
Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat dalam Pengembangan Ekonomi Lokal pada Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Kota Batu

Sudarti, Sri Budi Cantika Yuli

Universitas Muhamadiyah Malang, Indonesia.

E-mail: sudarti_68@yahoo.co.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) Karakteristik industri pengolahan makanan dan minuman; 2) Besarnya pengaruh variabel tenaga kerja, bahan baku dan modal terhadap nilai produksi industri makanan dan minuman di Kota Batu; 3) Merumuskan upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat dalam pengembangan ekonomi lokal. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif yang memberikan gambaran secara umum bahasan diteliti dalam bentuk angka atau data yang kemudian di analisa, diklasifikasikan dan dipresentasikan dalam bentuk uraian. Populasi penelitian ini semua pengusaha industri pengolahan makanan dan minuman di Kota Batu berjumlah 210 unit usaha diambil 52 unit usaha sebagai sampel penelitian. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara, kuesioner, dan metode dokumentasi. Alat analisis menggunakan regresi linier berganda dengan variabel dependen yaitu nilai produksi (Y) dan variabel independen yaitu Tenaga Kerja (X1), Bahan baku (X2), Modal (X3). Penelitian ini juga menggunakan alat analisis deskriptif kualitatif. Hasil Penelitian menunjukkan Industri pengolahan makanan dan minuman di Kota Batu menggunakan tenaga kerja paling banyak 2-8 orang dengan tingkat pendidikan SMA. Jenis kelamin pekerja didominasi perempuan dengan umur 24-27 tahun yang berasal dari daerah sendiri dan pemasaran produk di daerah lokal. Tenaga kerja, bahan baku dan modal berpengaruh signifikan terhadap nilai produksi. Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Dalam Pengembangan Ekonomi Lokal komponen yang perlu diperhatikan meliputi: Kelompok Sasaran, Lokasi, Kesinergian dan fokus kebijakan, Pembangunan berkelanjutan, Tata pemerintahan, dan Manajemen proses.

Kata Kunci: pemberdayaan ekonomi masyarakat; pengembangan ekonomi lokal; industri makanan dan minuman; kota batu

Abstract

This research aims to determine: 1) characteristics of the food and beverage processing industries; 2) the magnitude of the influence of labor, raw materials and capital variables on the production value of food and beverage industries in Batu City, East Java; 3) Formulating effort of community economic empowerment in local economic development. This research is a quantitative descriptive research which gives general description of the subject matter in numbers or data which analyzed, classified and presented in description. The population of this study is all food and beverage processing industries entrepreneurs in Kota Batu amounting to 210 business units taken 52 business units as research samples. Data collection using interview, questionnaire, and documentation. Using multiple linear regression with dependent variable is production value (Y) and independent variables are Labor (X1), Raw Material (X2), Capital (X3). This research also uses qualitative descriptive analysis. The results showed that food and beverage processing industries in Batu City use a labor force of at most 2-8 people with high school education level. Gender is predominantly female and age 24-27 years old from Batu City and marketing of product in local area. Labor, raw materials and capital have a significant effect on production value. Effort of Community Economic Empowerment in Local Economic Development to be considered include: Target Group, Location, Synergy and Policy Focus, Sustainable Development, Governance, and Process Management.

Keywords: effort of community economic empowerment; local economic development; food and beverage industries; Batu city

PENDAHULUAN

Kemampuan industri nasional menjadi basis bagi kekuatan ekonomi modern. Dalam membangun sektor industri di suatu daerah, factor-faktor khusus yang terkait dengan kompetensi ini, sumber daya, lokasi serta nilai dan budaya (faktor institusional) harus menjadi perhatian (Kuncoro, 2010)

Sektor industri diyakini sebagai sektor yang dapat memimpin sektor lain dalam sebuah perekonomian menuju kemajuan. Produk-produk industrial selalu memiliki pertukaran yang tinggi atau lebih menguntungkan dan menciptakan nilai tambah yang lebih besar dibandingkan produk-produk sektor lain. Hal ini disebabkan oleh karena sektor industri memiliki variasi produk yang sangat beragam dan mampu memberikan manfaat marginal yang tinggi kepada pemakainya (Dumairy, 1997)

Berdasarkan Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur dapat diketahui bahwa sektor industri pengolahan pada tahun 2014 memberikan sumbangan tertinggi terhadap ekonomi di Jawa Timur yaitu sebesar 28,90%. Sumbangan sektor industri pengolahan terhadap pertumbuhan ekonomi Jawa Timur yang memberikan sumbangan tertinggi menunjukkan bahwa sektor industri pengolahan menjadi tulang punggung perekonomian Jawa Timur.

