



## **Analisis Pendapatan Usaha Agroindustri Kue Talam Jagung Manis di Nagari Sungai Antuan Kecamatan Mungka**

### *[Income Analysis of Talam Cake Agro-Industry Business Sweet Corn in Nagari Sungai Antuan, Mungka District]*

**Mukhlis<sup>1\*</sup>, Riva Hendriani<sup>2)</sup>, Nila Sari<sup>3)</sup>, Latifa Hanum<sup>4)</sup>, Regia Indah Kemala Sari<sup>5)</sup>, Sri Kembaryanti Putri<sup>6)</sup> dan Amrizal<sup>7)</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi Agribisnis, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

Jl. Raya Negara Km. 7 Tanjung Pati Lima Puluh Kota, Sumatera Barat, Indonesia

<sup>6</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

Jl. Raya Negara Km. 7 Tanjung Pati Lima Puluh Kota, Sumatera Barat, Indonesia

<sup>7</sup>Program Studi Teknologi Rekayasa Komputer, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

Jl. Raya Negara Km. 7 Tanjung Pati Lima Puluh Kota, Sumatera Barat, Indonesia

\*Email korespondensi: [mukhlisagus2014@gmail.com](mailto:mukhlisagus2014@gmail.com)

Dikirim 27 Maret 2023

Direvisi 01 April 2023

Diterima 13 April 2023

#### **ABSTRACT**

*This research is based on the application of innovation, creativity, and differentiation of kue talam by utilizing the ample availability of sweet corn by the wants and needs of consumers and producers. This study is based on the application of innovation, creativity, and differentiation of sweet corn talam cakes by utilizing the ample availability of sweet corn by the wants and needs of consumers and producers, so that the cakes are attractive and tasty to increase the income of entrepreneurs and corn farmers. This study aims to analyze the business income of the sweet corn talam cake agro-industry. To analyze of the income of the sweet corn talam cake agro-industry business, it was carried out using quantitative descriptive methods using the income formula. The results showed that: The total cost required in the agro-industrial business of sweet corn talam cake is Rp 1,995,168,-; The total revenue obtained from the agro-industrial business of sweet corn talam cake is Rp 2,880,000,- the amount of income earned is Rp 884,832,-. Thus this agro-industry business can provide additional income and is worth developing.*

*Keywords: agroindustry, sweet corn, talam cake, income*

#### **ABSTRAK**

Penelitian ini didasarkan pada penerapan inovasi, kreatifitas, dan diferensiasi kue talam dengan pemanfaatan ketersediaan jagung manis yang cukup banyak. Penelitian ini juga sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen dan diperlukan oleh produsen, sehingga kue talam menarik dan enak sehingga bisa meningkatkan pendapatan pengusaha dan petani jagung. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan usaha agroindustri kue talam jagung manis. Untuk menganalisis pendapatan usaha agroindustri kue talam jagung manis, maka dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan menggunakan rumus pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya total yang diperlukan dalam usaha agroindustri kue talam jagung manis sebesar Rp 1.995.168,-; Penerimaan total yang diperoleh dari usaha agroindustri kue talam jagung manis adalah Rp 2.880.000,- dan besarnya pendapatan yang dipeoleh adalah Rp 884.832,-. Dengan demikian usaha agroindustri ini bisa memberikan tambahan pendapatan dan layak dikembangkan.

