

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL DAN GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR	6
2.1. Tinjauan Pustaka	6
2.1.1. UMKM Dan Ruang Lingkupnya	6
2.1.2. Pendapatan	7
2.1.3. Penerimaan.....	12
2.1.4. Biaya.....	13
2.1.5. Laporan Keuangan	15
2.1.6. Pengertian Roti.....	16
2.2. Kerangka Pikir.....	17

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.1.1. Tempat Penelitian.....	19
3.1.2. Waktu Penelitian	19
3.2. Metode Penelitian.....	19
3.3. Jenis, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data.....	19
3.3.1. Jenis Dan Sumber Data.....	19
3.3.2. Teknik Pengumpulan Data.....	20
3.4. Populasi dan Sampel	20
3.5. Teknik Analisis Data	21
3.6. Definisi Operasional Variabel.....	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Hasil Penelitian.....	24
4.1.1. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	24
4.1.2. Manajemen Operasional.....	25
4.1.3. Biaya Produksi	26
4.2. Pembahasan.....	31
4.2.1. Biaya Produksi Stupa Bakery	31
4.2.2. Penerimaan Stupa Bakery	32
4.2.3. Pendapatan Stupa Bakery	32
4.2.4. <i>Revenue Cost Ratio</i> Stupa Bakery.....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
5.1. Kesimpulan.....	34
5.2. Saran.....	34

DAFTAR PUSTAKA.....36

LAMPIRAN

