

**ANALISIS *HOME INDUSTRY* TEMPE ADIH
DI DESA SUKARAJA KECAMATAN KOTA
AGUNG KABUPATEN LAHAT**

Oleh

AFRIZAL YUDA PRATAMA



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2020

**ANALISIS *HOME INDUSTRY* TEMPE ADIH
DI DESA SUKARAJA KECAMATAN KOTA AGUNG
KABUPATEN LAHAT**

Motto:

Jadikanlah sabar dan sholat menjadi pembantu (untuk mencapai cita-citamu) karena sabar dan sholat itu menenangkan jiwa, menjadi benteng dari berbuat baik, sesungguhnya Allah beserta (mendampingi) orang-orang yang sabar. (Q.s. Al baqoroh : 135).

Dengan Rahmat Allah S.W.T, Skripsi ini ku persembahkan untuk;

- ❖ Bapak Arhamudin dan Ibu Sri Wahyuni tercinta yang senantiasa mendoakan, menyayangiku, atas semua pengorbanan dengan penuh keikhlasan, dan tak pernah lelah memberikan nasihat, ananda menghaturkan rasa hormat serta ucapan terimakasih yang tiada terhingga.*
- ❖ Terimakasih yang memberikan saran, masukan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini. Sahabat-sahabat terluar biasaku .*
- ❖ Teman seperjuangan Agribisnis C 2015, terimakasih atas solidaritas yang luar biasa ini, sehingga membuat hari-hari semasa kuliah menjadi berarti.*
- ❖ Almamaterku.*

**ANALISIS *HOME INDUSTRY* TEMPE ADIH
DI DESA SUKARAJA KECAMATAN KOTA AGUNG
KABUPATEN LAHAT**

Oleh
Afrizal Yuda Pratama

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh gelar
Sarjana Pertanian**

pada

**PROGRAM STUDI FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

**PALEMBANG
2020**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS *HOME INDUSTRY* TEMPE ADIH DI DESA
SUKARAJA KECAMATAN KOTA AGUNG
KABUPATEN LAHAT**

Oleh

AFRIZAL YUDA PRATAMA

412015081

Telah dipertahankan pada ujian 25 februari 2020

Pembimbing Utama



Dr. Ir. Sutarmo Iskandar, MS., M.Si

Pembimbing Pendamping



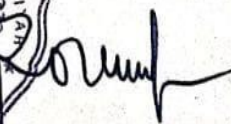
Harniatun Iswarini, SP., M.Si

Palembang, 10 Maret 2020

Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Palembang

Dekan,



Ir. Rosmiah, M.Si.

NBM/NIDN : 913811//0003056411

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Afrizal Yuda Pratama
Tempat/Tanggal Lahir : Klaten / 26 Mei 1997
NIM : 412015081
Pogram studi : Agribisnis
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Palembang
Menyatakan Bahwa :

1. Skripsi ini adalah hasil karya saya dan disusun sendiri dengan sungguh-sungguh serta bukan merupakan penjiplakan karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan skripsi ini dan segala konsekuensinya.
2. Saya bersedia untuk menanggung segala bentuk tuntutan hukum yang mungkin timbul jika terdapat pelanggaran Hak Cipta dalam Karya ilmiah saya ini.
3. Memberikan hak kepada Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang untuk menyimpan, alih media, mengelola dan menampilkan/mempublikasikannya di media secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Palembang, 18 Februari 2020



(Afrizal Yuda Pratama)

RINGKASAN

AFRIZAL YUDA PRATAMA, “Analisis *Home Industry* Tempe Adih di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat (Dibimbing oleh **SUTARMO ISKANDAR DAN HARNIATUN ISWARINI)**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengolahan tempe pada *Home Industry* Adih Di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat dan seberapa besar keuntungan dari pengolahan tempe *Home Industry* Adih di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat pada bulan September 2019 sampai dengan bulan November 2019. Metode penelitian yang digunakan dalam studi kasus (*case study*), untuk metode penarikan contoh digunakan metode secara sengaja (*purposive sampling*). Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengamatan, wawancara langsung kepada responden yang telah ditentukan dengan menggunakan alat bantu kuisioner yang telah dipersiapkan sebelumnya dan dokumentasi. Pengolahan dan analisis data dilakukan menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui : (1) Proses pengolahan kedelai menjadi tempe dapat dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu mulai dari tahap persiapan alat dan bahan penyotiran, pencucian I, perebusan, perendaman, pencucian II, peragian, pembungkusan dan pemeraman, kemudian menjadi tempe.

