

# **Kinerja Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang**



**Skripsi oleh:**

**YULIA SARI  
01021381621098  
EKONOMI PEMBANGUNAN**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Meraih Gelar Sarjana Ekonomi*

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
FAKULTAS EKONOMI  
TAHUN 2021**

## **LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN KOMPREHENSIF**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
FAKULTAS EKONOMI**

### **KINERJA INDUSTRI PENGOLAHAN BAKSO DI KOTA PALEMBANG**

Disusun oleh :

Nama : Yulia Sari

NIM : 01021181621098

Fakultas : Ekonomi

Jurusan : Ekonomi Pembangunan

Konsentrasi : Ekonomi Industri

Disetujui, untuk digunakan dalam ujian komprehensif

**TANGGAL PERSETUJUAN**

12 Januari 2021  
Tanggal :.....

**DOSEN PEMBIMBING**



**Ketua : Prof.H.Syamsurijal AK.,Ph.D**  
**NIP. 195212121981021001**

13 Januari 2021  
Tanggal :.....

  
**Anggota: Drs. Harunurrasyid, M.Com**  
**NIP. 196002091989031001**

## **LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI**

### **KINERJA INDUSTRI PENGOLAHAN BAKSO DI KOTA PALEMBANG**

Disusun Oleh:

Nama : Yulia Sari  
Nim : 01021381621098  
Fakultas : Ekonomi  
Jurusan : Ekonomi Pembangunan  
Bidang kajian/ konsentrasi : Ekonomi Industri

Telah diuji dalam ujian komprehensif pada tanggal 20 Januari 2021 dan telah memenuhi syarat untuk diterima

Panitia Ujian Komprehensif

Palembang, 20 Januari 2021

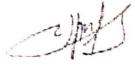
Ketua

Anggota

Anggota

  
Prof. H. Syamsurijal AK., Ph.D.  
NIP: 195212121981021001

  
Drs. Hanunnurasyid, M.Com.  
NIP: 196002091989031001

  
Dr. Suhel, M.Si  
NIP: 196610141992031003

Mengetahui  
Ketua Jurusan Ekonomi pembangunan

  
ASLI

JUR. EK PEMBANGUNAN 04-06-2021  
FAKULTAS EKONOMI UNSRI

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

## **SURAT PERNYATAAN INTEGRITAS KARYA ILMIAH**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yulia Sari  
NIM : 01021381621098  
Jurusan : Ekonomi Pembangunan  
Bidang Kajian : Ekonomi Industri  
Fakultas : Ekonomi

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul: Kinerja Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang

Pembimbing : Prof.H.Syamsurijal, AK.,Ph.D  
Anggota : Drs. Harunurrasyid, M.Com  
Tanggal Ujian : 20 Januari 2021

Adalah benar hasil karya saya sendiri. Dalam skripsi ini tidak ada kutipan hasil karya orang lain yang tidak disebutkan sumbernya.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, dan apabila pernyataan saya ini tidak benar dikemudian hari, Saya bersedia dicabut predikat kelulusan dan gelar kesarjanaan.

Palembang, 24 Mei 2021

Pembuat Pernyataan



Yulia Sari  
NIM: 01021381621098

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkat dan rahmat yang senantiasa dilimpahkan kepada saya hingga bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Kinerja Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang” sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi Program Strata Satu (S1) di Fakultas Ekonomi di Universitas Sriwijaya.

Dalam penyusunan skripsi ini banyak hambatan serta rintangan yang saya hadapi namun pada akhirnya dapat melaluiinya berkat adanya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik secara moral maupun spiritual. Untuk itu pada kesempatan ini saya menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Kedua Orangtua saya, Sohar, S.H.,M.H dan Nabillah dan Adik-adik saya, Fikri Ardian dan M.Faturahman yang telah memberikan doa dan dukungan selama proses pembuatan skripsi.
2. Kedua Pembimbing saya Prof.H.Syamsurijal AK.,Ph.D dan Drs. Harunurrasyid, M.Com yang telah bersedia meluangkan waktu,tenaga dan pikiran untuk memberikan arahan dalam menyelesaikan skripsi.
3. Dr. Suhel, M.Si selaku dosen pengaji yang telah membantu memberikan kritik dan saran.
4. Teman-teman terdekat saya Andi Sukmawati, Isti Nugraini, Yunita Sarieka Putri, Nyayu Imelda Horovi, Restu Innaya Putri, Avinsta Nande Putra, Achmad Muzakkir Aziz dan Muhammad Zakaria yang sudah selalu memberikan dukungan dan semangat kepada saya.
5. Teman-teman satu Jurusan Ekonomi Pembangunan angkatan 2016 yang juga sudah memberikan semangat kepada saya.