Industri kecil cukup penting dalam perekonomian nasional yaitu menciptakan peluang berusaha yang luas dengan pembiayaan-pembiayaan yang relatif murah. Industri kecil juga turut mengambil peranan dalam peningkatan tabungan domestik. Oleh sebab itu industri kecil cenderung memperoleh modal dari tabungan pengusaha sendiri atau dari pinjaman.

Usaha di bidang industri kecil, dimana dalam penelitian ini adalah pengusaha industri pengolahan makanan dan minuman di Kota Batu yaitu kecamatan Batu, didorong untuk ikut serta dalam meningkatkan kegiatan perindustrian usaha kecil dan mengembangkan usaha produksi termasuk hasil produksi industri pengolahan makanan dan minuman. Meningkatkan peranan industri kecil tidak saja sangat penting dilihat dari aspek industri yang bersangkutan, akan tetapi juga sangat penting ditinjau dari segi sosial ekonomi, karena pada umumnya industri kecil tersebut adalah bersifat padat karya. Selain itu kebutuhan modal lebih kecil dibandingkan usaha skala besar sehingga memungkinkan lebih banyak terjangkau bagi masyarakat walaupun masalah permodalan juga menjadi masalah bagi usaha kecil. Secara keseluruhan keberhasilan pengusaha kecil akan membawa dampak terhadap peningkatan produksi dalam negeri yang nantinya diharapkan akan mampu bersaing dengan produk lain khususnya produk lokal maupun luar negeri, sehingga tidak menutup kemungkinan pasar lain di lur daerah.

Kota Batu merupakan salah satu Kota di Jawa Timur yang terkenal dengan Kota Wisata dimana di Kota ini terdapat banyak tempat wisata yang berkembang. Tidak hanya itu Kota Batu juga memiliki banyak potensi usaha yang menjadi sumber mata pencaharian utama penduduk di sekitarnya. Salah satunya adalah industri pengolahan mulai dari industri makanan dan minuman, industri kerajinan, industri tekstil dan industri agrobisnis, semuanya berkembang dan menghasilkan produk komoditas yang memiliki nilai jual cukup tinggi.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana karakteristik industri pengolahan makanan dan minuman di Kecamatan Batu Kota Batu, apakah variabel tenaga kerja, bahan baku dan modal berpengaruh terhadap nilai produksi industri pengolahan makanan dan minuman di Kecamatan Batu Kota Batu, Bagaimana rumusan upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat dalam pengembangan ekonomi lokal.

Dalam penelitian ini diarahkan pada sektor industri pengolahan makanan dan minuman yang ada di Kecamatan Batu, karena merupakan salah satu Kecamatan yang terdapat pengusaha industri pengolahan makanan dan minuman terbanyak dibandingkan Kecamatan lain yang ada di Kota Batu.

METODE

Lokasi penelitian terletak di Kecamatan Batu Kota Batu. Kecamatan Batu juga merupakan salah satu Kecamatan yang terdapat banyak pengusaha industri kecil menengah pengolahan makanan dan minuman.

Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Data yang digunakan adalah data Primer dan Sekunder. Populasi penelitian ini adalah seluruh industri makanan dan minuman di Kecamatan Batu Kota Batu sejumlah 210 industri yang tersebar dalam empat desa dan empat kelurahan. Dengan menggunakan metode simple random sampling sampel diambil sejumlah 52 industri makanan dan minuman. Alat analisa yang digunakan adalah Analisis regresi berganda serta menggunakan analisis Deskriptif Kualitatif untuk menjelaskan kebijakan pemberdayaan masyarakat melalui usaha mikro pada industri makanan dan minuman di Kecamatan Batu Kota Batu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden: Tahun berdiri

Industri pengolahan makanan dan minuman mulai berkembang di Kecamatan Batu Kota Batu tahun 2006-2011, untuk mengetahui secara lebih jelas mengenai tahun berdiri perusahaan dapat dilihat di tabel berikut:

Tabel 1. Industri Pengolahan Makanan dan Minuman Berdasarkan tahun berdiri

No.	Tahun berdiri	Frekuensi	%
1	2006-2008	20	38.5%
2	2009-2011	32	61.5%
Jumlah		52	100%

Sumber: Data Primer diolah, 2016

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa tahun berdiri industri pengolahan makanan dan minuman di Kecamatan Batu paling banyak antara tahun 2009-2011 yang jumlahnya mencapai 32 unit industri dengan presentase 61,5%, dan sisanya antara tahun 2006-2008 dengan jumlah 20 unit industri dengan presentase 38,5%.

