

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH	7
2.1 Tinjauan Pustaka	7
2.1.1 Klasifikasi Cabai.....	7
2.1.2 Pasta Cabai	8
2.1.3 Agroindustri.....	9
2.1.4 GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>)	10
2.1.5 Nilai Tambah	10
2.2 Penelitian Terdahulu	11
2.3 Pendekatan Masalah.....	12
BAB III. METODE PENELITIAN	14
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	14
3.2 Metode Penelitian	14
3.3 Jenis dan Sumber Data	15
3.4 Operasional Variabel.....	17
3.5 Kerangka Analisis	18
BAB IV. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	20
4.1 Lokasi Agroindustri	20
4.2 Sejarah Agroindustri	20
4.3 Visi dan Misi Perusahaan.....	21
4.4 Struktur Organisasi	22
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
5.1 Identitas Responden	27
5.2 Proses Produksi Pasta Cabai	28
5.2.1 Ketersediaan Bahan Baku	29

5.2.2 Sumbangan <i>Input</i> Lain	30
5.2.3 Peralatan Produksi Pasta Cabai	31
5.2.4 Proses Pengolahan Pasta Cabai	33
5.2.5 Teknologi	36
5.2.6 Pemasaran	36
5.3 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> Pengolahan Cabai Menjadi Pasta Cabai.....	37
5.4 Analisis Nilai Tambah Cabai Menjadi Pasta Cabai	32
BAB VI. SIMPULAN DAN SARAN.....	47
6.1 Simpulan	47
6.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	51
RIWAYAT HIDUP	65