

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH	5
2.1 Tinjauan Pustaka	5
2.1.1 Ubi Kayu dan Tepung Ubi kayu	5
2.1.2 Kerupuk	6
2.1.3 Agroindustri	7
2.1.4 Nilai Tambah	8
2.2 Penelitian Terdahulu	9
2.3 Pendekatan Masalah.....	10
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.2 Metode Penelitian.....	12
3.3 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	13
3.4 Definisi dan Operasional Variabel	14
3.5 Kerangka Analisis	16
3.5.1 Analisis Deskriptif	16
3.5.2 Analisis Nilai Tambah	17
BAB IV GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	19
4.1 Letak Geografis dan Keadaan Wilayah	19
4.2 Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencarian.....	19
4.3 Sejarah Perusahaan	20
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	22
5.1 Identitas Responden.....	22
5.2 Proses Pengolahan Kerupuk Mie Cetak dan Kerupuk Mie Jujut ..	23

5.2.1	Pengolahan Kerupuk Mie Cetak	25
5.2.2	Pengolahan Kerupuk Mie Jujut	28
5.3	Nilai Tambah Tepung Ubi Kayu Menjadi Kerupuk Mie Cetak dan Kerupuk Mie Jujut	30
5.3.1	Output, Input dan Harga.....	31
5.3.2	Penerimaan dan Keuntungan	33
5.4	Balas Jasa Faktor Produksi	36
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		38
6.1	Kesimpulan	38
6.2	Saran	38
DAFTAR PUSTAKA		40
LAMPIRAN.....		42
RIWAYAT HIDUP		52

DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
1.	Luas Panen dan Produksi Ubi Kayu menurut Kecamatan di Kota Tasikmalaya pada Tahun 2023	2
2.	Penelitian Terdahulu.....	9
3.	Waktu dan Tempat Penelitian	12
4.	Analisis Nilai Tambah.....	17
5.	Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian	20
6.	Identitas Responden	22
7.	Analisis Nilai Tambah Tepung Ubi Kayu Menjadi Kerupuk Mie Cetak dan Kerupuk Mie Jujut.....	31

DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
1.	Alur Pendekatan Masalah	11
2.	Bahan Baku Tepung Ubi Kayu Kasar	24
3.	Tahapan Pengolahan Tepung Ubi Kayu Menjadi Kerupuk Mie Cetak dan Kerupuk Mie Jujut Pengolahan Kerupuk Mie Cetak	25
4.	Molen Penghalus Tepung Ubi Kayu	25
5.	Proses Pembuatan Adonan	26
6.	Proses Pengepresan	26
7.	Proses Pencetakan Manual	27
8.	Proses Pengukusan Kerupuk Mie Cetak	27
9.	Penjemuran Kerupuk Mie Cetak	28
10.	Pengemasan Kerupuk Mie Cetak	28
11.	Proses Pengukusan Kerupuk Mie Jujut	29
12.	Proses Penjujutan	29
13.	Penjemuran Kerupuk Mie Jujut	30
14.	Pengemasan Kerupuk Mie Jujut	30

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1.	Sketsa Letak Agroindustri Kerupuk Mie Karasa	42
2.	Rincian Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Tepung Ubi Kayu menjadi Kerupuk Mie Cetak per satu kali produksi.....	43
3.	Rincian Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Tepung Ubi Kayu menjadi Kerupuk Mie Jujut per satu kali produksi.	47
4.	Dokumentasi Penelitian.....	51