i>Endog lewo</i> Pertama	32
10.	Pencetakan <i>Endog lewo</i> Kedua	32
11.	Pencetakan <i>Endog lewo</i> Ketiga.....	32
12.	Proses Penggorengan <i>Endog lewo</i>	33
13.	Proses Pengemasan <i>Endog lewo</i>	33
14.	<i>Endog Lewo</i>	33
15.	Alur Proses Pembuatan <i>Comring</i>	34
16.	Proses Pengupasan Bahan Baku <i>Comring</i>	34
17.	Proses Pencucian Bahan Baku <i>Comring</i>	35
18.	Proses Pamarutan Bahan Baku <i>Comring</i>	35
19.	Proses Pemerasan Bahan Baku <i>Comring</i>	35
20.	Proses Perebusan Bahan Baku <i>Comring</i>	36
21.	Proses Pembuatan Adonan <i>Comring</i>	36
22.	Pencetakan <i>Comring</i>	37
23.	Proses Penggorengan <i>Comring</i>	37
24.	Proses Pengemasan <i>Comring</i>	38
25.	<i>Comring</i>	38