

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGAJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
ABSTRAKSI	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pemasaran	6
B. Strategi Pemasaran	9
C. Ayam.....	11
D. Rumah Makan	13
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu	14

B. Ruang Lingkup Kajian	14
1. Obyek Penelitian	14
2. Data yang Diperlukan	14
3. Pengolahan Data	16
C. Tahapan Penelitian	18
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Keadaan Umum Perusahaan	19
1. Sejarah Rumah Makan Ayam Goreng Suharti.....	19
2. Struktur Organisasi Rumah Makan Ayam Goreng Suharti	20
3. Tugas dan Wewenang	21
4. Deskripsi Rumah Makan Ayam Goreng Suharti	25
5. Ketenagakerjaan.....	30
B. Proses Produksi dan Sarana Prasarana Produksi.....	33
1. Proses Produksi Rumah Makan Ayam Goreng Suharti	33
C. Sarana dan Prasarana Industri Mesin dan Peralatan	44
1. Mesin dan Peralatan Produksi.....	44
2. Penanganan Limbah.....	51
D. Tugas Khusus.....	55
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan	64
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar3.1 Diagram AlirPenelitian	18
Gambar4.1 Struktu Organisasi R.M Ayam Goreng Suharti	21
Gambar 4.2 Denah Lokasi Rumah Makan Ayam Goreng Suharti	26
Gambar 4.3 DenahRuanganRumahMakanAyamGorengSuharti	28
Gambar 4.4 Proses PenimbanganAyam.....	34
Gambar4.5 Proses Pemotongan Ayam	35
Gambar4.6 Bak Pendiaman Ayam setelah Disembelih	35
Gambar4.7 PanciPerendamanAyam	36
Gambar4.8 Proses Perontokan Bulu Ayam	36
Gambar4.9 Proses PembersihanJeroan	37
Gambar4.10 Proses PencucianKarkasAyam.....	38
Gambar 4.11 Proses Pengungkepan Ayam.....	38
Gambar 4.12 Peta Proses Operasi Penyembelihan Ayam	42
Gambar 4.13 Peta Proses Operasi Penggorengan Ayam Goreng Suharti	43
Gambar 4.14 Timbangan Digital	44
Gambar 4.15 Mesin Bubut.....	45
Gambar 4.16 Tungku Bercerobong	46
Gambar 4.17 Lemari Pendingin	47
Gambar 4.18 Penggiling Bumbu.....	47
Gambar 4.19 Wajan	48
Gambar 4.20 Kompor	48

Gambar 4.21 Dandang	49
Gambar 4.22 Pisau	50
Gambar4.23 Solet / Sotil	50
Gambar 4.24 Baskom	51
Gambar 4.25 Limbah Tempurung Kelapa	53
Gambar4.26 LimbahBuluAyam.....	53
Gambar4.28LimbahCair Tempat Pemotongan Ayam	54