

NILAI TAMBAH UMBI TIKE MENJADI KERIPIK TIKE PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA

Rachmat Perbawa Hijrah¹, Juri Juswadi², Pandu Sumarna³

^{1,2,3} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Wiralodra

E-mail : rachmatperbawa@gmail.com¹, yuswadi_yuri@yahoo.co.id², sumarnapandu@gmail.com³

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang Kabupaten Indramayu yang mengolah umbi tike menjadi keripik tike sebanyak 4 responden. Hasil penelitian mengenai pengolahan umbi tike menjadi keripik tike di UKM Desi, UKM tersebut memproduksi keripik tike menjadi 3 kemasan yang berbeda, yaitu kemasan yang mempunyai berat 100 gram dengan nilai tambah Rp 69.739,96 dan rasio nilai tambah sebesar 77,49%, kemasan 500 gram dengan nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp 77.429, 96 dan rasio nilai tambah sebesar 77,43%, dan 1.000 gram yang memperoleh nilai tambah sebesar Rp 63.229,96 dengan rasio nilai tambah sebesar 70,26%. UKM Dhe-dhe Tyas memproduksi keripik tike menjadi 2 kemasan yang berbeda, yaitu kemasan yang mempunyai berat 100 gram dengan nilai tambah sebesar Rp 90.596,77 dan rasio nilai tambah sebesar 82,36% dan 1.000 gram dengan nilai tambah sebesar Rp 67.942,32 dan rasio nilai tambah sebesar 75,49%. Keripik tike Bapak Nano memproduksi keripik tike menjadi 2 kemasan yang berbeda, yaitu kemasan 100 gram dengan nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp 90.501,83 dan rasio nilai tambah sebesar 82,27% dan 1.000 gram dengan nilai tambah sebesar Rp 71.729,49 dan rasio nilai tambah sebesar 79,70%. Sedangkan Industri Rumah Tangga Bapak Imam memproduksi keripik tike menjadi 3 kemasan yang berbeda, yaitu kemasan yang mempunyai berat 100 gram dengan nilai tambah sebesar Rp 82.739,44 dan rasio nilai tambah sebesar 82,74%, 500 gram dengan nilai tambah sebesar Rp 81.659,44 dan rasio nilai tambah sebesar 81,66%, dan 1.000 gram dengan nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp 70.309,44 dan rasio nilai tambah sebesar 78,14%. Artinya nilai tambah yang diperoleh 4 responden tersebut tergolong tinggi karena rasio nilai tambahnya lebih dari 50%.

Kata kunci : Emping Tike , Nilai Tambah, Umbi Tike

I. PENDAHULUAN

Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (agroindustri hulu), usahatani (pertanian), sistem output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang. Dengan demikian pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, hasil pertanian, pendapatan petani, serta menghasilkan nilai tambah hasil pertanian (Setiawan, 2012). Kabupaten Indramayu merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Barat yang memiliki banyak industri kecil dan rumah tangga yang tersebar di setiap kecamatan dan di desa. Salah satu industri kecil yang ada di Kabupaten Indramayu adalah industri rumah tangga. Keripik tike yang merupakan produksi khas wilayah Indramayu sendiri. industri rumah tangga yang tergolong ke dalam industri kecil ini bersifat informal yang mana pengelolaannya dikelola oleh perseorangan atau pada ruang lingkup rumah tangga.

Jika dilihat dari modal usaha yang dikeluarkan serta serapan tenaga kerja pastinya lebih sedikit dibandingkan dengan industri menengah atau perusahaan- perusahaan besar Industri Rumah Tangga keripik di Kabupaten Indramayu tersebar di dua kecamatan yaitu Kecamatan Karangampel dan Kecamatan Losarang.

