

Vol. 12 No. 2, Bulan September Tahun 2024

Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Olahan Kedelai Menjadi Tempe pada UMKM Super Murni Kecamatan Bekasi Selatan Kota Bekasi

Dwi Utami Rahmadinanti, Muharam, dan Ekalia Yusiana

Universitas Singaperbangsa Karawang, Indonesia
dwi.rahmadinanti@gmail.com

(Received: Jun-06- 2024; Accepted: Jun-30-2024; Published: Sept-30- 2024)

ABSTRACT

Agriculture plays an important role in providing food sources that support the survival of society. The growth of the agro-industrial sector not only provides economic benefits for businesses but also contributes to improving the welfare of farmers and the sustainability of the agricultural sector as a whole. Soybean as a multifunctional crop can be utilised to make various culinary delights including tempeh, a traditional Indonesian food. The main objective of this study, conducted by Super Murni MSME, is to evaluate the added value contributed in one production and the business feasibility of tempe production at Super Murni MSME. By considering prices, inputs, and outputs, a value-added analysis approach using the Hayami method and R/C ratio is needed to determine the feasibility of the company. The results showed that the added value required by Super Murni MSMEs in one production of tempe geblekan reached IDR 23,072 or around 61%, using the value-added ratio, the margin obtained reached IDR 21,348 for tempe geblekan. As for tempe lonjoran, the added value is IDR 35,372 or around 71%, with a profit of IDR 31,205. The calculation of business feasibility using the R/C ratio shows a figure of 1.25 for tempe geblekan which indicates that the Company can develop based on the R/C ratio criteria and an R/C ratio of 1.00 for tempe lonjoran which indicates that this business can be developed because it does not experience losses or profits (break-even) to be operated.

Keywords: soybean; business feasibility; added value; R/C ratio

ABSTRAK

Pertanian memegang peran penting dalam menyediakan sumber pangan yang mendukung kelangsungan hidup masyarakat. Pertumbuhan sektor agroindustri tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi pelaku usaha tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan petani dan keberlanjutan sektor pertanian secara keseluruhan. Kedelai sebagai tanaman multifungsi bisa dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam kuliner termasuk tempe, makanan tradisional Indonesia. Tujuan utama dari penelitian ini, yang dilakukan UMKM Super Murni adalah untuk mengevaluasi nilai tambah yang dikontribusikan dalam satu kali produksi dan kelayakan usaha produksi tempe pada UMKM Super Murni. Dengan mempertimbangkan harga, input, dan output, pendekatan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami dan R/C ratio diperlukan menentukan bagi kelayakan perusahaan. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah diperlukan UMKM Super Murni dalam satu kali produksi tempe geblekan mencapai Rp 23.072 atau sekitar 61%, penggunaan rasio nilai tambah, margin yang didapat mencapai Rp 21.348 untuk tempe geblekan. Sedangkan untuk tempe lonjoran, nilai tambah sebesar Rp 35.372 atau sekitar 71%, dengan keuntungan sebesar Rp 31.205. Perhitungan kelayakan usaha menggunakan R/C ratio menunjukkan angka sebesar 1,25 untuk tempe geblekan yang mengindikasikan bahwa Perusahaan dapat melakukan pengembangan berdasarkan kriteria R/C ratio dan R/C ratio 1,00 untuk tempe lonjoran yang menunjukkan bahwa usaha ini dapat dikembangkan karena tidak mengalami kerugian maupun keuntungan (impas) untuk dapat dioperasikan.

Kata kunci: kedelai; kelayakan usaha; nilai tambah; R/C ratio



PENDAHULUAN

Pertanian adalah bagian dari ekonomi terpenting dalam penyediaan pangan bagi kemampuan masyarakat untuk bertahan hidup. Sektor pertanian, subsektor tanaman pangan menjadi fokus utama dalam pengembangan pertanian saat ini. Dalam produksi komoditas pertanian, proses mengubah sumber daya mentah membentuk produk setengah jadi atau produk akhir sangatlah penting. Pembangunan agroindustri diharapkan dapat menghasilkan nilai tambah produk pertanian berbentuk produk primer yang diubah menjadi produk sekunder atau tersier. Efek dari kegiatan ini dapat meningkatkan nilai jual harga produk yang dijual dan memberi keuntungan pendapatan yang lebih besar bagi pelaku usaha (Todaro, 2013).

