



## Jurnal Agri Nauli

Agroteknologi, Agribisnis, Peternakan Dan Teknologi Hasil Pertanian

<https://jurnal.ugn.ac.id/index.php/jag>



### Strategi Pengembangan Industri Rumahan Tempe yang Ada di Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal

Siti Nurhidayah Nasution<sup>1\*</sup>, Syafiruddin<sup>2</sup>, Novita Aswan<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Graha Nusantara Padangsidimpuan, Indonesia

<sup>2,3</sup>Dosen Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Graha Nusantara Padangsidimpuan Indonesia

EMAIL : [sitinurhidayahnst20@gmail.com](mailto:sitinurhidayahnst20@gmail.com)<sup>1</sup>, [syafir.r.hasibuan@gmail.com](mailto:syafir.r.hasibuan@gmail.com)<sup>2</sup>, [novitaaswan9@gmail.com](mailto:novitaaswan9@gmail.com)<sup>3</sup>

#### ABSTRACT

*Tempe Home Industry in Siabu Village, Siabu District, Mandailing Natal Regency. The aim of this research is to analyze the internal and external factors that influence the development of tempe in Siabu Village, Siabu District, Mandailing Natal Regency and to analyze the formulation of strategies that can be applied in developing the Tempe Home Industry in Siabu Village, Mandailing Natal Regency. The industrial sector is one of the contributors to the economy in Indonesia. The existence of the processing industrial sector is an important driving force for Indonesia's economic growth. The food processing industry is an industry that operates in the management of agricultural products, both vegetable and animal, into processed food products. Tempe house in Siabu Village, Siabu District, Mandailing Natal Regency. The sampling in this study was determined purposively as many as 9 people. The data collection methods used in this research were in-depth interviews and direct field observation. The IFE and EFE matrices are used to determine problems with external and internal factors in the Tempe Home Industry and the SWOT Matrix is used to find out what strategies are being implemented to help the development of the Tempe Home Industry in Siabu Village, Siabu District, Mandailing Natal Regency.*

**Keywords :** *Development, Tempe, in Mandailing Natal*

#### ABSTRAK

*Industri Rumahan Tempe yang ada di Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi perkembangan tempe di Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal dan untuk menganalisis perumusan strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan Industri Rumahan Tempe yang ada di Desa Siabu Kabupaten Mandailing Natal. Sektor industri merupakan salah satu penyumbang dalam perekonomian di Indonesia. Keberadaan sektor industri pengolahan merupakan salah satu motor penggerak yang penting bagi pertumbuhan ekonomi Indonesia. Industri pengolahan pangan merupakan industri yang bergerak dalam pengelolaan hasil pertanian, baik nabati maupun hewani menjadi produk pangan olahan. Rumahan Tempe yang ada di Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal. Penarikan sampel pada penelitian ini ditentukan secara purposive sebanyak 9 orang. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Wawancara Mendalam (in depth interview) dan Observasi langsung lapangan. Pada Matriks IFE dan EFE digunakan untuk mengetahui permasalahan pada faktor eksternal dan internal pada Industri Rumahan Tempe dan Matriks SWOT digunakan untuk mengetahui perumusan strategi apa yang diterapkan dalam membantu perkembangan pada Industri Rumahan Tempe yang ada di Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal.*

**Kata kunci :** *Pengembangan, Tempe, di Mandailing Natal*

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Sektor industri merupakan salah satu penyumbang dalam perekonomian di Indonesia. Keberadaan sektor industri pengolahan merupakan salah satu motor penggerak yang penting bagi pertumbuhan ekonomi Indonesia. Industri pengolahan pangan merupakan industri yang bergerak dalam pengelolaan hasil pertanian, baik nabati maupun hewani menjadi produk pangan olahan. Industri pangan masih cukup mempunyai prospek bisnis yang baik dan keberadaannya selalu dibutuhkan, karena manusia hidup membutuhkan pangan. Kebutuhan akan pangan merupakan kebutuhan primer bagi manusia, yang kebutuhannya akan didahulukan dari pada kebutuhan yang lainnya, (Antara 2008)

Menurut Soleh (2010), pengembangan industri pengolahan pangan didukung oleh sumberdaya alam pertanian, baik nabati maupun hewani yang mampu menghasilkan berbagai produksi olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal. Saat ini Indonesia banyak memiliki produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional.