Keripik Tike yang dibuat sejumlah perajin makanan di Kabupaten Indramayu berasal dari umbi tike yang cukup digemari karena rasanya gurih dan enak. Produsen keripik tike yang tersebar di sejumlah kecamatan di Indramayu, ada yang menjual secara online dan ada yang memasarkannya ditoko oleh – oleh seperti yang ada di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang Kabupaten Indramayu. Para produsen umbi tike di Desa Jumbleng mengolah umbi tike menjadi keripik tike dikemas dalam berbagai ukuran.

Industri Rumah Tangga keripik tike yang berada di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang menghadapi beberapa kendala saat musim hujan dalam menjalankan produksinya seperti mengalami kesulitan untuk memenuhi bahan baku yang berasal dari umbi tike disetiap musimnya. Hal ini dikarenakan pengaruh alam menentukan kelayakan umbi rumput tike untuk dijadikan sebagai bahan baku yang kemudian akan menyebabkan adanya keterbatasan dalam mendapatkan jumlah umbi tike pada musim tertentu, seperti saat memasuki musim hujan dengan perolehan bahan bakunya bermula dari yang sedikit sampai habis atau tidak ada sehingga memaksa pengusaha untuk menghentikan produksinya.

Tabel 1. Data Industri Kecil Di Kecamatan Losarang Tahun 2017

No	Jenis Industri	Jumlah Unit Usaha	Jumlah Tenaga Kerja	Volume Produksi/ Tahun	Satuan	Nilai Produksi (Rp.000)
1.	Telur Asin	7	14	105.000,00	Butir	262.500
2.	Keripik Tike	22	56	13.200.000,00	Bungkus	6.624.000
3.	Garam Cukai	1.790	3.592	192.852,40	Ton	115.711.440
4.	Anyaman Bambu	13	26	19.500,00	Buah	390.000
Jumlah		1.832	3.688	-	-	122.987.940

Sumber : Diskoperindag (2017) Data Sentra Industri Kecil Menengah Kecamatan Losarang Tahun 2017

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui potensi yang dapat diolah menjadi nilai tambah dari Industri Rumah Tangga keripik tike di wilayah setempat. Meskipun usaha ini memiliki beberapa kendala pada keterbatasan produksi, tetapi produksinya memiliki peluang usaha yang cukup besar bagi para pelaku ekonomi dikarenakan pengolahannya yang sederhana dan didukung dengan permintaan konsumen yang tidak sedikit dan memiliki harga jual terbilang tinggi yang kemudian menambah penghasilan dan meningkatkan sosial ekonomi pengusaha keripik tike dalam memenuhi kebutuhan hidup.

Maka tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan umbi tike menjadi keripik tike di Desa jumbleng Kecamatan Losarang Kabupaten Indramayu dan untuk mengetahui besar rasio nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pengolahan umbi tike menjadi keripik tike di Desa jumbleng Kecamatan Losarang Kabupaten Indramayu dan tinggi rendahnya rasio nilai tambah tersebut.

II. METODOLOGI PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi Penelitian ini dilakukan di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang Kabupaten Indramayu pada usaha pengolahan Keripik Tike. Penelitian ini dilaksanakan sejak bulan Oktober 2018 sampai Agustus 2019.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Metode survei adalah metode yang dilakukan untuk mengadakan pemeriksaan dan pengukuran- pengukuran terhadap gejala empiris yang berlangsung di lapangan atau lokasi penelitian (Fatoni dalam Yanti, 2013). Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder.

Metode Penentuan Sampel

Populasi dalam penelitian ini sebanyak 22 Industri Rumah Tangga dengan pengambilan sampel menggunakan *Probability Sampling* dengan metode *Random Sampling* dan diperoleh sebanyak 4 responden.

Analisis Data

Analisis nilai tambah yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode Hayami yang dapat dilihat pada Tabel 2 dan Tabel 3.

Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami (Output, Input, dan Harga)

No	Variabel	Notasi
I.	Output, Input dan Harga	
1.	Output (kg)	(1)
2.	Input (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 (Produksi)(Rp/Ukuran)	(6)
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)

Tabel 3. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami (Penerimaan dan Keuntungan)

No	Variabel	Notasi
II.	Penerimaan dan Keuntungan	
1.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
2.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
3.	Nilai Output (Produksi)(Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
4.	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
5.	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
6.	a. Keuntungan	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13a) = (13a/11a) \times 100\%$
7.	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Profil responden dalam penelitian ini terdiri dari jenis kelamin responden, umur responden, tingkat pendidikan, dan pengalaman usaha keripik tike. Jumlah responden dalam penelitian ini adalah 4 orang yang telah ditentukan dengan teknik *Random Sampling*. Identitas responden dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Identitas Responden

No.	Nama	Jenis Kelamin	Umur	Tingkat Pendidikan	Pengalaman Usaha
1.	Ida	Perempuan	38	SMA	20
2.	Kusaeni	Perempuan	44	SMA	32
3.	Nano	Laki – laki	28	SMA	8
4.	Imam	Laki – laki	43	SMA	13

Bentuk Badan Usaha

UKM keripik tike yang terdapat di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang Kabupaten Indramayu mempunyai badan usaha yang beragam, ada yang sudah mempunyai sertifikat nomor P.IRT ada pula yang belum mempunyai sertifikat tersebut. Sertifikasi Nomor P.IRT ini dilakukan oleh Dinas Koperasi, Perindustrian, dan Perdagangan Kabupaten Indramayu langsung di tempat produksi. UKM yang sudah mempunyai sertifikasi P.IRT yaitu UKM Desi yang mempunyai P.IRT No. 2153212010655-23 dan UKM Dhe-Dhe Tyas dengan P.IRT No. 215321201067-23. Sedangkan *home industry* Bapak nano dan Bapak Imam belum memiliki sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (P.IRT).

Biaya Produksi

Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam membuat suatu produk dimana bahan tersebut secara menyeluruh tampak pada produk jadinya. Ketersediaan bahan baku yang cukup dan berkelanjutan akan menjamin suatu perusahaan untuk bisa memproduksi secara terus menerus dan dalam jangka waktu yang panjang atau relatif lebih lama. Persediaan bahan baku yang cukup dapat memperlancar proses produksi.

Tabel 5. Daftar Penggunaan Bahan Baku Pengolahan Keripik Tike di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang Tahun 2018

No	Nama	Produksi (Kg)	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	UKM Desi	200	18.000	3.600.000
2.	UKMDhe- Dhe Tyas	50	18.000	900.000
3.	Bapak Nano	50	18.000	900.000
4.	Bapak Imam	30	11.000	330.000

Tabel 6. Rincian Bahan Baku dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Nama	Ukuran (Gr)	Bahan Mentah (Kg)
1.	UKM Desi	100, 500, dan 1000	200
2.	UKM Dhe-Dhe Tyas	100 dan 1.000	50
3.	Bapak Nano	100 dan 1.000	50
4.	Bapak Imam	100, 500, dan 1.000	30

Masing-masing produksi yang dilakukan dari empat pengusaha membutuhkan bahan baku dengan jumlah yang berbeda. UKM Desi dalam melakukan produksi membutuhkan 200 kg bahan baku bahan mentah dan menghasilkan 80 kg bahan jadi. Kemudian untuk UKM Dhe-Dhe Tyas membutuhkan bahan baku sebesar 50 kg dan menghasilkan 30 kg produk jadi, untuk bapak Nano sendiri membutuhkan bahan baku 50 kg bahan mentah dan menghasilkan 30 kg bahan jadi, dan yang terakhir yaitu Bapak Imam membutuhkan bahan baku 30 kg bahan mentah dan menghasilkan 15 Kg bahan jadi.

