



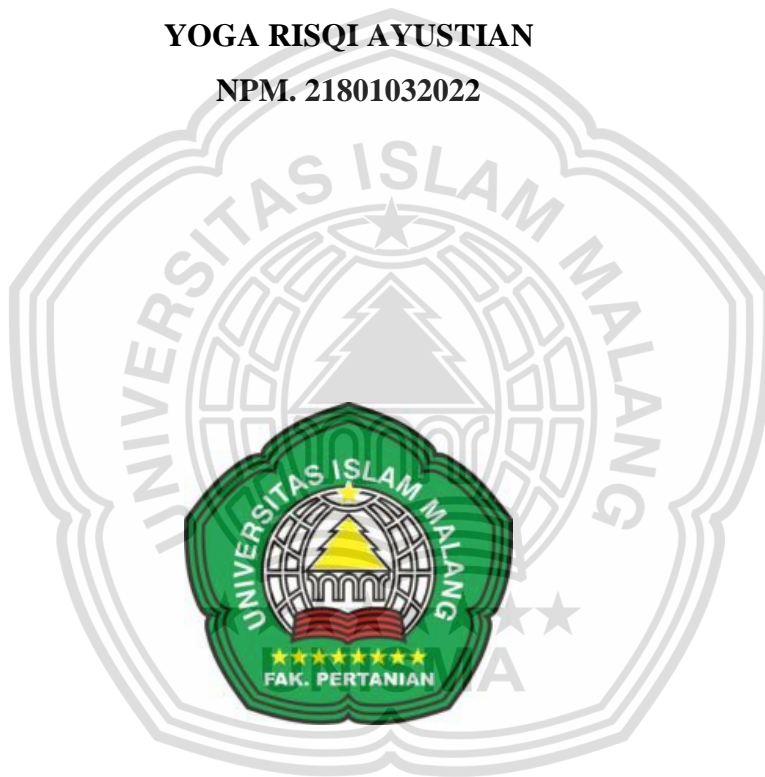
**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH *HOME INDUSTRY*
KRIPIK BUAH APEL DI NOROKISMO KOTA BATU**
(Studi Kasus Di *Home Industry* Norokismo Kota Batu)

SKRIPSI

OLEH:

YOGA RISQI AYUSTIAN

NPM. 21801032022



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM MALANG
MALANG**

2023



ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH *HOME INDUSTRY* KRIPIK

BUAH APEL DI NOROKISMO KOTA BATU

(Studi Kasus Di *Home Industry* Norokismo Kota Batu)

SKRIPSI

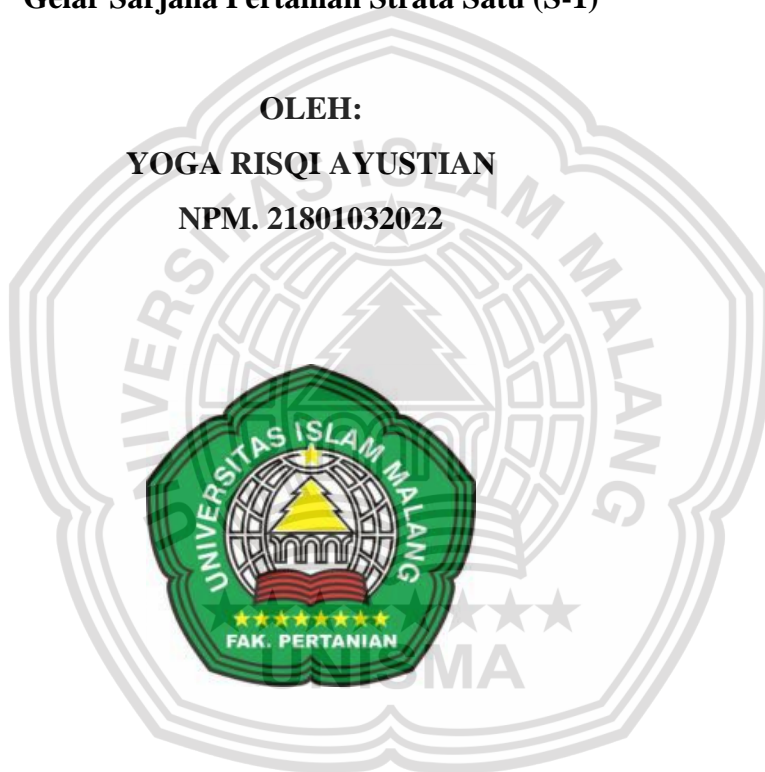
Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh

Gelar Sarjana Pertanian Strata Satu (S-1)

OLEH:

YOGA RISQI AYUSTIAN

NPM. 21801032022



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS ISLAM MALANG

MALANG

2023

RINGKASAN

Yoga Risqi Ayustian (21801032022) ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH HOME INDUSTRY (Studi Kasus Dihome Industry Kota Batu)

Dosen Pembimbing : 1. Ir. Zainul Arifin, MP. 2. Ir. Sri Hindarti, M.Si.

Malang adalah salah satu kota yang memiliki daya tarik tersendiri bagi para wisatawan asing dan wisatawan lokal. Selain berhawa dingin, kota Malang terkenal dengan berbagai macam sebutan, antara lain kota pesiar, kota peristirahatan, dan kota bunga. Hal tersebut terdapat dalam Tri Bina Cita kota Malang, yaitu Malang sebagai kota Pendidikan, Pariwisata, dan Industri. Kota Malang juga memberi pelayanan khusus bagi para pengunjungnya. Mereka dapat menikmati beragam makanan khas kota Malang. Misalnya kripik apel Malang terkait dengan salah satu isi Tri Bina Cita kota Malang yaitu Malang sebagai kota Industri. Kripik apel Malang merupakan salah satu contoh produk industri unggulan di kota Malang. Namun baru-baru ini para pengusaha kripik apel dikejutkan dengan naiknya harga bahan baku pembuatan kripik apel yaitu apel, dan minyak goreng. Sehingga dalam hal ini menjadikan kripik apel sulit bersaing dalam hal harga (*cost*). Seiring dengan kenaikan harga bahan baku apel dipasaran yang mencapai Rp 4.000,-/ kg, otomatis biaya produksi juga tinggi. Hal ini tentu saja tidak mengganggu pemasaran kripik apel, dikarenakan produsen kripik apel tidak akan menaikkan harga jualnya pada konsumen. Karena mereka khawatir konsumen akan lari dari para produsen. Menghadapi kondisi industri kripik apel seperti saat ini, diperlukan terobosan baru bagi industri kripik apel Malang, baik dalam hal peningkatan kualitas produksi kripik apel Malang, pemasaran kripik apel Malang serta operasional kripik apel Malang.

Berdasarkan uraian diatas, maka dipandang perlu untuk mengadakan penelitian mengenai “**Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Home Industri Kripik Buah Apel Di Norokismo Kota Malang**” Adapun tujuan penelitian ini dilaksanakan yaitu sebagai berikut 1. Untuk mengetahui besarnya efisiensi *home industri* kripik apel 2. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diterima produsen kripik apel.

Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini ialah studi kasus. Studi kasus merupakan rangkaian kegiatan ilmiah yang dilakukan secara mendalam dan terperinci pada suatu program peristiwa, dan kegiatan baik pada tingkat individu maupun sekelompok orang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April – Mei 2023 bertempat di *Home industry Norokismo* yang berlokasi di Jalan Raya puncak jaya, No. 55, RT 03 RW 06, Ds. Tulungrejo, Kec. Bumiaji, Kota Batu. Dan usaha ini dipimpin oleh Bapak Kris Suwito Adi selaku pemimpin dan pengelola *Home Industry Norokismo*, alasan memilih Home industry Norokismo ialah karena usaha kripik apel Norokismo merupakan salah satu home industry yang bergerak dibidang agroindustri dengan produk unggulannya yaitu kripik apel Norokismo dari buah apel manalagi.

