

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Makanan *Bagea* dengan Bahan Baku Sagu Di Kabupaten Kolaka

Reski Amalia Prawiro^{*)}, Tri Endar Suswatiningsih, Siwi Istiana Dinarti

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, INSTIPER Yogyakarta

^{*)} Email Korespondensi: reskiamaliaprawiro@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan proses produksi pengolahan sagu menjadi makanan bagea, untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dalam usaha pengolahan kue bagea, untuk mengetahui kelayakan finansial usaha pengolahan kue bagea, untuk mengetahui kendala apa saja yang dihadapi oleh pelaku usaha pengolahan makanan dengan bahan dasar sagu di Kabupaten Kolaka. Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif Kuantitatif. Data diperoleh menggunakan wawancara dan observasi kepada 5 orang responden menggunakan non-random sampling. Penentuan lokasi penelitian menggunakan Purposive sampling. Metode analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan kue bagea dimulai dari pengadaan bahan baku (pati sagu) dan bahan penolong, mencampurkan bahan baku dengan bahan-bahan penunjang, kemudian mencetak adonan menggunakan tangan dengan bentuk oval, bulat dan gepeng, memanggang dan mendinginkan kemudian proses pengemasan kue bagea. Nilai tambah yang diperoleh dalam usaha pengolahan kue bagea adalah sebesar Rp 255.038 per Kg bahan baku dengan prosentase rasio sebesar 84,3% dan tingkat keuntungan bersih sebesar 78,17%. Usaha pengolahan kue bagea di Kabupaten Kolaka layak secara finansial dengan nilai R/C Ratio sebesar Rp 3,5-, dengan nilai pendapatan yang dihasilkan selama 1 bulan yaitu Rp.5.298.020. Kendala yang dihadapi dalam pengolahan kue bagea adalah ketersediaan bahan baku mulai susut akibat alih tanaman sagu menjadi tanaman kelapa sawit dan alih fungsi menjadi kawasan pemukiman.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Pengolahan Makanan, Sagu.

PENDAHULUAN

Sagu atau yang biasa disebut juga *Metroxylon Spp* merupakan salah satu komoditi tanaman pertanian yang di kenal di Nusantara, serta tumbuh di daerah seperti Papua, Maluku, dan Sulawesi. Khusus untuk wilayah Sulawesi, tanaman ini terdapat di Sulawesi Tengah, Sulawesi Utara, dan Sulawesi Tenggara. Untuk wilayah Sulawesi Tenggara (Sultra), sagu tumbuh di bagian daratan terdapat di Kabupaten Konawe, Konawe Utara, Konawe Selatan, Kolaka Utara, Kolaka Timur, Bombana dan Kabupaten Kolaka (Dinas Pertanian dan Hortikultura Sultra, 2018).

Tanaman Sagu di Kabupaten Kolaka memiliki luas lahan pertanaman sebesar 108 hektar, luas lahan tersebut adalah luas lahan terbesar ke tujuh di Provinsi Sulawesi Tenggara dari 17 Kabupaten/Kota. Tanaman sagu memiliki kemampuan tumbuh yang baik pada kategori lahan marginal, sehingga tanaman sagu ini menjadi salah satu sumber pati andalan di masa yang akan datang. Sagu di Kabupaten Kolaka tidak hanya menjadi sumber makanan untuk dikonsumsi oleh penduduk, akan tetapi juga menjadi bagian dari adat istiadat, tradisi dan budaya bagi masyarakat, khususnya suku Tolaki.

Salah satu situasi penting yang terjadi di Sulawesi Tenggara adalah pertumbuhan pertanian organik dan agroindustri (pengolahan) sagu oleh masyarakat setempat, tanpa didukung oleh rencana pembangunan yang komprehensif dan terpadu. Akibatnya, banyak inisiatif yang mengadopsi strategi berbasis proyek hanya berjalan selama proyek berlangsung dan gagal menghasilkan keuntungan yang signifikan dan bertahan lama bagi petani atau komunitas pengolah sagu. Beberapa perusahaan pengolahan sagu kurang memiliki keberlanjutan karena pasokan bahan baku yang tidak dapat diandalkan, tingkat keterampilan yang tidak memadai, dan pengoperasian agroindustri sagu yang alami. Terdapat potensi yang signifikan untuk pengembangan berkelanjutan berbagai produk olahan dan turunan sagu. Barang-barang tersebut mampu memberikan nilai tambah bila digunakan di berbagai sektor (Manambangtua, 2020).