Dengan berkembangnya produk lokal maka jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyak jumlahnya. Industri Rumah Tangga Tempe adalah kegiatan pembuatan tempe dari bahan baku, yaitu kedelai sampai menjadi tempe kedelai serta pemasarannya, diaman proses produksinya menggunakan tenaga kerja 1-4 orang. Kandungan nutrisi yang terdapat didalam tempe beragam. Tempe dapat memenuhi sebagian besar kebutuhan asam amino, seperti tryptophan, threonin, isolusin, valin, dan histidin. Tempe juga mengandung vitamin B12 yang dihasilkan dari aktivitas mikroba dan proses fermentasi. Kandungan nilai gizi tempe jauh lebih baik dibandingkan kedelai biasa. Keunggulan yang terdapat dalam tempe antara lain: sumber antioksidan yang mengandung isoflavon aglikon sebagai pencegah kanker, sumber antibiotic, zat anti bakteri yang memperkecil peluang infeksi,

hipokolesterolemik, menurunkan lipid atau lemak dalam darah, sumber vitamin B, mengandung vitamin B12, mengandung delapan macam asam amino esensial dan asam lemak tidak jenuh, mengandung serat tinggi, mudah dicerna oleh semua kelompok umur, dari bayi samapai usia lanjut (Anonima 2011)

Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal sebagai salah satu daerah yang memiliki industri pengelolaan pangan. Industri yang ada di Desa Siabu adalah industri rumahan pengelolaan pangan produk tempe, industri rumahan ini satu-satunya industri pengelolaan pangan tempe yang ada di Desa Siabu, industri rumahan yang ada di Desa Siabu belum memiliki nama usaha industri yang sedang di jalankan, namun pengiriman hasil produksi dari industri rumahan ini sudah memasuki pemasaran dari Sembilan desa yang ada di Kecamatan Siabu yaitu Desa Simangambat, Lumban Pinasa, Bonandolok, Siabu, Simaninggir, Huraba, Lumban Dolok, Aek Mual dan Sinanoan. Melihat dari peran industri rumahan yang ada di Desa Siabu perlu melakukan pengembangan untuk membantu industri rumahan ini menjadi lebih besar dan memiliki nama usaha. Perlu di jelakan bahwa Industri tempe sebagian besar merupakan industri kecil yang lemah permodalan dan lemah manajemen Oleh karena itu, strategi pengembangan usaha bagi industri tempe diperlukan sebagai salah satu langkah meningkatkan kontribusi industri kecil dalam prekonomian daerah dan nasional Pemasaran Industri Rumah Tangga tempe ini cukup baik sehingga perlu diberikan dukungan, karna kualitas dari industri rumahan tempe ini mampu bersaing dengan industri rumahan dari kecamatan lain yang ada di Kabupaten Mandailing Natal. Kendala yang di alami industri rumahan adalah dibidang promosi yang masih mengadakan dari mulut ke mulut yang menyebabkan kurang di kenal oleh masyarakat luas di luar daerah Kecamatan Siabu, ditambah indurti rumahan pengelolaan tempe ini belum memiliki nama usaha yang mengakibatkan masyarakat diluar Kecamatan

Siabu sulit untuk mengenal industri rumahan tempe tersebut.

