

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
Intisari	xiv
<i>Abstract</i>	xv
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Rumusan Masalah.....	5
3. Tujuan Penelitian	6
4. Manfaat Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	7
1. Tinjauan Pustaka.....	7
2. Dasar Teori.....	13
3. Kerangka Pemikiran.....	24
4. Rumusan Hipotesis	25
III. METODE PENELITIAN.....	26
1. Metode Dasar	26
2. Lokasi Penelitian.....	26
3. Metode Pengambilan Sampel	27
4. Teknik Pengambilan Data.....	27
5. Jenis Data	28
6. Asumsi dan Pembatasan Masalah.....	29
7. Definisi dan Pengukuran Variabel	29
8. Metode Analisis Data.....	31
IV. GAMBARAN UMUM USAHA.....	40
1. Sejarah Terbentuknya Usaha	40
2. Visi dan Misi Usaha.....	41
3. Struktur Organisasi Usaha	41
4. Sumber Daya Modal	42
5. Produk, Bahan Baku, dan Proses Pembuatan Mie Berbahan Baku Tepung Mocaf	44
6. Pemasaran	47
7. Permasalahan yang Dihadapi	49

V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
1. Biaya	51
2. Penerimaan.....	54
3. Analisis Tren Penjualan	55
4. Analisis Nilai Tambah	57
5. Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP)	61
6. Analisis Kinerja Keuangan	62
7. Analisis SWOT	64
8. Rangkuman Pembahasan	81
VI. PENUTUP.....	84
1. Kesimpulan	84
2. Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN.....	89