

## DAFTAR ISI

JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR GRAFIK .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
INTISARI .....	xv
ABSTRACT .....	xvi
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
1.1 Salak Pondoh .....	7
1.2 Penelitian Terdahulu .....	8
2. Dasar Teori .....	10
2.1 Agroindustri .....	10
2.2 Kelayakan Usaha .....	11
2.3 Data Envelopment Analysis (DEA) .....	14
3. Kerangka Pemikiran .....	16
4. Hipotesis .....	18
III. METODE PENELITIAN .....	19
1. Metode Dasar .....	19
2. Metode Pengambilan Sampel .....	19
2.1 Lokasi Penelitian .....	19
2.2 Sampel Responden .....	19
3. Teknik Pengambilan Data .....	19
4. Jenis Data .....	20
5. Asumsi dan Pembatasan Masalah .....	20
6. Definisi dan Pengukuran Variabel .....	21
7. Metode Analisis Data .....	22
7.1 Pengujian Hipotesis I .....	22
7.2 Pengujian Hipotesis II .....	24
IV. KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN .....	30
A. Kecamatan Turi .....	30
1. Letak Geografis dan Topografi .....	30
2. Keadaan Penduduk .....	32

2.1 Jumlah dan Kepadatan Penduduk .....	32
2.2 Struktur Penduduk Menurut Umur .....	32
2.3. Struktur Penduduk Menurut Jenis Kelamin .....	32
2.4. Struktur Penduduk Menurut Pendidikan .....	33
2.5. Struktur Penduduk Menurut Mata Pencaharian .....	34
3. Keadaan Pertanian .....	35
3.1 Tanaman Pangan, Sayuran dan Buahhan .....	35
3.2 Peternakan dan Perikanan .....	36
4. Keadaan Perindustrian .....	37
<b>V. KARAKTERISTIK PENGOLAH SALAK PONDOKH .....</b>	<b>39</b>
1. Identitas Pengolah Salak .....	39
1.1 Identitas Pengolah Salak Berdasarkan Umur .....	39
1.2 Identitas Pengolah Salak Berdasarkan Pendidikan .....	40
1.3 Identitas Pengolah Salak Berdasarkan Jenis Kelamin .....	40
1.4. Identitas Pengolah Salak Berdasarkan Jenis Pekerjaan .....	41
2. Profil Usaha Industri Rumah Tangga Salak Pondoh .....	42
2.1 Alasan Pemilihan Jenis Usaha .....	42
2.2 Asal Keterampilan .....	43
2.3 Lama Usaha .....	43
2.4 Diversifikasi Produk Olahan Salak Pondoh .....	44
2.5 Umur Produk .....	46
2.6 Kepemilikan Ijin Usaha (P-IRT) .....	46
3. Proses Produksi Olahan Salak Pondoh .....	48
3.1 Pembuatan Dodol Salak .....	49
3.2 Pembuatan Wajik Salak .....	50
3.3 Pembuatan Keripik Salak.....	51
3.4 Pembuatan Kopi Salak .....	52
3.5 Pembuatan Karamel Salak .....	53
3.6 Pembuatan Geplak Salak .....	54
3.7 Pembuatan Kerupuk Salak .....	55
<b>VI. HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>56</b>
1. Frekuensi Produksi .....	56
2. Struktur Biaya .....	57
3. Pendapatan .....	59
4. Keuntungan .....	60
5. Analisis Kelayakan Usaha .....	61
5.1 Analisis R/C Ratio .....	61
5.2 Produktivitas Modal .....	62
5.3 Produktivitas Tenaga Kerja .....	63
5.4 Analisis BEP .....	64
6. Analisis Efisiensi Relatif Pengolah Salak Pondoh Menggunakan Metode DEA .....	66
6.1 Efisiensi Relatif dengan orientasi input .....	66
6.2 Efisiensi Relatif dengan orientasi output .....	68
6.3 Sumber inefisiensi dan rekomendasi perbaikannya .....	70



VII. KESIMPULAN DAN SARAN .....	72
1. Kesimpulan .....	72
2. Saran .....	73
DAFTAR PUSTAKA .....	74
LAMPIRAN .....	76