Industri pengolahan makanan dengan bahan baku komoditi sagu saat ini masih belum banyak dikembangkan. Hal ini disebabkan karena pengetahuan masyarakat yang masih kurang dan komoditi sagu selama ini lebih banyak dikonsumsi dalam bentuk makanan yang dinamakan sinonggi (khas Sulawesi Tenggara). Namun demikian, di daerah Kabupaten Kolaka dan beberapa daerah lain di Sulawesi Tenggara sudah mulai ada masyarakat yang mencoba untuk memperkenalkan komoditi sagu dalam bentuk kue, salah satunya adalah kue *bagea*.

Usaha pengolahan makanan *bagea* dengan bahan baku sagu ini selain berpotensi untuk meningkatkan pendapatan pelaku usahanya, juga dapat menjadi sarana promosi untuk memperkenalkan bahan makanan dengan bahan baku sagu. Makanan olahan sagu yaitu *bagea* menjadi salah satu buah tangan dari Kabupaten Kolaka, *bagea* banyak dijumpai di swalayan, pusat toko oleh-oleh di Kabupaten Kolaka dan pameran-pameran daerah. *Bagea* memiliki beberapa jenis varian salah satunya adalah *bagea mete* yang di jual dengan harga Rp.20.000 hingga Rp.40.000 per kemasannya dengan berat 200 gram ditahun 2024. Harga tersebut terbilang tinggi jika dibandingkan dengan harga di tahun sebelumnya yang hanya di jual dengan harga Rp. 10.000 hingga Rp.15.000 per kemasan, dikarenakan pengusaha pengolahan *bagea* di Kabupaten Kolaka telah mengembangkan produknya dengan melakukan inovasi di varian rasa *bagea* maupun kemasan yang digunakan. Selain sebagai sarana promosi, keberadaan usaha pengolahan *bagea* ini juga akan semakin meningkatkan motivasi masyarakat untuk membudidayakan komoditi sagu yang selama ini banyak dialihfungsikan menjadi lahan tanaman kelapa sawit dan pemukiman.

Nilai tambah mengacu pada peningkatan nilai suatu produk yang terjadi sebagai akibat dari proses produksi. Misalnya, harga jual sagu naik dari Rp5.000/Kg menjadi Rp20.000 menjadi Rp40.000 jika diolah menjadi *bagea*. Nilai tambah diperoleh dengan mengurangi biaya antara, yang meliputi biaya bahan mentah dan biaya yang terkait dengan pelaksanaan proses produksi, dari nilai produk jadi. Oleh karena itu, peningkatan nilai tambah pada komoditas pertanian, seperti barang turunan tanaman sagu, sangat penting untuk meningkatkan keuntungan yang diperoleh badan usaha (Zaini, 2018).

Berdasarkan uraian tersebut, maka sangat penting untuk dilakukan penelitian yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Makanan (*bagea*) dengan Bahan Baku Sagu di Kabupaten Kolaka.

Dengan demikian tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui dan memahami mengenai nilai tambah pengolahan makanan *bagea* dengan bahan baku sagu di Kabupaten Kolaka

METODE PENELITIAN

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif, yaitu suatu metode penelitian mengenai gambaran lengkap tentang hal-hal yang berkaitan dengan proses produksi, nilai tambah, kelayakan usaha dan kendala dalam pengolahan agroindustri *bagea*. Data pada awalnya dikumpulkan, disusun, diolah, kemudian dianalisis.

Penelitian ini akan dilaksanakan di Kabupaten Kolaka. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *puposive* dengan pertimbangan bahwa di daerah tersebut banyak masyarakat yang mengusahakan usaha pengolahan kue *bagea* yang berbahan dasar sagu dan terdapat banyak tegakan tanaman sagu sebagai sumber bahan baku utama. Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Desember 2023 sampai dengan bulan Februari tahun 2024.

