

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang Masalah	1
2. Tujuan Penelitian	3
3. Kegunaan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Penelitian Mengenai Evaluasi Program Pelatihan	4
2.2. Program Pelatihan.....	6
2.2.1. Pengertian Pelatihan	6
2.2.2. Tujuan dan Manfaat Pelatihan	7
2.2.3. Penyelenggaraan Pelatihan	12
2.3. Evaluasi Pelatihan.....	17
2.4. Diversifikasi Produk Olahan Udang	19
2.4.1. Udang Vaname (<i>Litopenaeus vanamei</i>).....	19
2.4.2. Komposisi Kimia Udang Vaname	20
2.4.3. Persyaratan Mutu Udang.....	21
2.4.4. Diversifikasi Produk Olahan.....	22
2.5. Kelompok Usaha Bersama (KUB).....	24
III. METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1. Kerangka Pemikiran	26
3.2. Metode Penentuan Sampel.....	29
3.3. Metode Dasar	29
3.3.1. Evaluasi Hasil Pengolahan Udang <i>By Product</i>	31
3.4. Teknik Pengumpulan Data.....	33
3.4.1. Jenis Data.....	33
3.4.2. Teknik Pengumpulan Data	34

3.5. Analisa Data.....	37
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	39
4.1.1. Letak dan Luas Wilayah Desa Poncosari	39
4.1.2. Keadaan Demografi.....	39
4.2. Gambaran Umum KUB Ulam Arum Sari	47
4.2.1. Profil Anggota Kelompok.....	48
4.3. Evaluasi Pelatihan Pengolahan Udang <i>By Product</i>	49
4.3.1. Level Reaksi (<i>Reaction</i>)	49
4.3.2. Level Pembelajaran (<i>Learning</i>)	55
4.3.3. Level Perilaku (<i>Behavior</i>)	57
4.3.4. Level Hasil (<i>Result</i>)	61
4.3.4.1. <i>Performance Test</i>	61
4.3.4.2. Rendemen Udang Krispi <i>Performance Test</i>	64
4.3.4.3. Penerimaan Konsumen (Uji Hedonik).....	66
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	78
1. Kesimpulan	78
2. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN.....	86