

## ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA KRIPIK TEMPE DI KECAMATAN TUGU KABUPATEN TRENGGALEK

**Diterima:**

23 Mei 2025

**Revisi:**

19 Mei 2025

**Terbit:**

24 Mei 2025

<sup>1</sup>**Herry Nur Faisal**

<sup>1,2,3,4</sup>, *Fakultas Pertanian, Universitas Tulungagung*

*E-mail:* <sup>1</sup> *herrynf81@gmail.com*

### ABSTRAK

Keripik tempe adalah makanan ringan yang di buat dengan cara mengiris tipis tempe kedelai dan menggorengnya. Tempe keripik memang enak dan bisa di jadikan camilan popular di banyak tempat. Tempe kedelai sendiri termasuk makanan khas Indonesia yang terbuat dari biji kedelai yang di fermentasi oleh jamur Rhizopus Oligosporus atau juga di sebut Rhizopus Oryzae. Penelitian di lakukan bertujuan untuk mengetahui tingkat pendapatan yang di peroleh oleh pengusaha usaha keripik tempe di Kecamatan Tugu Kabupaten Trenggalek. Dalam metode penentuan sampel populasi responden dalam penelitian usaha keripik tempe di kecamatan Tugu berjumlah 14 usaha, sedangkan untuk menentukan responden sebagai sampel hanya di ambil sampel sebanyak 8 usaha. Menggunakan data primer karena pengambilan sampel dengan melakukan wawancara terhadap responden secara langsung. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan yang di peroleh oleh pengusaha usaha keripik tempe di kecamatan Tugu kabupaten Trenggalek adalah sebesar Rp. 1.768.884. dari hasil analisis yang di peroleh dari perhitungan R/C ratio usaha keripik tempe di kecamatan Tugu kabupaten Trenggalek adalah 1,59. Berdasarkan kriteria R/C ratio usaha keripik tempe di kecamatan Tugu kabupaten Trenggalek layak untuk di kembangkan. Kelayakan usaha keripik tempe di kecamatan Tugu kabupaten Trenggalek di pengaruhi oleh harga jual produksi sebab usaha keripik tempe membutuhkan biaya yang cukup dan harga bahan yang menggunakan kedelai import.

*Kata kunci : pendapatan, keripik tempe, kedelai*

### ABSTRACT

Tempeh chips are snacks made by thinly slicing soybean tempeh and frying it. Tempeh chips are delicious and can be a popular snack in many places. Soybean tempeh itself is a typical Indonesian food made from soybean seeds fermented by the Rhizopus Oligosporus fungus or also called Rhizopus Oryzae. The research was conducted to determine the level of income earned by tempeh chips business entrepreneurs in Tugu District, Trenggalek Regency. In the method of determining the sample population of respondents in the research of tempeh chips business in Tugu sub-district amounted to 14 businesses, while to determine the respondents as a sample only took a sample of 8 businesses. Using primary data because sampling by conducting interviews with respondents directly. The results of this study indicate that the income earned by entrepreneurs of tempeh chips business in Tugu sub-district of Trenggalek district is Rp. 1,768,884. from the results of the analysis obtained from the calculation of R / C ratio of tempeh chips business in Tugu sub-district of Trenggalek district is 1.59. Based on the R / C ratio criteria, the tempeh chips business in the Tugu sub-district of Trenggalek district is feasible to develop. The feasibility of the tempeh chips business in the Tugu sub-district of Trenggalek district is influenced by the selling price of production because the tempeh chips business requires sufficient costs and the price of materials that use imported soybeans.

*Keywords: income, soybeans, tempeh chips*

## PENDAHULUAN

Di Indonesia sektor pertanian sedang mengalami pertumbuhan yang pesat, seperti ditunjukkan oleh berbagai program dan inisiatif pemerintah yang bertujuan untuk meningkatkan produktifitas pertanian, penggunaan teknologi modern dalam pertanian dan pengembangan infrastruktur pertanian seperti jaringan distribusi dan irigasi. Selain itu, semakin banyaknya investasi yang dilakukan dalam sektor ini juga mendorong pertumbuhan sektor pertanian. Pertanian di Indonesia memberikan bahan makanan kepada penduduk dan memberikan sumber penghasilan bagi jutaan petani di Indonesia, pertanian juga memainkan peran penting dalam menjaga keamanan dan ketahanan pangan nasional.