Kedelai dapat dijadikan berbagai olahan menjadi suatu pembuatan yang mempunyai daya jual yang menarik, di antaranya olahan yang bisa dibuat dari kedelai yaitu tempe. Di Indonesia kedelai yang diolah menjadi tempe memberikan sebanyak 50% olahan tempe, olahan tahu memberikan sebanyak 40%, dan bentukan makanan berbeda (seperti oncom, tauco, kecap, dan lain-lain) memberikan sebanyak 10%. Untuk memenuhi permintaan kedelai, bahan baku utama tempe dan tahu masih harus diimpor dari daerah lain. Hal ini disebabkan oleh produksi dalam negeri yang tidak dapat memenuhi permintaan dari para pengrajin tempe dan tahu (Kementerian Pertanian, 2015).

Konsumsi kedelai dalam kurun waktu 2002-2019, biasanya pemakaian kedelai/kapita/tahun adalah 7,84 kg, dengan tingkat pertumbuhan tahunan sebesar 1,85%. Hingga lima tahun terakhir, ketika konsumsi mencapai 6,49 kg per kapita per tahun dengan Tingkat pertumbuhan negative 1,76% /tahun, penggunaan kedelai bergerak melemah.

Konsumsi kedelai menurun sebesar 0,24% dan 4,39% selama dua tahun terakhir, berakhir di angka 6,73 kg/kapita pada tahun 2018 setelah naik menjadi 6,75kg/kapita berdasarkan tahun 2017 dan bergeser balik hingga angka 6,43 kg/kapita pada tahun 2019 (PUSDATIN, 2020).

Kota Bekasi salah satu tempat dimana usaha mikro, kecil, dan menengah berkembang dengan cepat. Kota Bekasi memiliki basis ekonomi yang didominasi oleh UMKM. Hal ini menunjukkan adanya keberagaman dan keaktifan pelaku usaha kecil di kota Bekasi (Badan Pusat Statistik, 2018).

Hasil diskusi dengan pemilik dikatakan bahwa tempe-tempe yang sudah diolah dipasarkan dan distribusikan ke sejumlah rumah makan di wilayah Bekasi, pedagang sayur, dan masyarakat sekitar. Hasil kegiatan pemasaran industri pengolahan mendapatkan suatu penerimaan dan keuntungan. Berdasarkan pemaparan di atas, hal ini bertujuan untuk menentukan mekanisme pengerjaan kedelai membentuk tempe serta untuk mengevaluasi nilai tambah dan kelayakan perusahaan atas produksi.

METODE

Penelitian ini dilakukan pada UMKM Super Murni, Kota Bekasi pada bulan November 2023. Responden pemeriksaan terjadi pada lima partisipan, ialah satu orang pemilik UMKM dan empat partisipan tenaga kerja. pemilihan data yang digunakan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Metode analisis data memakai pendekatan deskriptif kuantitatif untuk menganalisis nilai tambah dengan teknik Hayami dan kelayakan usaha dengan r/c ratio. Rumus tersebut dapat dilihat tabel 1.