Usia Responden

Usia responden pemilik industri makanan dan minuman yang berada di Kecamatan Batu dapat dilihat pada tabel 2 berikut ini:

Tabel 2. Usia Pelaku Usaha Industri Makanan dan Minuman di Kota Batu

Kelompok Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	%
28-36	7	13%
37-45	32	62%
46-54	13	25%
Jumlah	52	100%

Sumber: Data Primer diolah, 2016

Dari tabel 2 di atas dapat dilihat bahwa usia pelaku usaha yang mendominasi pada 52 industri pengolahan makanan dan minuman di Kecamatan Batu yaitu antara umur 37-45 tahun sebanyak 32 orang pengusaha dengan presentase 62% dan yang kedua yaitu antara umur 46-54 tahun dengan jumlah 13 orang dengan presentase 25% dan yang ketiga yaitu antara umur 28-36 tahun sebanyak 7 orang dengan presentase 13%.

Daerah Pemasaran

Daerah pemasaran yang dimaksud dalam hal ini adalah daerah dimana hasil jenis produk makanan dan minuman dijual pada konsumen. Untuk lebih jelasnya mengenai daerah pemasaran produk pengolahan makanan dan minuman dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3. Daerah Pemasaran Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Kota Batu

No.	Daerah Pemasaran	Frekuensi	%
1	Lokal	39	75%
2	Luar Kota	13	25%
Jumlah		52	100%

Sumber: Data primer diolah, 2016

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa daerah pemasaran yang dilakukan oleh para pengusaha industri makanan dan minuman di Kecamatan Batu yang paling banyak adalah di daerah pemasaran lokal sebanyak 75% yaitu 39 unit usaha, karena pengusaha industri pengolahan makanan dan minuman di Kecamatan Batu kebanyakan hasil produksinya untuk memenuhi permintaan para wisatawan yang berkunjung ke Kota Batu. Sedangkan untuk pemasaran luar kota sendiri para pengusaha biasanya tergantung pada permintaan konsumen ada sebagian para pengusaha memasarkan produknya melalui media sosial dimana para konsumen tidak jauh dari daerah Jawa Timur dan untuk daerah pemasaran luar kota sebanyak 25% yaitu 13 unit usaha.

Penggunaan Jumlah Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja yang dimaksud adalah jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan atau dipekerjakan pada industri yang dijalankan. Untuk lebih jelasnya mengenai berapa banyak jumlah tenaga kerja dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Jumlah Tenaga Kerja Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Kota Batu

No	Jumlah Tenaga Kerja	Frekuensi	%
1	2-8	49 unit	94,23%
2	9-15	2 unit	3,85%
3	16-22	1 unit	1,92%
Jumlah		52	100%

Sumber: Data primer diolah, 2016

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa jumlah tenaga kerja yang digunakan pada industri pengolahan makanan dan minuman di Kecamatan Batu paling banyak adalah antara 2-8 sebanyak 49 unit dengan persentase 94,23%, sedangkan penggunaan tenaga kerja paling sedikit adalah antara 16-20 sebanyak 1 unit dengan persentase 1,92%.

Bahan Baku

Bahan baku dalam penelitian ini adalah seberapa besar bahan baku yang dikeluarkan dalam satu kali produksi yang dinilai dengan rupiah (Rp). Untuk lebih jelasnya mengenai jumlah harga bahan baku pada industri pengolahan makanan dan minuman di Kecamatan Batu dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Harga Bahan Baku Pada Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Kota Batu

No.	Harga Bahan Baku (Rp)	Frek	(%)
1	100.000 - 500.000	44	84.6%
2	600.000 - 1.000.000	5	9.6%
3	1.000.000 - 1.500.000	3	5.8%
Jumlah		52	100%

Sumber: Data primer diolah, 2016

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa harga bahan baku dalam satu kali produksi paling banyak dikeluarkan pada industri pengolahan makanan dan minuman di Kecamatan Batu adalah pada kisaran 100.000 – 500.000 rupiah yaitu sebanyak 44 unit usaha dengan persentase sebesar 84,6%, dan paling sedikit dikeluarkan oleh industri pengolahan makanan dan minuman pada kisaran 1.000.000 – 1.500.000 yaitu sebanyak 3 unit usaha dengan persentase 5,8%.

