



Surabaya, 6 April 2022

SEMINAR NASIONAL HASIL RISET DAN PENGABDIAN

“Menuju Indonesia Bangkit dan Tangguh melalui Riset dan Pengabdian berbasis Teknologi”



Menganalisis produksi kedelai untuk meningkatkan UKM di daerah tingkat kabupaten/kota di provinsi Sumatera Selatan tahun 2017

Salsabilla Putri Editya*, Gilang Yogie Pratama, Imamul Muqorrobyn, Akbar Satria Indrakilla, Mohammad Afiq Ashar

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Indonesia.

*Email: Putrisalsabila135@gmail.com

Abstrak

Kedelai merupakan komoditas strategis di Indonesia karena kedelai menjadi salah satu 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. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan produsen tempe, *break event point* (BEP) yang dicapai produsen tempe dan nilai tambah yang diperoleh pengolahan kedelai menjadi tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu yaitu menunjukkan pendapatan sebesar 1.990.543,2 per bulan. Perhitungan titik impas pembuatan tempe menunjukkan akan mencapai titik impas pada penerimaan total sebesar Rp. 10.187.490, dengan biaya tetap total (BTT) yaitu sebesar Rp. 2.015.490, sedangkan biaya variable total (BVT) yaitu sebesar Rp. 4.494.534 dengan harga rata-rata yaitu sebesar Rp. 1.500,00 per potong dan jumlah produksi total yang dicapai adalah Rp. 6.791,66 potong. Nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengelolaan kedelai menjadi tempe yaitu sebesar Rp. 88.416.955 per kilogram, dengan nilai input sebesar Rp. 38.926,675 per kilogram dan nilai output sebesar Rp. 127.343,63 per kilogram.

Kata Kunci: Kedelai, Tempe, Pendapatan, Titik Impas, Nilai Tambah.

Copyright © (2022) Seminar Hasil Riset dan Pengabdian ke 4

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dimana sebagian penduduknya adalah mayoritas petani. Di Indonesia pertanian masih memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Dalam hal ini perkembangan sektor pertanian perlu mendapatkan perhatian serius dalam rangka pengembangan ekonomi nasional. Salah satu usaha untuk meningkatkan akses petani terhadap pangan adalah dengan meningkatkan pendapatan petani (Partowijoto, 2003). Pembangunan pertanian di Indonesia dianggap penting dari keseluruhan pembangunan nasional karena di dukung oleh beberapa faktor, yaitu: potensi sumber daya alam yang besar dan beragam, kontribusi petani terhadap pendapatan dan ekspor nasional yang cukup besar, banyaknya penduduk Indonesia yang menggantungkan hidupnya pada sektor ini, peranannya dalam penyediaan pangan masyarakat dan menjadi basis pertumbuhan ekonomi di pedesaan.

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumber daya 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.

Perkembangan sektor pertanian tidak hanya pada usahatani tetapi pada usaha kecil yang berperan dalam pengolahan hasil-hasil pertanian. Khususnya pada Usaha Kecil Menengah (UKM) yang mulai berkembang pesat setelah terjadinya krisis ekonomi berkepanjangan di Indonesia pada tahun 1997. UKM dianggap sebagai penyelamat ekonomi karena pelaku ekonomi dapat berperan untuk mengurangi pengangguran dan mampu menyerap banyak tenaga kerja. Usaha kecil menengah juga banyak berkontribusi terhadap pendapatan daerah maupun negara.