Salah satu hasil pertanian di Indonesia kedelai. Produksi kedelai di Indonesia sangat besar dan memainkan peran penting dalam ekonomi pertanian nasional. Kedelai digunakan sebagai bahan baku untuk berbagai jenis makanan dan minuman. Salah satu produk yang dihasilkan dari kedelai adalah tempe. Tempe adalah makanan yang dibuat dari fermentasi terhadap biji kedelai. Kaya akan serta pangan, kalsium, vitamin B dan zat besi. Berbagai macam kandungan dalam tempe mempunyai nilai obat, seperti antibiotika untuk menyembuhkan infeksi dan antioksidan pencegah penyakit degenerative (HARYANTO, n.d.). Tempe dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan, salah satunya adalah kripik tempe. Kripik tempe adalah cara popular untuk mengubah tempe menjadi camilan, dibuat dengan potongan tipis yang kemudian diberi bumbu dan digoreng sehingga berubah menjadi Renya, yang memiliki rasa gurih. Menurut (Afriyanti et al., 2018) mengemukakan kripik tempe memiliki tekstur renyah, penampakan menarik dan rasa gurih sehingga kripik tempe cocok dijadikan sebagai camilan dan lauk pendamping. Menurut pendapat (Rohmawati, 2014) kualitas produk yang baik dan harga yang sesuai mempengaruhi terhadap minat konsumen untuk membeli produk kripik tempe, sehingga industry kripik tempe bisa terus meningkatkan kualitas produk dan harga yang sesuai dengan keinginan konsumen.

Dari proses pengolahan tempe ini diharapkan akan memberikan nilai tambah dan keuntungan bagi pengusahan dan usaha kripik tempe tersebut. Selain proses pengolahan, saluran pemasaran produk juga menentukan pendapatan yang diperoleh usaha industry ini (Nugraha, 2011). Salah satu bentuk usaha yang cocok untuk memproduksi kripik tempe adalah industri rumahan (Kimbal, 2015). Di Kecamatan Tugu Kabupaten Trenggalek sebagian besar penduduknya melakukan usaha rumahan membuat kripik tempe dengan cara tradisional. Dengan menggunakan alat yang juga terbilang masih tradisional dan tenaga kerja yang berasal dari saudara dan keluarga. Biasanya produsen dari usaha kripik tempe menjual produknya dengan cara menjual sendiri dengan membuka toko jajanan khas atau disalurkan ke toko-toko jajanan yang menerima titipan. Selain tersedia ditoko, konsumen juga bisa memesan terlebih dahulu.

Industry kripik tempe di Kecamatan Tugu Kabupaten Trenggalek menghadapi beberapa permasalahan diantaranya terkait masalah modal usaha dan fluktuasi harga bahan baku yang tidak stabil. Fluktuasi harga an modal usaha dapat memiliki dampak yang signifikan pada pendapatan, keuntungan, dan biaya produksi. Biaya produksi dapat meningkat karena kenaikan bahan baku seperti kedelai, tepung dan minyak goreng. Sementara penurunan harga jual dapat mengurangi pendapatan dan keuntungan. Selain itu, kemampuan produsen untuk mengendalikan biaya produksi dan mengembangkan usaha mereka dapat dipengaruhi oleh ketersediaan modal usaha, seperti pinjaman dari investasi. Oleh karena itu perubahan dalam komponen ini berdampak langsung pada keuntungan dan keberlanjutan usaha kripik tempe di beberapa desa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh oleh usaha kripik tempe di Kecamatan Tugu Kabupaten Trenggalek dan untuk mengetahui kelayakan usaha kripik tempe di Kecamatan Tugu Kabupaten Trenggalek.

Menurut (Assauri, 2016) produksi adalah segala kegiatan yang dilakukan untuk membuat dan meningkatkan nilai sesuatu barang atau jasa. Dalam ilmu ekonomi tenaga kerja dan kemampuan adalah faktor dari produksi. Setiap komponen produksi perekonomian dimiliki oleh seseorang. Untuk mementukan produksi diusaha keripik tempe, ada beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan, menghitung kapasitas produksi maksimal berdasarkan sumber daya yang