Kata kunci: agroindustri, jagung manis, kue talam, pendapatan

#### **1. Pendahuluan**

Kue talam adalah salah satu jenis makanan camilan tradisional Indonesia. Kue talam pada umumnya terbuat dari campuran tepung beras, susu cair, gula pasir, dan garam yang kemudian dituangkan kedalam cetakan, lalu dikukus selama 15-20 menit. Apabila produsen kue talam tidak melakukan inovasi terhadap produk, maka preferensi konsumen akan kue talam tersebut akan menurun. Hal ini sesuai dengan pendapat (Assauri, 2017) yang menyatakan bahwa suatu perusahaan yang hanya

melakukan produksi produk yang sama dari waktu ke waktu akan mengalami degradasi nilai produk dimata konsumennya, sehingga akan membuat kelangsungan hidup perusahaan tersebut dapat terguncang. Kue talam adalah salah satu kue tradisional khas Indonesia terbuat dari berbagai macam tepung olahan diantaranya tepung beras dan tepung sagu, dan salah satu bahan utama adalah santan. Pada bulan puasa kue talam merupakan salah satu menu buka puasa yang cukup populer (Pramudito and Salim 2019). Menurut Asnawati, Helmaini, and Isyaturriyadhah, (2020), agroindustri dodol buah naga kelompok usaha Bersama Mekar Sari efisien dan bisa memberikan tambahan keuntungan bagi pengusahanya.

Upaya antisipasi terhadap kondisi tersebut adalah melakukan inovasi, kreatifitas, dan diferensiasi produk yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen sambil melihat pesaing-pesaing suatu perusahaan, baik itu pesaing langsung maupun pesaing produk substitusinya sehingga siklus hidup produk akan bertahan lebih lama dan jangka waktu kepercayaan konsumen dapat meningkat. Oleh karena itu, perlu dilakukan diferensiasi terhadap kue talam berupa penambahan jagung manis yang dihaluskan sehingga kue talam menjadi berwarna kuning. Warna kuning ini tidak lain didapatkan dari jagung manis tersebut, cara pembuatannya sama dengan pembuatan kue talam biasa.

Kue talam mengandung energi sebesar 18 kilokalori, protein 0,1 gram, karbohidrat 3,2 gram, lemak 0,5 gram, kalsium 0,01 miligram, fospor 0 miligram, dan zat besi 0,75 miligram. Ciri khas kue ini adalah empuk, harum dan legit, serta pembuatannya dengan teknik mengukus (Prasetyaningsih, 2014). Jumlah ketersediaan jagung manis di Kecamatan Mungka cukup banyak, dimana jumlah produksi jagung manis mencapai 140,03 ton (Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota, 2021). Di Kecamatan Mungka selama ini kue talam yang biasanya sering dipasarkan adalah kue talam tepung beras pandan. Untuk menghilangkan rasa jenuh akan produk kue talam tepung beras pandan, maka dilakukan diferensiasi terhadap produk. Perbedaan rasa kue talam dengan produsen lain, bukan hanya menjadikan pilihan produsen untuk memproduksi kue talam jagung manis tetapi juga dapat memanfaatkan ketersediaan jagung manis yang melimpah sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan baik produsen maupun petani jagung manis.

Kue talam jagung manis merupakan jajanan pasar tradisional inovasi dari olahan jagung manis yang dikombinasikan dengan tepung beras, susu, garam, dan gula, sehingga menghasilkan makanan yang bertekstur lembut dan enak. Kue talam jagung manis memiliki prospek pasar yang tinggi karena banyaknya masyarakat atau konsumen yang menyukai produk olahan jagung. Adapun formulasi kue talam jagung manis adalah jagung masin 200 gram, susu 300 gram, tepung beras 90 gram, gula 80 gram dan garam 10 gram (Anonymous, 2020).

Diferensiasi merupakan suatu produk atau jasa tidak saja memiliki perbedaan dengan produk atau jasa yang sudah ada, melainkan juga merupakan titik keunggulan dibandingkan produk yang lain. Tetapi, diferensiasi tidak berarti asal berbeda, sehingga kalau sudah berbeda berarti pasti memiliki titik keunggulan yang dimaksud. Dengan menerapkan strategi diferensiasi, perusahaan akan dapat memperoleh keunggulan diferensiasif perusahaan (Kotler, 2014). Adapun tujuan dari penelitian adalah untuk menganalisis pendapatan agroindustri kue talam dengan penambahan jagung manis.

