

**ANALISIS NILAI TAMBAH KEDELAI (*Glycine max (L.)* Merrill)  
MENJADI TEMPE (Studi di UMKM Milik Bapak Junaidi  
Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju)**



Oleh :

**SONI WIDIANTORO**

**1432110501**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS TRIDINANTI PALEMBANG  
2020**

## ABSTRAK

SONI WIDIANTORO. “Analisis Nilai Tambah Kedelai (*Glycine max (L.) Merrill*) Menjadi Tempe (Studi di UMKM Milik Bapak Junaidi Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju)”. Skripsi dengan pembimbing Ir. Eka Novi Aktiva, MM. Dan Ir. Indrawani Sinoem, MS. Fakultas Pertanian, Universitas Tridianti Palembang.

Kedelai merupakan komoditas strategis di Indonesia karena kedelai menjadi salah satu tanaman pangan penting setelah beras dan jagung. Komoditas ini mendapatkan perhatian yang lebih dari pemerintah dalam kebijakan pangan nasional. Salah satu industri pengolahan kedelai yang cukup potensial adalah industri tempe. Umumnya tempe digunakan sebagai lauk-pauk dan sebagai makanan tambahan atau jajanan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai tambah, mengetahui besarnya keuntungan dan mengetahui kelayakan usaha rumah tangga yang dikelola Bapak Junaidi di Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei dengan kajian yang mendalam (*Indepth study*). Penelitian ini akan dilakukan di Kecamatan Plaju Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. Penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa di Kelurahan tersebut adalah salah satu Kelurahan yg terdapat industri rumah tangga tempe kedelai. Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari sampai dengan Februari 2020.

Hasil perhitungan usaha pembuatan tempe kedelai memberikan nilai tambah sebesar Rp. 6.598 per kilogram bahan baku kedelai. dengan keuntungan yang diterima adalah sebesar Rp. 5.396.793 selama 1 (satu) bulan proses produksi (30) kali produksi. Sedangkan keuntungan yang diperoleh setiap kilogram bahan baku kedelai adalah sebesar Rp. 3.598. sedangkan usaha pembuatan tempe kedelai di usaha rumah tangga yang dikelola Bapak Junaidi sudah layak yaitu dengan nilai efisiensi 1,29.

**ANALISIS NILAI TAMBAH KEDELAI (*Glycine max* (L.) Merrill)  
MENJADI TEMPE (Studi di UMKM Milik Bapak Junaidi  
Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju)**

**Oleh**

**SONI WIDIANTORO**

**Skripsi**

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pertanian**

**Pada  
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS TRIDINANTI PALEMBANG  
2020**

**ANALISIS NILAI TAMBAH KEDELAI (*Glycine max* (L.) Merrill)  
MENJADI TEMPE (Studi di UMKM Milik Bapak Junaidi  
Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju)**

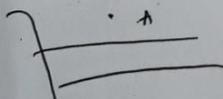
Oleh :

**SONI WIDIANTORO**

1432110501

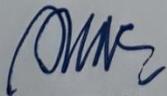
Telah diterima sebagai salah satu syarat  
Untuk memperoleh gelar  
Sarjana pertanian

**Pembimbing I:**



**Ir. Eka Nopi Aktiva, MM.**

**Pembimbing II:**



**Ir. Indrawani Sinoem, MS.**

**Palembang, 27 Juni 2020**

**Fakultas Pertanian**

**Universitas Tridinianti Palembang**

**Dekan,**



**Dr. Nasir, SP, MSi.**

**NIDN. 0020077301**

Skripsi berjudul “ Analisis nilai tambah kedelai (*Glycine max (L.) Merrill*) menjadi tempe (Studi di UMKM Milik Bapak Junaidi Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju) ” telah dipertahankan didepan komisi penguji pada tanggal 28 maret 2020

#### KOMISI PENGUJI

- |                              |         |         |
|------------------------------|---------|---------|
| 1. Ir. Eka Nopi Aktiva, MM.  | Ketua   | (.....) |
| 2. Ir. Indrawani Sinoem, MS. | Anggota | (.....) |
| 3. Gusti Fitriyana, SP, MSi. | Anggota | (.....) |

Mengesahkan:  
Program Studi Agribisnis  
Ketua,



Sri Rahayu Endang Lestari, SP, M.Si.