Palembang, 24 Mei 2021

Yulia Sari

## ABSTRAK

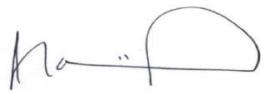
### Kinerja Industri Pengolahan Bakso Di Kota Palembang

Oleh:  
**Yulia Sari<sup>1</sup>, Syamsurijal<sup>2</sup>, Harunurrasyid<sup>3</sup>**

Penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui Kinerja Industri Pengolahan Bakso ditinjau dari Produktivitas Tenaga Kerja, Efisiensi, Tingkat Keuntungan dan Nilai Tambah di Kota Palembang. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif, data yang digunakan adalah Dalam penelitian ini yang menjadi populasi 22 unit usaha bakso di Kota Palembang menurut data koperasi di Kota Palembang. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Kinerja Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang yang ditinjau dari tingkat Produktivitas Tenaga Kerja yang dihasilkan dari rata-rata sebesar 3,59 yang berarti jumlah tenaga kerja yang diperoleh lebih besar daripada sumber tenaga kerja yang menggunakan,Tingkat Efisiensi yang dihasilkan rata-rata sebesar 1,7 persen,Tingkat keuntungan yang dihasilkan rata-rata sebesar Rp. 931.132 yang berarti semakin besar nilai tambah yang diciptakan dan semakin kecil pendapatan dari tenaga kerja,maka semakin tinggi besar keuntungan yang didapat, Nilai tambah yang dihasilkan rata-rata sebesar Rp. 1.206.833 karena besar jumlah faktor pengolahan bakso yang diperoleh maka akan semakin besar pula nilai tambah yang diciptakan dari suatu produk.

**Kata Kunci : Produktivitas, Tenaga Kerja, Efisiensi, Tingkat Keuntungan, Nilai Tambah**

#### Pembimbing Skripsi I



Prof.H.Syamsurijal AK.,Ph.D  
NIP: 195212121981021001

#### Pembimbing Skripsi II



Drs. Harunnurrasyid, M.Com.  
NIP: 196002091989031001

Mengetahui  
Pengelola Akademik Jurusan Ekonomi Pembangunan



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

## **ABSTRACT**

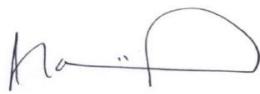
### **Performance of Meatball Processing Industry in Palembang City**

**By:**

**Andi Sukmawati ; Dr. Imam Asngari, S.E., M.Si ; Drs. Harunurrasyid,  
M.Com,**

This study aims to determine the performance of the meatball processing industry in terms of labor productivity, efficiency, profitability and value added in the city of Palembang. This research is a qualitative descriptive study, the data used is in this study the population of 22 meatball business units in Palembang City according to data on cooperatives in Palembang City. The results showed that the performance of the Meatball Processing Industry in Palembang City in terms of the level of labor productivity resulted from an average of 3.59, which means that the number of workers obtained is greater than the source of labor that uses the resulting efficiency level. 1.7 percent average, the level of profit generated an average of Rp. 931,132, which means that the greater the added value created and the smaller the income from the workforce, the higher the profits will be. The added value generated is an average of Rp. 1,206,833 due to the large number of meatball processing factors obtained, the greater the added value created from a product.