Kedelai merupakan bahan makanan penting sebagai sumber protein nabati. Penggunaan kedelai umumnya dimanfaatkan untuk konsumsi masyarakat dan masukan dalam usaha tani tanaman kedelai. Kedelai yang dikonsumsi masyarakat sebagian besar dalam bentuk olahan dan hanya sebagian kecil yang dikonsumsi langsung (Kasryno et al, 1998). Dalam kehidupan masyarakat Indonesia, kedelai telah dikenal sejak lama sebagai salah satu tanaman sumber protein nabati dengan kandungan 39 sampai 41 persen yang diolah menjadi bahan makanan, minuman serta penyedap cita rasa makanan, misalnya yang sangat terkenal adalah tempe, tahu, kecap, tauco dan tauge. Bahkan diolah secara modern menjadi susu dan minuman sari kedelai yang dikemas dalam karton khusus atau botol. Selain itu kedelai berperan penting dalam beberapa kegiatan industri dan peternakan (Santoso, 1993). Sudah sejak dahulu telah menjadi

perhatian utama pemerintah bahwa tanaman pangan seperti kedelai merupakan komoditas strategis dan politis untuk diproduksi menjadi bahan olahan lain khususnya tempe. Ketersediaannya dapat mempengaruhi ketahanan nasional, apalagi pertumbuhan jumlah penduduk yang relatif masih tinggi yaitu sebesar 1,6 persen per tahun akan berdampak pada peningkatan permintaan pangan. Untuk itu, Pemerintah melalui Kementerian Pertanian menjalankan program swasembada berkelanjutan (Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, 2009).

Daerah Sumatera Selatan akan menjadi basis produksi kedelai. Daerah ini menunjukkan produktivitas yang baik dan dalam waktu dekat akan dicanangkan upaya mencapai swasembada kedelai tahun 2014. Kedelai di Indonesia sudah baik dan dapat ditingkatkan. Sumatera Selatan ternyata sangat potensial sebagai basis produksi. Satu hektar lahan di Sumatera Selatan bisa menghasilkan 4 ton kedelai dengan kualitas tinggi (Anonim, 2012).

Sumatera selatan memiliki KabupatenKabupaten dimana Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu merupakan salah satu kabupaten yang sebagian besar penduduk terlibat dalam usaha pembuatan tempe. Usaha pembuatan tempe masih dilakukan secara tradisional yang umumnya masih industri rumah tangga dengan tenaga kerja yang terlibat berasal dari dalam keluarga dan usaha pembuatan tempe yang dikelola oleh masyarakat yang sebagian besar langsung dijual ke pasar terdekat yaitu pasar tradisional. Usaha pengolahan tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu adalah usaha yang bertujuan untuk menghasilkan keuntungan atau laba yang ditentukan oleh penggunaan biaya produksi, jumlah output yang dihasilkan dan harga jual.

Peluang pasar tempe yang prospektif ini, kiranya dapat mendorong dan memacu produsen tempe untuk lebih dapat memanfaatkan peluang tersebut. Usaha tempe kedelai sangat menjanjikan keuntungannya, pembuatan tempe tidak sulit dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat-alat yang biasa terdapat di rumah tangga. Salah satunya di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu penduduk disana banyak melakukan usaha pembuatan tempe dimana usaha tersebut dilakukan oleh keluarga, jadi masing-masing keluarga melakukan usaha pembuatan tempe yang mana usaha tersebut merupakan usaha sampingan.

Tinjauan Pustaka

Kedelai (*Glycine max* (L) Mer.) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang mengandung protein nabati yang tinggi, sumber lemak, vitamin, dan mineral. Apabila cukup tersedia di dalam negeri akan mampu memperbaiki gizi masyarakat melalui konsumsi kedelai segar maupun melalui konsumsi kedelai olahan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Dengan hasil yang menjanjikan tersebut maka penduduk di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu tertarik untuk melakukan usaha pembuatan tempe. Berdasarkan

uraian tersebut, maka peneliti tertarik untuk menganalisis titik impas dan nilai tambah kedelai dalam usaha pembuatan tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu.

Tujuan Masalah

1. Berapa besar pendapatan produsen tempe di kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu?
2. Berapa besar break event point (BEP) yang dicapai produsen tempe di kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu?
3. Dimanfaatkan untuk apa saja produksi kedelai bagi UMKM?
4. Cara meningkatkan daya jual dan kualitas produk UMKM?

