

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	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	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH.....	5
2.1 Tinjauan Pustaka	5
2.1.1 Singkong.....	5
2.1.2 Tepung Singkong.....	6
2.1.3 Kerupuk	7
2.1.4 Konsep Biaya.....	8
2.1.5 Penerimaan	10
2.1.6 Pendapatan.....	10
2.1.7 Kelayakan Usaha	11
2.2 Penelitian terdahulu.....	11
2.3 Pendekatan Masalah.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.2 Metode Penelitian.....	16
3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data.....	16
3.4 Definisi dan operasionalisasi Variabel	17
3.5 Kerangka Analisis	18
3.5.1 Analisis Deskriptif.....	18
3.5.2 Analisis Biaya Produksi	19
3.5.3 Analisis Penerimaan.....	19
3.5.4 Analisis Pendapatan	19
3.5.5 Analisis R/C Ratio	20
BAB IV GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN.....	21
4.1 Lokasi Penelitian.....	21
4.2 Sarana dan Prasarana.....	21
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	23

5.1	Identitas Responden	23
5.2	Proses Produksi Kerupuk Mie Kuning Karasa	24
5.3	Analisis Biaya Produksi	30
5.3.1	Biaya Tetap	30
5.3.2	Biaya Variabel.....	32
5.2.3	Biaya Total.....	34
5.4	Analisis Penerimaan	34
5.5	Analisis Pendapatan.....	35
5.6	Analisis R/C (<i>Revenue/Cost</i>).....	35
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
6.1	Kesimpulan.....	37
6.2	Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	40
RIWAYAT HIDUP	48

DAFTAR TABEL

No	Uraian	Hal
1.	Hasil Produksi Agroindustri Kerupuk Mie Kuning Karasa (2021)	3
2.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian	16
3.	Identitas Responden	23
4.	Biaya Tetap Agroindustri Kerupuk Mie Kuning	29
5.	Biaya Variabel Agroindustri Kerupuk Mie Kuning	30
6.	Biaya total, Penerimaan dan Pendapatan Agroindustri Kerupuk Mie Kuning Karasa	33
7.	Penerimaan, Biaya Total dan Analisis R/C	34

DAFTAR GAMBAR

No	Uraian	Hal
1.	Skema Pendekatan Masalah.....	15
2.	<i>Flow Chart</i> Proses Produksi Kerupuk Mie Kuning Karasa.....	26
3.	Proses Pembuatan adonan.....	27
4.	Proses pengepressan adonan	27
5.	Proses pencetakan	28
6.	Proses pengukusan	28
7.	Proses memindahkan kerupuk mie kuning pada ebeg	28
8.	Proses pengemasan padan karung.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

No	Uraian	Hal
1.	Sketsa Kelurahan Tamanjaya Kecamatan Tamansari Kota Taasikmalaya.....	40
2.	Tabel Pengeluaran.....	41
3.	Perhitungan Penyusutan Biaya Tetap	42
4.	Perhitungan Biaya Total, Penerimaan, Pendapatan, dan R/C	43
5.	Dokumentasi	48