**Advisor I**



Prof.H.Syamsurijal AK.,Ph.D  
NIP: 195212121981021001

**Advisor II**



Drs. Harunnurrasyid, M.Com.  
NIP: 196002091989031001

Knowing  
Academic Manager of Development Economics Department



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

## **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



<b>Nama</b>	<b>: Yulia Sari</b>
<b>NIM</b>	<b>: 01021381621098</b>
<b>Tempat/ Tanggal lahir</b>	<b>: Palembang, 12 Juni 1998</b>
<b>Alamat</b>	<b>: Jl. Perum Perumnas</b>
	<b>Talang Kelapa Rt 31 Rw 06 No.764 Palembang</b>
<b>Telp/Hp</b>	<b>: 0822-8228-3122</b>
<b>Jenis Kelamin</b>	<b>: Perempuan</b>
<b>Email</b>	<b>: sariyulia072@gmail.com</b>
<b>Agama</b>	<b>: Islam</b>

### **Latar belakang pendidikan**

- **SD NEGERI 137 PALEMBANG (2004-2010)**
- **SMP NEGERI 52 PALEMBANG (2010-2013)**
- **MA NEGERI 3 PALEMBANG (2013-2016)**
- **UNIVERSITAS NEGERI SRIWIJAYA (2016-2021)**

### **Riwayat Organisasi**

- **Anggota Divisi Dana Usaha Ikatan Mahasiswa Ekonomi Palembang (2019)**

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN KOMPREHENSIF.....</b>	i
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>SURAT PERNYATAAN INTEGRITAS KARYA ILMIAH.....</b>	ii
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	iv
<b>ABSTRAK.....</b>	v
<b>ABSTRACT.....</b>	vi
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....</b>	vii
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	ix
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	xi
<b>BAB 1.....</b>	1
<b>PENDAHULUAN.....</b>	1
<b>1.1 Latar Belakang.....</b>	1
<b>BAB II.....</b>	5
<b>LANDASAN TEORI.....</b>	5
<b>2. Teori dan Studi Pustaka.....</b>	5
<b>BAB III.....</b>	31
<b>METODE PENELITIAN.....</b>	31
<b>3.1 Ruang Lingkup.....</b>	31
<b>BAB IV.....</b>	35
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	35
<b>BAB V.....</b>	69
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	69
<b>5.1 Kesimpulan.....</b>	69
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	xiii

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.1 Data Dinas Koperasi Di Kota Palembang.....</b>	<b>3</b>
<b>Tabel 4.1 Jumlah Perusahaan Industri Pengolahan Bakso dan Tenaga Kerja Menurut Kecamatan di Kota Palembang Tahun 2020.....</b>	<b>37</b>
<b>Tabel 4.2. Data Umur dan Jenis Kelamin Responden.....</b>	<b>38</b>
<b>Tabel 4.3 Tingkat Pendidikan Pemilik Pengolahan Bakso Di Kota Palembang.....</b>	<b>40</b>
<b>Tabel 4.4. Industri Pengolahan Bakso Di Kota Palembang Menurut Lama Usaha.....</b>	<b>41</b>
<b>Tabel 4.5. Modal Awal Yang Dikeluarkan Pemilik Pengolahan Bakso Di Kota Palembang.....</b>	<b>43</b>
<b>Tabel 4.6. Tingkat Pendidikan Tenaga Kerja Industri Pengolahan Bakso Di Kota Palembang.....</b>	<b>44</b>
<b>Tabel 4.7. Jumlah Tenaga Kerja Pada Industri Pengolahan Bakso Di Kota Palembang.....</b>	<b>45</b>
<b>Tabel 4.8. Upah Tenaga Kerja Yang Dikeluarkan Pemilik Usaha Pengolahan Bakso Di Kota Palembang Dalam Satu Bulan.....</b>	<b>46</b>
<b>Tabel 4.9. Nilai Output Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang Per Hari.....</b>	<b>47</b>
<b>Tabel 4.10. Biaya Input Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang Per Hari.....</b>	<b>49</b>
<b>Tabel 4.11. Biaya Madya Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang Per Hari.....</b>	<b>52</b>
<b>Tabel 4.12. Tabel Tingkat Produktivitas Tenaga Kerja Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang Per Hari.....</b>	<b>54</b>
<b>Tabel 4.13. Tingkat Efisiensi Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang Per Hari.....</b>	<b>56</b>
<b>Tabel 4.14. Keuntungan Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang Per Hari.....</b>	<b>58</b>
<b>Tabel 4.15. Nilai Tambah Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang Per Hari.....</b>	<b>60</b>
<b>Tabel 4.16. Tabulasi Silang Antara Modal dan Produktivitas Tenaga Kerja Pada Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang.....</b>	<b>61</b>
<b>Tabel 4.17. Chi Square Antara Modal dan Produktivitas Tenaga Kerja Pada Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang.....</b>	<b>62</b>
<b>Tabel 4.18. Tabulasi Silang Antara Modal dan Efisiensi Pada Industri Pengolahan di Kota Palembang.....</b>	<b>63</b>
<b>Tabel 4.19. Chi Square Antara Modal dan Efisiensi Pada Industri Pengolahan di Kota Palembang.....</b>	<b>64</b>

