

**ANALISIS PROFIT USAHA KULINER
TEKWAN, MODEL DAN PEMPEK DI KOTA PALEMBANG**



Skripsi oleh:

SYARIATI MUSLIMAH

01021381621221

EKONOMI PEMBANGUNAN

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Meraih

Gelar Sarjana Ekonomi

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS SRIWIJAYA

FAKULTAS EKONOMI

2020

LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN KOMPREHENSIF

**ANALISIS PROFIT USAHA KULINER
TEKWAN, MODEL DAN PEMPEK DI KOTA PALEMBANG**

Disusun Oleh :

Nama : Syariati Muslimah

NIM : 01021381621221

Fakultas : Ekonomi

Jurusan : Ekonomi Pembangunan

Bidang Kajian/ Konsentrasi : Ekonomi Industri

Tanggal Persetujuan

Dosen Pembimbing

27 Mei 2020



Dr. Harunurrasyid, M.Com
NIP : 196002091989031001

23 Mei 2020



Dr. Yunisvita, S.E., M.Si
NIP : 197006292008012009

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

ANALISIS PROFIT USAHA KULINER TEKWAN, MODEL DAN PEMPEK DI KOTA PALEMBANG

Disusun Oleh :

Nama : Syariati Muslimah

NIM : 01021381621221

Jurusan : Ekonomi Pembangunan

Konsentrasi : Ekonomi Industri

Telah di uji dalam ujian komprehensif pada tanggal 7 Juli 2020 dan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Panitia Ujian Komprehensif
Indralaya, 07 Juli 2020

Ketua



Drs. Harunurrasyid, M.Com
NIP. 196002091989031001

Anggota



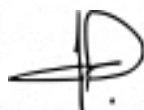
Dr. Yunisvita, S.E., M.Si
NIP. 197006292008012009

Anggota



Dr. Imam Asngari, S.E., M.Si
NIP. 197306072002121002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Pembangunan



Dr. Mukhlis, S.E., M.Si
NIP. 197304062010121001

PERNYATAAN INTEGRITAS KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Syariat Muslimah
NIM : 01021381621221
Fakultas : Ekonomi
Jurusan : Ekonomi Pembangunan
Bidang Kajian : Ekonomi Industri

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi saya yang berjudul:
Analisis Profit Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek di Kota
Palembang

Pembimbing :

Ketua : Drs. Harunurasyid, M.Com
Anggota : Dr. Yunisvita, S.E, M.Si
Tanggal Ujian : 7 Juli 2020

Adalah benar hasil karya saya sendiri. Dalam skripsi ini tidak ada kutipan hasil karya orang lain yang tidak disebutkan sumbernya. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, dan apabila pernyataan saya tidak benar dikemudian hari, saya bersedia dicabut predikat kelulusan dan gelar kesarjanaaan.

Palembang, 7 Juli 2020

Pembuat pernyataan,



Syariat Muslimah

NIM. 01021381621221

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian Skripsi ini yang berjudul “Analisis Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek di Kota Palembang”. Skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam meraih derajat sarjana Ekonomi program Strata Satu (S-1) Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih terdapat kekurangan dan mungkin belum sempurna, maka penulis menerima kritik maupun saran yang bersifat membangun dari semua pihak untuk perbaikan skripsi ini. Atas segala keterbatasan dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyampaikan maaf yang sebesar-besarnya. Akhir kata penulis mengharapkan semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Palembang, Juli 2020

Syariati Muslimah

ABSTRAK

ANALISIS PROFIT USAHA KULINER TEKWAN, MODEL DAN PEMPEK DI KOTA PALEMBANG

Oleh :
Syariati Muslimah

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui struktur biaya dan profit pada usaha kuliner tekwan, model dan pempek di Kota Palembang. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder dengan populasi sebanyak 115 serta 20 sampel ditentukan berdasarkan 2 lokasi persebaran terbanyak. Teknik analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dan uji beda *t-test*. Hasil penelitian Struktur biaya dari usaha kuliner tekwan, model dan pempek serta usaha kuliner tekwan dan model di Palembang dimana persentase biaya didominasi oleh biaya bahan baku, sedangkan penggunaan biaya terendah merupakan biaya peralatan. Pada usaha kuliner tekwan, model dan pempek profit merupakan profit maksimum. Pada uji beda *t-test* terdapat perbedaan yang signifikan pada biaya dan profit antar usaha kuliner tekwan dan model dengan usaha kuliner tekwan, model dan pempek.