Seperti tahu, tempe, tauco, kecap, susu dan lain sebagainya (Kertaatmaja, 2001). Pengolahan kedelai dapat dikelompokkan menjadi dua macam, yaitu dengan fermentasi dan tanpa fermentasi. Pengolahan melalui fermentasi akan menghasilkan kecap, oncom, tauco dan tempe. Bentuk olahan tanpa melalui fermentasi adalah yuba, sere, susu kedelai, tahu, tauge dan tepung kedelai (Kasryno et al, 1998). Bahan baku utama membuat tempe adalah kacang kedelai jenis kuning. Daya tahan tempe minim sekali, yaitu paling lama hanya dua hari. Setelah itu membusuk. Namun, tempe yang membusuk masih dapat diolah menjadi sayuran atau campuran bumbu sayuran. Karena bahan baku tempe adalah kacang kedelai maka tempe mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi. Tempe yang baik ialah yang tidak banyak campuran-campurannya, misalkan ampas kedelai, onggok, dan sebagainya. Selain itu, tempe yang baik dibuat dari kacang kedelai yang tidak busuk dan tidak banyak batubatu kecilnya, dan dipilah biji kedelai yang tua serta berkilat dan agak berminyak (Soedjono, 1995).

Kegiatan industri kecil lebih-lebih rumah tangga yang jumlahnya sangat banyak di Indonesia memiliki kaitan yang dekat dengan mata pencaharian pertanian di daerah pedesaan serta tersebar diseluruh tanah air. Kegiatan ini umumnya merupakan pekerjaan sekunder para petani dan penduduk desa yang memiliki arti sebagai sumber penghasilan tambahan dan musiman (Rahardjo, 1986).

Industri tempe adalah suatu kegiatan atau unit usaha yang mengolah kedelai menjadi tempe. Industri pembuatan tempe biasanya masih tergolong industri rumah tangga yang mempekerjakan 1-4 orang. Menurut Rahardjo (1986) dilihat dari segi jumlah satuan-satuan perusahaan, industri dibagi menjadi :

- a. Industri rumah tangga mempunyai 1-4 orang tenaga kerja.
- b. Industri kecil mempunyai 5-19 orang tenaga kerja.
- c. Industri sedang mempunyai 20-99 orang tenaga kerja.
- d. Industri besar mempunyai lebih dari 100 orang tenaga kerja.

Biaya adalah nilai dari semua masukan ekonomik yang diperlukan yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan suatu produk. Analisis biaya terdiri dari tiga konsep yang berbeda. Pertama, konsep biaya alat luar, yaitu biaya total luar secara nyata. Kedua, konsep biaya mengusahakan, yaitu biaya alat luar dan tenaga keluarga. Konsep terakhir yaitu konsep biaya menghasilkan, yaitu biaya mengusahakan ditambah biaya modal sendiri (Prasetya, 1995). Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap dalam arti bahwa produksinya nol, kecil atau besar biayanya tidak berubah. Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang besarnya tergantung volume produksi (Soetrisno, 1983).

Yang dimaksud dengan biaya langsung adalah biaya yang langsung digunakan dalam proses produksi (actual costs), sedangkan biaya tidak langsung (imputed costs) adalah biaya penyusutan dan lain sebagainya.

Keuntungan atau laba pengusaha adalah penghasilan bersih yang diterima oleh pengusaha, kemudian dikurangi dengan biaya produksi. Atau dengan kata lain, laba pengusaha adalah beda antara penghasilan kotor dan biaya-biaya produksi (Tohir, 1983). Pendapatan bersih (net return) merupakan bagian dari pendapatan kotor yang dianggap sebagai bunga seluruh modal yang dipergunakan di dalam usaha tani. Pendapatan bersih dapat diperhitungkan dengan mengurangi pendapatan kotor dengan biaya mengusahakan (Hadisapoetra, 1973).

METODE PENELITIAN

Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan di kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu Provinsi Sumatera Utara. Lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja karena banyaknya penduduk yang memiliki usaha bahan pangan berbahan dasar kedelai seperti Tempe, Tahu, dll. Data yang diambil adalah data primer yang diambil langsung ke para UMKM yang ada di Kota tersebut.