<b>Tabel 4.20. Tabulasi Silang Antara Modal dan Keuntungan Pada Industri Pengolahan di Kota Palembang.....</b>	<b>65</b>
<b>Tabel 4.21. Chi Square Antara Modal dan Keuntungan Pada Industri Pengolahan di Kota Palembang.....</b>	<b>66</b>
<b>Tabel 4.22. Tabulasi Silang Antara Modal dan Nilai Tambah Pada Industri Pengolahan di Kota Palembang.....</b>	<b>67</b>
<b>Tabel 4.23. Chi Square Antara Modal dan Nilai Tambah Pada Industri Pengolahan di Kota Palembang.....</b>	<b>68</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar 2.1 Kerangka Hubungan Struktur-Perilaku-Kinerja.....</b>	<b>6</b>
<b>Gambar 2.2 Kurva Produksi Total, Produksi Rata-rata dan Produksi Marjinal.....</b>	<b>10</b>
<b>Gambar 2.3 Biaya Total, Rata-rata dan Biaya Marginal.....</b>	<b>13</b>
<b>Gambar 3.3. Skema Kerangka Pikir.....</b>	<b>29</b>

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Pengembangan industri kecil merupakan salah satu strategi dan kebijakan yang dikeluarkan pemerintah untuk mendorong pertumbuhan ekonomi nasional secara menyeluruh. Hal ini menjadi pemicu bahwa industri kecil dan rumah tangga (IKRT) harus menjadi perhatian agar industri ini mampu menjadi pendorong ekonomi rakyat. Terdapat 3 alasan yang melandasi perkembangan IKRT harus dikembangkan, pertama adalah IKRT mampu menyerap banyak tenaga kerja, kedua IKRT memiliki kemampuan menyerap banyak tenaga kerja dan penggunaan sumberdaya alam lokal dan yang ketiga adalah dengan meningkatnya pertumbuhan IKRT diharapkan dapat menimbulkan dampak positif terhadap peningkatan jumlah tenaga kerja, pengurangan jumlah kemiskinan, pemerataan dalam distribusi pendapatan, dan pembangunan ekonomi di pedesaan (Simatupang, et al.,1994; Kuncoro, 1996).

Sektor industri pengolahan mempunyai andil besar dalam menunjang PDRB di kota Palembang. Sekitar 33% PDRB Industri pengolahan di kota Palembang diperoleh dari industri rumah tangga, sektor ini cukup berpengaruh karena potensi yang dimilikinya cukup besar dan tersebar hampir di seluruh pelosok kota Palembang (BPS, 2018).

Penelitian ini mencoba menganalisis pengolahan bakso yang termasuk dalam *Home Industry*. Industri rumah tangga di bidang makanan dan minuman

adalah termasuk industri pengolahan. Sejalan dengan hal tersebut peran sektor industri pengolahan semakin penting, sehingga sektor industri pengolahan mempunyai peranan sebagai sektor pemimpin (*Leading Sector*) di sektor industri secara umum. Selain itu, bakso merupakan salah satu makanan yang cukup digemari oleh masyarakat di Indonesia. Usaha di bidang kuliner merupakan usaha yang terus berkembang, seiring dengan perkembangan jumlah penduduk dan perubahan gaya hidup yang selalu ingin cepat saji. Hal ini tentu saja menjadi peluang bagi para pelaku usaha untuk membuka usaha kuliner bakso.

