

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
 I. PENDAHULUAN.....	 1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian.....	3
3. Manfaat Penelitian.....	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA.....	 4
1. Ikan Nila	4
2. Pemanfaatan & Pengembangan Usaha Komoditi Nila.....	5
3. Ngikan	6
4. Preferensi Konsumen	8
5. Segmentasi Pasar	9
6. <i>Analytical Hierarchy Process (AHP)</i>	11
 III. METODE PENELITIAN.....	 14
1. Alat dan Bahan	14
2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	14
3. Metode Penelitian.....	15
3.1 Tata laksana	15
3.2 Penentuan responden.....	16
4. Atribut Preferensi Konsumen	18
5. Analisis Data	18
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 20
1. Proses Produksi Nila <i>Crispy</i>	20
2. Analisis Identitas Responden Nila <i>Crispy</i>	25
2.1 Karakteristik responden.....	26
2.2 Persepsi responden terhadap nila <i>crispy</i> Ngikan DIY	27
2.3 Atribut penting konsumsi nilai kripsi	28
3. Atribut dan Sub-atribut Produk	30
4. Karakteristik Responden Uji Pembobotan	31
5. Analisis Atribut Produk.....	32
6. Analisis Sub Atribut Produk terhadap Nila <i>Crispy</i> Ngikan	33
6.1 Analisis harga produk.....	34
6.2 Analisis rasa produk	34

6.3 Analisis kemudahan mendapatkan produk.....	35
6.4 Analisis penampilan produk.....	35
7. Karakteristik produk nila <i>crispy</i> ngikan	36
 V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
1. Kesimpulan.....	38
2. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN.....	42