Teknik pengumpulan data

Observasi

Observasi sebagai teknik pengumpulan data mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain, yaitu wawancara. Metode ini penulis gunakan sebagai penunjang untuk membuktikan kebenaran data yang diperoleh dari interview mengenai potensi UMKM di Kabupaten Ogan Komering Ulu.

Wawancara

Wawancara adalah suatu kegiatan yang dilakukan untuk mendapatkan informasi secara langsung dengan mengungkapkan pertanyaan-pertanyaan pada para responden. Wawancara bermakna berhadapan langsung antara interview dengan responden dan kegiatannya dilakukan secara lisan. Dalam hal ini wawancara dilakukan dengan pelaku UMKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendapatan Produsen Tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu

Pendapatan diperoleh dari penerimaan dikurangi biaya total produksi, sedangkan penerimaan merupakan hasil kali antara jumlah produksi dan harga. Pendapatan yang diperoleh produsen tempe di kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata pendapatan produsen tempe di kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu.

No	Uraian	Nilai Rata-rata
1	Biaya Tetap (Rp/Bulan)	215.488,83
2	Biaya Variabel (Rp/Bulan)	2.887.713
3	Jumlah Produksi (potong/Bulan)	3395.83
4	Harga Tempe (Rp/Bulan)	1.500,00
5	Penerimaan (Rp/Bulan)	5.093.745
6	Pendapatan (Rp/Bulan)	1.990.543,2

Titik Impas atau Break Event Point (BEP) Produsen Tempe di Kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu

Titik impas adalah dimana penjualan total suatu produk sama dengan biaya total yang dikeluarkan untuk memproduksi produk tempe tersebut. Menurut (Syarkowl dan Bakir,1993) analisis titik impas terdiri dari tiga ramuan inisi yaitu biaya tetap total (BTT) atau biaya investasi, biaya variable rata-rata (BVR) yang terdapat dari biaya variable total dibagi produksi total, dan harga produk Y (hy).

Table 2. Titik impas atau Break Event Point (BEP) produsen tempe di kelurahan Talang Jawa Kabupaten Ogan Komering Ulu

No	Keterangan	Nilai
1	Biaya Tetap Total (Rp)	2.015.490
2	Biaya Variabel Total (Rp)	4.494.543
3	Produksi Total (potong)	6.791,66
4	Harga Jual Rata-rata (Rp/Pot)	1.500,00
5	Penerimaan Total (Rp)	10.187,490
6	BEP (Rp)	6.501,581
7	BEP (Unit)	2.404,459
8	BEP (waktu)	Bulan ke 1

Berdasarkan Tabel 2 di atas diketahui bahwa hasil perhitungan titik impas pembuatan tempe menunjukkan akan mencapai titik impas pada penerimaan total sebesar Rp. 10.187.490, dengan biaya tetap total (BTT) yaitu sebesar Rp. 2.015.490, sedangkan biaya variable total (BVT) yaitu sebesar Rp. 4.494.534 dengan harga rata-rata yaitu sebesar Rp. 1.500,00 per potong dan jumlah produksi total yang dicapai adalah 6.791,66 potong.

Pemanfaatan produksi kedelai bagi UMKM

Dalam kehidupan masyarakat Indonesia, kedelai telah dikenal sejak lama sebagai salah satu tanaman sumber protein nabati dengan kandungan 39 sampai 41 persen yang diolah menjadi bahan makanan, minuman serta penyedap cita rasa makanan. Makanan yang memanfaatkan kacang kedelai sebagai bahan utamanya yaitu: Tahu, tahu juga merupakan salah satu makanan yang memanfaatkan kacang kedelai sebagai bahan utamanya. Makanan satu ini terbuat dari endapan biji kacang kedelai yang mengalami penggumpalan.

