

**Analisis Marjin Tataniaga Usaha Pengolahan Tempe Skala Mikro di Kabupaten
Konawe Selatan**
**Analysis of the Trading Margin of Micro Scale Tempe Processing Business in
South Konawe Regency**

Dhian Herdhiansyah^{1a}, Nasrullah¹, La Rianda¹, Asriani²

¹Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo Kendari; Jln.HEA Mokodompit Kampus Baru Tridharma, Anduonohu Kendari Kode Pos 93232

²Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Kendari, K.H Ahmad Dahlan No.10 Kendari

^aKorespondensi : Dhian Herdhiansyah, E-mail: dhian.herdiansyah@uho.ac.id

(Diterima oleh Dewan Redaksi : 14 – 11 – 2020)
(Dipublikasikan oleh Dewan redaksi : 28 – 04 – 2021)

ABSTRACT

This study aims to analyze the trading margin of tempe processing business a micro -scale in the South Konawe Regency. The Determination of the location of the study was done deliberately (*purposive sampling*). The sampling method used in this research is the census method technique, in which the sample used in this study is the tempe business Micro A, Micro B, Micro C, Micro D, Micro E, and Mikro F, documents and literature. The analysis used is the trading system margin analysis. The results showed that the comparison of prices in each chain actor, the highest business margin of micro-scale tempe business was tempe F with the trading margin of collector traders by 24%, collectors to market traders 26.47%.

Keywords: Margins, Commerce, Processing Business, Tempe, Micro Scale

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis marjin tataniaga usaha pengolahan tempe skala mikro di Kabupaten Konawe Selatan. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*). Metode pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian adalah teknik metode sensus, di mana Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah usaha tempe Mikro A, Mikro B, Mikro C, Mikro D, Mikro E, dan Mikro F. Pengumpulan data dilakukan dengan metode kuesioner, wawancara, dokumen dan kepustakaan. Analisis yang digunakan adalah analisis marjin tata niaga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan harga disetiap pelaku rantai, marjin tataniaga usaha tempe skala mikro yang tertinggi yaitu usaha tempe F dengan marjin tata niaga pedagang pengumpul sebesar 24%, pedagang pengumpul ke pedagang pasar 26,47%.

Kata kunci: Marjin, Tata Niaga, Usaha Pengolahan, Tempe, Skala Mikro

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara agraris, dan kearifan produk pertanian lokal serta budaya masyarakatnya tetap terjaga. Salah satu hasil pertanian Indonesia yang berkualitas tinggi adalah tanaman pangan. Jika seluruh penduduk suatu negara dapat memenuhi kebutuhannya, maka ketahanan pangan negara tersebut dinilai baik. Akses setiap orang atau masyarakat terhadap makanan adalah hak yang berlaku secara inheren. Pemerintah memandang ketahanan pangan sebagai indikator penting untuk mengukur keberhasilan pembangunan suatu negara, sekaligus sebagai indikator pertumbuhan ekonomi dan distribusi pendapatan penduduk, (Ramadhani dan Sumanjaya 2012).

Sektor pertanian merupakan bagian yang perannya sangat penting terutama dalam perkembangan perekonomian Indonesia, terutama di beberapa daerah yang sektor pertaniannya memiliki potensi besar untuk dikembangkan. (Herdhiansyah *et al.* 2012; Herdhiansyah dan Asriani 2018).

Namun demikian, terus berkembangnya globalisasi dalam setiap daerah, pemerintah sekarang ini mendorong aktivitas masyarakat mengembangkan usaha berdasarkan keunggulan atau kearifan potensi lokal masing-masing daerah, ditandai dengan tidak hanya terpenuhinya kuantitas (*quantity*), kualitas (*quality*), tetapi juga bahan olahan yang diharapkan pasar dan nilai jualnya dapat memuaskan sumber daya yang dapat dikelola. dari setiap daerah dalam mengembangkan nilai tambah (*added value*) ekonomi (Herdhiansyah *et al.* 2020).