dimiliki, termasuk peralatan produksi, bahan baku dan tenaga kerja. Untuk mengetahui permintaan pasar terhadap keripik tempe dilokasi produsen. Mentarget evaluasi pasar, tren konsumen, dan preferensi rasa untuk mengestimasi volume penjualan. Optimalisasi proses melibatkan penggunaan bahan baku yang tepat, manajemen inventaris yang efisien dan pengaturan aliran produksi yang baik untuk meningkatkan efisiensi dan mengurangi biaya produksi per unit. Produsen harus memilih harga jual yang kompetitif tetapi tetap menguntungkan untuk menarik pelanggan dan mencapai target pendapatan produsen. Mempertimbangkan nilai tambah yang ditawarkan oleh produk usaha produsen dibandingkan dengan harga di pasar. Untuk mengurangi resiko persediaan yang tidak terjual, produsen harus mempertimbangkan apakah yang akan lebih menguntungkan untuk produksi dalam jumlah yang lebih besar dengan biaya per unit yang lebih rendah. Produsen menentukan strategi pemasaran yang efisien untuk meningkatkan kesadaran konsumen dan menjual produk usaha. Strategi ini dapat mencakup iklan, promosi penjualan, dan kolaborasi dengan toko. Berdasarkan harga jual per unit dan volume penjualan yang diharapkan, produsen harus membuat proyeksi pendapatan. Analisis sensitivitas dilakukan untuk mempertimbangkan beberapa faktor diatas, produsen dapat memantau dan mengevaluasi kinerja usaha secara berkala. Produsen dapat menentukan tingkat produksi yang sesuai dan merencanakan pendapatan usaha keripik tempe dengan lebih baik.

Penerimaan merupakan total pendapatan yang diterima oleh produsen berupa uang yang diperoleh dari hasil penjualan barang yang diproduksi. Penerimaan mencakup semua produk yang dijual, konsumsi rumah tangga produsen, untuk pembayaran dan disimpan. Pernyataan tersebut dapat dinyatakan dalam rumus: total revenue = produk yang diperoleh dalam usaha keripik tempe x harga jual ((Kabai, 2015). Dari hubungan sistematis diatas, total penerimaan dipengaruhi oleh jumlah produksi dan harga satuan produksi. Semakin besar harga dan produksi yang telah dihasilkan maka total penerimaan juga semakin besar begitupun sebaliknya.

(Mubyarto, 2002) menyatakan bahwa pendapatan adalah hasil dari usaha yang dinilai dalam uang, yang kemudian dikurangi dengan biaya produksi dan pemasaran, sehingga diperoleh pendapatan bersih. Sedangkan menurut (Soekartawi, 2007) pendapatan yang besar menunjukkan dana yang cukup untuk berusaha. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa pendapatan merupakan perbedaan antara uang yang diperoleh dan biaya yang dikeluarkan. Analisis pendapatan berguna untuk menentukan dan mengevaluasi dari keberhasilan usaha. Tujuan analisis pendapatan adalah untuk menunjukkan keadaan sekarang dari kegiatan usaha dan menunjukkan keadaan yang akan datang dari tindakan atau perencanaan. Tingkat pendapatan dipengaruhi oleh faktor harga dan manajemen pemasaran. Pendapatan adalah bagian penting dari perusahaan untuk membiayai semua pengeluaran dan kegiatan berkorelasi positif dengan pendapatan (Rangkuti et al., 2014). Untuk meningkatkan pendapatan usaha kripik tempe diperlukan strategi salah satunya dengan memperluas jangkauan pasar baik secara geografis maupun demografis. Kelayakan usaha meruapkan evaluasi menyeluruh dari suatu rencana usaha dari perspektif keuangan, teknis, organisasional dan pasar untuk menentukan apakah suatu usaha layak untuk dikembangkan atau tidak. (K dan Jakfar, 2012)

## METODE PENELITIAN

### Metode Penentuan Daerah Penelitian

Lokasi penelitian adalah di beberapa usaha kripik tempe yang ada di Kecamatan Tugu Kabupaten Trenggalek dengan pertimbangan bahwa di kecamatan tersebut kurang lebih ada 14 desa yang memiliki usaha kripik tempe.

### Metode Pengambilan Sampel

Menurut (Sugiono, 2015), sampel adalah bagian dari populasi yang menjadi sumber data dalam penelitian. Dalam metode penentuan sampel, populasi dalam penelitian usaha kripik tempe di Kecamatan Tugu sebanyak 8 usaha yang diambil sebagai sampel.

### Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yaitu sumber data yang langsung memberikan data pada pengumpul data. Data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi.

