

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
NASKAH SOAL TUGAS AKHIR/SKRIPSI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
UCAPAN TERIMAKASIH	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
DAFTAR NOTASI DAN SINGKATAN	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masakah	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Asumsi dan Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
BAB III LANDASAN TEORI	11
3.1. Konsep Bahan Baku	11
3.1.1. Konsep Bahan Mentah	12
3.1.2. Konsep Bahan Setengah Jadi	13
3.1.3. Konsep Bahan Olahan	13

3.2.	Konsep Biaya	14
3.2.1.	Pengertian Biaya	14
3.2.2.	Pengertian Harga dan Biaya Produksi	18
3.2.3.	Cara Penetapan Harga Jual	20
3.3.	Pengujian Hipotesis	22
3.3.1.	Regresi Linier	22
3.3.2.	<i>Forcasting</i>	23
BAB IV	METODOLOGI PENELITIAN	24
4.1.	Objek dan Lokasi Penelitian	24
4.2	Alat Penelitian	24
4.3	Pengumpulan Data	24
4.4	Tahapan Penelitian	25
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN	30
5.1.	Peninjauan <i>Existing Condition</i>	30
5.2.	Rekapitulasi Data	31
5.2.1.	Hasil Data	31
5.3.	Pengolahan Data	36
5.4.1.	Normalisasi Terhadap Biaya Bahan Baku	41
5.4.2.	Normalisasi Terhadap Rata-Rata Biaya Bahan Baku	43
5.4.3.	Normalisasi Terhadap Rata-Rata Setiap Komponen Biaya	45
5.4.4.	Normalisasi Terhadap Median Setiap Komponen Biaya	47
5.5.	Analisis Data dan Formulasi Dengan Regresi Linier	49
5.6.	Validasi Data Berdasarkan Formulasi	51
5.7.	Menentukan Perbedaan Karakteristik Produk	57
5.8.	Validasi <i>Existing Condition</i>	59

BAB VI PENUTUP

6.1. Kesimpulan 60

6.2. Saran 61

DAFTAR PUSTAKA 62

LAMPIRAN 64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 *Flowchart* kerangka berpikir

26

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Daftar topik penelitian sebelumnya	8
Tabel 5.1	Data Produsen Produk Mentah	33
Tabel 5.2	Data Produsen Produk Olahan	34
Tabel 5.3	Data Produsen Produk Setengah Olahan	35
Tabel 5.4	Data Produsen Produk Mentah setelah Diselaraskan	37
Tabel 5.5	Data Produsen Produk Olahan Setelah Diselaraskan	38
Tabel 5.6	Data Produsen Produk Setengah Olahan Setelah Diselaraskan	39
Tabel 5.7	Normalisasi Terhadap Bahan Baku Produk Mentah	41
Tabel 5.8	Normalisasi Terhadap Bahan Baku Produk Olahan	42
Tabel 5.9	Normalisasi Terhadap Bahan Baku Produk Setengah Olahan	42
Tabel 5.10	Normalisasi Terhadap Rata-Rata Bahan Baku Produk Mentah	43
Tabel 5.11	Normalisasi Terhadap Rata-Rata Bahan Baku Produk Olahan	44
Tabel 5.12	Normalisasi Terhadap Rata-Rata Bahan Baku Produk Setengah Olahan	44
Tabel 5.13	Normalisasi Terhadap Rata-Rata Setiap Komponen Produk Mentah	45
Tabel 5.14	Normalisasi Terhadap Rata-Rata Setiap Komponen Produk Olahan	46
Tabel 5.15	Normalisasi Terhadap Rata-Rata Setiap Komponen Produk Setengah Olahan	47

Tabel 5.16	Normalisasi Terhadap Median Setiap Komponen Produk Mentah	48
Tabel 5.17	Normalisasi Terhadap Median Setiap Komponen Produk Olahan	48
Tabel 5.18	Normalisasi Terhadap Median Setiap Komponen Produk Setengah Olahan	49
Tabel 5.19	Hasil Formulasi Produk Mentah	50
Tabel 5.20	Hasil formulasi produk Olahan	51
Tabel 5.21	Hasil Formulasi Produk Setengah Jadi	51
Tabel 5.22	Validasi Produk Mentah	53
Tabel 5.23	Hasil Selisih Produk Mentah	53
Tabel 5.24	Validasi dan Hasil Selisih Pada Produk Setengah Olahan	54
Tabel 5.25	Validasi Produk Olahan	54
Tabel 5.26	Hasil Selisih Produk Olahan	54
Tabel 5.27	Tabel Perhitungan MSE Produk Mentah	55
Tabel 5.28	Tabel Perhitungan MSE Produk Setengah Olahan	56
Tabel 5.29	Tabel Perhitungan MSE Produk Olahan	56
Tabel 5.30	Formulasi Berdasarkan Normalisasi Rata-Rata Masing-Masing Komponen	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Data Hasil Setiap Produk	64
Lampiran 2.	Data Hasil Formulasi Melalui <i>Software</i> SPSS	83

DAFTAR NOTASI DAN SINGKATAN

A = Produk Kacang Hijau

a = Konstanta

B = Produk Gurame

e = *eror*

K = Kacang

S = Selisih

Y = Harga Jual

X₁ = Biaya Bahan Baku

X₂ = Biaya Tenaga Kerja

X₃ = Biaya *Overhead*

X₄ = Profit