Menurut Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996, tanaman pangan merupakan salah satu komoditas yang paling penting karena pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok masyarakat, dan realisasinya merupakan hak rakyat Indonesia, dan juga merupakan salah satu kebutuhan pokok masyarakat. Komoditas tanaman pangan penting yang dikonsumsi adalah kedelai (Ramadhani dan Sumanjaya 2012).

Kedelai merupakan tanaman kacang-kacangan dan sumber utama protein dan minyak nabati utama dunia. Kedelai merupakan tanaman pangan strategis terpenting setelah padi dan jagung. Kontribusi kedelai dalam menyediakan pangan bergizi bagi manusia sangat besar sehingga kedelai sering disebut sebagai "*Gold from the Soil*", atau "*World's Miracle*" mengingat kualitas protein dan asam amino yang tinggi (seimbang dan lengkap). Dengan memperhatikan pertambahan jumlah penduduk, peningkatan pendapatan per kapita, dan pemahaman masyarakat tentang gizi pangan dan faktor lainnya, maka konsumsi kedelai masyarakat Indonesia pasti akan terus meningkat setiap tahunnya. Peningkatan permintaan kedelai mungkin terkait dengan peningkatan konsumsi tahu dan kedelai serta pasokan industri kecap (Mursidah 2005).

Provinsi Sulawesi Tenggara (Sultra) sangat berpotensi untuk menjadi salah satu daerah sentral kedelai di Indonesia karena komoditi tersebut sangat cocok dikembangkan di daerah ini. Selain itu, lahan yang tersedia cukup luas yaitu 2.360.491 ha dan lahan sawah tadah hujan seluas 9.749 ha, yang hanya berproduksi sekali setahun, (Dinas Pertanian Sultra 2018).

Produksi kedelai di Sulawesi Tenggara pada 2012 hasil panen sebesar 3.710 ton dan mengalami penurunan pada 2013 sebesar 3.595 ton. Sedangkan pada 2014 sampai 2016 mengalami peningkatan dengan nilai 5.691 ton dan 12.799 ton serta pada 2017 mengalami penurunan drastis dengan total 4.055 ton (BPS Sulawesi Tenggara 2017).

Kabupaten Konawe Selatan merupakan daerah pengembangan kedelai di Sulawesi Tenggara. Luas wilayah Konawe Selatan adalah 451.420 hektar, merupakan 11,8% dari luas daratan di Sulawesi Tenggara. Pada tahun 2012 produksi petani kedelai di Konawe Selatan sebesar 1.742 ton. Pada 2013 mengalami penurunan drastis menjadi 421 ton sedangkan pada 2014 sampai 2015 mengalami peningkatan dengan nilai 908 ton, 4.526 dan pada 2016 terjadi

peningkatan yang sangat pesat menjadi 6.164 ton (BPS Konawe Selatan 2017).

Masyarakat Kabupaten Konawe Selatan masih banyak yang berminat dengan tempe. Hal ini dapat dilihat dari data BPS Sulawesi Tenggara untuk per Kilogram perminggunya untuk tempe mencapai 0,147 Kilogram pada 2017. Hal ini mengalami peningkatan dibandingkan pada 2016 yang hanya mencapai 0,141 Kilogram (BPS Sulawesi Tenggara 2017).

Di Kabupaten Konawe Selatan, usaha tempe merupakan satu dari beberapa jenis UMKM pengolahan pangan berkembang di masyarakat. Menurut Ketua DPRD Kabupaten Konawe Selatan jenis-jenis UMKM yang ada di Kabupaten Konawe Selatan diantaranya: UMKM Bidang Kerajinan, UMKM Bidang Kuliner, Percetakan, Ayam Potong, Batu Merah, Meubel, Fotografer dan lain-lain. Walaupun telah lama ada, sebagian besar industri tempe di Kabupaten Konawe Selatan masih berupa bisnis keluarga yang memiliki banyak keterbatasan dalam pengelolaan usaha. Permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan industri jenis ini adalah efisiensi dan produktivitas usaha yang rendah. Kebutuhan penggunaan sumber daya seperti biaya yang tinggi untuk kegiatan produksi tidak diimbangi dengan besarnya penerimaan yang didapatkan akibat efisiensi yang masih rendah. Faktanya sumber daya yang terbatas adalah salah satunya kendala yang sering dihadapi industri rumah tangga (Dinas Pertanian 2015).

