

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</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 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat/Kegunaan Penelitian.....	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1 Tinjauan Pustaka.....	6
2.1.1 Tanaman Pisang.....	6
2.1.2 Keripik Pelepah Pisang.....	7
2.1.3 Agroindustri.....	7
2.1.4 UMKM.....	8
2.1.5 Analisis 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.....	14
3.4 Definisi dan Operasional Variabel.....	15
3.5 Kerangka Analisis.....	18
<b>BAB IV KEADAAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>19</b>

4.1 Keadaan Umum Daerah.....	19
4.2 Keadaan Objek Perusahaan.....	19
4.2.1 Profil Responden.....	19
4.2.2 Sejarah Perusahaan.....	20
4.2.3 Ketersediaan Bahan Baku.....	20
4.2.4 Kapasitas Produksi.....	21
4.2.5 Tenaga Kerja.....	21
4.2.6 Pemasaran.....	22
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>23</b>
5.1 Proses Pengolahan Pelepah Pisang Menjadi Keripik Pelepah Pisang.....	23
5.2 Analisis Nilai Tambah Keripik Pelepah Pisang.....	24
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>28</b>
6.1 Simpulan.....	28
6.2 Saran.....	28
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>29</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>32</b>
<b>RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>38</b>

## DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
1.	Produksi Buah Pisang di Kota Tasikmalaya (kuintal) 2018-2022.....	1
2.	Kandungan Gizi Batang Pelepah Pisang Kepok per 100 gram.....	3
3.	Penelitian Terdahulu.....	11
4.	Tahapan dan Waktu Penelitian.....	14
5.	Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	18
6.	Pemakaian Tenaga Kerja pada Usaha Keripik Pelepah Pisang.....	22
7.	Hasil Analisis Nilai Tambah.....	25

## DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
1.	Pendekatan Masalah.....	13
2.	Proses Pembuatan Keripik Pelepah Pisang.....	23

## DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1.	Sketsa Peta Lokasi Agroindustri Keripik Pelepah Pisang.....	33
2.	Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Pelepah Pisang Menjadi Keripik Pelepah Pisang.....	34
3.	Dokumentasi Penelitian.....	37