Modal Usaha

Untuk mengetahui besarnya modal awal yang digunakan oleh pengusaha industri pengolahan makanan dan minuman di Kecamatan Batu dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 6. Industri Pengolahan Makanan dan Minuman Berdasarkan Modal Awal di Kota Batu

No.	Modal Awal (Rp)	Frek	(%)
1	1.000.000 - 5.000.000	35	67%
2	6.000.000 - 10.000.000	15	29%
3	10.000.000 - 20.000.000	2	4%
Jumlah		52	100%

Sumber: Data primer diolah, 2016

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa modal awal yang digunakan oleh para pengusaha industri pengolahan makanan dan minuman di Kecamatan Batu paling banyak adalah antara 1.000.000 – 5.000.000 rupiah yaitu 35 unit usaha dengan persentase 67%, sedangkan paling sedikit adalah antara 10.000.000- 20.000.000 rupiah sejumlah 2 unit dengan persentase 4%.

Sumber Modal

Sumber modal yang digunakan para pengusaha industri pengolahan makanan dan minuman di Kecamatan Batu dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 7. Sumber Modal pada Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Kota Batu

No.	Sumber Modal	Frek	(%)
1	Pribadi	32	61,5%
2	Pinjaman	11	21,2%
3	Pribadi da Pinjaman	9	17,3%
Jumlah		52	100%

Sumber: Data primer diolah, 2016

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa sumber awal modal para pengusaha industri makanan dan minuman di Kecamatan Batu sebagian besar berasal dari modal pribadi sebanyak 32 unit dengan persentase sebesar 61,5% dan berdasarkan modal pinjaman sebanyak 11 unit dengan persentase sebesar 21,2%, sedangkan berdasarkan sumber modal pribadi dan pinjaman sebanyak 9 unit dengan persentase sebesar 17,3% dalam permodalannya pengusaha meminjam modal pada lembaga keuangan yaitu bank dan koperasi dan ada juga yang meminjam pada saudara maupun kerabat.

Nilai produksi

Nilai Produksi merupakan nilai yang dapat dari hasil penjualan produk yang dihasilkan oleh pengusaha industri pengolahan makanan dan minuman.

Tabel 8. Nilai Produksi pada Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Kota Batu

No.	Nilai Produksi	Frek	%
1	5.000.000-36.000.000	46	88,4 %
2	36.500.000-67.500.000	5	9,62 %
3	68.000.000-98.000.000	1	1,92 %
Jumlah		52	100 %

Sumber: Data Primer diolah, 2016

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa nilai produksi yang dihasilkan oleh industri makanan dan minuman di Kecamatan Batu yang paling banyak adalah antara 5.000.000 – 39.000.000 dengan presentase 88,4 persen atau sejumlah 46 unit, dan nilai produksi yang paling sedikit adalah antara 68.000.000–98.000.000 dengan presentase 1,92 persen atau sejumlah 1 unit.