Permasalahan produksi tempe di Kabupaten Konawe Selatan adalah ketidakstabilan pasokan bahan baku tempe dari tahun ke tahun sehingga produksi tempe kurang stabil dan perbedaan harga di berbagai tingkat anggota rantai. Faktanya permintaan masyarakat akan tempe terus meningkat tahun demi tahun. Oleh karena itu, salah satu cara untuk mengatasi masalah perbedaan harga di berbagai tingkat anggota rantai tersebut yang perlu dilakukan penelitian tentang "Analisis Marjin Tataniaga

Pengolahan Tempe Skala Mikro di Kabupaten Konawe Selatan.

MATERI DAN METODE

Populasi dalam penelitian ini merupakan usaha tempe skala mikro yang terdapat di Kabupaten Konawe Selatan (Kecamatan Andoolo, Kecamatan Buke dan Kecamatan Konda), yang berjumlah enam unit usaha tempe skala mikro. Penentuan sampel industri kecil tempe dicoba dengan cara "*metode sensus*". Metode sensus yaitu teknik pengambilan sampel yang menggunakan semua anggota populasi sebagai sampel (Sugiyono 2012). Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah usaha tempe Mikro A, Mikro B, Mikro C, Mikro D, Mikro E, dan Mikro F.

Tahapan Penelitian

Tahapan dalam penelitian adalah sebagai berikut:

- a. Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang menjawab responden dengan memberikan rangkaian pertanyaan atau pernyataan tertulis. Jika peneliti mengetahui secara pasti variabel yang akan diukur dan variabel yang diharapkan responden, maka kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang efektif (Iskandar 2008).
- b. Wawancara adalah proses berkomunikasi atau berinteraksi dengan pertanyaan dan jawaban antara peneliti dengan responden atau objek penelitian untuk mengumpulkan informasi (Emzir 2010). Metode wawancara di tunjukan untuk pemilik usaha/industri tempe.
- c. Metode dokumen menurut (Sugiyono 2007) adalah pengumpulan informasi dengan merekam peristiwa masa lalu dalam bentuk kata-kata, gambar, atau karya monumental seseorang (Nilamsari 2014).
- d. Metode kepustakaan menurut (Mardalis 1999) yaitu mengumpulkan informasi dan data dengan bantuan berbagai bahan di perpustakaan, seperti dokumen, buku, majalah, kisah-kisah dan sejarah (Mirzaqon 2018).

Analisis Data

Analisis data dilakukan untuk mengukur mitra dari pengrajin tempe menggunakan marjin tataniaga. Marjin tataniaga digunakan untuk melihat perbedaan harga antara berbagai tingkatan anggota rantai yang terlibat. Marjin tataniaga adalah perbandingan harga antara lembaga pemasaran. Besarnya margin pemasaran pada dasarnya merupakan tambahan dari biaya-biaya pemasaran dan kelebihannya didapatkan lembaga pemasaran. Marjin tataniaga merupakan selisih antara harga di tingkat petani dan harga di tingkat konsumen akhir. Marjin tataniaga adalah jumlah semua biaya transaksi dan keuntungan yang dihasilkan oleh sistem perdagangan dalam proses distribusi suatu komoditas dari satu agen perdagangan ke agen lainnya (Aji dan Nur 2017).