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya adalah hasil penelitian dan investigasi saya sendiri dan belum pernah uatau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan lain atau gelar yang sama di tempat lain.

Palembang, 27 Juni 2020



g membuat pernyataan

Soni Widiantoro

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan pada tanggal 21 Maret 1995 di Banyuasin, Provinsi Sumatera Selatan. Penulis merupakan anak ketiga dari tiga bersaudara, dari ayah bernama Hardi Marwanto dan ibu Rahayu Ningsih.

Pendidikan Sekolah Dasar selesai pada tahun 2007 di Sekolah Dasar Negeri Desa Sidomulyo, Kecamatan Air Kumbang, Kabupaten Banyuasin, Sekolah Menengah Pertama selesai pada tahun 2010 di SMP Negeri 2 Desa Sidomulyo Kecamatan Air Kumbang Kabupaten Banyuasin, dan Sekolah Menengah Atas selesai pada tahun 2013 di SMA Puspita Desa Cinta Manis Baru, Kecamatan Air Kumbang, Kabupaten Bayuasin, Provinsi Sumatera Selatan.

Penulis terdaftar sebagai mahasiswa jurusan Agrobisnis pada Fakultas Pertanian Universitas Tridinanti Palembang padatahun 2014.

Pada bulan agustus 2017 sampai september 2017 penulis telah melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Kelurahan Suka Mulya Kecamatan Sematang Borang Kota Palembang. Pada tahun 2017 penulis melaksanakan kegiatan magang di Koperasi Tunas Mekar Sari Jaya Kecamatan Air Kumbang, Kabupaten Banyuasin, Provinsi Sumatera Selatan, kemudian penulis melaksanakan penelitian pada bulan januari sampai bulan february 2020 dengan judul Analisis Nilai Tambah Kedelai (*Glycine max (L.) Merrill*) Menjadi Tempe (Studi Di UMKM Milik Bapak Junaidi Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju).

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nyalah penulis bias menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul Analisis Nilai Tambah Kedelai (*Glycine max (L.) Merrill*) Menjadi Tempe (Studi Di UMKM Milik Bapak Junaidi Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju)

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan ini, terutama kepada:

1. Bapak dan Ibu serta keluargaku terima kasih atas kasih sayang serta bantuan do'a dan dukungannya selama ini.
2. Bapak Dr. Nasir, M.P, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tridinanti Palembang.
3. Ibu Sri Rahayu Endang Lestari, SP, M,Si selaku ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Universitas Tridinanti Palembang.
4. Ir. Eka Novi Aktiva, MP selaku pembimbing 1 dan Bapak Ir. Indrawani Sinoem, MS. selaku pembimbing 2.
5. Bapak dan Ibu Dosen pengajar Fakultas Pertanian Universitas Tridinanti Palembang.

Penulis menyadari bahwa tulisan ini masih kurang dari sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Palembang,

Juni 2020

Penulis

Soni widiantoro

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB. I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	7
C. Tujuan dan Kegunaan .....	8
BAB. II KERANGKA PEMIKIRAN	
A. Tinjauan Pustaka .....	10
B. Penelitian Terdahulu .....	15
C. Kerangka Pemikiran .....	17
D. Hipotesis .....	20
BAB. III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	21
B. Metode Penelitian .....	21
C. Metode Pengumpulan Data .....	21
D. Batasan Operasional .....	22
E. Metode Pengolahan Data .....	24
BAB. IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Sejarah dan Profil Usaha .....	30
B. Faktor Produksi .....	34

C. Produksi dan Proses Produksi.....	39
D. Biaya Produksi.....	40
E. Analisis Nilai Tambah .....	45
F. Keuntungan Perusahaan.....	47
G. Kelayakan Usaha .....	50
BAB. V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA .....	53
LAMPIRAN .....	55