### Metode Analisis Data

Metode analisis data merupakan suatu proses sistematis menganalisis dan menafsirkan wawancara, catatan dan bahan baku untuk meningkatkan pemahaman terhadap apa yang disajikan. Data yang sudah dikumpulkan akan ditabulasi dan akan dilakukan analisis.

- Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan penjumlahan total biaya tetap dan biaya variabel. Biaya total produksi dapat dihitung dengan rumus:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total Cost (biaya keseluruhan produksi)

TFC = Total Fixwd (biaya tetap)

TVC = Total Variable (biaya variabel)

- Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil perkalian jumlah produk dengan harga produk yang terjual. Menurut (Sudarsono, 2002) untuk mengetahui jumlah penerimaan yang diperoleh produsen dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total revenue (total penerimaan)

P = Harga produk

Q = Jumlah Produk

- Pendapatan

Pendapatan merupakan total penerimaan dikurangi biaya total. Pendapat menggunakan rumus:

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

I = Income (pendapatan)

TR = Total Revenue (total penerimaan)

TC = Total Cost (total biaya)

- Kelayakan

Untuk mengetahui kelayakan usaha dapat menggunakan rumus:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C = Perbandingan antara penerimaan dan biaya

TR = Total Revenue (total penerimaan)

TC = Total Cost (total biaya)

### Kaidah Keputusan

1. jika R/C ratio > 1 maka usaha keripik tempe di katakan layak. Berarti usaha keripik tempe mendapatkan keuntungan,
2. jika R/C ratio < 1 maka usaha keripik tempe di katakan tidak layak
3. jika R/C ratio = 1 maka usaha keripik tempe di katakan pada titik impas.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

Hasil dari penelitian ini adalah untuk melihat pendapatan yang diperoleh oleh usaha keripik tempe di Kecamatan Tugu Kabupaten Trenggalek

### Produk Keripik Tempe

Produksi adalah segala kegiatan yang dilakukan untuk membuat dan meningkatkan nilai sesuatu barang atau jasa. Dari 8 responden keripik tempe di Kecamatan Tugu selama 4 bulan (dari tulan Januari hingga bulan April 2024), kedelai yang dibutuhkan untuk memproduksi keripik tempe adalah 94,3 kg.

### Biaya Produksi Keripik Tempe

- Biaya Tetap

Tabel 1. Rata-Rata Biaya Tetap pada Usaha Keripik Tempe di Kecamatan Tugu

No	Jenis Barang	Biaya (Rp)	Percentase (%)
1	Panci	96.250,00	36,32
2	Wajan	140.625,00	53,06
3	Baskom	28.125,00	10,61
<b>Jumlah</b>		<b>265.000,00</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer 2024

Biaya tetap meliputi biaya alat yang digunakan untuk memproduksi keripik tempe dimana biaya penyusutan alat diperoleh dari membandingkan saat membeli peralatan dengan lamanya masa pakai (umur ekonomi). Peralatan yang digunakan adalah panic, wajan dan baskom. Biaya sebesar Rp 96.250,00 untuk membeli panci Rp 140.625,00 untuk membeli wajan dan Rp 28.125,00 untuk membeli baskom. Jumlah rata-rata biaya tetap pada usaha keripik tempe di Kecamatan Tugu sebesar Rp 265.000,00.

- Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang penggunaan tergantung skala produksi dan habis dalam satu waktu produksi. Biaya variabel usaha keripik tempe dari responden dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Rata-Rata Biaya Variabel pada Usaha Keripik Tempe di Kecamatan Tugu

No	Jenis Barang	Biaya (Rp)	Percentase (%)
1	Kedelai	1.132.500,00	44,11
2	Ragi	82.750,00	3,22
3	Minyak	1.017.500,00	41,74
4	Besek	334.250,00	13,02
<b>Jumlah</b>		<b>2.567.000</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer 2024

Pada tabel 2 rata-rata biaya variabel pada usaha keripik tempe pengusaha mengeluarkan biaya sebesar Rp.1.132.500 untuk membeli kedelai, Rp.82.750 untuk membeli ragi, Rp.1.017.500 untuk membeli minyak dan Rp. Rp.334.250 untuk membeli besek. Jumlah rata-rata biaya variabel pada usaha keripik tempe di kecamatan Tugu adalah Rp. 2.567.000.

