

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH.....</b>	<b>6</b>
2.1 Tinjauan Pustaka.....	6
2.1.1 Singkong .....	6
2.1.2 Tepung Mocaf.....	8
2.1.3 Agroindustri.....	11
2.1.4 Konsep Nilai Tambah .....	12
2.1.5 Penelitian Terdahulu.....	13
2.2 Pendekatan Masalah.....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	17
3.2 Metode Penelitian .....	17
3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data .....	18
3.4 Definisi dan Operasional Variabel.....	18
3.5 Kerangka Analisis.....	20
<b>BAB IV GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>22</b>
4.1 Sejarah Agroindustri Tepung Mocaf .....	22
4.2 Struktur Organisasi Perusahaan .....	23
4.3 Kapasitas Produksi.....	24
4.4 Pemasaran .....	24
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
5.1 Identitas Responden.....	25
5.2 Proses Pembuatan Tepung Mocaf.....	26
5.2.1 Perbandingan antara SOP Tepung mocaf menurut Direktoral Pengolahan Hasil Pertanian dengan Agroindustri Shalisa.....	29
5.3 Analisis Nilai Tambah Tepung Mocaf.....	31
5.4 Keuntungan Pengusaha.....	35
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>36</b>
6.1 Simpulan .....	36

6.2 Saran .....	36
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>41</b>