

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan.....	5
1.4. Kegunaan.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	6
2.1. Tinjauan Pustaka	6
2.2. Landasan Teori	10
2.2.1. Teori Biaya.....	10
2.2.2. Penerimaan, Pendapatan dan Keuntungan.....	11
2.2.3. Teori Kelayakan.....	12
2.2.4. Teori Sensitivitas.....	13
2.2.5. Nilai Tambah.....	14
2.3. Kerangka Pemikiran.....	15
2.4. Hipotesis.....	16
BAB III. METODE PENELITIAN	17
3.1. Metode Dasar Penelitian	17
3.2. Metode Pengambilan Sampel.....	17
3.2.1. Lokasi Penelitian.....	17
3.2.2. Sampel penelitian.....	17
3.3. Metode Pengumpulan Data	18
3.3.1. Wawancara	18
3.3.2. Pencatatan	18
3.3.3. Observasi	18
3.4. Jenis dan Sumber Data	18
3.4.1. Data Primer	18

3.4.2.	Data Sekunder	18
3.5.	Pembatasan Masalah	19
3.6.	Definisi dan Pengukuran Variabel.....	19
3.7.	Metode Penentuan Skala Usaha	20
3.8.	Metode Analisis Data	22
3.8.1.	Analisis R/C	22
3.8.2.	Analisis B/C.....	22
3.8.3.	Analisis titik impas (BEP)	23
3.8.4.	Analisis Sensitivitas	24
3.8.5.	Metode Hayami.....	25
BAB IV. KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN		27
4.1.	Keadaan Fisik Wilayah	27
4.2.	Keadaan Penduduk.....	30
4.2.1.	Struktur Penduduk Berdasarkan Umur	30
4.2.2.	Struktur Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin.....	31
4.3.	Kondisi Pertanian	32
4.3.1.	Kondisi Lahan Pertanian.....	32
4.3.2.	Produksi Pertanian	32
BAB V. KARAKTERISTIK PENGOLAH BAWANG GORENG		34
5.1.	Identitas Pengolah Bawang Goreng	34
5.2.	Profil Usaha.....	36
5.3.	Distribusi Pelaku Usaha Berdasarkan Jumlah Penggunaan Bahan Baku	38
5.4.	Proses produksi	39
BAB VI. HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN		42
6.1.	Produksi.....	42
6.1.1.	Bahan Baku.....	42
6.1.2.	Bahan Tambahan.....	43
6.1.3.	Frekuensi Produksi	45
6.1.4.	Tenaga Kerja	46
6.2.	Perhitungan Keuntungan Usaha	47
6.2.1.	Produksi, Harga Jual, dan Penerimaan	47
6.2.2.	Struktur Biaya	48
6.2.3.	Pendapatan	52
6.2.4.	Keuntungan.....	52

6.3.	Analisis Kelayakan.....	53
6.3.1.	Analisis <i>Revenue Cost Ratio</i> (R/C).....	53
6.3.2.	Analisis Produktivitas Modal (B/C)	54
6.3.3.	Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP)	55
6.4.	Analisis Sensitivitas	56
6.4.1.	Sensitivitas Terhadap Kenaikan Harga Bawang Merah.....	57
6.4.2.	Sensitivitas Terhadap Penurunan Harga Bawang Goreng	60
6.5.	Analisis Nilai Tambah	64
BAB VII.	PENUTUP	67
7.1.	Kesimpulan	67
7.2.	Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....		68