(2) Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan *home industry* tempe Adih di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat Rp. 6.207.980,9 /Bln.

SUMMARY

AFRIZAL YUDA PRATAMA, "Analysis of Home Industry Tempe Adih in Sukaraja Village, Kota Agung Subdistrict, Lahat Regency (Supervised by SUTARMO ISKANDAR AND HARNIATUN ISWARINI)

This study aims to determine the processing of tempeh in the Adih Home Industry in Sukaraja Village, Kota Agung Subdistrict, Lahat Regency and how much profit from the processing of Home Industry Tempe in Sukaraja Subdistrict, Kota Agung Subdistrict, Lahat Regency in September 2019 to November 2019. The research methods used are used in a case study (case study), for the method of sampling used the method of deliberate (purposive sampling). Data collection methods used in this study are observations, direct interviews with respondents who have been determined using questioner tools that have been prepared in advance and documentation. Data processing and analysis is done using descriptive methods with a qualitative approach.

Based on the research results it is known: (1) The process of processing soybeans into tempe can be done in several stages, namely starting from the preparation of tools and materials for contamination, washing I, boiling, soaking, washing II, fermenting, wrapping and curing, then becoming tempeh. (2) Profits obtained from processing the home industry tempeh Adih in Sukaraja Village, Subdistrict of Kota Agung, Lahat Regency, Rp. 6,207,980.9 / Month.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT karena atas rahmat dan ridho-Nya lah penulis dapat menyelesaikan Proposal Rencana Penelitian ini dengan judul “**Analisis Usaha *Home Industry* Tempe Adih Di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat**” yang merupakan salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang.

Pada kesempatan ini penulisan mengucapkan terima kasih sebesar-bearnya kepada Bapak **Dr. Ir. Sutarmo Iskandar, MS., M.Si** selaku pembimbing utama dan Ibu **Harniatun Iswarini, SP., M.Si.** selaku pembimbing pendamping, yang telah memberikan saran, petunjuk, motivasi, bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada teman-teman dan semua pihak yang telah membantu memberikan saran dan masukan dalam pembuatan skripsi.

Penulis menyadari bahwa di dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan skripsi ini. Semoga Allah SWT membalas semua amal baik kita. Aamiin.

Palembang, Februari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	IX
RIWAYAT HIDUP.....	X
DAFTAR TABEL.....	XII
DAFTAR GAMBAR.....	XIII
DAFTAR LAMPIRAN.....	XV
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Dan Kegunaan.....	5
BAB II. KERANGKA TEORITIS.....	6
A. Penelitian Terdahulu yang Sejenis.....	6
B. Tinjauan Pustaka.....	12
1. Konsepsi Agribisnis dan Agroindustri.....	12
2. Konsepsi Industri Rumah tangga.....	13
3. Konsepsi Bahan Baku dan Pembuatan Tempe Kedelai.....	13
4. Konsepsi Produksi.....	18
5. Konsepsi Biaya Produksi.....	19
6. Konsepsi Harga.....	20
7. Konsepsi Keuntungan.....	21
C. Model Pendekatan.....	23
D. Batasan Penelitian dan Operasionalisasi Variabel.....	24
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	25
A. Tempat dan Waktu.....	25
B. Metode Penelitian.....	25
C. Metode Penarikan Contoh.....	25
D. Metode Pengumpulan Data.....	26i
E. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Keadaan Umum.....	30
1. Letak, Luas dan Batas Wilayah Administrasi.....	30
2. Penduduk dan Mata pecarian.....	31

