

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUTAN	i
HALAMAN JUDUL BAHASA INDONESIA	ii
HALAMAN JUDUL BAHASA INGGRIS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERNYATAAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
ABSTRAKSI	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I	
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian.....	9
D. Tinjauan Pustaka	9
E. Landasan Teori	13
F. Metode Penelitian.....	22
1. Lokasi Penelitian	22
2. Pemilihan Informan.....	22
3. Pengumpulan Data	23
4. Analisis Data	25

BAB II

GAMBARAN UMUM

PRODUSEN KULINER LOKAL DI DESA NGAWU	27
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	27
B. Sejarah Perkembangan Industri Makanan Lokal di Desa Ngawu	30
C. Karakteristik Pengusaha	37
1. Jenis Kelamin dan Umur	37
2. Modal Usaha	38
3. Bahan Baku	43
4. Jenis Produksi.....	47
5. Pemasaran Produsen Kuliner Lokal	50

BAB III

JENIS – JENIS INOVASI DALAM INDUSTRI RUMAH TANGGA BERBAHAN

BAKU KETELA POHON	59
A. Suti Rahayu dan KWT Putri 21	59
1. Jenis – Jenis Produk dan Inovasinya	61
2. Perkembangan Jenis – Jenis Produksi.....	65
a. Tepung Mocaf	67
b. Mie Mocaf	72
3. Kendala dan Permasalahan Produk	75
B. Pengusaha Ibu Sumini	77
1. Jenis – Jenis Produk dan Inovasinya	78
2. Perkembangan Jenis – Jenis Produksi.....	81
3. Kendala dan Permasalahan produk	90
C. Pengusaha Ibu Sri Rahayu.....	93
1. Jenis – Jenis Produk dan Inovasi	95
2. Perkembangan Jenis – Jenis Produksi.....	101
3. Kendala dan Permasalahan produk	109



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**INOVASI KULINER LOKAL BERBAHAN BAKU KETELA POHON STUDI KASUS DI DESA NGAWU,
KECAMATAN PLAYEN,
KABUPATEN GUNUNGKIDUL, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

DUROH NURSYAMSI HALEDA, Dr. Bambang Hidayana, M.A

Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

D. Praktik Pengambilan Keputusan pada Industri Rumah Tangga Berbasis Kelompok dan

Mandiri113

1. Pengambilan Keputusan Industri Rumah Tangga

Berbasis Kelompok113

2. Pengambilan Keputusan Industri Rumah Tangga Berbasis Individu.....120

a. Tahapan Perkembangan Produksi Sumini.....120

b. Tahapan Perkembangan Produksi Sri Rahayu126

3. Inovasi Sebagai Pengembangan dan

Keberlanjutan Usaha Kuliner lokal.130

BAB IV

KESIMPULAN130

DAFTAR PUSTAKA135

LAMPIRAN