Perhitungan margin diperoleh dari biaya penjualan dikurangi dengan pembelian dari setiap tingkatan anggota rantai tempe. Secara matematis menurut Rachmad dan Syaichu (2016), hubungan antara marjin tataniaga yang diperoleh pelaku rantai dapat dituliskan:

$$Mi = Hji - Hbi \quad (1)$$

Keterangan:

Mi = Marjin tataniaga pada pasar level ke-i (Rp/kg)

Hji = Harga penjualan tempe pada pasar level ke-i (Rp/kg)

Hbi = Harga pembelian tempe pada pasar level ke-i (Rp/kg)

i = 1,2,3,.....n

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Usaha Pengolahan Tempe Skala Mikro di Kabupaten Konawe Selatan

1. Bahan Baku Usaha Tempe Skala Mikro

Bahan baku adalah sebuah bahan dasar yang berada di berbagai tempat, yang mana bahan tersebut dapat digunakan untuk diolah dengan suatu proses tertentu ke bagian bentuk lain yang berbeda wujud dari bentuk aslinya (Herawati dan Dewi 2016). Perincian asal mitra bahan baku usaha mikro di

Kabupaten Konawe Selatan, jumlah bahan baku pesanan hingga harga bahan baku per kg diperlihatkan seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Mitra bahan baku usaha tempe skala mikro di Kabupaten Konawe Selatan

No	Usaha Tempe	Bahan baku	Harga/Kg
1	Mikro A	Impor/Surabaya	8.000
2	Mikro B	Impor/Mandongga	7.500
3	Mikro C	Impor/Mandongga dan petani kedelai kecamatan konda	8.000
4	Mikro D	Petani kedelai di Kecamatan Unaha	7.500
5	Mikro E	Impor/DU	9.700
6	Mikro F	Impor/DU	8.000

Usaha tempe skala mikro ada di Kabupaten Konawe Selatan mayoritas menggunakan kedelai impor, seperti dilihat pada Tabel 2, usaha mikro A, mikro B, mikro C, mikro E, dan mikro F semuanya menggunakan kedelai impor hanya usaha mikro D menggunakan kedelai dari petani kedelai.

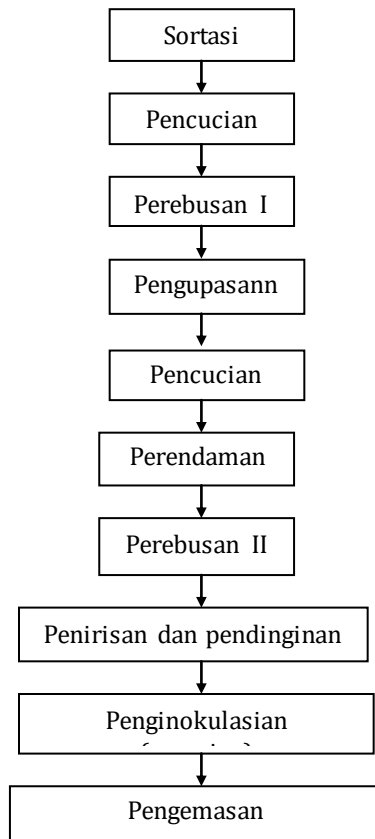
Alasan mengapa para usaha tempe skala mikro yang ada di Kabupaten Konawe Selatan lebih memilih kedelai impor dibandingkan dengan kedelai dari petani, ketika menggunakan kedelai impor tempe lebih mengembang, bersih serta kadar airnya cukup rendah. Sedangkan kedelai dari petani kedelai masih kotor kadar airnya masih cukup tinggi, tempe kurang mengembang.

2. Pengolahan Usaha Tempe Skala Mikro

Prinsip dasar pembuatan tempe adalah dengan menumbuhkan kapang pada media kedelai untuk mendapatkan produk baru tanpa mengurangi atau menghilangkan nilai gizi kedelai. Proses pembuatan kacang tempe melibatkan tiga faktor pendukung yaitu bahan baku yang digunakan (kedelai) dan mikroorganisme (kapang tempe) Jamur) dan kondisi lingkungan tumbuh (suhu, pH dan kelembaban) (Sarwono 2003).