Pengaruh tenaga kerja, bahan baku dan modal terhadap nilai produksi

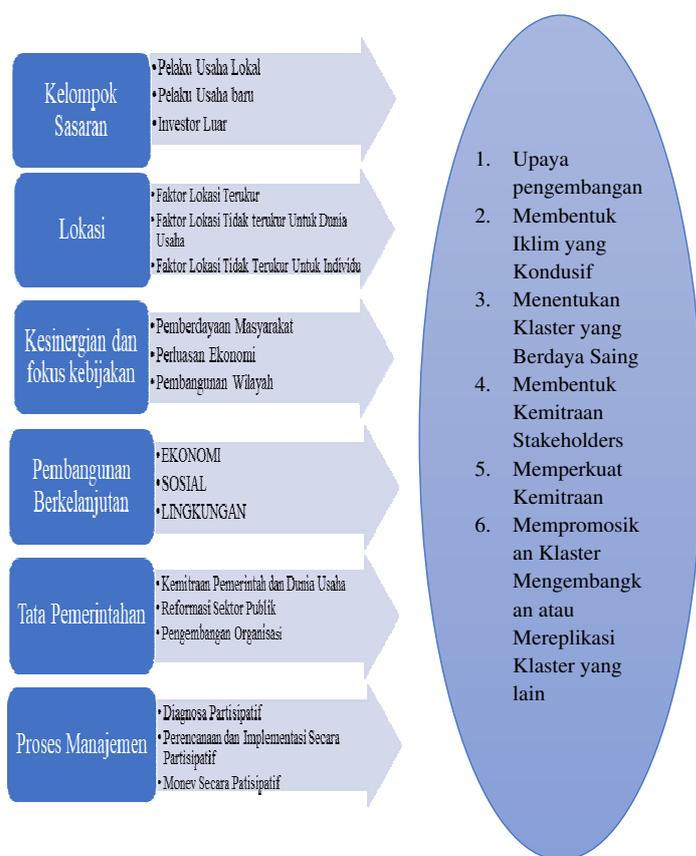
$$Y = 1.681579 + 0.422309X_1 + 0.473459X_2 + 0.394987X_3 + e$$

Dari persamaan di atas dapat diartikan bahwa, 1.681579 merupakan konstanta yang berarti besarnya nilai hasil produksi (Y) sebesar 1.681579% pada saat tenaga kerja (X_1), bahan baku (X_2) dan modal (X_3) adalah nol/ konsatan.

Untuk variabel tenaga kerja dapat dijelaskan bahwa kenaikan tenaga kerja (X_1) sebesar 1% maka nilai produksi (Y) akan naik sebesar 0.422309 % dengan asumsi variabel yang lain tetap/konstan. Sedangkan kenaikan jumlah bahan baku (X_2) sebesar 1% maka jumlah tenaga kerja (Y) akan naik sebesar 0.473459 % dengan asumsi variabel yang lain tetap/ konstan. Kenaikan jumlah modal (X_3) maka jumlah bahan baku (Y) akan naik sebesar 0.394987% dengan asumsi variabel yang lain tetap/ konstan.

Dari hasil uji t dan uji f dapat dinyatakan bahwa varibael tenaga kerja, bahn baku, dan modal berpengaruh terhadap nilai produksi dengan tingkat signifikasi 5 persen.

Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat dalam pengembangan Ekonomi Lokal di Kota Batu



Keterangan:

1. Kelompok Sasaran:

Investasi Luar: Peraturan tentang kemudahan investasi, informasi prospek bisnis, kapasitas berusaha dan hukum, keamanan, kampanye, pusat pelayanan investasi

Pelaku Usaha Lokal: modal, promosi, peningkatan teknologi, manajemen dan kelembagaan

Pelaku Usaha Baru: Pelatihan kewirausahaan, pendampingan & monitoring, insentif, kecepatan ijin

2. Faktor Lokasi:

Faktor lokasi terukur: Akses ke dan dari lokasi, akses ke pelabuhan laut dan udara, sarana transportasi, infrastruktur komunikasi, infrastruktur energi, ketersediaan air bersih, tenaga kerja trampil, jumlah Lembaga Keuangan lokal

Faktor lokasi tidak terukur untuk dunia usaha: peluang kerjasama, Lembaga Penelitian

- Faktor lokasi tidak terukur individual: Kualitas: pemukiman, lingkungan, fasilitas pendidikan dan penelitian, pelayanan kesehatan, fasos & fasum, etos kerja SDM
3. Keterkaitan dan Fokus Kebijakan
Perluasan Ekonomi: Kebijakan: investasi, promosi, persaingan usaha, peran Perusahaan Daerah, jaringan usaha, informasi tenaga kerja, pengembangan keahlian
Pemberdayaan Masyarakat dan Pengembangan Komunitas: Kebijakan: Pemberdayaan Masyarakat berbasis kemitraan swasta, pengurangan kemiskinan
Pembangunan Wilayah: Kebijakan: kawasan industri, pusat pertumbuhan, pengembangan Komunitas, kerjasama antar daerah, tata ruang PEL, Jaringan usaha antar sentra, sistem industri berkelanjutan
 4. Pembangunan Berkelanjutan
Ekonomi: Pengembangan Industri pendukung, perusahaan dengan Business Plan, perusahaan dengan inovasi
Sosial: Kontribusi thd kesejahteraan, PEL & adat/kelembagaan lokal
Lingkungan: Penerapan amdal, daur ulang, kebijakan Konservasi Sumber Daya Alam
 5. Tata Pemerintahan
Kemitraan Pemerintah dan dunia usaha: Kemitraan: infrastruktur, promosi & perdagangan, pembiayaan
Reformasi Sektor Publik: Reformasi: sistem insentif, restrukturisasi organisasi pemerintahan, prosedur pelayanan publik
Pengembangan Organisasi: Asosiasi industri: status, peran, manfaat
 6. Proses Manajemen
Diagnosa secara partisipatif: Analisis dan Pemetaan: potensi ekonomi, daya saing, kondisi politik lokal, serta identifikasi stakeholder
Perencanaan dan Implementasi secara partisipatif: Diagnosis vs perencanaan, jumlah stakeholder, sinkronisasi (sektoral&spasial), implementasi vs perencanaan
Monev secara partisipatif: Keterlibatan stakeholder: indikator dan monev
Frekuensi: monev & diskusi pemecahan masalah, hasil monev vs perencanaan yg akan datang