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Luas areal dan jumlah produksi kedelai di Provinsi Sumatera Selatan Pada Tahun 2013 Sampai 2017.....	2
2. Rata-rata konsumsi per kapita bahan makanan tempe dalam setahun (kg/kap/tahun) .....	4
3. Perkembangan rata-rata tahunan harga eceran kedelai impor di Palembang, 2014 – 2018 .....	5
4. Kerangka perhitungan nilai tambah metode Hayami .....	27
5. Profil usaha .....	31
6. Biaya bahan baku kedelai .....	41
7. Biaya bahan penolong. ....	42
8. Biaya peralatan.....	44
9. Hasil analisis nilai tambah .....	46
10. Biaya total produksi.....	48
11. Penerimaan.....	48
12. Keuntungan .....	49
13. Kelayakan usaha .....	50

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Skema kerangka berpikir untuk pemecahan masalah.....	19

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Nomor	Halaman
1. Biaya bahan penolong .....	55
2. Biaya peralatan.....	56
3. Analisis nilai tambah .....	57
4. Bahan – bahan yang digunakan .....	58
5. Peralatan yang digunakan.....	59
6. Proses pembuatan tempe .....	60

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pertanian merupakan sektor penting dalam pertumbuhan ekonomi nasional. Hal ini disebabkan sebagian besar wilayah penduduk Indonesia bermata pencaharian sebagai petani dan sektor pertanian menduduki posisi strategis yang dikaitkan dengan fungsinya untuk mencapai beberapa tujuan antara lain untuk mencapai swasembada pangan, meningkatkan sumber devisa negara dan menaikkan pendapatan petani yang merupakan lapisan terbesar masyarakat. Pengembangan sektor pertanian dalam mendukung industrialisasi pangan didasarkan pada pendekatan agribisnis, termasuk agroindustri yang dapat memperkuat kaitan mata rantai produksi, penanganan pasca panen, pengolahan dan pemasaran untuk meningkatkan nilai tambah hasil-hasil pertanian.

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumberdaya alam pertanian, baik nabati maupun hewani yang mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal atau daerah. Saat ini di beberapa negara Asia banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal tersebut, maka jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyak jumlahnya (Soleh, 2003). Indonesia terdapat banyak industri pengolahan hasil pertanian, salah satunya adalah industri pengolahan kedelai. Proses pengolahan kedelai menjadi berbagai makanan pada

umumnya merupakan proses yang sederhana, dan peralatan yang digunakan cukup dengan alat-alat yang biasa dipakai di rumah tangga.

Kedelai merupakan komoditas strategis di Indonesia karena kedelai menjadi salah satu tanaman pangan penting setelah beras dan jagung. Komoditas ini mendapatkan perhatian yang lebih dari pemerintah dalam kebijakan pangan nasional.

Tabel 1. Luas areal dan jumlah produksi kedelai di Provinsi Sumatera Selatan pada tahun 2013 sampai 2017

<b>Tahun</b>	<b>Luas Panen(Ha)</b>	<b>Produksi (Ton)</b>	<b>Produktivitas (Kuintal /Ha)</b>
2013	3.564	5.140	14,42
2014	7.237	12.550	17,34
2015	11.145	16.818	15,09
2016	15.148	23.391	15,44
2017	6.741	11.792	17,49
<b>Rata-rata</b>	<b>8.767</b>	<b>13.938</b>	<b>21,35</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik diolah Kementerian Pertanian RI.

Dari data di atas dapat dilihat produksi kedelai tahun 2017 sebesar 11,79 ribu ton biji kering, turun sebesar 11,59 ribu ton (49,58 persen) dibandingkan tahun 2016. Penurunan produksi disebabkan oleh penurunan luas panen sebesar 8,40 ribu hektar, sedangkan produktivitasnya naik sebesar 13,28 persen, yaitu sebesar 2,05 kuintal/hektar. (Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan, 2018).

Salah satu industri pengolahan kedelai yang cukup potensial adalah industri tempe. Umumnya tempe digunakan sebagai lauk-pauk dan sebagai makanan tambahan atau jajanan. Potensi tempe dalam meningkatkan kesehatan

dan harganya relatif murah memberikan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang dapat dijangkau oleh segala lapisan masyarakat.

