

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	8
D. Asumsi .....	9
E. Pertanyaan Penelitian .....	11
F. Metode Penelitian .....	12
G. Lokasi dan Sampel .....	13
<b>BAB II PELATIHAN KETERAMPILAN PEMBUATAN TAHU DAN MANFAATNYA SEBAGAI KESIAPAN PERINTISAN USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA MELALUI PROGRAM TERPADU KOPTI</b>	
A. Gambaran Umum KOPTI .....	14
B. Pelatihan Keterampilan Pembuatan Tahu Melalui Program Terpadu KOPTI .....	15
C. Kesiapan Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga dalam Pembuatan Tahu .....	34
D. Hasil Pelatihan Keterampilan Pembuatan Tahu dan Manfaatnya sebagai Kesiapan Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga .....	48
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	51
B. Populasi dan Sampel .....	51
C. Teknik Pengumpulan Data .....	52
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data .....	54
E. Prosedur penelitian .....	55

## DAFTAR TABEL

	Halaman
<b>Tabel</b>	
4.1 Persentase Jenis Kelamin Peserta Pelatihan Keterampilan Pembuatan Tahu .....	57
4.2 Persentase Usia Peserta Pelatihan Keterampilan Pembuatan Tahu .....	58
4.3 Persentase Pendidikan Peserta Pelatihan Keterampilan Pembuatan Tahu .....	58
4.4 Persentase Pekerjaan Peserta Pelatihan Keterampilan Pembuatan Tahu .....	59
4.5 Persentase Jumlah anak Peserta Pelatihan Keterampilan Pembuatan Tahu .....	60
4.6 Persentase Penghasilan Keluarga Per bulan Peserta Pelatihan Keterampilan Pembuatan tahu .....	60
4.7 Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Ciri-Ciri Kacang Kedelai Yang Baik Untuk Pembuatan Tahu .....	61
4.8 Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Bahan Tambahan Yang Digunakan Untuk Pembuatan Tahu .....	62
4.9 Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Penggunaan Biang Untuk Pembuatan Tahu .....	64
4.10 Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Fungsi Biang Dalam Pembuatan Tahu .....	65
4.11 Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Alat Pengolahan Yang Tepat Untuk Pembuatan Tahu .....	66
4.12 Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Alat Yang Berfungsi Sebagai Wadah Tempat Penyaringan Sari Kedelai .....	68
4.13 Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Karakteristik Tahu Yang Menggunakan <i>Formalin</i> .....	69
4.14 Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Langkah-Langkah Proses Pembuatan Tahu .....	70
4.15 Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Syarat Kemasan Tahu Yang Baik .....	72
4.16 Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Pengetahuan Karakteristik Tahu Yang Baik Untuk Dikonsumsi .....	73

4.17	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Sikap Teliti Dalam Persiapan Sebelum Membuat Tahu .....	74
4.18	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Sikap Menanggapi Keluhan Konsumen .....	75
4.19	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Sikap Teliti Dalam Menimbang Bahan Untuk Membuat Tahu .....	77
4.20	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenann Dengan Sikap Untuk Menumbuhkan Jiwa Berwirausaha .....	78
4.21	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Sikap Keinginan Membuka Usaha Tahu .....	79
4.22	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Sikap Kesungguhan Untuk Membuka Usaha Pembuatan Tahu .....	80
4.23	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Sikap Dalam Menentukan Sistem Upah .....	81
4.24	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Sikap Dalam Memasarkan Tahu .....	82
4.25	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Sikap Dalam Menerapkan Standar Kebersihan .....	83
4.26	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Sikap Mengembangkan Usaha .....	84
4.27	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Memilih Jenis Kacang Kedelai Untuk Pembuatan Tahu .....	85
4.28	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Menggunakan Peralatan Untuk Pembuatan Tahu .....	86
4.29	Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Membuat Bubur Kedelai Atau Sari Kedelai .....	87
4.30	Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Keterampilan Tentang Cara Menggiling Kacang Kedelai .....	89
4.31	Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Menentukan Bubur Kedelai Yang Matang .....	90
4.32	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Memisahkan Gumpalan Sari Kedelai .....	91
4.33	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Menentukan Ciri Gumpalan Sari Kedelai Yang Sudah Memadat Dan Siap Dipotong .....	92
4.34	Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Memotong Tahu Dengan Bentuk Yang Seragam .....	93

4.35	Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Memperoleh Modal Usaha .....	94
4.36	Persentase Manfaat hasil Pelatihan Berkaitan Dengan Keterampilan Mengemas Tahu .....	95
4.37	Manfaat Hasil Pelatihan Pembuatan Tahu Berupa Kemampuan Kognitif sebagai Kesiapan Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga .....	96
4.38	Manfaat Hasil Pelatihan Pembuatan Tahu Berupa Kemampuan Afektif sebagai Kesiapan Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga .....	98
4.39	Manfaat Hasil Pelatihan Pembuatan Tahu Berupa Kemampuan Psikomotor sebagai Kesiapan Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga .....	99



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
<b>Gambar</b>	
2.1 Kacang Kedelai .....	19



## DAFTAR GAMBAR TABEL

	Halaman
<b>Gambar Tabel</b>	
2.1 Gambar dan Fungsi Alat yang Digunakan Pada Pembuatan Tahu .....	23
2.2 Gambar dan Fungsi Alat Tambahan yang Digunakan Pada pembuatan Tahu.....	24
2.3 Proses Pembuatan Sari Kedelai .....	26
2.4 Proses Penggumpalan dan Pengendapan .....	27
2.5 Proses pencetakan dan Pengepresan.....	28
2.6 Proses Pemotongan.....	29





## DAFTAR BAGAN

	Halaman
<b>Bagan</b>	
2.1 Skema Pembuatan tahu .....	30
2.1 Struktur Organisasi Industri Rumah Tangga .....	43



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
<b>Lampiran</b>	
1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	113
2. Instrumen Penelitian .....	115
3. Surat-surat .....	124