Kata kunci : Biaya Tetap, Biaya Variabel, Profit, Usaha Kuliner.

Ketua



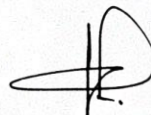
Drs. Harunurasyid, M.Com
NIP. 196002091989031001

Palembang, 7 Juli 2020
Anggota



Dr. Yunisvita, S.E., M.Si
NIP. 197006292008012009

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Pembangunan



Dr. Mukhlis, S.E., M.Si
NIP. 197304062010121001

ABSTRACT

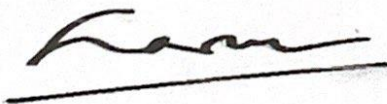
PROFIT ANALYSIS OF CULINARY BUSINESS TEKWAN, MODEL AND PEMPEK IN PALEMBANG

By :
Syariati Muslimah

This study aims to determine the cost and profit structure in the culinary business of tekwan, models and pempek in Palembang. The data used are primary and secondary data with a population of 115 and 20 samples determined based on the 2 most distributed locations. The analysis technique used is qualitative descriptive analysis and t-test different test. Research results The cost structure of tekwan culinary business, models and pempek as well as tekwan culinary business and models in Palembang where the percentage of costs is dominated by raw material costs, while the use of the lowest costs is equipment costs. In tekwan culinary business, model and pempek profit is the maximum profit. In the different t-test there are significant differences in costs and profits between tekwan culinary businesses and models with tekwan culinary businesses, models and pempek.

Keywords: Fixed Costs, Variable Costs, Profit, Culinary Business.

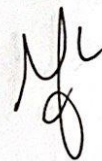
Chairman



Dr. Harunurrasyid, M.Com
NIP. 196002091989031001

Palembang, 7 July 2020

Member



Dr. Yunisvita, S.E., M.Si.
NIP. 197006292008012009

Knowing,

Demartment Chairmain of Development Economic



Dr. Mukhlis, S.E., M.Si
NIP. 197304062010121001

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMAKASIH	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Akademik	5
BAB II KERANGKA PEMIKIRAN	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Teori Profit	6
2.1.2 Teori Biaya	10
2.1.3 Teori Penerimaan	12
2.1.4 Teori Produksi	12
2.1.5 Teori Fungsi Produksi	13
2.1.6 Teori Diferensiasi Produk.....	15
2.2 Penelitian Terdahulu.....	19
2.3 Alur Pikir	23

2.4 Hipotesis	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Ruang Lingkup Penelitian	25
3.2 Jenis dan Sumber Data	26
3.3 Populasi dan Sampel	27
3.4 Teknik Analisis	28
3.4.1 Metode Perhitungan Biaya Produksi	28
3.4.2 Metode Perhitungan Profit	29
3.4.3 Metode Uji Beda.....	29
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1 Hasil Penelitian	31
4.1.1 Profil Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek di Kota Palembang	31
4.1.2 Lokasi Usaha	32
4.1.3 Waktu Memulai Produksi Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek	32
4.1.4 Asal Modal Usaha	33
4.1.5 Jenis Usaha.....	34
4.1.6 Status Tempat Usaha	34
4.1.7 Kegiatan Usaha Berlangsung	35
4.2 Proses Produksi Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek	35
4.2.1 Bahan Baku	35
4.2.2 Peralatan Dalam Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek	37
4.3 Pembahasan	39
4.3.1 Biaya Produksi Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek	39
4.3.1.1 Biaya Antara	40
4.3.1.2 Biaya Primer	44
4.3.1.3 Biaya Tetap, Biaya Variabel dan Biaya Total	45
4.3.1.4 Biaya Rata-Rata	48
4.3.2 Struktur Biaya Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek di Kota Palembang.....	49

