

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
I. PENDAHULUAN.....	2
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Tinjauan Pustaka	7
2.1.1 Pengolahan Ikan Bandeng	7
2.1.2 Industri Kecil dan Rumah Tangga	8
2.1.3 Strategi Pemasaran	9
2.1.4 Manajemen Strategik	11
2.1.5 Penelitian Terdahulu	12
2.2 Landasan Teori.....	17
2.2.1 Arti dan Ruang Lingkup Agroindustri.....	17
2.2.2 Bauran Pemasaran	18
2.2.3 Konsep Nilai Tambah.....	21
2.2.4 Komponen Biaya Produksi	23
2.2.5 Analisis SWOT	25
2.2.6 Analisis Strategis.....	31

2.3 Kerangka Pemikiran.....	40
III. METODE PENELITIAN.....	41
3.1 Metode Dasar	41
3.2 Lokasi Penelitian.....	41
3.3 Metode Pengambilan Data.....	42
3.4 Jenis dan Sumber Data.....	42
3.5 Analisis Data	43
IV. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	50
4.1 Sejarah Umum Perusahaan	50
4.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	51
4.3 Tujuan Perusahaan.....	51
4.4 KegiatanPerusahaan.....	51
4.5 Produk yang Dihasilkan	53
4.6 Rantai Pemasaran	54
4.7 Analisis Faktor Lingkungan CV. Fania Food	55
4.8 Strategi CV. Fania Food saat ini (<i>Existing Strategy</i>).....	61
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	62
5.1 Analisis Nilai Tambah.....	62
5.2 Pengujian Validitas dan Realibilitas.....	64
5.3 Analisis SWOT.....	69
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	86
6.1 Kesimpulan	86
6.2 Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA.....	89
LAMPIRAN	92

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1.1 Rata-Rata Konsumsi Protein per Kapita per Hari menurut Kelompok Makanan di Provinsi Yogyakarta (gram)	3
Tabel 2.1 Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Tuna dan Sejenisnya	13
Tabel. 2.2 Proses Analisis Strategi	34
Tabel 3.2. Matrik <i>Internal Factor Analysis Summary</i> (IFAS)	44
Tabel 3.3. Matrik <i>External Factor Analysis Summary</i> (EFAS)	46
Tabel 4. Faktor Lingkungan pada CV. Fania Food	56
Tabel 5.1. Hasil Analisis Nilai Tambah Produk pada CV. Fania Food	63
Tabel 5.2. Hasil Uji Validitas Faktor-Faktor Kekuatan pada Strategi Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng CV. Fania Food di Provinsi Yogyakarta	65
Tabel 5.3. Hasil Uji Validitas Faktor-Faktor Kelemahan pada Strategi Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng CV. Fania Food di Provinsi Yogyakarta	66
Tabel 5.4. Hasil Uji Validitas Faktor-Faktor Kesempatan pada Strategi Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng CV. Fania Food di Provinsi Yogyakarta	67
Tabel 5.5. Hasil Uji Validitas Faktor-Faktor Ancaman pada Strategi Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng CV. Fania Food di Provinsi Yogyakarta	67
Tabel 5.6. Hasil Uji Reliabilitas Variabel Penentu Strategi Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>) di CV. Fania Food	69
Tabel 5.7. Hasil Analisis Faktor Internal Kekuatan	71
Tabel 5.8. Hasil Analisis Faktor Internal Kelemahan	73
Tabel 5.9. Hasil Analisis Faktor Eksternal Peluang	74
Tabel 5.10. Hasil Analisis Faktor Eksternal Ancaman	75
Tabel 5.11. Hasil Skoring Faktor Internal dan Eksternal CV. Fania Food	77
Tabel 5.12. Tabel Hasil Matrik SWOT	79

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Proses Pengolahan Ikan Bandeng	7
Gambar 2.2 Diagram Analisis SWOT (Rangkuti, 2014).....	26
Gambar. 2.3 Kekuatan Persaingan dalam Industri.....	33
Gambar 2.4 Proses Analisis Kasus.....	37
Gambar 2.5 Kerangka Pemikiran Penelitian	40
Gambar 3.1 Peta Lokasi UKM Penelitian	41
Gambar 3.2 Matriks Analisis SWOT.....	47
Gambar 4.1. Struktur Organisasi CV. Fania Food.....	51
Gambar 4.2. Ragam Produk Olahan pada CV. Fania Food	53
Gambar 4.3 Gambaran Rantai Pasok CV. Fania Food	54
Gambar 5.1 Posisi CV. Fania Food pada Diagram Analisis SWOT	78

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuesioner Penelitian	92
Lampiran 2. Daftar Responden Penelitian	98
Lampiran 3. Contoh Perhitungan Pengambilan Sampel.....	102
Lampiran 4. Daftar dan Harga Produk pada CV. Fania Food.....	103
Lampiran 5. Hasil Perhitungan Nilai Tambah pada Produk CV. Fania Food	106