Penelitian ini akan menganalisis perumusan strategi pengembangan untuk mengembangkan industri rumahan tempe yang ada di Desa Siabu Kecamatan Siabu

## **METODE PENELITIAN**

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian akan dilaksanakan di Usaha Industri Rumahan Tempe di Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal. Pemilihan daerah ini dilakukan secara sengaja (purposive), dengan pertimbangan pemilihan Desa ini sebagai lokasi penelitian karena di Desa Siabu terdapat Usaha Industri Rumahan Tempe. Hasil dari data yang diperoleh dari kantor lurah Siabu pada tahun 2012 sampai sekarang bahwa hanya ada satu Industri Rumahan Pengelolaan Tempe di Desa Siabu. Adapun pelaksanaan kegiatan penelitian ini dimulai sejak Tanggal 5 pada Bulan April Tahun 2022.

Populasi dan Sampel Penelitian Populasi sampel pada penelitian ini adalah ditentukan secara purposive sebanyak 8 orang sampel (responden) yang bekerja di industri rumahan tempe dan pemilik Usaha Industri Rumahan Tempe yang ada di Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal, karena hanya ada satu Usaha Industri Rumahan Tempe maka penelitian ini menggunakan metode Sensus. Metode sensus adalah cara pengumpulan data apabila seluruh elemen populasi diselidiki satu per satu.

Data yang diperoleh tersebut merupakan hasil pengolahan sensus disebut sebagai data yang sebenarnya (true value). Sampling jenuh atau sensus adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono 2008 :78)

### 1. Data primer

Data primer adalah data yang langsung dan segera diperoleh dari sumber data oleh peneliti. Data primer dari penelitian ini diperoleh langsung dari responden pemilik Usaha Industri Rumahan Tempe

### 2. Wawancara

Wawancara adalah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang untuk bertukar informasi maupun suatu ide dengan cara tanya jawab, sehingga dapat dikerucutkan menjadi sebuah kesimpulan atau makna dalam topik tertentu (Sugiyono 2015). Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data primer melalui wawancara langsung kepada pemilik Usaha Industri Rumahan Tempe berdasarkan pedoman wawancara dan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Lokasi penelitian ini berada di Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal. Siabu adalah sebuah Desa yang ada di Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal, Kecamatan Siabu berbatasan langsung dengan kabupaten tapanuli selatan tepatnya di desa simaninggir sihepeng.

Sebelah Timur : Desa Simaninggir

Sebelah Utara : Desa barumun

Sebelah Barat : Desa Bonan Dolok

Sebelah Selatan: Desa Huraba

Kecamatan Siabu memiliki luas wilayah 34. 556 km<sup>2</sup> yang terdiri dari lahan sawah 18. 321 Ha dan lahan bukan sawah 16. 235 Ha, Keadaan alam wilayah kecamatan Siabu sebagian besar adalah dataran rendah dan didukung dengan banyaknya sumber air maka daerah kecamatan siabu merupakan daerah pertanian yang potensial. Kecamatan siabu memiliki 23 desa, adapun yang menjadi lokasi penelitian ini adalah Desa Siabu

Kecamatan Siabu. Jumlah penduduk desa siabu adalah terdiri dari 409 keluarga dan 3.100 jiwa.

Produksi tempe dari Ibu Halimah tiap tahun semakin meningkat yang dulu hanya menggunakan kedelai sebanyak 5 kilo sekarang menggunakan kedelai sebanyak 150 kilo dengan jumlah produksi tempe 1.600 kemasan perhari, tempat industri pembuatan tempe juga sudah menjadi milik pribadi dan selain tempe Ibu Halimah juga sudah memiliki produk tahu. Ibu Halimah memiliki jumlah karyawan sebanyak 8 orang, kelebihan dari produk tempe Ibu Halimah dari tempe yang lain adalah kacang kedelai sebelum di olah menjadi tempe direbus terlebih dahulu sehingga setelah menjadi tempe tekstur dari tempe lebih lembut, tempe dari industri rumahan Ibu Halimah ini juga terbebas dari bahan pewarna dan pengawet sehingga menjadi pembeda dari produk tempe lainnya. Ibu Halimah menjual produk tempe ke 9 desa yang ada di kecamatan siabu.

