



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
Intisari	xiv
<i>Abstract</i>	xv
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Rumusan Masalah.....	2
3. Tujuan Penelitian	3
4. Kegunaan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	5
1. Tinjauan Pustaka.....	5
2. Landasan Teori	8
2.1.Tepung Mocaf dan Usaha Pengolahan Mocaf.....	8
2.2.Nilai Tambah	11
2.3.Analisis Kelayakan	13
3. Kerangka Pemikiran	14
4. Hipotesis	15
III. METODE PENELITIAN	16
1. Metode Dasar Penelitian.....	16
2. Metode Pengambilan Sampel	16
3. Metode Pengambilan Data.....	17
4. Jenis Data.....	17
5. Asumsi Dasar Penelitian dan Pembatasan Masalah	18
6. Definisi dan Pengukuran Variabel.....	18
7. Metode Analisis Data	20
7.1.Analisis Nilai Tambah	20
7.2.Analisis Kelayakan	21
IV. KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN.....	25
1. Keadaan Geografi Wilayah.....	25
1.1.Kecamatan Tanjungsari	26
1.2.Kecamatan Paliyan	27
1.3.Kecamatan Panggang.....	27
1.4.Kecamatan Playen.....	28
1.5.Kecamatan Rongkop.....	28



2. Keadaan Penduduk	29
2.1. Kepadatan Penduduk	29
2.2. Struktur Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin.....	31
2.3. Struktur Penduduk Berdasarkan Umur	33
2.4. Struktur Penduduk Berdasarkan Mata Pencarian.....	35
3. Keadaan Pertanian	36
V. KARAKTERISTIK RESPONDEN.....	38
1. Identitas Kelompok Pengolah Mocaf	38
1.1. Kelompok Tani Nggowo Berkah	38
1.2. Kelompok Tani Mandiri	38
1.3. Kelompok Wanita Tani Ngudi Sari	39
1.4. Kelompok Tani Ngudi Rukun.....	39
1.5. Gapoktan Paliyan (CV. Makmur Lestari).....	39
1.6. Kelompok Wanita Tani Putri 21	40
2. Identitas Pengolah Mocaf	40
2.1. Umur dan Jenis Kelamin.....	40
2.2. Tingkat Pendidikan	41
2.3. Jenis Pekerjaan.....	42
2.4. Latar Belakang Usaha	43
2.5. Asal Keterampilan	44
2.6. Lama Usaha	45
2.7. Proses Pembuatan Mocaf.....	45
2.8. Kendala Usaha	47
VI. HASIL DAN PEMBAHASAN	49
1. Komponen dan Struktur Biaya	49
1.1. Biaya Investasi	49
1.2. Biaya Operasional	49
1.2.1. Biaya Variabel	50
1.2.2. Biaya Tetap	53
1.2.3. Total Biaya Operasional	54
2. Produksi dan Penerimaan.....	55
3. Keuntungan	56
4. Analisis Nilai Tambah	56
5. Analisis Kelayakan Usaha	60
5.1. Arus Kas Masuk.....	60
5.2. Arus Kas Keluar.....	61
5.3. Analisis Finansial.....	62
5.4. Analisis Sensitivitas	63
VII. KESIMPULAN DAN SARAN	68
1. Kesimpulan	68
2. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	73