4.3.3 Penerimaan Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek.....	51
4.3.3.1 Harga Jual Tekwan, Model dan Pempek	53
4.4 Profit.....	56
4.5 Uji Beda	58
BAB V PENUTUP	62
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Daftar UMK di Kota Palembang.....	2
Tabel 3.1 Daftar Populasi UMK Tekwan Berdasarkan Kecamatan di Kota Palembang	27
Tabel 4.1 Jumlah dan Persentase Produsen Menurut Tahun Awal	33
Tabel 4.2 Jumlah dan Persentase Produsen Menurut Modal	33
Tabel 4.3 Jumlah dan Persentase Menurut Jenis Usaha.....	34
Tabel 4.4 Jumlah dan Persentase Produsen Menurut Tempat Usaha	34
Tabel 4.5 Jumlah dan Persentase Produsen Menurut Kegiatan Usaha Berlangsung	35
Tabel 4.6 Harga Satuan Bahan Baku dan Bahan Penolong pada Kuliner Tekwan di Kota Palembang	36
Tabel 4.7 Harga Satuan Bahan Baku dan Bahan Penolong pada Kuliner Model di Kota Palembang	36
Tabel 4.8 Harga Satuan Bahan Baku dan Bahan Penolong pada Kuliner Pempek di Kota Palembang	37
Tabel 4.9 Harga Satuan Peralatan dalam Proses Produksi Tekwan, Model dan Pempek di Kota Palembang	38
Tabel 4.10 Persentase Biaya Bahan Baku Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek Perbulan (Rp)	40
Tabel 4.11 Persentase Biaya Bahan Baku Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan dan Model Perbulan (Rp)	40
Tabel 4.12 Persentase Biaya Bahan Penolong Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek Perbulan (Rp)	41
Tabel 4.13 Persentase Biaya Bahan Penolong Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan dan Model Perbulan (Rp)	41
Tabel 4.14 Persentase Biaya Peralatan Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek Perbulan (Rp)	42
Tabel 4.15 Persentase Biaya Peralatan Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan dan Model Perbulan (Rp)	42

Tabel 4.16 Tingkat Upah Tenaga Kerja Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek di Kota Palembang Perbulan	43
Tabel 4.17 Tingkat Upah Tenaga Kerja Usaha Kuliner Tekwan dan Model di Kota Palembang Perbulan	43
Tabel 4.18 Persentase Biaya Sewa Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek Perbulan (Rp)	44
Tabel 4.19 Persentase Biaya Sewa Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan dan Model Perbulan (Rp).....	44
Tabel 4.20 Total Biaya Tetap Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek Perbulan (Rp).....	45
Tabel 4.21 Total Biaya Tetap Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan dan Model Perbulan (Rp)	45
Tabel 4.22 Total Biaya Variabel Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek Perbulan (Rp).....	46
Tabel 4.23 Total Biaya Variabel Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan dan Model Perbulan (Rp).....	46
Tabel 4.24 Total Biaya Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek Perbulan (Rp).....	47
Tabel 4.25 Total Biaya Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan dan Model Perbulan (Rp)	47
Tabel 4.26 Biaya Rata-Rata Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek di Kota Palembang Perbulan (Rp)	48
Tabel 4.27 Biaya Rata-Rata Usaha Kuliner Tekwan dan Model di Kota Palembang Perbulan (Rp)	48
Tabel 4.28 Struktur Biaya Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek di Kota Palembang Perbulan (Rp)	50
Tabel 4.29 Struktur Biaya Usaha Kuliner Tekwan dan Model di Kota Palembang Perbulan (Rp)	50
Tabel 4.30 Harga Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek Perbulan (Rp)	51

Tabel 4.31 Harga Berdasarkan Responden Usaha Kuliner Tekwan dan Model Perbulan (Rp).....	51
Tabel 4.32 Jumlah Produksi Perpersi Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek Perbulan.....	52
Tabel 4.33 Jumlah Produksi Perpersi Usaha Kuliner Tekwan dan Model Perbulan.....	52
Tabel 4.34 Penerimaan yang di Hasilkan Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek di Kota Palembang Perbulan	53
Tabel 4.35 Penerimaan yang di Hasilkan Usaha Kuliner Tekwan dan Model di Kota Palembang Perbulan	54
Tabel 4.36 Penerimaan Total, Biaya Total dan Profit Industri Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek di Kota Palembang Perbulan	55
Tabel 4.37 Penerimaan Total, Biaya Total dan Profit Industri Usaha Kuliner Tekwan dan Model di Kota Palembang Perbulan.....	56
Tabel 4.38 <i>Independent Samples Test</i> Biaya dan Profit Usaha Kuliner	57

