

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGAJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xiv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Penelitian .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	6
E. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Nasi Jagung Instan .....	7
B. <i>Analytic Hierarchy Process</i> .....	11
C. Strategi Pemasaran .....	16
D. Analisis SWOT ( <i>Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats</i> ) .....	20

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Objek Penelitian .....	24
B. Data yang Diperlukan .....	24
C. Metode Pengumpulan Data .....	24
D. Tahapan Penelitian .....	24

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Profil UKM Cita Rasa Kayen .....	33
B. Analisis AHP ( <i>Analytic Hierarchy Process</i> ).....	34
C. Analisis SWOT ( <i>Strengths, Weakness, Opportunities, Threats</i> ) .....	47
1. Identifikasi Faktor Internal .....	48
2. Identifikasi Faktor Eksternal .....	51
3. Perancangan Strategi Pemasaran Produk Nasi Jagung Instan .....	53

### **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	64
B. Saran.....	64

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
-----------------------------	-----------

### **LAMPIRAN**