Purposive sampling, juga dikenal sebagai pemilihan sampel *non-random sampling*, digunakan dalam proses penentuan sampel untuk penelitian. Strategi ini melibatkan pemilihan sampel yang mempunyai ciri-ciri tertentu atau mempertimbangkan faktor-faktor tertentu (Sugiyono, 2016). *Purposive sampling* digunakan untuk menentukan sampel, dan ciri khusus yang menjadi dasar penentuannya adalah jumlah produsen kue *bagea* yang aktif memproduksi setiap bulannya. Dengan mempertimbangkan seluruh faktor tersebut, maka jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah lima orang pengolah kue *bagea*. Faktor tambahan yang diperhatikan dalam proses penentuan sampel ini adalah pendapat yang diungkapkan Arikunto (2012) dalam artikel terbitan Desfaryani (2020). Menurut pendapat ini, jika populasinya kurang dari seratus orang, maka diambil jumlah sampelnya, namun jika populasinya lebih dari seratus orang, maka dapat diambil 10-15% atau 20-25. % dari jumlah total.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan kue *bagea* diawali dengan pengadaan bahan baku utama, yaitu pati sagu. Pati sagu yang digunakan oleh produsen kue *bagea* di lokasi penelitian diperoleh melalui pasar-pasar tradisional ataupun dengan membeli langsung kepada produsen pati sagu. Tahapan berikutnya setelah bahan baku utama diperoleh adalah menyiapkan bahan baku penolong yang terdiri dari tepung terigu, minyak goreng, gula pasir, gula merah, telur ayam, kelapa sangrai dan topping kue berupa *chocochips* dan kacang mete. Bahan baku penolong yang digunakan oleh masing-masing produsen berbeda-beda. Perbedaan tersebut didasarkan atas selera konsumen tujuan dan kemampuan permodalan yang dimiliki oleh produsen.

Setelah bahan baku utama dan bahan penolong telah disiapkan, tahapan selanjutnya adalah mencampurkan keseluruhan bahan-bahan tersebut kemudian mencetak dan memberikan topping. Topping yang umum dipilih oleh produsen kue *bagea* di Kabupaten Kolaka adalah *chocochips* dan kacang mete. Dalam pencampuran bahan baku tersebut, sebagian responden memberikan kelapa sangrai dalam adonan kue agar dapat memperbaiki tekstur kue *bagea* karena tekstur kue *bagea* agak keras sehingga banyak masyarakat yang tidak tertarik untuk mengkonsumsinya. Selain itu, penambahan kelapa sangrai juga untuk menambah kandungan protein dalam kue, sesuai dengan Standar Nasional Indonesia, dimana kue kering harus mengandung minimal 6% protein (SNI 01-29731992). Namun demikian, menurut responden penelitian, Sebagian konsumen juga lebih menyukai kue *bagea* yang bertekstur keras. Setelah proses pencampuran seluruh bahan-bahan selesai, tahapan selanjutnya pemanggangan kue yang telah dicetak sebelumnya. Pemanggangan dilakukan dengan menggunakan oven yang dipanaskan menggunakan kompor. Proses pemanggangan dilakukan selama 15 sampai 20 menit.

Setelah kue *bagea* yang dipanggang dalam oven matang, selanjutnya kue tersebut kemudian didinginkan dengan cara dikeluarkan dari oven. Setelah kue tersebut dingin, tahapan selanjutnya adalah mengemas kue-kue tersebut kedalam kemasan plastik. Ukuran dan jumlah kue dalam satu kemasan (bungkus) berbeda-beda setiap responden sehingga harga jual yang diberikan juga berbeda. Pada umumnya perbedaan tersebut didasarkan atas segmen pasar yang akan dijangkau. Pemasaran kue *bagea* dilakukan oleh responden dengan cara menjual di pasar-pasar, warung-warung maupun dengan menyediakan etalase di depan rumah produsen. Selain itu, sebagian responden juga telah menerapkan sistem pemasaran *online* dengan memanfaatkan media-media sosial seperti *facebook*, *Instagram* dan *tiktok*, serta melalu *insta story whatsapp*.