Menurut Sarwono (2007), tempe kedelai mengandung protein sekitar 19,5 %. Selain itu, tempe kedelai juga mengandung lemak sekitar 4 %, karbohidrat 9,4 %, vitamin B12 antara 3,9-5 mg per 100 g tempe. Adanya kandungan vitamin B12 pada tempe, dipandang sebagai sesuatu yang unik. Vitamin B12 diduga berasal dari kapang yang tumbuh dalam tempe, tapi ada pula yang mengatakan berasal dari unsur lain. Menurut Curtis *et all* (1997) dalam Sarwono, vitamin B12 pada tempe diproduksi oleh sejenis bakteri yaitu *Klasiella pneumoniae*. Bakteri itu sebetulnya merupakan mikroba kontaminasi. Vitamin B12 sangat berguna untuk membentuk sel-sel darah merah dalam tubuh sehingga dapat mencegah terjadinya anemia (kurang darah) dan tempe juga banyak mengandung mineral dan fosfor.

Dilevel rumah tangga kebutuhan konsumsi kedelai terdiri dari konsumsi kedelai segar dan kedelai olahan antara lain tahu, kecap, tempe, oncom dan tauco dapat dilihat dari Tabel 3, konsumsi tempe mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, selama periode tahun 2014 sampai dengan 2017, secara umum rata-rata konsumsi tempe di Indonesia mencapai 7,25 kg/kapita/tahun.

Tabel 2. Rata-rata konsumsi per kapita bahan makanan tempe dalam setahun (kg/kap/tahun)

<b>Tahun</b>	<b>Jumlah konsumsi tempe (kg)</b>
2014	6,9160
2015	7,1020
2016	7,3320
2017	7,6596
<b>Rata-rata</b>	<b>7,2523</b>

Sumber : Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian tahun 2018.

Industri tempe merupakan industri kecil yang mampu menyerap sejumlah besar tenaga kerja baik yang terkait langsung dalam proses produksi maupun yang terkait dengan perdagangan bahan yang merupakan masukan maupun produk hasil olahannya. Prospek industri tempe sangat baik dimana pertumbuhan permintaan tempe setelah tahun 1998 diperkirakan mencapai 4 persen per tahun (Solahudin, 1998).

Menurut Ambarwati (1994), industri tempe pada umumnya dikelola dalam bentuk industri rumah tangga, sehingga perkembangannya selalu dihadapkan dengan permasalahan yang menyangkut bahan baku yaitu kedelai, ketersediaan dan kualitas faktor produksi, tingkat keuntungan, pemasaran serta permodalan. Pendapatan para pengrajin tempe sangat tergantung dari penjualan dan biaya yang dikeluarkan. Penjualan yang dilakukan pengrajin tempe belum mampu mendatangkan keuntungan yang optimal karena harganya yang murah dan disisi lain biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku semakin besar.

Posisi industri tempe kian terpuruk akibat sistem penjualan secara tradisional dengan kemasan yang kurang menarik dan tempat penjualan yang

kurang bersih dan kurang strategis. Kondisi ini sangat berpengaruh terhadap penjualan tempe sehingga kegiatan usaha tempe belum mampu memberikan keuntungan yang optimal. Usaha tempe sangat tergantung pada kedelai impor. Ketergantungan dari kedelai impor ini terjadi karena tempe yang dihasilkan dari kedelai impor memiliki penampilan dan rasa yang lebih unggul, tidak menghasilkan bau langu atau bau khas yang terdapat pada tempe yang menggunakan kedelai lokal dan tidak menghasilkan rasa pahit (Nurhayati, 2001).

Peningkatan harga kedelai impor memberikan dampak yang besar terhadap industri tempe dimana biaya bahan baku ini mengambil porsi sebanyak 82,99 persen dari total biaya produksi (Dermawan, 1999). Peningkatan harga kedelai impor mengakibatkan pengrajin tempe di beberapa wilayah tidak berproduksi lagi dan pindah ke usaha lain. Hal ini diduga terjadi karena modal yang dimiliki terbatas untuk membeli kedelai akibat fluktuasi harga kedelai.

Tabel 3. Perkembangan rata-rata tahunan harga eceran kedelai impor di Palembang, 2014 – 2018

<b>Tahun</b>	<b>Harga (Rp)</b>
2014	10.391
2015	10.181
2016	10.119
2017	10.035
2018*)	9.481
<b>Rata-rata</b>	<b>10.041</b>

Sumber : Kementerian Perdagangan diolah Pusat data dan informasi Kementerian Pertanian.