Kegiatan Usaha Tempe Kedelai yang digunakan untuk pembuatan tempe adalah kedelai yang berasal dari import. Pengusaha tidak menggunakan kedelai dalam negeri atau lokal karena kedelai lokal sulit didapat dan jika ada kualitasnya tidak sesuai untuk pembuatan tempe, hasilnya tempe jadi kehitaman sehingga tidak laku di pasar karena konsumen tidak menyukainya. Pengusaha membeli kedelai dari penjual kedelai yang sudah berlangganan sejak lama. Tahapan-tahapan dalam pengelolaan tempe adalah sebagai berikut:

- a. Menyediakan kedelai kemudian kedelai di pilah-pilah buang kedelai yang rusak atau busuk.
- b. Kedelai direndam selama satu malam.
- c. Selanjutnya buang air rendaman dan kedelai di cuci bersih.

- d. Rebus sampai mendidih kedelai yang sudah selesai di cuci.
- e. Setelah mendidih kemudian kedelai direndam sekitar 12-24 jam atau sampai kedelai tersebut berlendir, hal ini bertujuan agar terjadi tingkat keasaman yang diinginkan
- f. Kemudian kedelai di cuci dengan air mengalir.
- g. Setelah itu, kedelai dikupas kulitnya sampai bersih.
- h. Selanjutnya kedelai direbus sampai mendidih.
- i. Kemudian kedelai didinginkan atau ditiriskan.
- j. Setelah dingin benar kedelai diberi ragi.
- k. Kemudian kedelai dikemas dngan daun pisang atau plastik
- l. Setelah dibungkus kemudian dilakukan pemeraman atau proses fermentasi selama 24 jam.

Proses pembuatan tempe ini memakan waktu sampai 24jam hingga tempe siap dijual. Pemasaran dilakukan oleh pengusaha tempe sendiri ke pasar-pasar Desa yang ada di Kecamatan Siabu.

### Identifikasi Faktor Peluang

- a. Perhatian Pemerintah Terhadap Industri Rumahan Tempe Perhatian pemerintah sangat berpengaruh terhadap pengembangan industri tempe di Desa Siabu Kecamatan Siabu. Pemerintah daerah dengan kebijakannya dapat membantu pengusaha dalam melakukan usahanya, misalnya saja adanya penyuluhan dari pemerintah, bantuan subsidi bahan baku, standardisasi harga, kualitas produk, teknologi, akses permodalan, pembinaan, dan lain-lain yang semuanya bertujuan untuk kesejahteraan pengusaha tempe.

