

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pertanyaan Penelitian	6
1.3 Batasan Masalah.....	7
1.4 Keaslian Penelitian	8
1.5 Manfaat Penelitian.....	13
1.6 Tujuan Penelitian.....	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	15
2.1 Tinjauan Pustaka	15
2.2 Landasan Teori	18
2.2.1 Model	18
2.2.2 Industri Kecil dan Menengah (IKM).....	22
2.2.3 <i>Mocaf (Modified cassava flour)</i>	23
2.2.4 <i>Zero Waste</i>	24

2.2.5	Peramalan (<i>Forecasting</i>)	24
2.2.6	Evaluasi Ekonomi	26
2.2.7	Analisis Sensitivitas	27
2.2.8	Hipotesis.....	28
BAB III METODOLOGI DAN PROSES PENELITIAN		30
3.1	Pendekatan Penelitian.....	30
3.2	Tempat dan Waktu Penelitian	30
3.3	Pelaksanaan Penelitian	31
3.4	Teknik Pengumpulan Data	36
3.4.1	Observasi dan Wawancara	36
3.4.2	Data Penelitian	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		39
4.1	Kondisi Eksisting	39
4.2	Perancangan Model	41
4.2.1	Lokasi Industri	41
4.2.2	Kecamatan Patuk.....	46
4.2.3	Kapasitas Produksi	53
4.2.4	Skenario model.....	54
4.2.4.1	Model eksisting	54
4.2.4.2	Model <i>retrofitting</i>	55
4.2.4.3	Model <i>retrofitting</i> menuju <i>zero waste</i>	56
4.2.5	Kebutuhan Lahan Model.....	63
4.2.6	Evaluasi Ekonomi Skenario Model.....	64

4.2.7	Analisis Sensitivitas	64
4.2.8	Diagram Blok dan Matriks Model	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		72
5.1	Kesimpulan.....	72
5.2	Saran	73
DAFTAR PUSTAKA		74
LAMPIRAN		