Keterangan : \*) Rata-rata s/d November 2018.

Industri tempe di Sumatera Selatan seringkali mengalami permasalahan fluktuasi harga di pasar. Harga kedelai yang digunakan sebagai bahan baku cenderung naik sedangkan harga tempe di dalam pasar sukar untuk ditingkatkan. Di tengah permasalahan harga bahan baku yang terus meningkat, pengrajin tempe dapat terus tumbuh dan bersaing dengan produsen panganan lain di pasar. Hal ini karena tempe sebagai pangan lokal diyakini masyarakat sebagai salah satu makanan murah berkualitas baik. Kandungan gizi yang bervariasi dan harga pasar yang tidak terlalu mahal menjadikan tempe sebagai salah satu makanan pendamping nasi yang banyak digemari masyarakat dari berbagai kalangan. Saat ini tempe banyak dikonsumsi dalam berbagai bentuk olahan dan disajikan sebagai panganan siap saji berbagai kemasan.

Pendapatan pengrajin tempe dipengaruhi juga oleh penjualan serta biaya produksi yang dikeluarkan oleh para pengrajin tempe. Nilai jual tempe yang tidak terlalu tinggi serta biaya produksi yang terus meningkat mengakibatkan pendapatan pengrajin tempe yang tidak optimal. Menurut Ketua Gabungan Koperasi Tempe Tahu Indonesia (Gakoptindo) Aip Syarifudin, harga jual tempe dan tahu dipasar tradisional dibanderol sekitar Rp 12.000 sampai Rp 15.000 per kilo. Untuk meningkatkan pendapatan para pengrajin, Gakoptindo menyatakan industri tempe dan tahu nasional akan berusaha untuk melakukan ekspor ke negara-negara Asia, melihat minat masyarakat global yang tumbuh akan produk hasil fermentasi kacang kedelai tersebut. Namun harus dibarengi dengan cara produksi yang higienis.

Salah satu industri yang saat ini sedang dikembangkan di Kecamatan Plaju Kota Palembang industri pengolahan kedelai menjadi tempe, yaitu usaha yang dikelola oleh industri rumah tangga Bapak Junaidi. Bapak Junaidi telah memproduksi tempe sejak tahun 2000 silam, dilihat dari perkembangan usahanya, industri rumah tangga Bapak Junaidi memproduksi setiap setiap hari. Peningkatan nilai tambah yang dilakukan meliputi pengembangan produk. Upaya industri rumah tangga telah mengarah pada pengembangan produk yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami et al, 1987).

Industri rumah tangga Bapak Junaidi merupakan industri rumah tangga yang sebagian besar tenaga kerjanya berasal dari dalam keluarga dan menggunakan modal sendiri dan proses pembuatannya masih dilakukan secara tradisional. Walaupun usaha ini merupakan usaha yang menggunakan modalnya sendiri dan masih bersifat tradisional dalam proses pembuatan akan tetapi industri tempe ini masih bisa bertahan sampai saat ini ditengah persaingan dengan industri tempe dari daerah lain. Kenyataan inilah yang mendorong peneliti untuk

mengetahui lebih lanjut berapa besar nilai tambah dari kedelai menjadi tempe di industri rumah tangga Bapak Junaidi.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan hal tersebut, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Berapa besar nilai tambah kedelai menjadi tempe yang dikelola dari usaha rumah tangga Bapak Junaidi ?
2. Berapa besar keuntungan usaha rumah tangga yang dikelola oleh Bapak Junaidi ?
3. Berapa besar kelayakan usaha rumah tangga yang dikelola oleh Bapak Junaidi ?

## **C. Tujuan dan Kegunaan**

Tujuan penelitian industri rumah tangga tempe di plaju adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui besarnya nilai tambah kedelai menjadi tempe yang dikelola dari usaha rumah tangga Bapak Junaidi ?
2. Mengetahui besarnya keuntungan usaha rumah tangga yang dikelola Bapak Junaidi ?
3. Mengetahui kelayakan usaha rumah tangga yang dikelola Bapak Junaidi ?