- Biaya Penyusunan

Pada usaha keripik tempe, pengusaha menggunakan beberapa peralatan untuk membuat keripik tempe. Nilai penyusutan barang tergolong dalam biaya tetap yaitu biaya yang penggunaanya tidak habis pada waktu produksi. Jenis rata-rata nilai penyusutan dari barang produksi dapat di lihat pada tabel 3.

Tabel 3. Jenis Barang dan Rata-Rata Nilai Penyusutan pada Usaha Keripik Tempe di Kecamatan Tugu

No	Jenis Barang	Nilai Penyusutan (Rp)	Persentase (%)
1	Panci	37.063,00	29,43
2	Wajan	67.031,00	53,23
3	Baskom	21.812,00	17,32
	<b>Jumlah</b>	<b>125.906,00</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer 2024

Pada usaha keripik tempe, pengusaha menggunakan beberapa peralatan untuk membuat keripik tempe. Nilai penyusutan barang tergolong dalam biaya tetap yaitu biaya yang penggunaanya tidak habis pada waktu produksi. Jenis rata-rata nilai penyusutan dari barang produksi dapat di lihat pada tabel 3. Rata rata nilai penyusutan pada barang yang di gunakan saat produksi usaha keripik tempe adalah Rp.125.906.

- Total Biaya

Total biaya merupakan penjumlahan dari biaya total dan biaya variabel pada usaha keripik tempe.

Tabel 4. Total Biaya Tetap dan Biaya Variabel pada Usaha Keripik Tempe di Kecamatan Tugu

No	Jenis Biaya	Biaya (Rp)
1	Biaya	265.000,00
2	Penyusutan Barang	125.906,00
3	Biaya Variabel	2.567.000,00
	<b>Total Biaya</b>	<b>2.957.906,00</b>

Sumber: Data Primer 2024

Pada tabel 4 dapat di lihat bahwa total biaya yang di keluarkan oleh pengusaha usaha keripik tempe adalah Rp. 2.957.906.

### Penerimaan Usaha Keripik Tempe

Rata-rata produksi keripik tempe di kecamatan Tugu Kabupaten Trenggalek adalah sebanyak 9.437 keping, sedangkan harga jual keripik tempe per kepingnya adalah senilai Rp.500, jadi penerimaan yang di peroleh oleh pengusaha usaha keripik tempe adalah sebesar Rp. 4.718.750.

### Pendapatan Usaha Keripik Tempe

Pendapatan dapat di peroleh atau di hitung dengan rumus  $I = TR - TC$ . Pendapatan pengusaha usaha keripik tempe di kecamatan Tugu dapat di lihat pada tabel 5.

Tabel 5. Pendapatan yang Diterima oleh Pengusaha Usaha Keripik Tempe di Kecamatan Tugu

No	Uraian	Biaya (Rp)
1	Total Biaya	2.957.906,00
2	Total Penerimaan	4.718.750,00
	<b>Total Biaya</b>	<b>2.957.906,00</b>

Sumber: Data Primer 2024

Pada tabel 5, pendapatan yang di terima oleh pengusaha usaha keripik tempe di Kecamatan Tugu adalah sebesar Rp. 1.760.844 selama 4 bulan dimana pengusaha memproduksi keripik tempe untuk di jual. Keripik tempe di jual dengan membungkus besek wadah keripik tempe dengan menggunakan kertas koran.

### **Kelayakan Usaha Keripik Tempe**

Keuntungan yang di terima oleh pengusaha usaha keripik tempe dikecamatan Tugu dapat di analisis dengan menggunakan R/C ratio, dengan rumus  $R/C = \frac{TR}{TC}$ .

Dengan menggunakan analisis R/C ratio, dapat diketahui apakah usaha keripik tempe dapat memberikan keuntungan yang lebih tinggi (layak) atau sebaliknya. Adapun analisis keuntungan usaha keripik tempe adalah sebagai berikut:

$$R/C = \frac{4.718.750}{2.957.906} = 1.760.844$$

$$R/C = 1,59$$

Berdasarkan analisis di atas, bahwa nilai R/C ratio dari usaha keripik tempe di kecamatan Tugu adalah 1,59. Berdasarkan kriteria R/C ratio dengan demikian usaha keripik di kecamatan Tugu kabupaten Trenggalek layak untuk di kembangkan karena nilai R/C ratio lebih dari 1. Dari perhitungan R/C ratio usaha keripik tempe di kecamatan Tugu kabupaten Trenggalek dapat di analisis bahwa kelayakan usaha keripik tempe di pengaruhi oleh harga jual produksi sebab usaha keripik tempe membutuhkan biaya yang cukup dan harga bahan yang menggunakan kedelai import.

