**DAFTAR ISI**

**Halaman**

**KATA PENGANTAR** …………………………………… ……………. i

**UCAPAN TERIMA KASIH**………………………….............................ii

**ABSTRA**K ……………………………………………………………….. iv

**ABSTRACT** ……………………………………………………………… v

**DAFTAR ISI** ……………………………………………………………. vi

**DAFTAR TABEL** ………………………………………………………. viii

**DAFTAR GAMBAR** …………………………………………………… ix

**DAFTAR LAMPIRAN** ………………………………………………… x

**BAB. I. PENDAHULUAN**

* 1. Latar Belakang ………..……………………………………………... 1
  2. Identifikasi Masalah …………………………………………………. 8
  3. Batasan Masalah……………………………………………………… 9
  4. Perumusan Masalah………………………………………………….. 10
  5. Tujuan Penelitian…………………………………………………….. 10
  6. Manfaat Penelitian………………………………………………….... 10
  7. Anggapan Dasar……………………………………………………... 11
  8. Hipotesis Penelitian………………………………………………….. 11

**BAB. II. TINJAUAN PUSTAKA**

2.1. Ikan Asin ……………………………………………………………. 12

2.1.1. Pengertian Ikan Asin ……………………………………………. 12

2.1.2. Pengolahan dan Pengawetan Ikan Asin ………………………… 12

2.2. Konsep Produksi ……………………………………………………. 16

2.3. Faktor-Faktor Produksi ……………………………………………… 17

2.4. Biaya Produksi ………………………………………………………. 18

2.5. Penerimaan ………………………………………………………….. 20

2.6. Pendapatan …………………………………………………………... 20

2.7. Nilai Tambah ………………………………………………………... 21

2.7.1. Pengertian Nilai Tambah ………………………………………... 21

2.7.2. Rumus Perhitungan Nilai Tambah Ekonomi ……………………. 23

2.7.3. Analisis Nilai Tambah …………………………………………… 24

2.8. Ikan Laut …………………………………………………………….. 26

2.8.1. Pengertian Ikan ………………………………………………….. 26

2.8.2. Kategori Ikan ……………………………………………………. 27

2.9. Penelitian Terdahulu ……………………………………………….... 29

2.10. Kerangka Pemikiran ……………………………………………….. 31

**BAB. III. METODE PENELITIAN**

3.1. Desain Penelitian ……………………………………………………. 34

3.2. Populasi dan Sampel………………………………………………… 34

3.3. Waktu dan Tempat Penelitian……………………………………..... 35

3.4. Subjek dan Objek Penelitian ……………………………………….. 35

3.4.1. Subjek Penelitian ………………………………………………… 35

3.4.2. Objek Penelitian …………………………………………………. 36

3.5. Sumber Data ………………………………………………………… 36

3.6. Tahapan-Tahapan Penelitian ………………………………………... 37

3.7. Metode Pengumpulan Data ………………………………………… 38

3.8. Metode Analisis Data ………………………………………………. 40

3.9. Definisi dan Batasan Operasional…………………………………….. 43

3.6.1. Definisi Penelitian………………………………………………... 43

3.6.2. Batasan Operasional ……………………………………………. 45

**BAB. IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1. Hasil Penelitian ……………………………………………………… 46

4.1.1. Gambaran Umum Daerah Penelitian …………………………… 46

4.1.2. Visi dan Misi …………………………………………………… 47

4.1.3. Karakteristik Sampel ………………………………………….. 47

4.2. Pembahasan ………………………………………………………… 48

4.2.1. Proses Pembuatan Ikan Asin……………………………………. 48

4.2.2. Analisis Pendapatan Pengolahan Ikan Asin ……………………. 51

4.2.3. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Asin ………….............. 55

**BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1. Kesimpulan ………………………………………………………….. 58

5.2. Saran ………………………………………………………………… 58

**DAFTAR PUSTAKA** .............................................................................. 59

**DAFTAR TABEL**

**No. Judul Halaman**

1. Jadwal Penelitian ……………………………………………………… 35

2. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami ……………….. 43

3. Karakteristik Responden Pembuat Ikan Asin Lidah ………………….. 48

4. Biaya Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah ……………………………. 51

5. Analisis Nilai Tambah Ikan Hasil Laut Menjadi Olahan Ikan Asin

Lidah di Desa Sei Berombang Kecamatan Panai Hilir Kabupaten

Labuhanbatu (satu kali proses produksi) ……………………………… 55

**DAFTAR GAMBAR**

**No. Judul Halaman**

1. Skema Kerangka Pemikiran Analisis Nilai Tambah Olahan

Hasil Laut Menjadi Ikan Asin Lidah Pada Industri Rumah

Tangga (Studi Kasus : IRT Ikan Asin Lidah Desa Sei Berombang

Kecamatan Panai Hilir Kabupaten Labuhanbatu)……………….. 33

**DAFTAR LAMPIRAN**

**No. Judul Halaman**

1. Kuisioner Penelitian ………………………………………………… 62

2. Uraian Biaya Produksi dan Pendapatan Pengusaha Ikan Asin Lidah.. 65