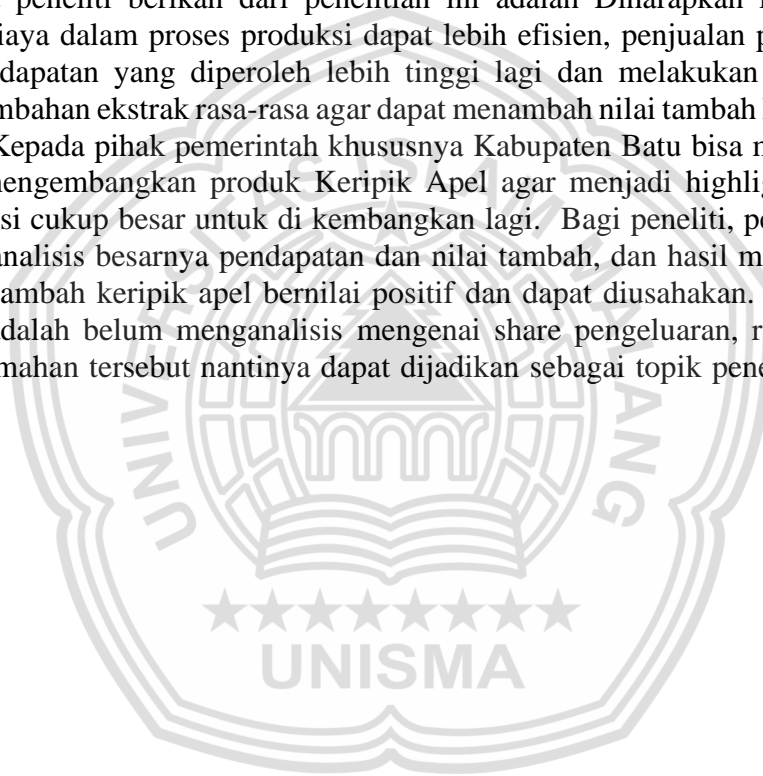
Metode pengumpulan data yang dibutuhkan yakni menggunakan data primer dan sekunder yang diperoleh dari wawancara langsung dengan responden menggunakan daftar kuisisioner yang sesuai dengan tujuan penelitian. Data yang dibutuhkan diantaranya identitas responden, jenis produk, proses produksi, jumlah produksi, harga produk, pemasaran produk, dll. Metode analisis data dalam penelitian ini menggunakan data kuantitatif, meliputi tahap pengolahan data dan interpretasi data secara deskriptif. Metode analisis yang digunakan yaitu analisis biaya, penerimaan, pendapatan, R/C Ratio, BEP/titik impas dan nilai tambah.

Hasil penelitian mengenai kripik apel yang dilakukan di *Home Industry Norokismo* maka dapat disimpulkan bahwa: *Home Industry Norokismo* memperoleh pendapatan dalam satu bulan proses produksi adalah Rp.19.283.583; rata – rata penerimaan yang diperoleh sebesar Rp.54.000.000; rata – rata total biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi kripik apel adalah

Rp.34.716.417. Adapun R/C usaha keripik apel yang dijalankan oleh *Home Industy Norokismo* sebesar 1,56 artinya setiap Rp.1 biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan Rp.1,56, maka dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan keripik apel yang dilakukan oleh *Home Industy Norokismo* menguntungkan Hal ini menunjukkan bahwa usaha keripik apel layak untuk diusahakan. BEP harga keripik apel sebesar 6,429 Kg dan BEP Produksi sebesar 3,471 Bungkus.

Hasil Analisis Nilai tambah diperoleh dari bahan baku 50Kg Buah Apel menghasilkan 9Kg keripik apel dengan faktor konversi 0,18 kilogram keripik apel yang berarti dalam 1 kilogram bahan baku dapat menghasilkan 0,18 kilogram keripik apel. Nilai Tambah diperoleh dari hasil pengurangan nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku sehingga diperoleh hasil sebesar Rp. 11.322/ Kg bahan baku. Dalam penelitian ini, kontribusi nilai tambah sebesar 62,90% artinya setiap 1Kg Bahan baku apel yang diolah menjadi keripik apel akan menghasilkan Nilai Tambah sebesar Rp.11.322/ 62,90%. nilai tambah ini akan didistribusikan sebagai imbalan tenaga kerja Rp.1.750 dan keuntungan bagi pengolah sebesar Rp.9.572.