SIMPULAN

Industri makanan dan minuman di Kota Batu paling banyak berdiri tahun 2009-2011 dengan usia pemilik antara 37-45 tahun. Jumlah penggunaan tenaga kerja paling banyak antara 2-8 orang dan hasil produksi banyak dipasarkan di lokal Batu mengingat Kota Batu merupakan Kota Wisata. Harga bahan baku yang digunakan untuk produksi paling banyak antara Rp. 100.000- Rp. 500.000 sedangkan modal usaha sebesar Rp. 1.000.000-Rp. 5.000.000 paling banyak berasal dari modal sendiri. Nilai produksi yang dihasilkan dari industri makanan dan minuman paling banyak sebesar Rp. 5.000.000 – Rp. 36.000.000.

Faktor tenaga kerja berpengaruh signifikan terhadap nilai produksi sebesar 0,422309 yang berarti apabila tenaga kerja ditambah sebesar 1% maka nilai produksi akan bertambah sebesar 42,2% dan bahan baku juga berpengaruh signifikan terhadap nilai produksi sebesar 0,473459 yang berarti apabila bahan baku ditambah sebesar 1% maka nilai produksi akan bertambah senilai 47,34%.

Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Dalam Pengembangan Ekonomi Lokal yaitu dengan melihat enam komponen yang perlu diperhatikan yaitu Kelompok Sasaran, Lokasi, Kesinergian dan Fokus Kebijakan, Pembangunan Berkelanjutan, Tata Pemerintahan, dan Proses Manajemen sedangkan upaya pengembangan ekonomi lokal meliputi membentuk iklim yang kondusif, menentukan klster yang

berdaya saing, membentuk kemitraan stakeholders, memperkuat kemitraan, mempromosikan klaster, dan mengembangkan atau mereplikasi klaster yang lain

Perlu ditingkatkan kemampuan sumber daya manusia dari tenaga kerja yang bekerja di industri makanan dan minuman dengan peningkatan skillnya melalui pelatihan ketrampilan proses produksi maupun manajemen bagi pemilik usaha. Perlu kemudahan dan kecukupan memperoleh bahan baku yang diperlukan dalam industri makanan dan minuman dan dengan harga yang wajar.[]

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, I. G. N. (2008). *Teori Ekonomi Mikro Suatu Analisis Produksi*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Azwar, S. (2011). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar Yogyakarta.
- Dumairy. (1997). *Perekonomian Indonesia*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Kuncoro, M. (2009). *Metode Riset Untuk Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Kuncoro, M. (2010). *Masalah, Kebijakan dan Politik Ekonomika Pembangunan*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Payaman, S. (1998). *Pengantar Ekonomi Sumber Daya Manusia*. 2nded. Jakarta: Penerbit FEUI.
- Purwanto, S. (2013). *Statistik Untuk Ekonomi Dan Keuangan Modern*. 2nd ed. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Safitra, M N. (2013). "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Industri Tahu Dan Tempe Di Kota Makassar." Universitas Hasanuddin.
- Setiawati, W. (2006). "Analisis Pengaruh Faktor Produksi Industri Pengapasan Ikan Di Kota Semarang." Universitas Diponegoro Semarang.
- Soeharno. (2006). *Teori Mikro Ekonomi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sukirno, S. (2005). *Mikro Ekonomi Teori*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Wijandi, S. (2004). *Pengantar Kewirausahaan*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.