## 2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Mungka. Penelitian ini dilakukan selama lebih kurang 4 bulan, mulai bulan juli 2022 sampai bulan Oktober 2022. Pemilihan daerah penelitian dilakukan dengan cara *purposive methode* atau sengaja (Sugiono, 2013). Terpilih satu nagari yaitu Nagari Sungai Antuan dengan dasar pertimbangan : (1) Nagari terpilih merupakan tempat usaha agroindustri kue talam dengan penambahan jagung manis; (2) Nagari terpilih belum pernah diadakan penelitian yang sama tentang analisis Pendapatan Agroindustri Kue Talam dengan Penambahan Jagung Manis.

Untuk menjawab tujuan penelitian diperlukan sampling. Menurut Singarimbun (2011), terdapat empat faktor yang harus dipertimbangkan dalam menentukan sampel dalam suatu penelitian yaitu :

1. Derajat keseragaman dari populasi, semakin seragam populasi itu, semakin kecil sampel yang dapat diambil.
2. Presisi yang dikehendaki dari penelitian, dimana makin tinggi tingkat presisi yang dikehendaki, makin besar sampel yang harus diambil.
3. Rencana analisa, dimana besar kecilnya jumlah sampel disesuaikan dengan rencana analisa yang dipakai, semakin rumit perhitungan statistik yang dipakai dan atau semakin banyak strata yang ditetapkan, biasanya semakin banyak sampel yang diperlukan.

Pengambilan sampel (*Sampling Methode*) menggunakan metode pengambilan sampel bola salju

(*Snowball Sampling Methode*). Menurut (Rianse and Abdi, 2012), metode sampling bola salju digunakan apabila tidak tersedianya data jumlah populasi sehingga tidak dimungkinkan untuk membuat kerangka sampel. Dengan metode ini, mula-mula peneliti mencari responden yang sesuai dengan kriteria yang ditetapkan, kemudian dari responden ini akan menunjuk atau mengajak temannya yang lain untuk dijadikan sampel. Kemudian dilanjutkan sampai jumlah sampel yang dianggap peneliti sudah mewakili secara representatif untuk menjawab tujuan penelitian. Adapun total jumlah sampel penelitian adalah 20 orang responden.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari: Data primer diperoleh dari petani responden atau petani sampel dengan melalui metode wawancara berdasarkan daftar pertanyaan/kuisisioner yang telah disiapkan terlebih dahulu, dan data sekunder diperoleh dari berbagai instansi yang ada kaitannya dengan penelitian ini, disamping itu juga informasi dari berbagai pihak.

Untuk menganalisa pendapatan usahatani jagung pipilan, dilakukan analisa usahatani menggunakan rumus pendapatan usahatani (Suratiyah, 2015). Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$Pd = TR - TC$$

Dimana:

Pd = Pendapatan Usaha Tani

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### a. Biaya Usaha Agroindustri Kue Talam Jagung Manis

Berdasarkan data primer yang diperoleh dari hasil survey, tabulasi dan pengolahan data, maka dapat diperoleh biaya total dalam usaha agroindustri kue talam jagung manis sebesar Rp 1.995.168,- yang terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 879.135,- biaya penyusutan alat sebesar Rp 32.449,- biaya tenaga kerja sebesar Rp 704.640,- dan biaya lain-lain sebesar Rp 378.944,-. Kondisi ini menunjukkan bahwa biaya yang paling banyak dikeluarkan adalah untuk membeli bahan baku mencapai 44,06 %, hal ini karena bahan baku merupakan faktor yang utama dalam keberhasilan usaha pembuatan kue talam jagung manis. Hal ini didukung oleh hasil penelitian Dongoran and Vaulina, (2019), biaya yang paling besar dikeluarkan adalah untuk membeli bahan baku mencapai 82,98 %. Dipertegas oleh hasil penelitian Dyasturi, Rochdiani, and Setia, (2022), biaya yang paling besar dikeluarkan adalah untuk membeli bahan baku mencapai 67,65 %.

#### Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya pembelian bahan baku yang digunakan dalam proses produksi kue talam jagung manis meliputi: Jagung manis, tepung beras, susu kental manis, gula pasir, margarin, garam dan daun pandan. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Rata-rata Biaya Bahan Baku yang dibutuhkan untuk Pembuatan Kue Talam Jagung Manis selama Satu Periode (2 bulan)

No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah	Harga /satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Jagung manis	Kg	32,60	8.000	260.800
2	Tepung beras	Kg	14,67	13.000	190.710
3	Susu kental manis	Gram	6.031	40,45	243.954
4	Gula pasir	Kg	13,04	13.000	169.520
5	Margarin	Kg	0,65	15.000	9.750
6	Garam	Kg	0,652	6.250	4.075
7	Daun pandan	Kg	0,0652	5.000	326
<b>T o t a l</b>					<b>879.135</b>

Berdasarkan Tabel 1, dapat dijelaskan bahwa biaya yang paling besar adalah biaya untuk membeli jagung manis yang sebesar 29,67 %; kemudian diperlukan biaya untuk membeli susu kental manis sebesar 27,75 %. Hal ini menunjukkan bahwa jagung manis dan susu kental manis merupakan bahan baku yang sangat menentukan citarasa kue talam jagung manis yang dihasilkan.

#### Biaya Penyusutan Alat

Biaya penyusutan alat merupakan biaya penyusutan alat-alat yang tahan yang digunakan dalam proses produksi kue talam jagung manis. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 2.

#### Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja merupakan biaya untuk membayar upah tenaga kerja yang membantu dalam proses produksi kue talam jagung manis, meliputi: Persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan,

perontokan dan penghalusan jagung manis, pencampuran bahan (*mixing*), pengolesan cetakan dengan margarin, penuangan adonan kedalam cetakan, pendidihan air kukusan, pengukusan, pengemasan, dan pemasaran. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 3.

**Tabel 2.** Rata-rata Biaya Penyusutan Alat dalam Proses Produksi Kue Talam Jagung Manis selama Satu Periode (2 bulan)

Nama alat	Biaya Pembelian (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	Harga Akhir Alat (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp)
Kompor gas 1 tungku	150.000	5	15.000	4.500
Tabung gas 3kg	165.000	5	16.500	4.950
Blender	300.000	5	30.000	9.000
Timbangan 2 kg	50.000	3	-	2.778
Sarung tangan plastik	5.000	1	-	833
Pisau	2.000	1	-	333
Dandang pengukus	85.000	3	-	4.722
Mangkok	10.000	1	-	1.667
Sendok	2.000	1	-	333
Lap tangan	5.000	1	-	833
Cetakan	18.000	1	-	2.500
<b>Total</b>			<b>61.500</b>	<b>32.449</b>

**Tabel 3.** Rata-rata Biaya Tenaga Kerja Pembuatan Kue Talam Jagung Manis dalam Satu Periode (2 bulan)

No	Jenis Kegiatan	Lama Waktu (HKO)	Upah (Rp/HKO)	Biaya TK (Rp)
1	Persiapan alat dan bahan	0,32	60.000	19.200
2	Penimbangan bahan	0,32	60.000	19.200
3	Perontokan dan penghalusan jagung manis	0,64	60.000	38.400
4	Pencampuran bahan ( <i>mixing</i> )	0,32	60.000	19.200
5	Pengolesan cetakan dengan margarin	0,224	60.000	13.440
6	Penuangan adonan kedalam cetakan	0,64	60.000	38.400
7	Pendidihan air kukusan	1,28	60.000	76.800
8	Pengukusan	5,76	60.000	345.600
9	Pengemasan	0,32	60.000	19.200
10	Pemasaran	1,92	60.000	115.200
<b>Total</b>		<b>11,744</b>		<b>704.640</b>

Berdasarkan Tabel 3, dapat dijelaskan bahwa biaya yang paling besar dalam proses produksi adalah biaya untuk tenaga kerja melaksanakan kegiatan pengukusan, yakni sebesar Rp 345.600 (mencapai 49,05 %). Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengukusan memerlukan tenaga kerja yang terampil dan telaten sehingga proses pengukusan dapat dilaksanakan dengan optimal dan menghasilkan kue talam jagung manis yang berkualitas tinggi.

