



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Macam dan Pembuatan Bakso	5
Daging Ayam Broiler	6
Pengisi (<i>filler</i>) Berbahan Tepung Sukun	7
<i>Break Even Point</i>	9
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	10
Landasan Teori	10
Hipotesis	11
MATERI DAN METODE PENELITIAN	12
Waktu dan Tempat Penelitian	12
Materi	12
Metode	13
HASIL DAN PEMBAHASAN	15
Identifikasi Macam dan Besar Biaya Bahan Pembuatan Bakso	15
Penetapan <i>Break Even Point</i> Harga Bakso Ayam Tepung Sukun	15
Penentuan Harga Jual Bakso Ayam Tepung Sukun	21
KESIMPULAN DAN SARAN	24
Kesimpulan	24
Saran	24
RINGKASAN	25
DAFTAR PUSTAKA	28
UCAPAN TERIMAKASIH	30
LAMPIRAN	32



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Produksi ubi kayu dan sukun di Yogyakarta	3
2. Komposisi bahan baku pembuatan bakso	13
3. Macam dan harga bahan baku	15
4. Perhitungan BEP pada perlakuan 0%.....	16
5. Perhitungan BEP pada perlakuan 10%.....	17
6. Perhitungan BEP pada perlakuan 20%.....	18
7. Perhitungan BEP pada perlakuan 30%.....	19
8. Perhitungan BEP pada perlakuan 40%.....	20
9. Penjualan bakso tepung tapioka.....	22



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pembuatan bakso	31
2. Harga beli, harga jual, dan <i>margin</i> bakso tepung tapioka	32