Saran yang dapat peneliti berikan dari penelitian ini adalah Diharapkan kedepannya penggunaan biaya – biaya dalam proses produksi dapat lebih efisien, penjualan produk juga ditingkatkan agar pendapatan yang diperoleh lebih tinggi lagi dan melakukan diservikasi produk seperti penambahan ekstrak rasa-rasa agar dapat menambah nilai tambah keripik apel menjadi lebih tinggi. Kepada pihak pemerintah khususnya Kabupaten Batu bisa memberikan perhatian lebih dan mengembangkan produk Keripik Apel agar menjadi highlight product karena memiliki potensi cukup besar untuk di kembangkan lagi. Bagi peneliti, penelitian ini hanya berfokus menganalisis besarnya pendapatan dan nilai tambah, dan hasil menunjukkan pendapatan dan nilai tambah keripik apel bernilai positif dan dapat diusahakan. Kelemahan dalam penelitian ini adalah belum menganalisis mengenai share pengeluaran, rantai pasok keripik apel, dll. Kelemahan tersebut nantinya dapat dijadikan sebagai topik penelitian lebih lanjut.



BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan usaha industri di Indonesia tidak lepas dari persaingan bisnis, dari persaingan tersebut banyak variasi untuk mencapai keuntungan yang diperoleh perusahaan. Keuntungan merupakan pendapatan yang diperoleh produsen didalam menjalan kegiatan bisnis mereka yang mana memiliki barang/jasa yang bisa meningkatkan nilai produksi serta bermanfaat dalam perkembangan usaha industrinya. Pembangunan untuk tujuan industri juga menjadi sumber yang dapat meningkatkan pendapatan, akan tetapi hal itu harus didukung pula oleh ketersediaan sumber daya ekonomi, baik sumber daya alam, sumber daya manusia, maupun sumber daya modal yang produktif. Dengan kata lain, tanpa adanya daya dukung yang cukup kuat dari sumber daya ekonomi yang produktif maka pengembangan dalam kegiatan industri pun mengalami kesulitan dalam meningkatkan pendapatannya.

Pembentukan Usaha yaitu suatu kegiatan yang dilakukan dan dikembangkan oleh seseorang atau kelompok dengan tujuan menghasilkan berbagai jenis barang dan jasa yang dibutuhkan oleh masyarakat dalam kehidupannya. Sehingga melalui usaha industri diharapkan bisa memajukan dan 2 membangun kehidupan masyarakat dari kemiskinan atau terbatasnya kebutuhan ekonomi yang dimiliki. Karena usaha industri juga merupakan suatu langkah sebagai solusi yang tepat untuk digunakan oleh masyarakat dalam berkreatifitas dan menciptakan nilai produksi dengan model-model atau barang yang bernuansa seni, unik, eksotis, motif dan kreasi, baik berupa makanan ataupun benda (Sukirno, 2011).

Meninjau perkembangan industri disuatu daerah seperti Kota Malang juga masih banyak industri yang berkembang seperti industri kerupuk dan keripik buah yang dikelola oleh industri kecil atau unit kegiatan rumah tangga yang bertujuan untuk mencukupi kebutuhan ekonominya.

Malang adalah salah satu kota yang memiliki daya tarik tersendiri bagi para wisatawan asing dan wisatawan lokal. Selain berhawa dingin, kota Malang terkenal dengan berbagai macam sebutan, antara lain kota pesiar, kota peristirahatan, dan kota bunga. Hal tersebut tercetus dalam Tri Bina Cita kota Malang, yaitu Malang sebagai kota Pendidikan, Pariwisata, dan Industri. Kota Malang juga memberi pelayanan khusus bagi para pengunjungnya. Mereka dapat menikmati beragam makanan khas kota Malang. Misalnya kripik apel Malang terkait dengan salah satu isi Tri Bina Cita kota Malang yaitu Malang sebagai kota Industri. Kripik apel Malang merupakan salah satu contoh produk industri unggulan di kota Malang. Namun baru-baru ini para pengusaha kripik apel dikejutkan dengan naiknya harga bahan baku pembuatan kripik apel yaitu apel, dan minyak goreng. Sehingga dalam hal ini menjadikan kripik apel sulit bersaing dalam hal harga (*cost*). Sehingga dalam masalah ini diperlukan strategi alternatif dalam menghadapi persaingan dipasaran yaitu salah satunya persaingan dalam bentuk rasa dan juga kualitas. Kripik apel Malang terkenal gurih, renyah, enak dan terutama kekhasan rasanya. Hal ini dikarenakan kripik apel Malang menggunakan bahan baku apel manalagi yang berkualitas bagus untuk mempertahankan cita rasa apel Malang itu sendiri, sehingga tidak dapat ditiru oleh kripik-kripik apel lainnya, yang menjadikan kripik apel Malang lebih khas rasanya dan menjadi daya tarik penikmat kripik apel yaitu keunikan rasa dari produksi kripik apel Malang yang berbeda dengan kripik apel kota lainnya, dikarenakan pada proses penggorengan apel di *home industry* kota Malang menggunakan minyak kelapa.