Di Kabupaten Konawe Selatan, prinsip

dasar pembuatan tempe dari berbagai ukuran miniatur tempe serupa dalam proses pembuatan tempe. Berbagai tahapan proses pembuatan tempe ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan tempe usaha mikro A,B,C,D,E, dan F

Seperti yang dapat dilihat pada Gambar 1, proses pembuatan tempe adalah sebagai berikut:

1. Sortasi

Kedelai disortasi dengan memisahkan kedelai yang kurang baik atau tidak layak digunakan dalam pembuatan tempe, jikalau digunakan maka tempe akan mudah cepat rusak dan warnanya juga kurang putih.

2. Pencucian Kedelai

Kedelai dicuci secara berurutan menggunakan air bersih. Proses pencucian ini dirancang untuk memisahkan kedelai dari kotoran yang terbawa oleh kedelai sehingga pencucian harus bersih karena jika ada kedelai yang dicuci kurang bersih maka produk yang diproduksi tidak akan bagus.

3. Perebusan I

Setelah bersih kedelai direbus sekitar kurang lebih 30-40 menit sampai kedelai yang dihasilkan benar-benar lunak.

4. Pengupasan

Kedelai yang telah direbus kemudian dikupas kulitnya dengan menggunakan penggilingan kedelai supaya kulit kedelai benar-benar terpisah dari biji kedelai.

5. Pencucian

Kedelai yang telah digiling agar kulitnya terlepas dari biji kedelai kemudian di bersihkan menggunakan air bersih.

6. Perendaman

Kedelai yang telah dicuci kemudian di rendam selama 22-24 jam, setelah semalaman direndam air kedelai dibuang.

7. Perebusan II

Kedelai direbus kembali menggunakan air yang bersih sekitar 90 menit, sampai titik didih tercapai.dan kedelai terasa lunak.

8. Penirisan dan Pendinginan

Setelah itu tiriskan kedelai menggunakan keranjang saringan agar kedelai terpisah dengan airnya dan kemudian di keringkan dengan bantuan kipas angin.

9. Penginokulasian (peragian)

Kedelai dicampur menggunakan ragi sesuai dengan takaran yang digunakan oleh pemilik, setelah itu diaduk secara merata.

10. Pengemasan

Kedelai yang telah diaduk merata kemudian dikemas menggunakan pembungkus yang telah diukur agar tempe yang diproduksi rapi. Kedelai yang telah di bungkus disusun dengan rapi pada rak fermentasi, proses ini berlangsung sekitar 48 jam atau kurang lebih 2 hari tempe sudah jadi.

3. Produksi Usaha Tempe Skala Mikro

Produksi diartikan sebagai kegiatan yang menghasilkan keluaran dengan cara mengolah atau mengolah masukan dengan cara ini menggunakan teknik produksi tertentu (Sukirno 2002). Jumlah produksi yang dihasilkan dalam sekali produksi diperlihatkan seperti pada Tabel 2.

Berdasarkan Tabel 2 menunjukkan bahwa usaha mikro B memproduksi lebih banyak tempe dengan 6.000 Bks/sekali

produksi, jumlah produksi yang besar dikarenakan tingginya jumlah permintaan dan luasnya area pemasaran.

Tabel 2. Produksi usaha tempe skala mikro di Kabupaten Konawe Selatan

No	Usaha Tempe	Produk/Hasil (Bks)	Kisaran Berat (g)
1	Mikro A	1.500	124.643 - 126.658
2	Mikro B	6.000	130.015 - 130.646
3	Mikro C	3.750	137.707 - 139.885
4	Mikro D	390	123.666 - 124.120
5	Mikro E	200	143.101 - 147.207
6	Mikro F	525	120.75 - 121.45

4. Pemasaran Usaha Tempe Skala Mikro

Pemasaran adalah proses dimana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan dan menjalin hubungan pelanggan yang kuat untuk mendapatkan nilai dari konsumen (Kotler dan Keller 2016). Penentuan nilai ini didasarkan pada cara perusahaan dalam memperluas pasar (Delfitriani 2019). Area pemasaran usaha tempe skala mikro di Kabupaten Konawe Selatan diperlihatkan seperti pada Tabel 3.

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan aktivitas pemasaran usaha tempe skala mikro di Kabupaten Konawe Selatan. Dimana para pelaku usaha memasarkan sendiri produknya.