- b. Perkembangan Teknologi Pengelolaan Pangan Perkembangan teknologi pengolahan pangan berpengaruh pada besarnya produksi tempe. Perkembangan teknologi ini berhubungan dengan diversifikasi produk tempe, dengan semakin banyaknya pengusaha lain dengan bahan baku tempe maka produksi tempe juga akan meningkat.
  - c. Potensi Sumber Daya Alam Yang Dimiliki Potensi sumber daya alam yang ada misalnya suhu cukup membantu karena dalam proses produksi tempe digunakan ruangan khusus yang disediakan oleh pemilik industri rumahan tempe, yaitu tidak lembab dan tidak kering sehingga pengusaha dapat mudah meletakkan tempe di tempat biasa.
  - d. Sarana dan Prasarana Produksi Mudah Didapat Sarana dan prasarana produksi mudah didapat, hal ini dikarenakan bahan baku yaitu kedelai telah disediakan oleh penjual kedelai yang sudah lama menjalin kerjasama dengan pemilik industri rumahan tempe. Alat-alat dan bahan pendukung yang digunakan dalam proses produksi juga mudah didapat misalnya, plastik, daun, ember dan lain-lain di daerah setempat banyak ditemukan. kedelai yang digunakan pemilik industri rumahan tempe bukan kedelai dalam negeri karena kedelai dalam negeri sulit didapat, berukuran kecil, sehingga tidak bagus kualitasnya untuk pembuatan tempe.
- berusaha menekan biaya produksi agar pendapatan yang diterima tetap, misalnya dengan meningkatkan harga tempe namun ukuran tetap atau dengan mengurangi ukuran namun harga tetap.
  - b. Pembuangan Limbah Yang Mengganggu Masyarakat Sekitar Limbah dari proses produksi tempe berupa ampas yang menimbulkan bau tidak sedap sehingga sangat mengganggu warga yang lainnya.
  - c. Kurangnya Bimbingan Dan Pengawasan Dari Pemerintah Pemerintah belum optimal dalam memberikan bimbingan seperti adanya penyuluhan tentang adanya teknologi baru dalam proses produksi. Pengawasan dari pemerintah juga kurang, misalnya dalam pemberian subsidi, sehingga pengusaha kecil dapat terus melakukan usahanya.
  - d. Belum Mampu Mengelola Keuangan Dengan Baik Karakteristik pengusaha yang selalu berupaya menjaga kualitas dan kuantitas tempe tetap stabil, menjadikan struktur permodalan usahanya masih terbatas pada sumber modal sendiri. Namun pengusaha tempe tersebut belum bisa mengendalikan keuangan mereka untuk usaha tempe bahkan sering tercampur untuk kebutuhan rumah tangga sehingga saat untuk memenuhi kebutuhan produksi tempe terkadang menjadi kesulitan sendiri.

### Identifikasi Faktor Ancaman

- a. Kenaikan Harga Sembako Naiknya harga sembako akan berpengaruh pada kenaikan bahan pangan lainnya termasuk tempe. Hal ini dikarenakan harga bahan baku yang juga ikut meningkat sehingga pengusaha tidak ada pilihan lain, mereka

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Faktor internal yang dapat mempengaruhi pengembangan industri tempe di Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal adalah kualitas tempe, modal sendiri, kontinuitas, usaha mudah dan resiko kecil, saprodi mudah didapat, potensi sumber daya alam yang dimiliki,

modal kecil, kemampuan pengusaha terbatas, kondisi transportasi yang kurang mendukung, belum memiliki nama usaha, pengelolaan kurang optimal atau masih menggunakan cara tradisional atau manual, dan pengelolaan keuangan kurang baik. Faktor eksternal yang dapat mempengaruhi pengembangan industri tempe di Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal adalah hubungan yang dekat dengan konsumen, kondisi lingkungan yang aman, perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe, diversifikasi produk tempe, perkembangan teknologi pengolahan pangan, kenaikan harga sembako, implementasi kebijakan subsidi, pembuangan limbah, kurangnya bimbingan dan pengawasan dari dinas terkait, dan adanya tempe dari daerah lain.

2. Rumusan Strategi yang diterapkan dalam mengembangkan industri Rumah Tempe yang ada di Desa Siabu Kecamatan Siabu Kabupaten Mandailing Natal adalah dengan memperbaiki sarana dan prasarana produksi, dan sumberdaya manusia serta penanaman modal swasta dengan dukungan dari pemerintah; Meningkatkan dan mempertahankan kualitas dan kuantitas tempe. Meningkatkan kualitas sumber daya pengusaha secara teknis, melalui kegiatan pembinaan untuk memaksimalkan produksi dan daya saing tempe.

### Saran

1. Sebaiknya pemerintah lebih berperan dalam membantu pengusaha tempe baik dalam proses produksi maupun pengadaan sarana dan prasarana produksi tempe dan pemasaran sehingga terjadi peningkatan usaha dan peningkatan

pendapatan yang dapat dilakukan dengan memberikan bantuan berupa alat atau mesin pembersih kulit kedelai.