Tabel 7. Rincian Hasil Pengolahan Keripik Tike UKM Desi, UKM Dhe-Dhe Tyas, Bapak Nano, dan Bapak Imam

No	Ukuran Kemasan (Gram)	Jumlah Produksi							
		UKM Desi		UKM Dhe-Dhe Tyas		Home Industry Bapak Nano		Home Industry Bapak Imam	
		Kg	Pcs	Kg	Pcs	Kg	Pcs	Kg	Pcs
1.	100	10	100	17	170	15	150	5	50
2.	500	30	60	-	-	-	-	5	10
3.	1.000	40	40	13	13	15	15	5	5
Total		80	200	30	183	30	165	15	65

Penyusutan bahan tersebut terjadi akibat dari pengolahan yang telah dilakukan, proses produksi yang membuat penurunan berat yaitu akibat dari pemipihan dan juga penjemuran, dengan hal itu kandungan air yang ada dalam umbi tike mengalami penguapan. produk hasil pengolahan keripik tike pada 4 responden

Sumbangan Input Lain

Sumbangan input lain merupakan pembagian total input lain dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Proses pengolahan keripik tike menggunakan bahan baku utama yaitu umbi tike yang sudah matang, tidak busuk, tidak lembek dan terbebas dari kerusakan fisik lainnya. Proses pembuatan keripik tike juga membutuhkan bahan penolong atau sumbangan input lain seperti gas, plastik, minyak sayur, garam, dan bawang. Sumbangan input lain pada pengolahan keripik tike.

Tabel 8. Sumbangan Input Lain per Total Produksi pada Pengolahan Keripik Tike di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang Tahun 2019

No	Kemasan (Gr)	UKM Desi (Rp)	UKM Dhe-Dhe Tyas (Rp)	Bapak Nano (Rp)	Bapak Imam (Rp)
1	100	226.004,11	238.548,7	224.726	313.028
2	500	274.202,46	-	-	73.405,59
3	1.000	350.801,64	52.749,9	62.972,6	43.452,8

Penerimaan

Penerimaan diperoleh dari hasil perkalian antara total produksi dengan harga jual produk yang dinyatakan dalam rupiah (Rp). Besarnya penerimaan pengolahan keripik tike di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang.

Tabel 9. Penerimaan Pengolahan Keripik Tike pada UKM Desi, UKM Dhe- Dhe Tyas, *Home Industry* Bapak Nano, dan Bapak Imam

No	Nama Responden	Variasi Berat (Gr)	Jumlah Kemasan (Pcs)	Harga Jual (Rp/Pcs)	Penerimaan (Rp)
1	UKM Desi	100	100	9.000	900.000
		500	60	50.000	3.000.000
		1.000	40	90.000	3.600.000
Jumlah			200	7.500.000	
2	UKM Dhe- Dhe Tyas	100	170	11.000	1.870.000
		1.000	13	90.000	1.170.000
Jumlah			183	3.040.000	
3	Bapak Nano	100	150	11.000	1.650.0000
		1.000	15	90.000	1.350.000
Jumlah			165	3.000.000	
4	Bapak Imam	100	50	10.000	500.000
		500	10	50.000	500.000
		1.000	5	90.000	450.000
Jumlah			65	1.450.000	

Nilai Tambah

Untuk masing – masing Industri Rumah Tangga itu sendiri mendapatkan nilai tambah dan nilai rasio sebagai berikut :

1. Nilai tambah yang diperoleh UKM Desi untuk kemasan 100 gram sebesar Rp 69.739,96 dengan nilai rasio sebesar 77,49%, sedangkan untuk kemasan 500 gram sebesar Rp 77.429,96 dengan nilai rasio sebesar 77,43% dan nilai tambah yang diperoleh untuk kemasan 1.000 gram sebesar Rp 63.229,96 dengan nilai rasio sebesar 70,26%.
2. Nilai tambah yang diperoleh UKM Dhe- Dhe Tyas untuk kemasan 100 gram sebesar