Analisis Marjin Tataniaga

Salah satu indikatornya menilai kinerja efisiensi suatu saluran (rantai) pemasaran adalah dengan menilai total marjin yang tercipta dalam upaya mengirimkan produk dari produsen hingga konsumen akhir. Jumlah marjin tataniaga terbentuk dari besarnya biaya per pelaku rantai serta profit yang diinginkan oleh aktor rantai tersebut. Tujuannya adalah menyalurkan produk hingga konsumen setiap akhir dengan harga kompetitif.

Hal tersebut berarti bahwa suatu rantai dapat dikatakan efisien jika segenap anggota rantai dapat melakukan biaya dan marjin tataniaga secara rasional sehingga harga produk di tingkat konsumen menjadi kompetitif.

Marjin tata niaga menggambarkan perbedaan antara harga di tingkat

konsumen di level produsen. Pada penelitian ini selisih harga di tingkat pelaku rantai diubah dalam bentuk persen. Adapun marjin tata niaga pada usaha tempe skala mikro di Kabupaten Konawe Selatan diperlihatkan seperti pada Tabel 4.

Berdasarkan Tabel 4 marjin tata niaga usaha tempe skala mikro di Kabupaten Konawe Selatan, Industri tempe mikro A, mikro B, dan mikro C, memiliki persentase marjin tata niaga yang sama yaitu pedagang pengumpul sebesar 12%, pedagang pengumpul ke pedagang pasar sebesar 26,47%, apabila usaha mikro A, mikro B dan mikro C menjual langsung produknya hingga ke tangan konsumen akhir persentase keuntungannya sebesar 35,29%. Usaha tempe mikro D memiliki marjin tata niaga pedagang pengumpul 20%, pedagang pengumpul ke pedagang pasar 26,47%, apabila usaha mikro D menjual produknya langsung ke tangan konsumen akhir maka persentase keuntungannya sebesar 41,18%.

Usaha tempe mikro E memiliki marjin tata niaga pedagang pengumpul 20% pedagang pengumpul ke pedagang pasar 16,67%, apabila usaha mikro E menjual produknya langsung ke tangan konsumen akhir maka persentase keuntungannya sebesar 33,33%. Dan usaha tempe mikro F marjin tata niaga pedagang pengumpul 24%, pedagang pengumpul ke pedagang pasar 26,47%, apabila usaha mikro F menjual produknya langsung ke tangan konsumen akhir maka persentase keuntungannya sebesar 44,12%.

Tabel 3. Area pemasaran usaha tempe skala mikro di Kabupaten Konawe Selatan

No	Usaha Tempe	Area Pemasaran
1	Mikro A	Pedagang pengumpul, pedagang enceran, pasar Mandongga, Korem dan Andonohuu
2	Mikro B	Pedagang pengumpul, pedagang enceran, pasar Mandongga dan korem.
3	Mikro C	Pedagang pengumpul, pedagang enceran, pasar Mandogga, korem, Andonuhuu dan Lippo.
4	Mikro D	Pedagang pengumpul, pedagang enceran, pasar DU, pasar Kecamatan Baito, pasar Kecamatan Palangga, dan Alangga.
5	Mikro E	Pedagang pengumpul, pedagang enceran, pasar Bima Maroa, dan pasar Kecamatan Baito.
6	Mikro F	Pedagang pengumpul, pedagang enceran, pasar Kecamatan Palangga, pasar Kecamatan Baito, dan pasar Alangga.