	3. Prasarana.....	31
B.	Identitas Responden.....	32
	1. Umur Responden.....	32
	2. Tingkat Pendidikan Responden.....	33
	3. Jumlah Anggota Rumah Tangga Responden.....	33
C.	Gambaran Umum <i>Home Industry</i> Tempe.....	34
D.	Hasil dan Pembahasan Pengolahan Home Industry.....	35
	1. Penyiapan Alat dan Bahan.....	35
	2. Penyotiran.....	35
	3. Pencucian I.....	35
	4. Perebusan	36
	5. Perendaman.....	36
	6. Pemecahan Kedelai.....	36
	7. Pencucian II.....	36
	8. Peragian.....	37
	9. Pembungkusan dan Pemeraman.....	37
	10. Tempe.....	37
	11. Pembahasan.....	38
E.	Keuntungan <i>Home Industry</i> Tempe.....	39
	1. Produksi.....	39
	2. Harga	39
	3. Penerimaan	39
	4. Biaya produksi.....	40
	5. Keuntungan.....	41
	6. Pembahasan.....	42
BAB V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
	A. Kesimpulan.....	43
	B. Saran.....	43
	DAFTAR PUSTAKA.....	44
	LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kajian Terhadap Penelitian Terdahulu Yang Sejenis.....	8
2. Jenis Mata Pencarian Penduduk Desa Sukaraja, Tahun 2018.....	31
3. Jumlah Prasarana di Desa Sukaraja, Tahun 2018.....	32
4. Biaya Produksi Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe Pada <i>Home Industry</i> Tempe Adih, Tahun 2019.....	40
5. Keuntungan Home Industry Tempe Adih, tahun 2019.....	41

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Diagramatik <i>Usaha Home Industry</i> Tempe Adih di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat.....	23

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan sektor utama dalam perekonomian bangsa Indonesia. Hampir semua sektor yang ada di Indonesia tidak lepas dari sektor pertanian. Potensi alam yang dimiliki Indonesia menjadikan Negara Indonesia menjadi Negara yang subur dengan beraneka ragam flora dan fauna yang dapat tumbuh dan berkembang. Sebagai negara agraris, sebagian besar penduduk Indonesia, menjadikan sektor pertanian sebagai sumber penghidupan. Oleh karena itu, perlu adanya pembangunan nasional yang bertumpu pada pembangunan pertanian. Pembangunan merupakan proses perubahan yang di rencanakan dan merupakan rangkaian kegiatan yang berkesinambungan, berkelanjutan, dan bertahap menuju ke arah yang lebih baik. Proses pembangunan yang ada harus disesuaikan dengan potensi yang dimiliki masing - masing daerah, Pembangunan Pertanian merupakan bagian integral dari pembangunan nasional, karena visi dan misi pembangunan pertanian dirumuskan dalam kerangka dan mengacu pada visi dan misi pembangunan nasional, salah satunya adalah kebijaksanaan dalam pengembangan agribisnis (Sudaryanto T. dan Syafa'at, N., 2002).

Agroindustri merupakan rangkaian kegiatan agrobisnis berbasis pertanian yang saling berkaitan dalam suatu sistem produksi, pembuatan, distribusi, pemasaran dan berbagai kegiatan atau jasa penunjangnya. Bagi Indonesia sejauh pada aspek produksi tingkat kemandirian kita masih cukup tinggi karena sebagian besar produk agroindustri yang dikonsumsi penduduk utamanya berasal dari agroindustri dalam negeri (Adisarwanto, 2005). Menurut Soekartawi (2001) dilihat dari pandangan para pakar sosial ekonomi, agroindustri (pengolahan hasil pertanian) merupakan bagian dari lima subsistem agribisnis yang disepakati, yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan usaha tani, pengolahan hasil, pemasaran, sarana dan 7 pembinaan. Dengan demikian agroindustri mencakup industri pengolahan hasil pertanian (IPHP), industri peralatan dan mesin pertanian (IPMP) dan industri jasa sektor pertanian (IJSP).