Bahkan diolah secara modern menjadi susu dan minuman sari kedelai yang dikemas dalam karton khusus atau botolan. Selain itu kedelai berperan penting dalam beberapa kegiatan industri dan peternakan (Santoso,1993). Sari kedelai banyak yang menyebutnya sebagai susu kedelai. Padahal sebenarnya ini adalah sari kedelai, hal ini karena minuman satu ini dihasilkan dari biji kedelai yang dihaluskan Bersama air. Setelah itu disaring dan di panaskan untuk menghilangkan bakteri yang mungkin berada dalam sari kedelai.

Cara meningkatkan daya jual dan kualitas Produk UMKM

Meningkatkan Daya Jual Produk

Pemasaran adalah suatu proses sosial dan manajerial yang didalamnya individu dan kelompok untuk mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan mempertukarkan produk yang bernilai kepada pihak lain (Kotler, 1997). Definisi pemasaran ini bersandar pada konsep inti yang meliputi kebutuhan (needs), keinginan (wants), dan permintaan (demands). Berdasarkan hubungan antara penjual atau pemasar dengan pembeli maka pemasaran dapat dibedakan menjadi pemasaran langsung (offline) dan pemasaran tidak langsung yaitu pemasaran menggunakan media internet (online). Yang dimaksud pemasaran langsung yaitu pemasar (penjual) berkomunikasi langsung dengan pelanggan individu, model pemasaran ini sering disebut dengan model bisnis yang langsung keperluan Gagan (direct-to-customers bussines model). Sedangkan yang dimaksud dengan pemasaran tidak langsung atau pemasaran menggunakan media internet (Internet marketing) yang sering disebut dengan pemasaran

online (marketing online) merupakan kegiatan komunikasi pemasaran dengan menggunakan media internet.

Masyarakat kelurahan talang jawa sudah mulai memasarkan produknya melalui media online seperti Tokopedia dan Bukalapak. Alhasil banyak konsumen dari luar pulau banyak sekali yang memesan salah satu produk yaitu tempe dari UKM kelurahan talang Jawa Kab. Ogan komering Ulu.

Meningkatkan Kualitas Produk

Brand Image

Merek merupakan valuable asset karena suatu merek dapat menjadi pembeda antara produk sejenis serta mampu menciptakan nilai bagi suatu produk (Kotler and Keller, 2012). Semakin besar nilai tersebut maka semakin besar pula keinginan konsumen untuk memilih produk tersebut. Contohnya seperti produk tempe HB asal Palembang yang cukup terkenal di kota Palembang. Bahkan produk tempe HB Palembang dipasarkan sampai keluar negeri karena enak dan menggunakan kedelai yang berkualitas. Persepsi kualitas yaitu opini tentang produk secara menyeluruh yang berkenaan dengan apa yang konsumen harapkan (Aaker and McLoughlin, 2010). Kualitas produk sangat diutamakan oleh para pelanggan karena sudah pasti pengolahan atau pembuatannya menggunakan bahan - bahan pilihan.

Kualitas SDM

Sumber daya manusia berkualitas tinggi menurut (Tannady, 2017:29) adalah sumber daya manusia yang memberikan value kompetitif, seperti: kompetensi, kreativitas, dan imajinasi. Sumber daya manusia yang berkualitas adalah individu yang memiliki kemampuan, pengetahuan, kompetensi, dan ketrampilan dalam menghasilkan kualitas layanan yang memuaskan (Desler, 2015:15). Pengolahan kedelai menjadi bahan pangan seperti Tahu, Tempe, Susu kedelai, bukan perkara mudah. Butuh waktu dan proses yang lama untuk membuat bahan pangan tersebut. Dibutuhkan pelatihan agar menghasilkan bahan pangan yang enak dan berkualitas. Memberikan pelatihan kepada karyawan adalah hal yang wajib dilakukan. Kegiatan ini dilakukan sebagai usaha menumbuhkan rasa percaya diri dan meningkatkan ketrampilan masyarakat dalam memperluas kegiatan usaha. Hasil yang diharapkan agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat khususnya menjadi lebih baik.