Tabel 4. Marjin tata niaga usaha tempe skala mikro di Kabupaten Konawe Selatan

No	Usaha Tempe	Pelaku Rantai	Marjin Tata niaga (%)
1	Mikro A	Pedagang pengumpul	12
		Pedagang pengumpul-pedagang pasar	26,47
		Pedagang pasar	35.29
2	Mikro B	Pedagang pengumpul	12
		Pedagang pengumpul-pedagang pasar	26,47
		Pedagang pasar	35.29
3	Mikro C	Pedagang pengumpul	12
		Pedagang pengumpul-pedagang pasar	26,47
		Pedagang pasar	35.29
4	Mikro D	Pedagang pengumpul	20
		Pedagang pengumpul-pedagang pasar	26,47
		Pedagang pasar	41.18
5	Mikro E	Pedagang pengumpul	20
		Pedagang pengumpul-pedagang pasar	16,67
		Pedagang pasar	33,33
6	Mikro F	Pedagang pengumpul	24
		Pedagang pengumpul-pedagang pasar	26,47
		Pedagang pasar	44,12

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian analisis marjin tataniaga usaha pengolahan tempe skala mikro di Kabupaten Konawe Selatan dapat disimpulkan bahwa perbandingan harga disetiap pelaku rantai, marjin tata niaga usaha tempe skala mikro yang tertinggi yaitu usaha tempe F dengan marjin tata niaga pedagang pengumpul sebesar 24%, pedagang pengumpul ke pedagang pasar 26,47%.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji AA dan Nur KM. 2017. Analisis tataniaga buah naga organik untuk meningkatkan kesejahteraan petani di kabupaten banyuwangi. 1(1). 474-484.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. Statistik Sulawesi Tenggara. Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tenggara.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. Statistik Daerah Kabupaten Konawe Selatan. Badan Pusat Statistik Kabupaten Konawe Selatan.
- Delfitriani D. 2019. Perancangan model bisnis usaha produk dadih susu sapi kedalam kanvas model bisnis dan peta empati. *Jurnal Agroindustri Halal*. 5(2): 204-211.
- Dinas Pertanian Sultra. 2018. Kedelai. Dinas Pertanian Sulawesi Tenggara.
- Dinas Pertanian Konsel. 2015. Usaha Mikro kecil Menengah. Dinas Pertanian Konawe Selatan.
- Emzir. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif: Analisis Data*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Herawati H dan Dewi M. 2016. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. ISBN 978-602-60569-2-4.
- Herdhiansyah D dan Asriani. 2018. Strategi pengembangan agroindustri komoditas kakao di Kabupaten Kolaka – Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agroindustri Halal*. 4 (1): 030-041.
- Herdhiansyah D, Sutiarso L, Purwadi D dan Taryono. 2012. Analisis potensi wilayah untuk pengembangan perkebunan komoditas unggulan di Kabupaten Kolaka Sulawesi Tenggara. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 22(2): 106-114.
- Herdhiansyah D, Iluh Kariasti, La Rianda, Asriani. 2020. Identifikasi potensi usaha kelapa dengan Location Quotient (LQ) di Kabupaten Muna Barat - Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agroindustri Halal*. 6(2): 189-196
- Iskandar. 2008. Metodologi penelitian pendidikan dan sosial (kuantitatif dan kualitatif). Gaung Persada Group. Jakarta.
- Kotler dan Keller. 2016. *Marketing Management 15th Edition*. Pearson Prentice Hall Inc, New Jersey.
- Mirzaqon AT. 2018. Studi kepustakaan mengenai landasan teori praktik konseling *expressive writing*. *Jurnal Fakultas Pendidikan Universitas Negeri Surabaya*.
- Mursidah. 2005. Perkembangan Produksi Kedelai Nasional dan Upaya Pengembangannya di Provinsi Kalimantan Timur.
- Nilamsari N. 2014. Memahami studi dokumen dalam penelitian kualitatif. *Jurnal Wacana*. 13(2).
- Rachmad B dan Syaichu A. 2016. Manajemen rantai pasok jagung asalan pada CV Amin di Lampung Tengah. *Jurnal Spektrum Industri*. 14(2).
- Ramadhani DA dan Sumanjaya R. 2012. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi ketersediaan kedelai Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*. 2(3).
- Sarwono B. 2003. *Membuat Tempe Dan Oncom*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Alfabeta, Bandung
- Sukirno. 2002. *Teori Mikro Ekonomi. Cetakan Keempat Belas*. Rajawali Press, Jakarta.