Dalam pemasaran kripik apel konsumen yang datang pun mulai dari kalangan menengah ke bawah hingga menengah ke atas. Sampai saat ini industri kripik apel hanya tersebar di beberapa kawasan kota Malang, seperti kawasan Sanan, Kota Batu dan Kecamatan Bumiaji yang telah menjadi sentral industri 3 kripik apel. Kawasan industri kripik apel tersebut akan ramai didatangi pembeli yang datang dari luar kota Malang dan akan terjadi kenaikan pesanan

saat harihari besar saja, karena mereka cenderung memanfaatkan kripik apel Malang sebagai oleh-oleh. Wisatawan pada umumnya mencari produk khas dari suatu daerah yang dikunjunginya. Sehingga wisatawan merupakan salah satu konsumen yang dapat mengenalkan produk kripik apel pada masyarakat didaerahnya. Pada hal ini masyarakat sekitar memberi patokan rasa dan selera sehingga dengan adanya masyarakat sekitar membantu perusahaan mengelola cita rasa yang diinginkan konsumen.

Seiring dengan kenaikan harga bahan baku apel dipasaran yang mencapai Rp 4.000,-/ kg, otomatis biaya produksi juga tinggi. Hal ini tentu saja tidak mengganggu pemasaran kripik apel, dikarenakan produsen kripik apel tidak akan menaikkan harga jualnya pada konsumen. Karena mereka khawatir konsumen akan lari dari para produsen. Menghadapi kondisi industri kripik apel seperti saat ini, diperlukan terobosan baru bagi industri kripik apel Malang, baik dalam hal peningkatan kualitas produksi kripik apel Malang, pemasaran kripik apel Malang serta operasional kripik apel Malang. Walaupun penerimaan pasar domestik terhadap kripik apel masih minim. Pasalnya selain harga jualnya masih relatif mahal, juga masyarakat luar kota Malang masih jarang mengetahui adanya kripik apel. Namun sebagai pengelola *home industry* norokismo mengungkapkan bahwa kripik apel ini memiliki potensi besar untuk pasar ekspor. Tentu saja banyak persyaratan yang harus dipenuhi untuk bisa menembus pasar internasional. Sehingga produksi kripik apel yang hanya berkutat di kawasan lokal saja (*go local*), dapat bersaing dengan kota-kota lainnya melalui berbagai ide kreatif dan inovatif. Semua pihak, baik pemerintah, akademisi, serta masyarakat kota Malang harus bertindak bersama-sama untuk meningkatkan produksi dan pemasaran kripik apel.

Dalam mengelolah apel hingga menjadi kripik apel tentunya dibutuhkan modal usaha yang dapat memberikan nilai lebih dari nilai sebelumnya. Model usaha tersebut salah satunya adalah industri kecil. Industri kecil telah memegang peranan penting dalam mendukung program-program pembangunan ekonomi, khususnya di dalam membantu penyerapan tenaga

kerja. Tenaga kerja yang menunjukkan laju pertumbuhan yang cepat kenyataannya tidak dapat ditampung di dalam kegiatan sektor pertanian saja, walaupun telah dicoba dengan berbagai teknologi baru lebih banyak menyerap tenaga kerja dibandingkan sebelumnya. *home industry* adalah industri yang diusahakan untuk menambah pendapatan ekonomi seseorang atau pendapatan keluarga. Maka tujuan kebijakan mamajukan *home industry* bukan semata-mata meningkatkan output atau nilai tambah sektor industri, tetapi lebih lagi membantu menciptakan tenaga kerja yang sekaligus berarti membantu meningkatkan pendapatan bagi penduduk daerah tersebut. Berdasarkan uraian diatas, maka dipandang perlu untuk mengadakan penelitian mengenai “**Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah *Home Industri Kripik Buah Apel Di Norokismo Kota Malang***” yang di tujukan pada pengolahan apel menjadi kripik apel, mengetahui struktur biaya kripik apel, serta menganalisa besarnya pendapatan yang akan diterima oleh produsen kripik apel dari proses pengolahan yang dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berapakah besarnya efisiensi *home industri* kripik apel?
2. Berapakah besarnya nilai tambah yang diterima produsen kripik apel?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini dilaksanakan yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui besarnya efisiensi *home industri* kripik apel.
2. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diterima produsen kripik apel.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini dilaksanakan yaitu sebagai berikut:

1. Sebagai bahan referensi dan informasi bagi Pemerintah sebagai badan pengambil keputusan dan kebijakan.
2. Untuk membuka peluang usaha bagi masyarakat melalui nilai tambah kripik apel.
3. Sebagai acuan untuk mengetahui nilai tambah dikemudian hari.



BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian diatas mengenai keripik apel yang dilakukan di *Home Indusy Norokismo* maka dapat disimpulkan bahwa:

1. *Home Indusy Norokismo* memperoleh pendapatan dalam satu bulan proses produksi adalah Rp.19.283.583; rata – rata penerimaan yang diperoleh sebesar Rp.54.000.000; rata – rata total biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi keripik apel adalah Rp.34.716.417. Adapun efisiensi usaha keripik apel yang dijalankan oleh *Home Indusy Norokismo* sebesar 1,56. Hal ini menunjukkan bahwa usaha keripik apel menguntungkan.. BEP harga keripik apel sebesar Rp. 3.471,46 bungkus dan BEP Produksi sebesar 6,429Kg.
2. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan buah apel menjadi keripik apel adalah Rp.11.322 dengan rasio nilai tambah sebesar 62,90% kategori tinggi.

6.2. Saran

1. Diharapkan melakukan diservikasi produk sepertthi penambahan ekstrak rasa-rasa agar dapat menambah nilai tambah keripik apel menjadi lebih tinggi dan kedepannya penggunaan biaya – biaya dalam proses produksi dapat lebih efisien, penjualan produk juga ditingkatkan agar pendapatan yang diperoleh lebih tinggi lagi dan
2. Kepada pihak pemerintah khususnya Kabupaten Batu bisa memberikan perhatian lebih dan mengembangkan produk Keripik Apel agar menjadi highlight product karena memiliki potensi cukup besar untuk di kembangkan lagi.
3. Bagi peneliti, penelitian ini hanya berfokus menganalisis besarnya pendapatan dan nilai tambah, dan hasil menunjukkan pendapatan dan nilai tambah keripik apel bernilai positif dan dapat diusahakan. Kelemahan dalam penelitian ini adalah belum menganalisis



mengenai share pengeluaran, rantai pasok keripik apel, dll. Kelemahan tersebut nantinya dapat dijadikan sebagai topik penelitian lebih lanjut.



DAFTAR PUSTAKA

- Arifin. (2016). Pengantar Agroindustri (Junaedi (ed.); Issue August). CV. Mujahid Press.
- Agung, I. G. (2008). *Teori Ekonomi Mikro Suatu Analisis Produksi Terapan*. Jakarta: Lembaga Penerbit FE UI.
- Amalia Lia. 2007. *Ekonomi Pembangunan*. Edisi I. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Aprilia, N., Affandi, M. I., & Kasymir, E. (2021). *Analisis Rantai Pasok Dan Nilai Tambah Agroindustri Kelanting Di Desa Gantimulyo Kecamatan Pekalongan Lampung Timur*. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 9.
- Arikunto, S, Suhardjono, & Supardi. 2006. *Penelitian Tindakan Kelas*, 1
- Badan Pusat Statistik. 2008. Indikator Makro Ekonomi Usaha Kecil dan Menengah Tahun 2008
- Daniel Moehar. 2004. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Edisi 2. PT Bumi Aksar. Jakarta.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. In CGPRT Centre (Issue 8). CPGRT Centre.
- Hidayat, L., & Halim, S. (2013). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 1(2).
- Kampf, R., Majerčák, P., & Švagr, P. (2016). Application of Break-Even Point Analysis. *Nase More*, 63(3).
<https://doi.org/10.17818/NM/2016/SI9>
- Karmini. (2018). EKONOMI PRODUKSI PERTANIAN (Februari). Mulawarman University Press.
- Kuncoro Mudrajad dan Sazuelson, 2007. *Ekonomika Industri Indonesia*, Penerbit CV. Andi Offset. Yogyakarta.
- Lembaga Penelitian Ekonomi UGM, Tahun 1983.