Bakso itu sendiri adalah salah satu pangan olahan daging yang populer dan dapat ditemukan di seluruh Indonesia. Bakso juga merupakan salah satu makanan yang sangat digemari terutama oleh masyarakat kota Palembang. Bakso terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan lain, dibentuk bulat-bulatan, dan selanjutnya direbus, dengan kadar daging tidak boleh kurang dari 50% (SNI 01-3818-1995). Bakso memegang peranan penting yang cukup penting dalam distribusi sumber protein hewani di Indonesia karena terbuat dari bahan utama daging (Muchtadi, 2013:87). Bakso dapat dibuat hampir dari semua bagian atau jenis daging, namun yang paling sering digunakan yaitu jenis daging penutup, pendasar gandik, lamusir, paha depan, dan iga. Daging yang digunakan untuk membuat bakso adalah daging segar tanpa mengalami proses penyimpanan dan pelayuan. Nama bakso biasanya diikuti dengan nama jenis dagingnya, dan bakso yang paling populer di masyarakat adalah bakso sapi (Koswara, 2009:15-16).

Menurut data Dinas Koperasi Kota Palembang menunjukkan jumlah unit usaha industri kecil di kota Palembang.

**Tabel 1.1 Data Dinas Koperasi Di Kota Palembang**

No.	Kecamatan	Jumlah
1.	Ilir Barat II	2
2.	Seberang Ulu I	3
3.	Seberang Ulu II	1
4.	Plaju	2
5.	Ilir Barat I	2
6.	Ilir Timur I	1
7.	Kemuning	1
8.	Ilir Timur II	5
9.	Sukarami	1
10.	Alang-Alang Lebar	4
Total		22

(Sumber : Dinas Koperasi Kota Palembang, 2018)

Berdasarkan tabel di atas jumlah unit usaha yang menjual bakso di kota Palembang terbanyak ada dikecamatan Ilir Timur II sebanyak 5 unit sedangkan dikecamatan Seberang Ulu II, Ilir Timur I, Kemuning,dan Sukarami masing-masing unit usaha yang menjual bakso sebanyak 1 unit di tiap kecamatan .

Dalam suatu industri ada tiga hal yang selalu menjadi perhatian, dikenal dengan paradigma S-C-P (*Structure-Conduct-Performance*) yaitu struktur pasar industri tersebut, perilaku industri dalam pasar, dan kinerjanya. Ketiga hal ini sangat berkaitan erat dan saling mempengaruhi. Struktur pasar mempengaruhi perilaku, selanjutnya perilaku pasar menentukan kinerja pasar. Penelitian ini difokuskan untuk mengetahui suatu pendekatan hubungan kinerja pengolahan bakso ,melalui nilai tambah dan efisiensi dari proses pengolahan bakso dengan

daya saing tinggi, produktivitas tenaga kerja lebih tinggi yang lebih memuaskan konsumen dari produk yang dihasilkan sesuai dengan karakteristik UKM dengan segala keterbatasannya .

### **1.2. Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka masalah yang diteliti dapat dirumuskan adalah Bagaimana Kinerja Industri Pengolahan Bakso ditinjau dari Produktivitas Tenaga Kerja, Efisiensi, Tingkat Keuntungan dan Nilai Tambah di Kota Palembang?

### **1.3 Tujuan penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah Untuk mengetahui Kinerja Industri Pengolahan Bakso ditinjau dari Produktivitas Tenaga Kerja, Efisiensi, Tingkat Keuntungan dan Nilai Tambah di Kota Palembang.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Manfaat Praktis**

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber refrensi bagi mahasiswa ekonomi industri dan pihak-pihak lainnya yang melakukan kajian sejenis.

#### **1.4.2 Manfaat Akademis**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang Industri terutama mengenai Kinerja Industri Pengolahan Bakso di Kota Palembang.