Di bandingkan dengan usaha produksi keripik pisang yang ada di kecamatan Tugu, usaha keripik tempe di kecamatan Tugu layak untuk di kembangkan sebab jajanan camilan seperti keripik pisang jarang di minati oleh konsumen.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Hasil dari analisis pendapatan pendapatan usaha produksi keripik tempe di kecamatan Tugu kabupaten Trenggalek menunjukkan :

1. Rata-rata pendapatan pengusaha usaha keripik tempe di kecamatan Tugu kabupaten Trenggalek selama 4 bulan (antara bulan Januari hingga bulan April 2024) adalah sebesar Rp. 1.768.884.
2. Dari hasil analisis yang di peroleh dari perhitungan R/C ratio usaha keripik tempe di kecamatan Tugu kabupaten Trenggalek layak untuk di kembangkan sebab nilai R/C ratio lebih besar dari 1,59. Di banding dengan usaha produksi keripik pisang di kecamatan Tugu, usaha keripik tempe layak untuk di kembangkan karena keripik pisang jarang di minati oleh konsumen untuk di jadikan camilan atau oleh-oleh.

### **Saran**

Di harapkan kepada pengusaha keripik tempe agar meningkatkan dan mengoptimalkan kualitas serta variasi produksi guna meningkatkan pendapatan dan keberhasilan usaha mereka. Dengan memilih bahan baku import yang berkualitas yang baik serta harga yang terjangkau. Selain memilih bahan baku yang berkualitas baik, pengusaha usaha keripik tempe juga harus mendapat dukungan dari pemerintah setempat. Dukungan dari pemerintah bisa meliputi permodalan dan arahan. Permodalan dari pemerintah setempat dapat membantu usaha keripik tempe untuk lebih berkembang. Dapat meliputi bantuan berbentuk pinjaman dengan bunga yang rendah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, A., Handayani, C. B., & Tari, A. I. N. (2018). Pendugaan Umur Simpan Keripik Tempe Sagu dalam Pengemas Aluminium Foil. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(1), 12–18.
- Assauri, S. (2016). Manajemen operasi produksi. *Jakarta: PT Raja Grafindo Persada*, 69–80.
- dan Jakfar, K. (2012). Studi Kelayakan Bisnis. *Edisi Revisi. Jakarta: Kencana Prenada Media Group*.
- Finah Zahrotul, A., Dwi, H., & Erlina, R. (2022). Analisis Kinerja Produksi, Struktur Biaya dan Pendapatan Agroindustri Keripik Tempe (Studi Kasus Agroindustri Keripik Tempe Siger Mas di Kota Metro). *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(1), 69–78.
- Haryanto, V. (n.d.). *Analisis Sistem Pada Proses Pembuatan Tempe Di Industri Tempe Parung Bogor Tahun 2017*.
- Kabai, Z. (2015). *Ekonomi Akutansi Terpadu*.
- Kimbal, R. W. (2015). *Modal sosial dan ekonomi industri kecil: Sebuah studi kualitatif*. Deepublish.
- Mubyarto, M. (2002). Peran ilmu ekonomi dalam pemberdayaan ekonomi rakyat. *Journal of Indonesian Economy and Business (JIEB)*, 17(3).
- Nugraha, A. S. (2011). *Strategi pemasaran keripik tempe pada industri rumah tangga di kecamatan baturetno kabupaten wonogiri*.
- Rangkuti, K., Siregar, S., Thamrin, M., & Andriano, R. (2014). Pengaruh faktor sosial ekonomi terhadap pendapatan petani jagung. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 19(1).
- Rohmawati, R. (2014). Pengaruh kualitas produk dan harga terhadap minat konsumen pada industri kripik tempe “Mahkota” di Desa Prandon Kabupaten Ngawi. *EQUILIBRIUM: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Pembelajarannya*, 2(2).
- Soekartawi, S. (2007). E-Agribisnis: Teori dan Aplikasinya. *Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi (SNATI)*.
- Sudarsono, J. (2002). *Pengantar Ekonomi Perusahaan*.
- Sugiono. (2015). *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta.
- Sutrisno, S. (2016). Struktur modal: Faktor penentu dan pengaruhnya pada nilai perusahaan. *Jurnal Siasat Bisnis*, 20(1), 79–89.