

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI..... | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN KELULUSAN SKRIPSI..... | iii |
| PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI | iv |
| ABSTRAK..... | v |
| ABSTRACT..... | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL..... | xii |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | iv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Perumusan Masalah | 8 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 10 |
| 1.4 Kegunaan Penelitian | 11 |
| 1.5 Sistematika Penulisan | 11 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 13 |
| 2.1 Landasan Teori..... | 13 |
| 2.1.1 Pengertian Industri | 13 |
| 2.1.2 Usaha Mikro Kecil dan Menengah | 16 |

| | | |
|----------------|--|-----------|
| 2.1.2.1 | Pengertian Usaha Mikro Kecil dan Menengah | 16 |
| 2.1.2.2 | Kontribusi dan Kendala UKM..... | 18 |
| 2.1.3 | Perilaku Konsumen..... | 20 |
| 2.1.4 | Preferensi | 25 |
| 2.2 | Penelitian Terdahulu | 31 |
| 2.3 | Kerangka Pemikiran..... | 34 |
| BAB III | METODE PENELITIAN | 36 |
| 3.1 | Variabel Penelitian dan Definisi Oprasional..... | 36 |
| 3.2 | Populasi dan Sampel | 37 |
| 3.3 | Jenis dan Sumber Data..... | 40 |
| 3.4 | Metode Pengumpulan Data..... | 40 |
| 3.5 | Metode Analisis | 41 |
| BAB IV | HASIL DAN PEMBAHASAN | 44 |
| 4.1 | Deskripsi Obyek Penelitian..... | 44 |
| 4.1.1 | Kondisi Geografis | 44 |
| 4.1.2 | Kondisi Demografi | 45 |
| 4.1.3 | Kondisi Sosial Budaya dan Ekonomi | 45 |
| 4.2 | Diskripsi UKM KOPINKRA KARYA BOGA | 47 |
| 4.3 | Diskripsi Roti Olahan UKM dari KOPINKRA KARYA BOGA | 50 |
| 4.4 | Analisis Karakteristik Responden | 52 |
| 4.5 | Analisis Deskriptif | 55 |
| 4.5.1 | Intensitas Mengonsumsi Roti | 55 |
| 4.5.2 | Jenis Roti yang Digemari | 55 |
| 4.5.3 | Pengeluaran untuk Makanan | 56 |

| | |
|--|-----------|
| 4.5.4 Harapan Harga Ideal untuk Roti. | 57 |
| 4.5.5 Harapan Pengembangan Varian Rasa untuk Roti. . | 57 |
| 4.5.6 Harapan Ukuran pada Roti..... | 58 |
| 4.5.7 Harapan Kemasan pada Roti..... | 59 |
| 4.6 Preferensi Konsumen berdasarkan karakteristik responden terhadap Atribut Roti Olahan UKM dari KOPINKRA KARYA BOGA | 60 |
| BAB V PENUTUP..... | 70 |
| 5.1 Kesimpulan | 70 |
| 5.2 Saran | 71 |
| DAFTAR PUSTAKA | 72 |
| LAMPIRAN – LAMPIRAN | |