Kebijaksanaan pengembangan Agribisnis ditujukan dalam rangka menempatkan sektor pertanian dengan wawasan agribisnis sebagai poros penggerak perekonomian nasional. Sistem agribisnis adalah rangkaian berbagai subsistem, mulai dari subsistem penyediaan prasarana dan sarana produk termasuk industri perbenihan yang tangguh, subsistem pengolahan atau agroindustri, subsistem pemasaran dan distribusi, serta

subsistem jasa-jasa pendukungnya. Nilai tambah terbesar dari suatu rangkaian usaha-usaha pertanian tersebut, tercipta pada subsistem pengolahan atau agroindustri (Prakosa M. 2002). Pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah komponen produksi pertanian. Banyak pula dijumpai petani yang tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai sebab, padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting karena dianggap dapat meningkatkan nilai tambah (Soekartawi, 1991).

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Usaha perakitan atau *assembling* dan juga reparasi adalah bagian dari industri. Hasil industri tidak hanya berupa barang, tetapi juga dalam bentuk jasa. Industri adalah usaha untuk memproduksi barang dari bahan baku atau bahan mentah melalui proses penggarapan dalam jumlah besar sehingga barang tersebut dapat di peroleh dengan harga satuan yang serendah mungkin tetapi dengan mutu setinggi mungkin. (Sandy 1985).

Pembangunan industri tidak hanya selalu ditekankan pada industri besar yang mempunyai teknologi canggih dan kapasitas produksi yang besar saja, akan tetapi pembangunan industri juga perlu dikembangkan pada industri kecil dan rumah tangga yang jumlahnya pada saat ini cukup banyak. Industri kecil atau yang saat ini sering disebut UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) telah mampu menjadi penggiat kegiatan ekonomi rakyat

Salah satu industri yang cukup potensial adalah industri tempe. Umumnya tempe digunakan sebagai lauk-pauk dan sebagai makanan tambahan atau jajanan. Selain rasanya enak tempe juga dikenal memiliki banyak manfaat bagi kesehatan karena mengandung anti oksigen dan anti biotik, tempe juga dapat dijadikan menu diet karena meskipun memiliki nilai protein yang tinggi tetapi tempe memiliki kandungan bebas lemak dan banyak sekali manfaat lainnya. Potensi tempe juga memiliki manfaat dalam meningkatkan kesehatan dan harganya relatif murah memberikan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang dapat dijangkau oleh segala lapisan masyarakat.

Industri tempe pada umumnya dikelola dalam bentuk industri rumah tangga, sehingga perkembangannya selalu dihadapkan dengan permasalahan yang menyangkut bahan baku yaitu kedelai, kesediaan dan kualitas faktor produksi, tingkat keuntungan, pemasaran serta permodalan. Tempe merupakan hasil bioteknologi khas dari Indonesia dengan bahan dasar kacang-kacangan. Tempe secara umum dibuat dari bahan dasar kacang kedelai yang difementasi dengan jenis kapang *Rhizopus* sp. Kandungan protein dalam tempe kedelai merupakan alternatif sumber protein nabati, yang kini semakin populer

dalam gaya hidup manusia moderen (Susanto, 1993). Pembuatan tempe tidak sulit dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat-alat yang biasa dipergunakan di rumah, untuk usaha kecil sangat di anjurkan menggunakan alat-alat mekanis. Pembuatan tempe secara tradisional biasanya menggunakan tepung tempe yang dikeringkan dibawah sinar matahari sebagai pengganti ragi. Tetapi pembuatan tempe banyak yang menggunakan ragi tempe.

Proses pembuatan tempe selain membutuhkan bahan baku, juga dibutuhkan ragi tempe untuk proses fermentasinya. Ragi tempe juga dikenal sebagai laru atau usar merupakan kumpulan spora kapang yang digunakan untuk bahan pembibitan dalam pembuatan tempe, mikroba yang sering dijumpai pada laru tempe adalah kapang jenis *Rhizopus oligosporus* atau kapang dari jenis *Rhizopus oryzae*. Sedangkan pada laru murni campuran selain kapang *Rhizopus oligosporus*, dapat dijumpai pula kultur murni *Klebsiella* (Suprihatin, 2010).

produk ragi tempe dapat diperoleh di pasaran sudah berupa serbuk yang mengandung spora kapang.

