



DAFTAR ISI

HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iiiiv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT.....	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Permasalahan	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Kegunaan Penelitian	5
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN DASAR TEORI.....	6
2.1. Tinjauan Pustaka	6
2.1.1 Kinerja Usaha.....	6
2.1.2 Strategi pengembangan	7
2.2. Landasan Teori.....	9
2.2.1 Teori Biaya.....	9
2.2.2 Kinerja Usaha.....	11
2.2.3 Manajemen Strategi	13
2.2.4 Matriks IFAS dan EFAS	14
2.2.5 Analisis SWOT	15
2.3. Kerangka Penelitian	17
2.4. Hipotesis	19
III. METODE PENELITIAN.....	20
3.1. Metode Dasar	20
3.2. Metode Pengambilan Sampel.....	20
3.2.1 Lokasi dan Waktu penelitian.....	20
3.2.2 Sampel Penelitian.....	20
3.3. Teknik Pengumpulan data.....	21



3.4.	Jenis dan Sumber data.....	22
3.5.	Asumsi dan Pembatasan Masalah	22
3.6.	Definisi dan Pengukuran Variabel	22
3.7.	Definisi Variabel Operasional.....	23
3.8.	Metode Analisis Data.....	25
3.8.1	<i>Analisis Revenue Cost Ratio (R/C)</i>	25
3.8.2	<i>Analisis Profit Cost Ratio (π/C)</i>	25
3.8.3	<i>Analisis Break Even Point (BEP) Penerimaan, Produksi, dan Harga</i>	25
3.8.4	<i>Analisis Tabel</i>	26
3.8.5	<i>Independent Sample t-test</i>	27
3.8.6	<i>Uji Validitas</i>	28
3.8.7	<i>Uji Reliabilitas</i>	29
3.8.8	<i>Kondisi Kekuatan, kelemahan, Peluang, dan Ancaman</i>	29
3.8.9	<i>Matriks faktor Internal dan Faktor Eksternal</i>	30
3.8.10	<i>Analisi SWOT</i>	31
3.8.11	<i>Matriks SWOT</i>	32
3.9.	Metode Penentuan Skala Usaha.....	34
IV.	KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN	35
4.1.	Keadaan Geografis.....	35
4.2.	Keadaan Penduduk.....	36
4.2.1	Struktur Penduduk Berdasarkan Kepadatan.....	36
4.2.2	Struktur penduduk berdasarkan umur	38
4.2.3	Struktur penduduk berdasarkan jenis kelamin	39
4.3.	Keadaan Pertanian.....	40
4.3.1	Kondisi Lahan Pertanian.....	40
4.3.2	Produksi Pertanian	40
V.	KARAKTERISTIK PENGOLAH BAWANG GORENG.....	42
5.1.	Identitas Pengolah Bawang Goreng.....	42
5.1.1	Identitas Pengolah Menurut Umur	42
5.1.2	Identitas Pengolah Menurut Jenis Kelamin.....	43
5.1.3	Identitas Pengolah Menurut Tingkat Pendidikan	43
5.1.4	Identitas Pengolah Menurut Mata Pencaharian.....	44
5.2.	Profil Usaha	45
5.3.	Proses Produksi.....	46



VI. HASIL DAN PEMBAHASAN	49
6.1. Produksi Usaha Olahan Bawang Merah	49
6.2. Analisis Struktur Biaya Usaha Olahan Bawang Merah	51
6.2.1 Tenaga Kerja	51
6.2.2 Penyusutan Alat	53
6.2.3 Bahan Produksi	54
6.2.4 Biaya Lain-lain.....	56
6.2.5 Biaya Usaha Olahan Bawang Merah	57
6.3. Analisis Kinerja Usaha Olahan bawang Merah	58
6.3.1 Pendapatan, dan Keuntungan Usaha Olahan Bawang Merah	58
6.3.2 Rasio R/C	59
6.3.3 Rasio π/C	61
6.3.4 Analisis Break Even Point (BEP) Penerimaan, Produksi, dan Harga.....	63
6.4. Lingkungan Internal dan Eksternal Usaha Olahan Bawang Merah	64
6.4.1 Uji Validitas dan Reliabilitas	64
6.4.2 Matriks Internal Factor Analysis Summary (IFAS).....	66
6.4.3 Matriks External Factor Analysis Summary (EFAS).....	68
6.5. Strategi Pengembangan Usaha Olahan Bawang Merah.....	70
6.5.1 Analisis Diagram dan Matriks SWOT	70
6.5.2 Penentuan Strategi Pengembangan usaha Olahan Bawang Merah	73
VII. KESIMPULAN DAN SARAN	79
7.1. Kesimpulan	79
7.2. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN.....	83