Bagea merupakan salah satu jenis kue olahan tradisional yang berasal dari wilayah Maluku dan Sulawesi. Olahan kue berbahan baku dasar sagu tersebut merupakan salah satu produk turunan dari sagu yang menjadi andalan sebagai sumber penghasilan tambahan keluarga. Kue *Bagea*, salah satu makanan tradisional yang lezat, berpotensi untuk diubah menjadi pilihan makanan darurat yang bergizi. Produk makanan yang dirancang khusus untuk memenuhi kebutuhan individu yang terkena dampak bencana kadang-kadang disebut sebagai makanan darurat. Makanan darurat sengaja diformulasikan untuk memenuhi kebutuhan kalori harian individu selama krisis dan dapat dikonsumsi tanpa penundaan (Ekafitri, 2011).

Bahan baku sagu yang digunakan oleh pelaku usaha kue *bagea* seluruhnya berasal dari pasar tradisional, sagu yang dibeli adalah sagu basah yang berkualitas yang berwarna putih dan bersih. Harga sagu yang berkualitas adalah Rp.5.000. Saat ini ketersediaan bahan baku hanya ada dipasar tradisional, akibat dari kurangnya petani sagu akibat peralihan lahan menjadi kelapa sawit.

Tabel 1. Komponen Produksi Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Kue *Bagea* di Kabupaten Kolaka, Tahun 2024

Output, Input, Harga	Nilai	Jumlah
1 Hasil produksi <i>Output</i> (Kg)	A	15,04
2 <i>Input</i> bahan baku (kg)	B	5,4
3 <i>Input</i> tenaga kerja (HOK)	C	2,6
4 Faktor konversi	$D = A/B$	2,7
5 Koefisien tenaga kerja (Rp/kg)	$E = C/B$	0,48
6 Harga produk <i>output</i> (Rp/Kg)	F	112.000
Penerimaan dan Keuntungan		
7 Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	G	47.000
8 Harga input bahan baku (Rp/kg)	H	5.000
9 Sumbangan input lain (Rp /kg)	I	42.092
10 Nilai produk <i>output</i> (Rp/kg)	$J = D \times F$	302.400
11 a. Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - H - I$	255.038
b. Ratio nilai tambah (%)	$L = (K/J) \times 100\%$	84,3%
12 a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$	22.560
b. Pangsa tenaga kerja (%)	$N = (M/K) \times 100\%$	8,85%
13 a. Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$	232.478
b. Tingkat keuntungan (%)	$P = (O/K) \times 100\%$	91,15%
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
Marjin (RP/Kg)	$Q = J - H$	297.400
14 a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$R = (M/Q) \times 100\%$	7,58%
b. Sumbangan Input Lain (%)	$S = (I/Q) \times 100\%$	14,15%
c. Keuntungan Perusahaan (%)	$T = (O/Q) \times 100\%$	78,17%

Sumber: data primer (2024)

Tabel 1 menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan kue *bagea* adalah sebesar Rp.255.038 per Kg bahan baku dan memberikan sumbangan rasio sebesar 84,3%. Usaha pengolahan *bagea* sangat menguntungkan berdasarkan hasil nilai tambah dari sagu menjadi panganan, dikarenakan hanya memerlukan sedikit bahan baku dengan harga yang murah yaitu sebesar Rp.5.000 ditunjang oleh sumbangan input lain sebesar Rp.42.092% dengan proses pembuatan yang tidak sulit sehingga hanya membutuhkan sedikit tenaga kerja, sehingga memperoleh nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan *bagea* ini. Besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan *bagea* ini, diharapkan mampu mengubah *mindset* masyarakat lokal untuk lebih memilih menjual produk sagu yang telah diolah menjadi *bagea* dari pada menjual sagu dalam bentuk mentah.

Pendapatan tenaga kerja langsung dari pengolahan *bagea* adalah sebesar Rp.22.560 per Kg bahan baku yang diperoleh dari hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Kemudian pangsa tenaga kerjanya atau bagian tenaga kerjanya sebesar 8,85% prosentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah yang diperoleh. Pendapatan tenaga kerja dari pengolahan *bagea* ini tidak memerlukan biaya yang besar sehingga memberikan keuntungan yang besar kepada pemilik usaha.