KESIMPULAN

1. Pendapatan yang diperoleh produsen tempe dikelurahan talang jawa kabupaten ogan komering ulu sebesar Rp. 1.990.543,2 per bulan.
2. Perhitungan titik impas pembuatan tempe menunjukkan akan mencapai titik impas pada penerimaan total sebesar Rp. 10.187.490, dengan biaya tetap total (BTT) yaitu sebesar Rp. 2.015.490, sedangkan biaya variable total (BVT) yaitu sebesar Rp. 4.494.534 dengan harga rata-rata yaitu sebesar Rp. 1.500,00 per potong dan jumlah produksi total yang dicapai adalah 6.791,66 potong.
3. Hasil pengolahan produsen tempe untuk memperoleh nilai tambah yaitu sebesar Rp. 88.416,955 per kilogram, sedangkan rasio nilai tambah sebesar 69,43 persen, artinya 69,43 persen dari nilai output tempet yaitu sebesar 127.343,63 per kilogram merupakan nilai tambah pengolaan kedelai menjadi tempe. Nilai tambah diperoleh dari pengurangan nilai output sebesar Rp. 127.343,63 per kilogram dengan nilai input yaitu sebesar Rp. 38.926,675 per kilogram.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Ismalia et al. 2018. "Analisis Efisiensi Usahatani Kedelai Studi Kasus Pada Kabupaten Lampung Timur, Provinsi Lampung." *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 2(2): 121.
- Asmaul, Surabagiarta I Ketut, and Purnaningrum Evita. 2021. "Pengaruh Brand Image, Brand Awareness, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Keputusan Pembelian The Body Shop." *Journal of Sustainability Business Research* 2(1): 39-50.
- Belakang, A Latar. 2013. "Dosen Fakultas Pertanian Universitas Baturaja." (2).
- Damanik, B Dermawan, and Z A F Ari. 2020. "ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PROSES PRODUKSI TEMPE DENGAN PENDEKATAN LEAN SIX SIGMA PADA UMKM DI PEMATANG SIANTAR Studi Kasus" : 1-3. <http://eprints.uty.ac.id/5412/>.
- Gultom, Amin. 2019. "Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Medan 2019." *Scholar*: 1-60.
- Lestari, Elly. 2020. "Analisis Pengendalian Bahan Baku Kedelai Pada Produk Keripik Tempe Cap Kiky Di Desa Sanan Tahun 2015 - 2016." *Jurnal Ekonomi dan Manajemen* 21(3): 1-11.
- Ndraha, A J, A J Prasetyawan, I K Wati, and ... 2019. "B. ANALISA KELAYAKAN BISNIS PADA UMKM (Study Kasus Pada Usaha Tempe Murni Ita)." *Inovasi Manajemen ...* 2(01): 10-19. <https://www.ejournal-unipra.com/index.php/IMKP/article/view/76>.
- Nirmawan, Tulus Budi. 2006. "Analisis Permintaan Dan Penawaran Komoditas Kedelai Di Jawa Timur: Model Analisis Simultan."
- Noerchoidah, Evita Purnaningrum, Rina Fariana, and Subakir. 2020. "Peningkatan Kualitas SDM Dalam Mendukung Pengembangan Desa Wisata Banjarsari Kecamatan Manyar Kabupaten Gresik." *Ekobis Abdimas : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(2): 125-30.
- Noor, H Chairil M, and Gartika Rahmasari. 2018. "Esensi Perencanaan Bisnis Yang Memadai Bagi Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM)." *Jurnal Abdimas BSI* 1(3): 454-64. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/abdimas/article/view/4112/2525>.
- Penelitian, Balai, Tanaman Kacang-kacangan, Jl Raya, and Kotak Pos Malang. 2015. "Menuju Swasembada Kedelai Melalui Penerapan Kebijakan Yang Sinergis." *Iptek Tanaman Pangan*