Tabel 1 Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel		Cara Perhitungan
I.	Output, Input dan Harga	
1.	Output (kg)	(1)
2.	Bahan Baku (kg)	(2)
3.	Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4.	Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3)/(2)
6.	Harga Output (Rp/kg)	(6)
7.	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II.	Penerimaan dan Keuntungan	
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)
10.	Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4)x(6)
11.	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/kg)	(12a) = (5)x(7)
	b. pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a – 12a)
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%
III.	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14.	Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) – (8)
a.	Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a/14) x 100%
b.	Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%
c.	Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a/14) x 100%

Sumber : Hayami *et al*,1987

Tingkat nilai tambah suatu perusahaan bisa ditentukan menggunakan tiga indikator nilai tambah sebagai berikut ini, menurut Baihaqi *et al* (2020) :

1. Nilai tambah dikatakan rendah jika tingkat rasio nilai tambah < 15%
2. Nilai tambah sedang adalah nilai tambah yang memiliki rasio nilai tambah antara 15% -40%
3. Nilai tambah dikatakan tinggi jika tingkat rasio nilai tambah lebih besar dari 40%

Selanjutnya untuk menganalisis kelayakan usaha sebagai berikut :

1. Biaya Total

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : Total biaya pengolahan tempe super murni (Rp)

TFC : biaya tetap super murni yang dikeluarkan untuk Perusahaan (Rp)

TVC : biaya variabel usaha super murni (Rp).

2. Penerimaan

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR: Total penerimaan usaha super murni (Rp)

P : harga pokok produk dari Perusahaan super murni (Rp/Kg)

Q : jumlah produksi dari kegiatan usaha super murni (Rp)

3. Pendapatan

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Pendapatan usaha super murni (Rp)

TR : Total pendapatan dari usaha super murni (Rp)

TC : Total biaya usaha super murni (Rp)

4. Analisis Kelayakan Usaha

$$\frac{R}{C} \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan

R/C Ratio : Return Cost Ratio

TR : Total Revenue (Total Penerimaan)

TC : Total Cost (Biaya Total)

Kriteria berikut digunakan untuk menghitung R/C ratio :

1. Jika R/C ratio > 1, maka bisnis tersebut pantas untuk diusahakan
2. Jika R/C ratio < 1, maka bisnis mendapat penurunan sehingga tidak perlu diusahakan.
3. Jika R/C ratio = 1, maka Perusahaan tidak merugi (impas).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Nilai Tambah

Biaya bahan baku menjadi komponen penting dalam analisis biaya UMKM Super Murni. Dalam satu kali produksi, UMKM Super Murni menggunakan 82 kg kedelai untuk tempe geblekan dan tempe lonjoran. Berdasarkan perhitungan metode Hayami, nilai tambah untuk semua produk ditentukan dengan cara yang dijelaskan pada Tabel 2. Faktor konversi merupakan penerimaan rekapitulasi yang didapatkan dengan membagi nilai output dengan jumlah bahan baku yang dipakai. Pada

tempe geblekan, nilai faktor konversi sebesar 1,5 diperoleh dari membagi nilai output 87 kg dengan jumlah bahan baku sebesar 58 kilogram. Sementara itu, untuk tempe lonjoran, nilai faktor konversi sebesar 1,5 dihitung dengan membagi nilai output 36 kg dengan bahan baku sebesar 24 kilogram.

Koefisien untuk tenaga kerja menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung yang dibutuhkan untuk proses pengolahan kedelai untuk dijadikan tempe. Koefisien tenaga kerja dihitung dengan membagi jumlah tenaga kerja dengan jumlah pemakaian bahan baku yang digunakan. Sehingga untuk produksi tempe geblekan digunakan dua orang tenaga kerja dan menggunakan 58 kg kedelai sebagai bahan baku, sehingga koefisien yang didapatkan sebesar 0,03. Sedangkan untuk produksi tempe lonjoran menggunakan dua orang tenaga kerja dan menggunakan bahan baku yang dibutuhkan sebesar 24 kg kedelai, sehingga hasil koefisien tenaga kerja yang diperoleh adalah 0,08.