#### Biaya Lain-lain

Biaya lain-lain merupakan biaya yang dikeluarkan untuk bahan-bahan penunjang dalam proses produksi kue talam jagung manis. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4.** Rata-rata Biaya Lain-lain untuk Pembuatan Kue Talam Jagung Manis dalam Satu Periode (2 bulan)

No	Jenis Pembiayaan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Biaya (Rp)
1	Sewa tempat	1	Hari	3.000	96.000
2	Transportasi	0,2	Liter	9.000	57.600
3	Isi gas 3 kg	0,1	Tabung	25.000	80.000
4	Biaya Kuota internet	0,04	Gb	10.000	12.800
5	Selotip	0,05	Buah	5.000	8.000
6	Label	1	Lembar	200	6.400
7	Box kemasan	4	Buah	8.000	32.000
8	Kantong plastik	0,04	Pack	5.000	64.000
9	Air	0,16	Galon	3.000	15.360
10	Listrik	0,5	KWh	423	6.784
<b>Total</b>					<b>378.944</b>

**Biaya Total/ Total Cost (TC)**

Biaya total merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi kue talem jagung manis. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5.** Rekapitulasi Biaya dalam Produksi Kue Talem Jagung Manis untuk Satu Periode (2 bulan)

No	Jenis Pembiayaan	Biaya (Rp)
1	Biaya penyusutan alat	32.449
2	Biaya bahan	879.135
3	Biaya tenaga kerja	704.640
4	Biaya lain-lain	378.944
<b>Biaya Total</b>		<b>1.995.168</b>

**b. Penerimaan Total/Total Revenue (TR) dan Pendapatan Usaha Agroindustri Kue Talem Jagung Manis**

Penerimaan total merupakan besarnya jumlah produksi kue talem jagung manis dikali dengan harga jual kue talem jagung manis. Jumlah penerimaan total yang diperoleh dalam usaha agroindustri kue talem jagung manis sebesar Rp 2.880.000,-. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 6.

**Tabel 6.** Rata-rata Penerimaan Total Kue Talem Jagung Manis untuk Satu Periode (2 bulan)

No	Jenis produk	Jumlah produksi (buah)	Harga produksi (Rp/buah)	Penerimaan Total (Rp)
1	Kue talem jagung manis	2.880	1.000	2.880.000

Pendapatan yang diperoleh dalam usaha agroindustri kue talem jagung manis didapat dari Penerimaan Total dikurang dengan Biaya Total.

$$Pd = TR - TC$$

$$Pd = Rp 2.880.000,00 - Rp 1.995.168,00$$

$$Pd = Rp 884.832,00$$

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, dapat dijelaskan bahwa besarnya keuntungan atau pendapatan usaha agroindustri kue talem diferensiasi jagung manis yang diperoleh dalam satu periode produksi dalam jangka waktu 2 bulan adalah Rp 884.832,-. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian bahwa usaha dengan melakukan diferensiasi berupa usaha pertanian terpadu lebih layak dibandingkan secara konvensional (Mukhlis et al. 2019). Untuk bisa menambah pendapatan, maka pengusaha bisa melakukan penambahan jumlah produksi dengan harga jual tetap, kemudian pengusaha juga bisa melakukan menambah harga jual apabila jumlah produksinya tetap. Hal ini dipertegas oleh Mukhlis (2020), penerimaan dan keuntungan dari usahatani secara konvensional ke pemeliharaan secara diferensiasi berupa penerapan *Integrated Farming Systems* mengalami peningkatan.