Pemenuhan akan makanan dan gizi tidak terlepas dari peranan usaha pengelolaan pangan. Usaha kecil tempe merupakan salah satu bentuk usaha yang bergerak di bidang pengolahan pangan yang ada di Indonesia. Peranan usaha kecil tempe dalam mengolah hasil pertanian dapat berupa produk jadi yang dijual langsung kepada konsumen akhir maupun produksi setengah jadi. Selain itu usaha kecil tempe juga memiliki peranan yang paling dominan, yaitu sebagai alternatif lapangan pekerjaan serta sebagai sumber kontribusi pendapatan keluarga (Amalia, S. 2008). Dimana produk tempe tersebut dapat dikonsumsi sendiri maupun di pasarkan ke berbagai tempat.

Setiap pengusaha dalam menjalankan usahanya tentu saja mempunyai tujuan untuk memperoleh laba sebesar-besarnya dengan jalan memaksimumkan pendapatan, memaksimumkan biaya, memaksimumkan penjualan dan lain sebagainya. Analisis usaha merupakan pendekatan yang sangat penting bagi usaha. Melalui hasil analisis dapat dicari langkah pemecahan berbagai kendala yang dihadapi. Analisis usaha bertujuan untuk mencari titik tolak untuk memperbaiki hasil dari usaha tersebut. Hasil analisis ini dapat digunakan sebagai pedoman dalam perencanaan pengelola usaha, baik menambah maupun mencari pemecahan terhadap berbagai kendala (surya 2009).

Home industry tempe Adih di Desa Sukaraja dimulai pada tahun 2009. Berlokasi di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat. Usaha ini merupakan sentra kerajinan tempe yang sudah lama dan masih berjalan hingga saat ini. di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat hanya satu orang pengrajin tempe yaitu bapak

Adih Industri tempe yang di usahakan bapak Adih masih dilakukan dengan cara tradisional dan proses pemecahan kedelai masih menggunakan kaki, adapun keunggulan dari *home industri* tempe adih di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat menggunakan bahan baku yang berkualitas bagus, bersih, ukuran besar dan seragam karena bahan baku

yang di dapat oleh bapak adih di beli di toko Bintang Terang Lahat, adapun tenaga kerja yang terlibat dalam industri tempe ini berasal dari dalam keluarga sendiri, sedangkan pemasaran produk tempe tersebut dipasarkan dirumah (pembeli datang sendiri), dipasar, diecerkan ke warung-warung.

Dalam sebuah usaha yang dijalankan selalu ada resiko yang harus siap diterima oleh pengusaha tersebut. Oleh karena itu, analisis keuntungan sangat diperlukan dalam menjalankan sebuah usaha untuk mengetahui berapa besar biaya yang harus dikeluarkan dan berapa besar tingkat pendapatan yang diperoleh oleh pengusaha dalam menjalankan usaha tersebut.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik melakukan suatu penelitian dalam bentuk skripsi yang berjudul “**Analisis *Home Industry* Tempe Adih di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dari uraian maka rumusan masalah yang dapat dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengolahan kedelai menjadi tempe pada *home industry* Adih di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat ?
2. Berapa besar keuntungan dari pengolahan kedelai menjadi tempe pada *home industry* Adih di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat ?

C. Tujuan dan kegunaan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui tahapan pengolahan tempe pada *home industry* Adih di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat.
2. Mengetahui seberapa besar keuntungan dari pengolahan kedelai menjadi tempe pada *home industry* Adih di Desa Sukaraja Kecamatan Kota Agung Kabupaten Lahat.