Tabel 2 Hasil Perhitungan Analisis Nilai Tambah Pada UMKM Super Murni Tahun 2023

Variabel	Tempe Geblekan	Tempe Lonjoran
I. Output, Input dan Harga		
1. Kedelai Setengah Jadi (Kg/Hari)	87	36
2. Bahan Baku Kedelai (Kg/Hari)	58	24
3. Tenaga Kerja (HOK)	2	2
4. Faktor Konversi	1,5	1,5
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,03	0,08
6. Harga Produk Tempe (Rp/Kg)	25.000	33.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	50.000	50.000
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Kedelai (Rp/Kg)	12.200	12.200
9. Sumbangan Input Lain (Rp/ Kg)	2.228	1.928
10. Nilai Kedelai setengah jadi (Rp/Kg)	37.500	49.500
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	23.072	35.372
b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	61,53	71,46
12. a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	1724	4167
b. Pangsa Tenaga Kerja (Rp/Kg)	7,47	11,78
13. a. keuntungan (Rp/Kg)	21.348	31.205
b. Tingkat Keuntungan (%)	92,5	88,2
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Marjin (Rp/Kg)	25.300	37.300
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	6,81	11,17
b. Sumbangan Input Lain (%)	8,81	5,17
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	84,38	83,66

Sumber: Data Primer diolah 2023

Dalam pembuatan tempe terdapat ada dua jenis bahan dasar yang digunakan, yaitu bahan pokok utama dan bahan tambahan. Bahan baku utama memiliki harga Rp 12.200 per kilogram. Untuk tempe geblekan, input tambahan yang dibutuhkan dalam sehari pembuatan menyumbang Rp 2.228 per kilogram bahan baku, tetapi untuk tempe lonjoran, input tambahan yang dibutuhkan dalam sehari pembuatan menyumbang Rp 1.928 per kilogram bahan baku.

Dari data yang tertera di atas, terlihat bahwa nilai tambah dari kedua pembuatan olahan kedelai terbilang berbeda. Nilai tambah yang dihitung dengan metode Hayami. Tempe lonjoran memiliki nilai tambah tertinggi sebesar Rp 35.372, diikuti oleh produk tempe geblekan yang mendapatkan nilai tambah, yaitu Rp 23.072. analisis rasio nilai tambah, didapati bahwasanya produk dengan rasio nilai tambah tertinggi adalah tempe lonjoran yaitu sebesar 71,46%, sedangkan produk tempe geblekan memiliki rasio nilai tambah sebesar 61,53%. Jika nilai tambah melebihi 40%, maka rasio nilai tambah dianggap tinggi (Baihaqi *et al*,2020). Selain itu, margin keuntungan tertinggi diperoleh pada produksi tempe lonjoran yaitu sebesar Rp 37.300, sedangkan

tempe geblekan memperoleh margin sebesar Rp 25.300.

Analisis Kelayakan Usaha UMKM Super Murni

Analisis kelayakan usaha UMKM Super Murni dilakukan selama satu bulan produksi dengan menghitung biaya total, penerimaan, pendapatan, R/C ratio. Berikut ini adalah hasil perhitungannya:

Biaya total

Biaya total adalah perhitungan yang dilakukan dengan menjumlahkan biaya tetap dan biaya variabel. Proses prosedur ini dijalankan oleh pelaku usaha guna menghitung seluruh biaya produksi yang dikeluarkan. Jumlah total yang dihabiskan untuk produksi UMKM Super Murni dalam memproduksi tempe geblekan dan lonjoran adalah sebesar Rp 39.379.676 dalam satu bulan produksi (Tabel 3).

Penerimaan

Analisis penerimaan usaha UMKM Super Murni dilakukan dengan menghitung jumlah seluruh penerimaan. Rata-rata penerimaan usaha UMKM Super Murni dapat dilihat pada table 4.

Tabel 3 Biaya Total Produksi Tempe geblekan Dan Tempe Lonjoran di UMKM Super Murni Satu Bulan Produksi Tahun 2023.

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Tetap	
Penyusutan alat	253.286
Biaya tenaga kerja	6.000.000
Total Biaya Tetap	6.253.286
Biaya variabel	
Kedelai	30.012.000
Ragi	8.340
Plastik	1.381.500
Gas	660.000
Lilin	36.000
Listrik + air	428.550
Bensin	600.000
Total Biaya Variabel	33.126.390
Biaya Total	39.379.676

Sumber :Data Primer diolah, 2023



Tabel 4 Penerimaan Produksi Tempe geblekan Dan Tempe Lonjoran di UMKM Super Murni Satu Bulan Produksi Tahun 2023.