**4. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan sesuai dengan tujuan dari penelitian, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan : (1) Jumlah produksi dalam usaha agroindustri kue talem jagung manis dalam satu periode (2 bulan) sebesar 2.880 buah kemasan; (2) Biaya total yang dikeluarkan dalam usaha agroindustri kue talem jagung manis sebesar Rp 1.995.168,-; (3) Penerimaan total yang diperoleh dalam usaha agroindustri kue talem jagung manis sebesar Rp 2.880.000,-; (4) Pendapatan total yang diperoleh dalam usaha agroindustri kue talem jagung manis sebesar Rp 884.832,-. Dengan demikian usaha agroindustri ini bisa memberikan tambahan pendapatan dan layak dikembangkan.

**5. Ucapan Terima Kasih**

Ucapan terima kasih Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh yang telah membantu dalam pembiayaan dalam pelaksanaan penelitian.

**6. Daftar Pustaka**

- Anonymous. 2020. "Resep Bunda Alfa," 2020. [https://www.youtube.com/watch?v=\\_tT\\_DJ9kpJw](https://www.youtube.com/watch?v=_tT_DJ9kpJw).
- Asnawati, Is, Helmaini, and Isyaturriyadhah. 2020. "Analisis Ekonomi Agroindustri Dodol Buah Naga Di Desa Tegal Arum Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo (Studi Kasus Kelompok Usaha Bersama Mekar Sari)." *Agritire* 2 (1): 1–10. <https://www.neliti.com/publications/360128/>.
- Assauri, Sofyan. 2017. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota. 2021. *Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota. 2021. Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam Angka 2021*. Edited by BPS Kabupaten Lima Puluh Kota. Sarilamak: BPS Kabupaten Lima Puluh Kota.
- Dongoran, Dora Felicita, and Sisca Vaulina. 2019. "Analisis Agroindustri Lempuk Durian Di Desa

- Selat Baru Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis.” *Jurnal Dinamika Pertanian* 35 (2): 93–106. [https://doi.org/https://doi.org/10.25299/dp.2019.vol35\(2\).7696](https://doi.org/https://doi.org/10.25299/dp.2019.vol35(2).7696).
- Dyasturi, Melani Angger, Dini Rochdiani, and Budi Setia. 2022. “Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Agroindustri Kelanting.” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH* 9 (1): 26–31. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v9i1.6209>.
- Kotler, Philips. 2014. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Prenhalindo.
- Mukhlis. 2020. “Analisa Pendapatan Petani Integrasi Padi-Sapi Pada Kelompok Tani Pemuda Setia Nagari Simalanggang.” *LUMBUNG Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh* 19 (1): 40–47.
- Mukhlis, M. Noer, Nofialdi, and Mahdi. 2019. “Analysis of Income and Feasibility of Rice-Cattle Integration System Farming Based on Enterprises Scale.” *Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems* 11 (7): 544–53. <https://www.jardcs.org/abstract.php?id=2678>.
- Pramudito, and Chaerul Salim. 2019. “Substitusi Ubi Dengan Labu Kuning Pada Pembuatan Kue Talam Ubi.” *Jurnal Pariwisata* 6 (1): 92–100. <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/par.v6i1.5422>.
- Prasetyaningsih, Tatit. Ujiani. 2014. *Kue Basah Anti Gagah*. Jakarta: Prima.
- Rianse, U, and Dan Abdi. 2012. *Metodologi Penelitian Sosial Dan Ekonomi-Teori Dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta.
- Singarimbun, Masri. 2011. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Lembaga Penelitian. Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial.
- Sugiono. 2013. “Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif Dan R&G.” In , h. 8. Bandung: Alfabeta.
- Suratiyah, Ken. 2015. *Ilmu Usahatani*. Jakarta: Penebar Swadaya.