Adapun kegunaan dari penelitian ini yaitu, sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, penelitian ini berguna untuk menambah pengetahuan dan wawasan serta sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang.
2. Sebagai informasi bagi peneliti lanjutan atau peneliti lainya yang masalahnya berkaitan dengan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Thamrin & Francis Tantri. 2012. *Manajemen Pemasaran* . Jakarta : Rajawali Pers
- Adi Sarwanto,T,2005. *Kedelai*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Alkim. 2005. *Pemberdayaan Home Industri Terhadap Masyarakat Pesisir*. Gramedia. Jakarta.
- Alfina, 2016. *Analisis Pendapatan Industri Tempe Di Gampong Gunong Cut Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya*. Skripsi, Aceh barat: Universitas Teuku Umar Meulaboh.
- Amalia, S. 2008. Dampak kenaikan harga kedelai terhadap Efisiensi teknis dan pendapatan usaha tempe Dengan pendidikan *stochastic frontier* (Studi Kasus di Desa Citeureup, Kecamatan Citeureup, Kabupaten Bogor). Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Astawan, Made.2008. *Sehat dengan hidangan hewani*. Jakarta: Penebar swadaya.
- _____,2008. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya.Jakarta
- Austin JE. 1992 . *Agroindustrial Project Analysis Critical Design Factors : EDI Series in Economic Development*. Baltimore: John Hopkins Univ. Press
- Batubara, Mustopa Marli. 2010. *Metodologi Penelitian tentang Sosial Ekonomi Palembang: Universitas Muhammadiyah Palembang*.
- Cahyadi. W., 2007 . *Teknologi dan Khasiat Kedelai*, Bumi Aksara, Jakarta,
- _____ 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi aksara. Bandung.
- Crowder,L.V. 2007. *Pemuliaan Tanaman. Terjemahan. Jurusan Budidaya pertanian*. Fakultas pertanian. UGM. Yogyakarta. 400 hlm
- Dharma, Surya. 2009. *Manajemen kinerja Falsafah Teori dan Penerapannya*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Endar Sutrisno, 2006. *Studi Profil Tempe Berdasarkan Tingkat Kesuksesan (studi kasus Industri Tempe di Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor)*.Skripsi, Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Gunawan, Imam. *METODE PENELITIAN KUALITATIF.: Teori dan Praktik* Jakarta: PT Bumi Aksara.2013.

- Hadi, Sutrisno. 1992. *Metodologi Research II*. Yogyakarta : andi Offset 1991.
- Heizer Jay, Render barry. 2005. *Operations Management*. Jakarta: Selemba Empat
- Kertasapoetra,G.2000. *Makro Ekonomi*. Edisi Kedua , Cetakan Keempat Belas.
Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Masiyal Kholmi, 2003. “ Akuntansi Biaya”, Edisi Empat, Yogyakarta : BPF Mandara Nur
Ibrahim Adji, 2016. Kontribusi Pendapatan Industri Tempe (DiKecamatan Banjar Kota
Banjar Jawa Barat).
- Miller, R.L. dan Meiners E,R.2000. *Teori Mikroekonomi Intermediate*,penerjemah haris
Munandar. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta Nafarin, M. 2009. Penganggaran Perusahaan.
Edisi 3. Jakarta : Selemba Empat.
- Nurna, 2013. Peran Pengusaha Pembuatan Tempe Dalam Pemberdayaan Masyarakat
(Studikasuk di RT 16 RW 09 Kelurahan Kebayoran Lama Utara Jakarta Selatan).
- Prawirosentono, Suryadi. 2001. Manajemen Operasi, analisis dan studi kasus.
Edisi ketiga. Jakarta:Bumi aksara
- Prakosa, M. 2002. *Arah kebijakan dan Strategi Pembangunan Perkelapaan Indonesia*.
Makalah pada Prosiding Hari Perkelapaan Keempat, 20-22 September 2002 : Bandung
- Saragih, Bungaran, 2006. *Pembangunan Agroindustri sebagai Strategi Industrialisasi*.
Makalah dalam prosiding Kongres ISSEI XVI di Manado 18-20 Juni 2006.
- Santoso, S. P. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai. Malang : Fakultas Pertanian Universitas
Widyagama.
- Sandy, I Made. 1985. *Republik Indonesia geografi Regional*. Jakarta : Putri Margasari.
- Setiawati, Devia. 2013. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Produksi Tempe Pada
Sastra Industri Tempe di Kecamatan Sukerejo Kabupaten Kendal*. Universitas Negeri
Semarang Indonesia.
- Soekartawi, 1995 Pembangunan Pertanian. Raja Grafindo persada.Jakarta.