Berat kemasan	Satuan	Jumlah (unit)	Harga per unit	Total per bulan (Rp)
340	Gram	255	5.000	38.250.000
680	Gram	52	11.000	17.160.000
Biaya Total				55.410.000

Sumber : Data primer diolah, 2023

Tabel 5 Pendapatan Produksi Tempe Geblekan Dan Tempe Lonjoran di UMKM Super Murni Satu Bulan Produksi Tahun 2023.

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Tempe geblekan	
Penerimaan (TR)	38.250.000
Biaya Total	30.361.676
Pendapatan	7.888.324
Tempe lonjoran	
Penerimaan (TR)	17.160.000
Biaya Total	17.004.176
Pendapatan	155.824

Sumber : Data Primer, di olah 2023

Tabel 6 Perhitungan R/C Ratio di UMKM Super Murni Tahun 2023.

Keterangan	UMKM Super Murni
Tempe geblekan	
TR	38.250.000
TC	30.361.676
R/C Ratio	1,25
Tempe Lonjoran	
TR	17.160.000
TC	17.004.176
R/C Ratio	1,00

Sumber : Data Primer diolah,2023

Penerimaan usaha UMKM Super Murni dalam satu bulan dihitung dengan mengkalikan jumlah produksi setiap ukuran kemasan dengan harga jual dikalikan dengan 30 hari produksi. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa pendapatan usaha UMKM Super Murni dalam satu bulan adalah Rp 55.410.000.

Pendapatan

Pendapatan adalah total pendapatan dihitung dengan mengurangi total biaya yang dikeluarkan dengan total penerimaan yang diperoleh. Rata-rata pendapatan usaha UMKM Super Murni dapat dilihat pada Tabel 5.

Rata-rata pendapatan tempe geblekan yang diperoleh oleh usaha UMKM Super Murni adalah sebesar Rp 7.888.324 dalam satu bulan produksi. Sedangkan pendapatan tempe lonjoran yang diperoleh oleh usaha UMKM Super Murni adalah sebesar Rp 155.824 dalam satu bulan produksi Rata-rata pendapatan tempe geblekan yang diperoleh oleh usaha UMKM Super Murni adalah sebesar Rp 7.888.324 dalam satu bulan produksi. Sedangkan pendapatan tempe lonjoran yang diperoleh oleh usaha UMKM Super Murni adalah sebesar Rp 155.824 dalam satu bulan produksi.



Analisis R/C ratio

Return Cost (R/C) ratio adalah metrik yang berguna untuk memberikan gambaran umum tentang seberapa baik perusahaan mampu menghasilkan laba yang sama dengan biaya produksinya. Nilai rasio R/C yang tinggi menunjukkan bahwa perusahaan berpotensi menghasilkan keuntungan yang lebih besar dari biaya yang dikeluarkan. Rasio R/C dihitung dengan membandingkan total pendapatan yang diprediksi dengan biaya produksi yang dikeluarkan (Tabel 6).

Analisis rasio R/C ratio UMKM Super Murni pada tempe geblekan dengan nilai 1,25 mengindikasikan bahwa usaha ini dapat berkembang. Rasio diatas 1 menunjukkan bahwa penerimaan yang diharapkan dapat menutupi biaya produksi dan memberikan tambahan keuntungan. Sedangkan untuk analisis R/C ratio pada tempe lonjoran dengan nilai 1,00 menunjukkan bahwa perusahaan dapat beroperasi karena tidak mengalami keuntungan maupun kerugian sehingga usaha dapat dijalankan

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut: Besaran nilai tambah tempe dalam tempe geblekan adalah Rp 23.072/kg dan nilai tambah tempe lonjoran adalah sebesar Rp 35.372/kg, berdasarkan rasio nilai tambah mencapai sebesar 61,53% dan 71,46%. Dengan margin yang dihasilkan dari masing - masing kemasan sebesar Rp 25.300 dan Rp 37.300. Dari total produksi yang dihasilkan sebanyak 82kg. Nilai R/C ratio tempe geblekan UMKM Super Murni adalah 1,25 yang mengindikasikan bahwa Perusahaan dapat melakukan pengembangan berdasarkan kriteria R/C ratio. Sementara itu, nilai R/C ratio tempe lonjoran adalah 1,00 yang menunjukkan bahwa usaha ini dapat dikembangkan karena tidak mengalami kerugian maupun keuntungan (impas) untuk dapat dioperasikan.