- 7(1): 47–57.
- Pertanian, Fakultas, and Universitas Bojonegoro. 2015. “Analisis Pendapatan Usaha Tempe Kedelai Studi Kasus Di Desa Turirejo Kecamatan Jepon Kabupaten Blora Propinsi Jawa Tengah Masahid , 2) Fachruniza Widya Astuti.” : 1–8.
- Porajouw, Winda Lita Theresia, Joachim Noch Karel Dumais, and Yolanda Pinky Ivanna Rori. 2019. “Analisis Keuntungan Usaha Tempe Sumarko Di Kelurahan Teling Atas Kecamatan Wanea Kota Manado.” *Agri-Sosioekonomi* 15(1): 71.
- Prastyo, Rizqi Indra, I Ketut Sukanata, and Dina Dwirayani. 2020. “STRATEGI PEMASARAN TEMPE ‘ALI ONCOM’ (Kasus Di Home Industri Tempe ‘Ali Oncom’).” *Paradigma Agribisnis* 3(1): 54–66.
- Purnaningrum, Evita, Malikhatul Masnuah, and Hana Zhafirah Hanifah. 2018. “Pengembangan Pemasaran Oline Dan Pengemasan Produk Berperan Terhadap Hasil Daya Jual.” *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia* 2: 29–34.
- Puspitasari, Elen, Bambang Sudiyatno, Toto Suharmanto, and Dyah Setyawati. 2019. “Proceeding Seminar Nasional Dan Call for Papers 2019 Universitas Stikubank , Semarang 3 September 2019 Proceeding Seminar Nasional Dan Call for Papers 2019.” 2601(September): 2014–17.
- Samuel P.T, Alexander, A. Suryawan Wiranatha, and Cokorda Bayu Sadyasmara. 2017. “Analisis Rantai Nilai Pada Umkm Susu Kedelai Di Kota Denpasar.” *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri* 5(1): 105–19.
- Soehardi, Dwi Vita Lestari, Satriadi Satriadi, and Nia Anggraini. 2021. “Analisis Usaha Tempe Di Kota Tanjungpinang Provinsi Kepulauan Riau.” *Jurnal Apresiasi Ekonomi* 9(1): 90–99.
- Trianasari, Ely, Dian Ridlo Pamuji, Galang Sandy Prayogo, and Ninik Sri Rahayu. 2017. “PEMANFAATAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA MESIN PENGIRIS TEMPE UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIFITAS UMKM KERIPIK TEMPE DI DESA SILIRAGUNG KECAMATAN SILIRAGUNG Tempe Is a Favorite Food of Indonesian Society Either from the Bottom to the Upper Class of Society . In Addition to the Cheap Price , Protein and Other Nutrients in Tempe Can Meet Some of the Daily Nutritional Needs of Indonesian Society . As Soybean , Tempe Can Also Be Processed into Several Foods That Are Tasty , Nutritious and Have High Economic Value . One of Processed Products Using Tempe as Raw Material Is Tempe Chips . Given the Increasing Prices of Basic Needs That Exist Today , Many People Do Small and Medium Enterprises to Meet the Basic Needs . One of Them Is by Doing Tempe Chips Business . Nowadays , a Lot of Small Business Community Found Selling Tempe Chips , One of Which Is in In Designing the Machine , Partners and Students of Mechanical Engineering Program Are Involved . The Initial Phase of This Devotional Activity Is to Conduct a Survey in Order to Identify Problems Faced by Partners and Conduct a Literature Study to Find Solutions to Partner Problems . After the Solution Machine . The Machine to Be Made Is Expected to Help the Community in Increasing the Productivity / Production Time Can Be Shortened and the Income of the Society Increases .” 10(November): 64–66.
- Verawati, Dian Marlina. 2019. “Riset Ekonomi Manajemen.” *Jurnal Untidar.Riset Ekonomi Manajemen* 2(2): 93–101. <https://www.neliti.com/id/publications/288823/analisis-marketing-mix-dalam-mendorong-keputusan-pembelian-susu-bubuk-balita-di>.