- Rp 90.596,77 dengan nilai rasio sebesar 82,36%, sedangkan untuk kemasan 1.000 gram sebesar Rp 67.942,32 dengan nilai rasio sebesar 75,49%.
3. Bapak Nano memperoleh nilai tambah sebesar Rp 90.501,83 untuk kemasan 100 gram dengan nilai rasio sebesar 82,27%, sedangkan untuk kemasan 1.000 gram sebesar Rp 71.729,49 dengan nilai rasio sebesar 79,70%.
 4. Nilai tambah yang diperoleh Bapak Imam untuk kemasan 100 gram sebesar Rp 82.739,44 dengan nilai rasio sebesar 82,74%, sedangkan untuk kemasan 500 gram sebesar Rp 81.659,44 dengan nilai rasio sebesar 81,66% dan nilai tambah yang diperoleh untuk kemasan 1.000 gram sebesar Rp 70.309,44 dengan nilai rasio sebesar 78,12%.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan pada UKM dan Industri Rumah Tangga keripik tike di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang Kabupaten Indramayu, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Besarnya nilai tambah yang dihasilkan UKM Desi pada pengolahan umbi tike menjadi keripik tike per kilogramnya pada ukuran 100 gram adalah Rp. 69.739,96, untuk kemasan 500 gram nilai tambah per kilogramnya sebesar Rp 77.429,96 dan nilai tambah kemasan ukuran 1.000 gram per kilogramnya sebesar Rp 63.229,96. UKM Dhe-dhe Tyas menghasilkan nilai tambah Rp 90.596,77 pada kemasan ukuran 100 gram dan Rp 67.942,32 pada kemasan ukuran 1.000 gram. Industri Rumah Tangga Bapak Nano menghasilkan nilai tambah Rp 90.501,83 pada kemasan ukuran 100 gram dan Rp 71.729,49 pada kemasan ukuran 1.000 gram. Sedangkan Industri Rumah Tangga Bapak Imam menghasilkan nilai tambah Rp 82.739,44 pada kemasan ukuran 100 gram, Rp 81.659,44 pada kemasan ukuran 500 gram, dan Rp 70.309,44 pada ukuran 1.000 gram.
2. Besarnya rasio nilai tambah pada UKM dan Industri Rumah Tangga keripik tike di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang Kabupaten Indramayu yaitu sebagai berikut :
 - a) Besarnya rasio nilai tambah yang dihasilkan UKM Desi untuk kemasan 100 gram yaitu 77,49%, untuk kemasan 500 gram yaitu 77,43%, dan kemasan 1.000 gram yaitu 70,26%. Artinya rasio nilai tambah dari semua ukuran kemasan yang terdapat pada UKM Desi yaitu tergolong tinggi karena >50%.
 - b) UKM Dhe-dhe Tyas menghasilkan besarnya rasio nilai tambah 82,36% pada kemasan 100 gram dan 75,49% pada kemasan 1.000 gram. Artinya rasio nilai tambah dari semua ukuran
 - c) Industri Rumah Tangga Bapak Nano menghasilkan rasio nilai tambah sebesar 82,27% untuk kemasan 100 gram dan 79,70% untuk kemasan 1.000 gram. Artinya rasio nilai tambah dari semua ukuran kemasan pada *Home industry* Bapak Nano tergolong tinggi karena >50%.
 - d) Industri Rumah Tangga Bapak Imam menghasilkan rasio nilai tambah sebesar 82,74% pada kemasan 100 gram, 81,66% untuk kemasan 500 gram, dan 78,12% untuk kemasan 1.000 gram. Artinya rasio nilai tambah dari semua ukuran kemasan Industri Rumah Tangga Bapak Imam tergolong tinggi karena >50%.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan simpulan di atas, maka peneliti dapat mensarankan hal-hal sebagai berikut :

1. Pengusaha diharapkan dapat memanfaatkan teknologi mesin pengolahan emping tike yang lebih modern dalam proses produksi agar lebih efektif dan efisien. Kemasan yang terdapat pada UKM Dhe-dhe Tyas tergolong tinggi karena >50%.
2. Industri Rumah Tangga keripik tike Bapak Nano dan Bapak Imam diharapkan dapat

mengajukan legalitas usaha dan produk.