## Daftar Pustaka

- Ali, J., Singh, S. P., & Ekanem, E. (2009). Efficiency and productivity changes in the indian food processing industry: Determinants and policy implications. *International Food and Agribusiness Management Review, 12*(1), 43–66.
- Asmara, R., Setiawan, B., & Putri, winni nurlita. (2011). ( Analysis of Added Value and Effort Efficiency of Clove Oil. *Agrise, XI*(1).
- Bohari, A. M., Hin, C. W., & Fuad, N. (2013). [Diabetic microangiopathy: does a genetic susceptibility HLA-correlated exist?]. *Minerva Endocrinologica, 10*(2), 115–124. Retrieved from <http://buscompress.com/journal-home.html>
- Brasili, C., & Ricci, M. E. (2003). Efficiency of the Italian Agri-Food Industry : an Analysis of " Districts " Effect. *Event (London)*, (August), 287–298.
- Budiman, A., Yusri, J., & Tety, E. (2014). Analisis Efisiensi Dan Nilai Tambah Agroindustri Tahu di Kota Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau, I*(1), 1–12.
- Digal, L. N. (2001). An Analysis of the Structure of the Philippine Retail Food Industry. *Philippine Journal of Development, 28*(1), 13–54.
- Galdeano-Gómez, E., & Céspedes-Lorente, J. (2008). Environmental spillover effects on firm productivity and efficiency: An analysis of agri-food business in Southeast Spain. *Ecological Economics, 67*(1), 131–139. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2007.12.004>
- Hapsari, H., Djuwendah, E., & Karyani, T. (2008). Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya. *Agrikultura, 19*(3), 208–215. <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v19i3.1005>
- Herdiyandi, H., Rusman, Y., & Yusuf, M. N. (2017). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten tasikmalaya (Studi Kasus Pada Seorang Pengusaha Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh, 2*(2), 81.
- Kalirajan, K. ., & Tse, Y. . (n.d.). *english 7.pdf*.
- Mufriantie, F., & Feriady, A. (2014). *Analisis Faktor Produksi Dan Efisiensi Alokatif Usahatani Bayam (Amarathus Sp) Di Kota Bengkulu. 15*(1), 31–37.
- Muftiadi, A. (2017). Analysis of Production Cost Efficiency of Local Government-Owned Drinking Water Supply Companies (PDAMs) in West Java. *Review of Integrative Business and Economics Research, 6*(1), 372.

Retrieved from <http://buscompress.com/journal-home.html>

- Nasaruddin, M., Utama, S. P., Andani, A., Sosial, J., Pertanian, E., Pertanian, F., & Bengkulu, U. (2015). Nilai Tambah Penolahan Daging SAPI Menjadi Bakso Pada Usaha Al-Hasanah Di Kelurahan Rimbo Kedui *Added Value on Meatballs Beef Processing in Al-Hasanah Home Industry in Rimbo Kedui South Seluma.* 85–96.
- Noviantari, K., Ibrahim Hasyim, A., & Rosanti, N. (2015). Analisis Rantai Pasok dan Nilai Tambah Agroindustri Kopi Luwak di Provinsi Lampung. *Jia, 3(1),* 10–17.
- Purwaningsih, R. (2015). Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri, 14(1),* 13–23.
- Putri, E. A., Suwandari, A., & Ridjal, J. A. (2015). Analisis Pendapatan dan Efisiensi Biaya Usahatani Tembakau Maesan 2 di Kabupaten Bondowoso. *Journal of Social and Agricultural Economics, 8(1),* 64–69.
- Rahman, S. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 4(3),* 108–111.
- Sadono Sukirno. 2000. *Pengantar Mikroekonomi.* Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Salim, R. A., & Kalirajan, K. P. (1999). Sources of output growth in Bangladesh food processing industries: A decomposition analysis. *Developing Economies, 37(3),* 355–374. <https://doi.org/10.1111/j.1746-1049.1999.tb00237.x>
- Simons, D., Francis, M., Bourlakis, M., & Fearne, A. (2003). Identifying the determinants of value in the U.K. red meat industry: A Value Chain Analysis approach. *Journal on Chain and Network Science, 3(2),* 109–121.
- Waits, M. J. (2000). The added value of the industry cluster approach to economic analysis, strategy development, and service delivery. *Economic Development Quarterly, 14(1),* 35–50. <https://doi.org/10.1177/089124240001400106>
- Yanti, H. F., Lubis, S. N., & Darus, M. B. (2014). Analisis Perbandingan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tepung Mocaf Dan Tepung Tapioka Di Kabupaten Serdang bedagai (Kasus : Desa Bajaronggi, Kec. Dolok Masihul dan Kec. Sei Rampah). *Journal on Social Economic of Agriculture a*