

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
INTISARI.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan masalah.....	6
1.3 Tujuan penelitian .....	6
1.4 Batasan penelitian.....	7
1.5 Manfaat penelitian .....	7
BAB II LANDASAN TEORI .....	8
2.1 Bawang merah .....	8
2.2 Produksi bawang merah .....	9
2.3 Kesesuaian lahan bawang merah.....	14
2.4 Letak geografis bawang merah.....	18
2.5 Mutu fisik bawang merah.....	19
2.6 Mutu kimiawi bawang merah.....	20
2.7 Indikasi geografis .....	22
2.8 Autentikasi.....	23
2.9 Persepsi.....	26
2.10 Uji statistik .....	27
2.10.1 Analisis deskriptif.....	27
2.10.2 Analisis kluster.....	27
2.10.3 Analisis variansi satu arah (One-way ANOVA).....	29

2.10.4 Analisis diskriminan .....	30
2.11 Kerangka pemikiran .....	31
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>36</b>
3.1 Objek penelitian .....	36
3.1.1 Konsumen dan Produsen .....	36
3.1.2 Bawang merah Sumenep .....	36
3.2 Waktu dan tempat penelitian.....	36
3.3 Data yang diperlukan.....	37
3.3.1 Data primer .....	37
3.3.2 Data sekunder .....	38
3.4 Pengambilan Data.....	38
3.4.1 Studi Pustaka.....	38
3.4.2 Observasi .....	39
3.4.3 Wawancara.....	39
3.4.4 Survei .....	40
3.4.5 Uji Laboratorium .....	42
3.4.6 <i>Focus group discussion</i> (FGD).....	44
3.5 Teknik sampling .....	45
3.5.1 Sampel Konsumen dan Produsen .....	45
3.5.2 Sampel bawang merah .....	46
3.6 Pengolahan Data .....	47
3.6.1 Analisis Deskriptif .....	47
3.6.2 Analisis Klaster.....	47
3.6.3 Analisis Variansi Satu Arah (One-way ANOVA).....	48
3.6.4 Analisis Diskriminan .....	49
3.7 Tahapan Penelitian .....	50
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>51</b>
4.1 Responden kuesioner.....	51
4.2 Hasil uji kuesioner.....	51
4.2.1 Hasil uji content validity ratio (CVR).....	51
4.2.2 Hasil uji validitas .....	53
4.2.3 Hasil uji reabilitas .....	55

4.3 Karakteristik Responden .....	55
4.3.1 Karakteristik Responden Konsumen .....	55
4.3.2 Karakteristik Responden Produsen .....	59
4.4 Hasil Persepsi konsumen dan produsen bawang merah Sumenep .....	62
4.4.1 Persepsi Konsumen .....	63
4.4.2 Persepsi Produsen .....	73
4.5 Analisis Kluster .....	81
4.5.1 Kluster Konsumen .....	81
4.5.2 Kluster Produsen .....	87
4.6 Sampel bawang merah .....	95
4.7 Gambaran umum daerah asal sampel .....	95
4.7.1 Kabupaten Sumenep .....	95
4.7.2 Kabupaten Brebes .....	96
4.7.3 Kabupaten Kuningan .....	97
4.8 Koordinat asal sampel bawang merah .....	99
4.9 Mutu kimiawi bawang merah .....	100
4.10 Penentuan Parameter Pembeda .....	110
4.10.1 Karakteristik bawang merah berdasarkan kandungan proksimat .....	110
4.10.2 Matriks Korelasi .....	112
4.10.3 Matriks diagram pencar .....	113
4.10.4 Analisis diskriminan .....	115
4.11 Rekomendasi Pengembangan Bawang Merah Sumenep .....	116
BAB V PENUTUP .....	120
5.1 Kesimpulan .....	120
5.2 Saran .....	122
DAFTAR PUSTAKA .....	123
LAMPIRAN .....	131