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Memaksimalkan Laba	7
Gambar 2.2 Kurva Laba Normal dan Laba Di Atas Normal	9
Gambar 2.3 Tahapan Produksi	15
Gambar 2.4 Alur Pikir.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuisisioner	67
Lampiran 2. Biaya Bahan Baku Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek Perbulan (Rp).....	70
Lampiran 3. Biaya Bahan Baku Usaha Kuliner Tekwan dan Model Perbulan (Rp).....	71
Lampiran 4. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Kuliner Tekwan, Model dan Pempek Perbulan (Rp).....	72
Lampiran 5. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Kuliner Tekwan dan Model Perbulan (Rp).....	73
Lampiran 6. Uji Beda <i>t-test Independent Sample Test Biaya dan Profit</i>	74

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha kuliner atau rumah makan merupakan salah satu sektor usaha yang cukup tua, bahkan usaha dibidang ini telah dikenal sejak tahun 512 SM di jaman Mesir Kuno. Pada saat ini restoran sudah menjadi bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan manusia modern, sehingga keberadaan restoran sudah menjadi kebutuhan (H 2010). Usaha kuliner merupakan bisnis yang sedang berkembang di Indonesia pada saat ini. Munculnya berbagai makanan yang unik, adanya wisata kuliner, dan tren kuliner sebagai gaya hidup masyarakat, menjadi bukti bahwa bisnis ini berkembang dengan pesat (Perbawasari and Dida 2016).

Menurut Ali dalam Setyanti (2012) bisnis kuliner termasuk yang menjadi pilihan banyak orang, karena dianggap jenis bisnis yang lebih mudah dilakukan daripada bisnis lainnya. Namun, bisnis kuliner termasuk bisnis yang tergolong rumit karena membutuhkan banyak inovasi dan kreativitas yang berkelanjutan. Oleh karena itu, strategi berperan penting untuk dapat terus bersaing dalam industri ini, meski dalam lingkup usaha kecil.

Kota Palembang sebagai salah satu destinasi pariwisata Indonesia yang terkenal dengan jembatan Ampera juga memiliki potensi wisata kuliner. Bisnis dibidang penjualan makanan adalah salah satu bisnis yang sedang berkembang dengan pesat baik dari skala kecil dan menengah, khususnya untuk makanan tradisional dari berbagai daerah di Indonesia. Menurut buku Kuliner Sumatera

Selatan yang dibuat oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata pada tahun 2014, Kota Palembang memiliki 130 jenis kuliner.

Menurut Dinas Pariwisata Kota Palembang (2019) Tekwan, Model dan Pempek merupakan makanan khas kota Palembang yang sudah ada sejak dulu. Makanan yang satu ini sudah menyebar ke berbagai daerah yang ada di nusantara namun mungkin jarang menemukannya kecuali jika berkunjung langsung ke daerah Palembang.

Tabel 1.1 Daftar UMK di Kota Palembang 2019

No	Lapangan Usaha	2019	Persentase (%)
1	Pempek, Kerupuk & Kemplang	206	40,00
2	Tekwan	113	25,63
3	Aneka Kue	85	16,50
4	Gorengan	53	10,29
5	Gado - Gado	31	6,02
6	Pindang	8	1,55
Jumlah		607	100

Sumber: Dinas Koperasi dan UMKM Kota Palembang, 2019

Pada tabel 1 yang menunjukkan 6 jenis usaha kuliner yang berada di kota Palembang. Pempek merupakan usaha kuliner yang mendominasi di kota Palembang, selanjutnya adalah tekwan yaitu sebesar 25,63 persen, dan usaha terendah yaitu pindang dengan jumlah 1,53 persen. Hal ini menunjukkan bahwa tekwan memiliki peranan penting dalam usaha kuliner di kota Palembang.

Tekwan, model dan pempek memiliki banyak manfaat jika dikonsumsi karena dalam pembuatannya melibatkan ikan tenggiri yang telah terbukti kaya kandungan seperti protein, selenium, asam lemak, omega 3, zat besi, dan yodium. Kandungan gizi yang kaya tersebut membuat tekwan, model dan pempek sangat bermanfaat untuk menurunkan penyakit darah tinggi, mencegah timbulnya kanker, mencegah penyakit jantung, menutrisi sel-sel otak, mencegah anemia, mencegah penyakit gondok, dan sebagai antioksidan terhadap bahaya radikal bebas (Jayanti 2018).