- Murniati, 2007. *Pengaruh Faktor-Faktor Produksi Terhadap Produktivitas Home Industri Tempe Di Desa Beji Kecamatan Junrejo Kota Batu*. Jurnal. Jurusan Ekonomi Pmebangunan.
- Nasruddin, 2017. *Analisis Pendapatan Usaha Keripik Talas Home Industry di Kecamatan Bantaeng Kabupaten Bantaeng*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Nurdin, H. S. (2010). *Analisis Penerimaan Bersih Usaha Tanaman pada Petani Nenas di Desa Palaran Samarinda*. Eksis, 6(1).
- Nurmedika, 2013. *Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Industri Rumah Tangga Tiara Di Kota Palu*. Jurnal. Universitas Tadulako.
- Putong, Iskandar. 2003. *Pengantar Ekonomi Mikro Dan Makro*, edisi kedua (Jakarta: Ghalia Indonesia,).
- Rahmi, I., & Trimmo, L. (2019). *Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang)*. Journal of Food System and Agribusiness Vol. 3 .
- Rianti, T. S. (2021). *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Ting-Ting Kacang*. Media Agribisnis, Vol. 5, No. 1.
- Roidah, I. (2015). *Analisis Pendapatan Usahatani Padi Musim Hujan Dan Musim Kemarau (Studi Kasus di Desa Sepatan Kecamatan Gondang Kabupaten Tulungagung)*. Agribis, 11(13).
- Sadono Sukirno, 2004. *Pengantar Teori Mikro Ekonomi* (Jakarta: PT. Raja Grafindo,).
- Saeri, M. (2018). *USAHATANI & ANALISISNYA* (M. S. Dr. Herman Subagyo (ed.)). Universitas Wisnuwardhana Malang Press (Unidha Press).
- Santosa, S. I., Setiadi, A., & Wulandari, R. (2013). *Analisis Potensi Pengembangan Usaha Peternakan Sapi Perah Dengan Menggunakan Paradigma Agribisnis Di Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali*. Buletin Peternakan, 37(2).

Shafira, F., Lestari, D., & Affandi, M. (2018). ANALISIS KERAGAAN AGROINDUSTRI TAHU KULIT DI KELURAHAN GUNUNG SULAH KECAMATAN WAY HALIM KOTA BANDAR LAMPUNG. 6(3).

Sinta Arifiana Kusumawati, 2022. *Analisis Nilai Tambah Home Industry Bawang Goreng “Miji-Miji Food” Kabupaten Gresik*. Jurnal. Universitas Pembangunan Nasional.

Siti Hajar, 2015. *Analisis Pendapatan Usaha Home Industri Kerupuk Di Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat*. Skripsi. Universitas Teuku Umar Meulaboh.

Soekartawi. 2011. *Ilmu Usaha Tani*. Universitas Indonesia. Jakarta.

Sukirno, Sadono. 2011. *Mikro Ekonomi Edisi Ketiga*, PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Sumito Djojohadikusumo, 1995. *Ekonomi Umum I, Asas-asas Teori dan kebijaksanaan* (Jakarta: PT. Pembangunan).

Teguh. M. 2010. *Manajemen Industri*. Cet 2. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Tumoka, N. (2013). Analisis Pendapatan Usaha Tani Tomat Di Kecamatan Kawangkoan Barat Kabupaten Minahasa. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3).

<https://doi.org/10.35794/emba.v1i3.2030>

Widiastuti, T., Nurdjanah, S., & Utomo, T. P. (2020). *Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) menjadi Kelanting Sebagai Snack Lokal*. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 14 No. 01.

Winarso, W. (2014). Pengaruh Biaya Operasional Terhadap Profitabilitas (ROA) Pt Industri Telekomunikasi Indonesia (Persero). *Jurnal Ecomedica*, 2(2).