Adapun kegunaan dari penelitian ini, antara lain:

1. Bagi peneliti, hasil penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas mengenai industri rumah tangga dan

merupakan syarat guna memperoleh gelar sarjana pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Tridianti Palembang.

2. Bagi produsen tempe, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pemikiran dan pertimbangan bagi produsen untuk peningkatan usaha.
3. Bagi Pemerintah Daerah, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan bahan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan terutama dalam pengembangan industri rumah tangga.
4. Bagi pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan informasi, pengetahuan, dan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian sejenis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, S. R. R. 1994. *Beberapa Aspek Ekonomi pada Industri Tahu dan Tempe*, Studi Kasus Industri Tahu dan Tempe di Kecamatan Parung Kabupaten Bogor. [skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- BPS Sumatera Selatan. 2018. *Sumatera Selatan Dalam Angka 2018*. Sumatera Selatan.
- Boediono. 1993. *Ekonomi Makro*. Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No.2. BPFE: Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Citra Restu Wardani, 2008. *Analisis Usaha Pembuatan Tempe Kedelai di Kabupaten Purworejo*. [skripsi]. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Dermawan, Ahmad. 1999. *Analisa Pendapatan Usaha Tani Kedelai Serta Nilai Tambah Industri Tahu dan Tempe*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hayami Y., Thosinori, M., Masdjidin S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing In Upland Java. Aperspective From a Sunda Village*. Bogor: GGPRT Centre. [www.uncapsa.org/default/files/CG8.pdf](http://www.uncapsa.org/default/files/CG8.pdf). Diakses tanggal 03 Maret 2018.
- Hernanto. 1993. *Ilmu Usahatani*. Swadaya. Jakarta.
- Lipsey, G. R., Peter, O. S. Dan Douglas, D. P. 1990. *Pengantar Mikroekonomi I Jilid I*. Diterjemahkan oleh Jaka, A. W. Dan Kirbrandoko. [skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Masyhuri, 1994. *Pengembangan Agroindustri Melalui Peneliti Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan dalam Jurnal Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Falkulktas Pertanian UGM*. [http://www. Google. Com/jurnal=agro=ekonomi](http://www.Google.Com/jurnal=agro=ekonomi). Di Akses Selasa 03 Maret 2018.
- Nurhayati, W. 2001. *Identifikasi dan Karakterisasi Komponen Pahit Pada Tempe Kedelai*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian 2018. *Statistik Harga Komoditas Pertanian*. SekretariatJenderal – KementerianPertanian. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/arsip-perstatistikan/162>

[statistik/statistik-harga/589-statistik-harga-komoditas-pertanian-2018](#). Di  
Akses 02 oktober 2019.

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2017. Kementerian Pertanian RI.  
[http://aplikasi2.pertanian.go.id/konsumsi2017/konsumsi/kapita\\_per\\_tahun](http://aplikasi2.pertanian.go.id/konsumsi2017/konsumsi/kapita_per_tahun).  
Di Akses 12 November 2019.

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2019. Kementerian Pertanian RI.  
<https://www.pertanian.go.id/home/?show=page&act=view&id=61>. Di  
Akses 12 November 2019.

Rio Andika Pratama, 2015. *Analisis Nilai Tambah Kedelai pada Produk Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan*. [skripsi]. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Dharma Wacana Metro – Lampung.

Sarwono, B. 2007. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Siregar, A. 2009. *Tanggap Beberapa Varietas Kedelai (Glycine Max L) pada Tingkat Pemberian Pupuk Organik Cair*. [skripsi]. Prodi Pemuliaan Tanaman Departemen Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian, USU Medan.

Soekortawi. 1990. *Teori Ekonomi Produksi Dengan Pokok-Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas*. [skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Soekartawi. 1995. *Analisis Usaha Tani*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Solahudin, S. 1998. *Visi Pembangunan Pertanian*. IPB Press. Bogor.

Soleh, M. 2003. *Perbaikan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Olahan Hasil Industri Kecil Melalui Analisa Bahaya dan Penentuan Titik Kendali*. Dalam *Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian Vol 6 Januari 2003*. Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (BPTP). Jawa Timur.

Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Edisi Kedua. UMM Press. Malang.

Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian dalam Tabloid Sinar Tani.