Sebagaimana diketahui setiap perusahaan yang berada di pasar pada dasarnya bertujuan mencari profit positif (laba) sebesar-besarnya. Profit merupakan mesin untuk kontinuitas usaha dan pertumbuhan perusahaan tersebut, sehingga akan terjadi proses akumulasi modal, selanjutnya dapat dilakukan ekspansi usaha dengan lebih cepat dan mudah (Teguh 2010). Begitu juga usaha kuliner tekwan, model dan pempek yang berada di Kota Palembang baik yang berskala besar maupun berskala kecil masing-masing memiliki tujuan yang sama, yakni memperoleh profit positif atau keuntungan yang sebesar-besarnya guna kelangsungan hidup usaha.

Profit suatu usaha dapat diperoleh dengan melihat selisih antara harga penjualan dan biaya produksi yang terjadi pada suatu proses kegiatan. Peningkatan jumlah usaha kuliner mengakibatkan persaingan cukup tinggi. Salah satu faktor penyebab tingginya persaingan di Palembang adalah banyaknya bermunculan berbagai jenis usaha, baik yang menyajikan masakan yang berasal dari luar negeri

maupun dalam negeri. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis profit usaha kuliner tekwan, model dan pempek di kota Palembang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana struktur biaya usaha kuliner tekwan, model dan pempek di kota Palembang?
2. Bagaimana tingkat profit usaha kuliner tekwan, model dan pempek di kota Palembang?
3. Bagaimana perbedaan profit antar pelaku usaha kuliner model, tekwan, dan pempek di kota Palembang?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah dalam penelitian ini, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Menganalisis struktur biaya dan penerimaan usaha kuliner tekwan, model dan pempek di kota Palembang.
2. Menganalisis tingkat profit usaha kuliner tekwan, model dan pempek di kota Palembang.
3. Menganalisis perbedaan antar pelaku usaha kuliner model, tekwan, dan pempek di kota Palembang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat memberikan masukan dan ilmu pengetahuan bagi para pembaca maupun peneliti selanjutnya tentang analisis profit usaha kuliner tekwan, model dan pempek di kota Palembang.

1.4.2 Manfaat Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan ilmu pengetahuan dan menambah wawasan mengenai kondisi usaha kuliner tekwan, model dan pempek di kota Palembang agar dapat menambah dan memperkaya bahan kajian teori untuk pengembangan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2015. *Sumatera Selatan Dalam Angka*.
———. 2019. *Upah Minimum Kota Palembang 2010-2019*.
- Deska, Ade. 2013. “Analisis Efisiensi Dan Keuntungan Industri Ban.” Universitas Sriwijaya.
- Dinas Koperasi dan UMKM Kota Palembang. 2019. *Data Jumlah Usaha Kuliner Kota Palembang*.
- H, Firmansyah. 2010. “Firmansyah H. 2010, Sebaran Wilayah Usaha.”
- Hanifah, and Nur Ristia. 2013. “Efisiensi Dan Penggunaan Faktor Produksi Pada Industri Menengah Kecil Di Kabupaten Blora.” *Economic Development Analysis Journal* 2(2): 85–88.
- I, Muzdalifa, Rahma I, and Novalia. 2018. “Fintech’s Role In Enhancing Inclusive Finance In UMKM In Indonesia (Sharia Financial Approach).” *Ekonomi Dan Perbankan Syariah* 18:2(52).
- Indriani, Priscilia, Runturambi Ribka, and Magdalena Kumaat. 2018. “Analisis Keuntungan Biaya Usaha ‘SARABA’ Di Rumah Makan Di Kawasan Boulevard Kota Manado” 14 (September): 315–20.
<https://doi.org/10.35791/agrsosek.14.3.2018.22374>.
- Jayanti. 2018. “Pengembangan Bisnis Tekwan Instan Khas Palembang Dengan Pendekatan Matrix Ansoff.”
- Jemmy, Vicky, and Arie. 2016. “Analisis Keuntungan Usaha Kecil Kuliner Dalam UMKM Di Kota Manado.” *EMBA* 4(2): 106–19.
- Joesron, Suhartati, and Fathorazzi. 2012. *Teori Ekonomi Mikro*. Yogyakarta: Garaha Ilmu.
- Julianingsih. 2013. “Analisis Strategi Harga Dan Pendapatan Usaha Rumah Makan Khas Palembang Di Kota Palembang.” Universitas Sriwijaya.
- Kristianto, Samuel. 2013. “Analisis Efisiensi Usaha Dan Implikasinya Terhadap Keberlangsungan Sektor Industri Rotan Balarjosari Kota Malang. Skripsi.” Universitas Brawijaya.
- L, Cohen, Manion L, and Marison K. 2007. “Research Methods in Education (6th Ed.). London and New York, NY: Routledge Falmer.” *World Agriculture* 1 (May): 1–9. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>.
- M, Barbu C. 2015. “Orientation to Value in Substantiation of Price Strategy - A New Approach of the Modern Enterprise.” *Academic Journal of Economic Studies*. 1(2): 44–55.
- M, Hu, X Li, and M Shi. 2015. “Product and Pricing Decisions in Crowdfunding.” *Marketing Science Journal* 34(3): 331–45.
<https://doi.org/10.1287/mksc.2014.0900>.
- Mahmud. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung.
- Malini, Oktarina. 2014. “Analisis Keuntungan Dan Nilai Tambah (Added Value) Pengolahan Kerupuk Udang Dan Pemasarannya Di Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan.” *Prosiding Seminar*