SARAN

Mengevaluasi penggunaan peralatan utama untuk meminimalkan biaya penyusutan peralatan yang lebih efisien. Peneliti berharap UMKM Super Murni meningkatkan dan mempertimbangkan diversifikasi produk atau ukuran kemasan yang dapat memberikan nilai tambah yang lebih tinggi secara aspek pasar dan aspek teknis. Peneliti menyarankan agar UMKM Super Murni melakukan promosi dari sosial media dan memperluas jangkauan pasar atau bekerjasama dengan pihak lain untuk meningkatkan penjualan dan meningkatkan pendapatan. Melakukan pemantauan dan evaluasi rutin terhadap kinerja kegiatan usaha serta menyesuaikan strategi produksi dan pemasaran berdasarkan analisis hasil.

REFERENCES

- Alvina, A., & Hamdani, D. H. 2019. Proses pembuatan tempe tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1).
- Aprileny, I., Syahra, A., & Emarawati, J. A. (2022). Pengaruh Orientasi Kewirausahaan, Inovasi Produk dan Dukungan Partner Terhadap Keunggulan Bersaing Pada Masa Pandemi Covid 19 (Studi kasus UMKM makanan dan minuman di Kota Bekasi. *Simposium Nasional Manajemen Dan Bisnis (SIMANIS)*, 1(1) : 32-43
- Arifin, D., & Stp, M. 2016. *Pengantar Agroindustri*. CV. Mujahid Press. Bandung
- Arianti, Yoesti Silvana, and Lestari Rahayu Waluyati. 2019. "Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah Di Kabupaten Madiun." *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis* 3(2): 256–66
- Baihaqi, A. et al. 2020. "Analysis of Value Added Agro Industry Arabica Export Coffee Processing in Aceh Tengah Case Study at Oro Coffee Gayo." *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 425(1).

- Lestari, W., Sumarjono, D., & Ekowati, T. 2019. Analisis nilai tambah kedelai sebagai bahan baku tempe di Desa Angkatan Lor, Kecamatan Tambakromo, Kabupaten Pati. *SOCA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian in Indonesian*, is published by the Department of Socioeconomics of Agriculture, Faculty of Agriculture, Udayana University, 13(3), 409-419. <https://doi.org/10.24843/soca.2019.v13.i03.p10> di akses pada tanggal 5 Mei 2023.
- Nugrahadista, B. D. 2018. Analisis Nilai Tambah Kelayakan Usaha Dan Strategi Pengembangan Pada Umkm Keripik Tempe Putra Ridhlo Di Kota Malang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Prahasini, B. 2016. Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pemasaran Keripik Tempe Di Kota Tarakan (Studi Kasus Pada Usaha Kecil Dan Menengah (UKM) Bunga Serai Di Kecamatan Tarakan Tengah). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Borneo Tarakan
- [PUSDATIN] Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian 2020. Outlook Kedelai. Pusdatin, Kementerian Pertanian, Jakarta. Diakses melalui laman : https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/OUTLOOK_KEDELAI_2020.pdf pada 15 Mei 2023
- Resdiana, Firly Reza, Wagiono, and Suhaeni. 2022. “Analisis Kelayakan Usaha Dan Nilai Tambah Sayuran Pakcoy (Brassica Rapa L.) Hidroponik Kemasan (Studi Kasus CV Spirit Wira Utama Tangerang Selatan).” *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* 8(15): 243–54.