3. Pemerintah diharapkan dapat berperan aktif dalam memfasilitasi bahan baku umbi tike.

Ucapan Terimakasih

Ucapan Terimakasih saya ucapkan kepada Fakultas Pertanian dan LPPM UNWIR yang telah membantu dalam penelitian ini sehingga penelitian dapat dijalankan.

DAFTAR PUSTAKA

- A.G Kartasapoetra . (1988). Pengantar Ekonomi Pertanian. Jakarta : Bina Aksara
- Asih, Sri. 2018. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Manyung (*Arius thalasinus*, R) Menjadi Ikan Asin Jambal Roti Di Desa Pabean Udik Kecamatan Indramayu Kabupaten Indramayu Tahun 2017. Fakultas Pertanian Universitas Wiralodra. Indramayu.
- Baridwan, Zaki. 2001. Intermediate Accounting. Edisi VII, Badan Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta. Dinas Koperasi, UKM, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Indramayu (2011). Diskoperindag. 2017. Data Sentra Industri Kecil Menengah Kecamatan Losarang Tahun 2017.
- Fathoni, A. (2006). Metodologi Penelitian dan Teknik Penyusunan Skripsi. Jakarta: Rineka Cipta.
- Hardjanto, W. 1993 Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis. Jurusan Ilmu – ilmu Sosial Eekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Haryat. 2011. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong. Fakultas Pertanian. UMMU. Ternate.
- Hayami. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective From a Sunda Village. Bogor : CGPRT Centre.
- Kamisi, H.L. 2011. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong Volume 4 Edisi 2 (Oktober2011).
- Mahesa Susanti. 2015. Hubungan Keberadaan Home Industri Keripik Tike Dengan Kondisi Sosial Ekonomo Pengusaha Keripik Tike di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang Kabupaten Indramayu. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Mubyarto. 1989. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES. Jakarta.
- Nazir. 2011. Metode Penelitian. LP3ES. Jakarta.
- Pemerintah Desa Jumbleng. 2017. Profil De sa Jumbleng. Indramayu.

- Pratama, Andika Rio. 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.
- Reksoprayitno, Soediyono. 2000. Ekonomi Makro, Yogyakarta : Penerbit BPFE.
- Setiawan, Iwan. 2012. Agribisnis Kreatif : Pilar Usaha Masa Depan, Kekuatan Dunia Baru Menuju Kemakmuran Hijau. Penebar Swadaya; Jakarta.
- Saragih, B. 2004 Pembangunan Pertanian dalam Perspektif Agrobisnis dalam Ruang. Raja Grafindo Persada.
- Soeharjo. 1991. Konsep dan Ruang Lingkup Agroindustri dalam Kumpulan Makalah Seminar Agribisnis. Buku I. Jurusan ilmu – ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Soejanawati. 2007. Kajian Faktor Pendorong dan Penghambat Pengembang Home Industry Keripik Tike. Prodi Agribisnis Faperta Unpad. Bandung.
- Soekartawi. 1995. Analisis Usaha Tani, UI- Press, Jakarta.
- Sugati, S. 1991. Inventaris Tanaman Obat Indonesia. Depkes RI, BPPK, Jakarta.
- Sugioyono. 2005. Metode Penelitian Administrasi. Bandung; Alfabet.
- Sugioyono. 2010. Metode Penelitian Administrasi. Bandung; Alfabet.
- Suratiyah. 2009. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sukirno, Sadono. 2002. Teori Mikro Ekonomi. Cetakan Keempat Belas. Rajawali. Press: Jakarta. Triandaru, Sigit dan Totok Budi Santoso.
- Suryana, A. 1990 Diversifikasi Pertanian Dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Suratiyah, K. 2009. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wardiono. 2007. *Eleocharis dulcis* Burm. f.) *trinius* ex Henschell.
<http://www.kehati.or.id/prohati/browser.php/docsid=478>. Di akses 23 april 2008.
- Yanti, Br. 2013. Penelitian Wisata Terhadap Fasilitas Pariwisata Wana Wisata Ciwangun. Universitas Pendidikan. Bandung.