- Nasional Lahan Suboptimal*, 239–49.
- Mansor, Shazali Abu, and Alias Radam. 2000. "Productivity and Efficiency Performance of The Malaysian Life Insurance Industry." *Ekonomi* 34: 39–105.
- Martin, Stephen. 1994. *Industrial Economics : Economic Analysis and Public Policy Second Edition*.
- Neda, and Salehidrad. 2006. "Productivity and Efficiency Assesment of the Wood Industri: A Review with Focus on Canada" 55 (1): 49–57.
- P, Rahardja, and Manurung M. 2001. *Teoriekonomi Mikro: Suatu Pengantar*.
- Pambudi, Nova Tri. 2014. "BIAYA TRANSAKSI DAN MODAL SOSIAL ANTARA PEDAGANG DAN PEMASOK (Studi Pada Pedagang Sayur Di Pasar Blimbing – Kota Malang)."
- Perbawasari, Susie, and Sasanne Dida. 2016. "Membangun Brand Wsrunk Upnormal Sebagai Warung Indomie Kekinian." *Ekonomi* 2 (3).
- Pindyick, Roberta S, Daniel L, and Rubinfeld. 2014. *Mikroekonomi; Edisi Keenam*. jakarta.
- Qoiri. 2018. "Strategi Kebijakan Pengembangan Industri Kecil Dan Menengah Di Kota Pekanbaru." *Ekonomi* 26: 33.
- Riduwan, and Sunarto. 2014. *Pengantar Statistika Pendidikan, Sosial, Ekonomi, Komunikasi, Dan Bisnis*. bandung.
- Safitri, Irvina, Darmawan Salman, and Rahmadanih. 2018. "STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA KULINER : Studi Kasus Warung Lemang Di Jenepono , Sulawesi Selatan." *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian* 14 (2): 183–94. <https://doi.org/10.20956/jsep.v14i2.4620>.
- Strauss, Jack, and Wohar Mark E. 2004. "The Linkage between Prices, Wages, and Labor Productivity: A Panel Study of Manufacturing Industries." *Southnest Economic Jurnal* 70 (4): 920–41. <https://doi.org/10.2307/4135280>.
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- Sukirno, Sadono. 2016. *Mikro Ekonomi: Teori Pengantar*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- T, Dewi, and Mirta. 2018. "Analisis Keuntungan Usaha CV. Indospice Di Tuminting Kota Manado." *Agri-SosioEKonomi Unsrat* 14(2): 271–78. <https://doi.org/agrsosek.14.2.2018.20609>.
- Teguh, M. 2010. *Ekonomi Industri*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Wiyono. 2015. "Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Usaha Tahu Pada Industri Rumah Tangga (Wajianto) Di Desa Ogurandu Kecamatan Bolano Lambunu Kabupaten Parigi Mouton." *E-J.Agrotekbis* 3 (3): 421–26.
- Yanti, Rusman, and Sudrajat. 2017. "Analisis Biaya, Pendapatan Dan R/C Agroindustri Keripik Pisang" 3 (3): 396. <https://doi.org/10.25157/jimag.v3i2.225>.
- Zatta, D, and R Kolisch. 2014. "Profit Impact of Revenue Management in The Process Industry." *Journal of Revenue and Pricing Management* 13 (6): 483–507. <https://doi.org/10.1057/rpm.2014.14>.