Sebaiknya Pemilik Industri Rumah Tempe memberikan nama yang mudah diingat pada usaha rumah tempe yang dimiliki untuk lebih mudah dikenal oleh konsumen yang berada diluar Kecamatan Siabu, dan semakin meningkatkan kualitas tempe agar konsumen tetap tertarik dengan produksi tempe yang dipasarkan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anoraga, M. 2011. Pengantar Strategi Perusahaan Agribisnis. <http://ejournal.unud.ac.id>. Diakses 20 Oktober 2011.
- David, F. R. 2012. Manajemen Strategis Konsep-Konsep. PT. Indeks Kelompok Gramedia. Jakarta
- Dirmanto. 2012. Keunggulan Konsumsi Tempe. [dirmanto. Web.id](http://dirmanto.web.id). Diakses 15 November 2012.
- Endrayanto, 2012. Metode Penelitian. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- FANDI PURWO SAPUTRO. 2018. Strategi Pengembangan Bisnis Home Industri Tempe Di Desa Pliken Kecamatan Kembaran Kabupatrn Banyumas. Fakultas Peratanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto 2018.
- Grant, J. 2012. Menggunakan Bisnis S-Word – STRATEGI. America's Sports Universitas. <http://www.thesportjournal.org>. Dikases 24 Juli 2012.
- Hunger, J. David and Thomas L Wheelen. 2010. Manajemen Strategis. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Hetzel, S. and Tony, S. 2011. Melonjak dari SWOT: Empat Pelajaran Setiap Rencana Strategis Harus Tahu. AI Practitioner: International Journal of AI Praktek Is The Best. [www.innovationpartners.com](http://www.innovationpartners.com). Diakses 15 April 2011.

- Hunger, J. David dan Thomas L. Wheelen. 2010. *Manajemen Strategis*. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Joharja, W. 2005. *Analisis Kebijakan Industri Kecil (Ik) Tahu Dan Tempe Di Propinsi Dki Jakarta*. Tesis Magister Teknik dan Manajemen Industri ITB. Bandung.
- Khotijah, Siti, *Smart Strategi Of Marketing Persaingan Pasar Global*, Bandung: Alfabeta, 2011.
- Nurul Laela Fatmawati. 2009. *Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe Di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten*.
- Paramita. 2007. *Strategi Pengembangan Sub Terminal Agribisnis (STA) Sewukan di Kabupaten Magelang*. Skripsi FP UNS. Surakarta.
- Prof. Dr. Vincent Gaspersz, CFPIM. 2004. *Perencanaan Strategi Untuk Peningkatan Kinerja Sektor Publik Suatu Petunjuk Praktek*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- PUSIDO. 2012. *Tempe Persembahan Indonesia Untuk Dunia*, Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Rahardi, D. 2011. *SWOT Analysis Pengertian dan Tujuan*. <http://dickyrahardi.com/>. Diakses 20 Oktober 2011.
- Rahmadi, A. 2010. *Panjang Umur Dengan Produk Fermentasi*. Belida.ummul.ac.id. Diakses 15 November 2010.
- Rangkuti, F. 2012. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Rangkuti. . 2010. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Seto, S. 2011. *Pangan dan Gizi : Ilmu Teknologi, Industri dan Perdagangan*. jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Soleh, M. 2010. *Perbaikan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Olahan Hasil industri Kecil Melalui Analisis Bahaya dan Penentuan Titik Kendali Dalam Bluten Teknologi dan Informasi Pertanian Vol 6 Januari 2003*. Departemen pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan pertanian (BPTP). Jawa Timur
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : ALFABETA
- Sugiyono, 2011. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono (2019). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung : CV Alfabeta.
- Yoga Rike Meysiana. 2010. *Strategi Pengembangan Industri Kecil Tahu di Kecamatan Sragen Kabupaten Sragen*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.