Keuntungan dari usaha pengolahan *bagea* ini adalah sebesar Rp. 232.478 per Kg bahan baku dengan tingkat prosentase keuntungan sebesar 91,15%. Nilai tersebut diperoleh dari nilai tambah dikurangi dengan pendapatan tenaga kerja. Besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha kue *bagea* harusnya mampu menyadarkan masyarakat untuk memulai usaha ini. Usaha kue *bagea* ini adalah usaha yang menjanjikan dikarenakan hanya membutuhkan modal yang sedikit dapat memberikan keuntungan yang besar.

Marjin dari usaha pengolahan *bagea* ini adalah besarnya kontribusi pemilik factor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi yaitu sebesar Rp.297.400. Pendapatan tenaga kerja langsung adalah prosentase tenaga kerja terhadap marjin balas jasa factor-faktor produksi yaitu sebesar 7,58%. Sumbangan input lain adalah prosentase sumbangan input lain terhadap marjin balas jasa factor-faktor produksi yaitu sebesar 14,15%. Keuntungan perusahaan adalah prosentase keuntungan pemilik usaha *bagea* terhadap marjin balas jasa factor-faktor produksi yaitu sebesar 78,16%. Besarnya potensi usaha pengolahan kue *bagea* tersebut, diharapkan mampu menarik minat masyarakat untuk mengembangkan usaha tersebut. Sehingga, keberlanjutan dari usaha-usaha pengolahan kue *bagea* dapat memberikan motivasi kepada masyarakat untuk memulai usaha *bagea* agar dapat membantu mempertahankan keberadaan tanaman sagu di Kabupaten Kolaka dan *bagea* sebagai panganan tradisional khas Kabupate Kolaka.

Pelaku usaha pengolah *bagea* di Kabupaten Kolaka sampai saat ini yang masih aktif produksi setiap bulan jumlahnya ada 5, Dari 5 pelaku usaha *bagea* di Kabupaten Kolaka, 3 diantaranya telah memiliki rumah produksi sendiri dan telah mengantongi surat berlogo halal dan telah memiliki Nomor Induk Berusaha yang telah terdaftar sehingga mempengaruhi harga jual produk tersebut lebih tinggi dan memberikan keuntungan hingga 91,15%. Kemudian dari jumlah pengusaha *bagea* yang tidak terlalu banyak mempengaruhi persaingan pasar di Kabupaten Kolaka tidak begitu sulit. Akan tetapi pemasaran kue *bagea* ini dipasarkan melalui toko oleh-oleh Kabupaten Kolaka, sosial media, toko rumahan dan pelanggan tetap.

Sistem pembayaran usaha ini yang melalui toko oleh-oleh tidak secara langsung, uang akan diberikan setelah produk habis terjual. Ini menjadi salah satu alasan masyarakat yang memiliki modal terbatas tidak ingin menggeluti usaha ini. Padahal usaha *bagea* ini cukup menjanjikan sebagai mata pencaharian utama atau sampingan dikarenakan keuntungan yang dapat diperoleh dari 5,4 Kg sagu akan memberikan keuntungan sebesar Rp.5.298.020

dimana nilai tersebut lebih tinggi dari upah minimum Kabupaten Kolaka sebesar Rp.3.154.014.

Usaha pengolahan kue *bagea* ini sangat menjanjikan, namun tidak semua masyarakat tertarik dengan usaha ini dikarenakan selain sistem pembayaran yang tidak langsung, juga karena pengetahuan tentang *bagea* yang masih kurang dipahami sehingga lebih memilih usaha yang lain. Bagi masyarakat yang telah menjadi pelaku usaha *bagea* ini tentu ada kendala yang dihadapi, salah satunya adalah mulai langkahnya tanaman sagu (*Metroxilyn Spp*) dikarenakan masyarakat Kabupaten Kolaka mengganti lahan tanaman sagu miliknya dengan tanaman sawit (*Elaeis Guineensis Jacq*).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tahapan proses pembuatan kue *bagea* dimulai dari pengadaan bahan baku (pati sagu) dan bahan penunjang. Mencampurkan bahan baku dengan bahan-bahan penunjang, mencetak adonan menggunakan tangan dengan bentuk oval, bulat dan gepeng, memanggang dan mendinginkan dan diakhiri dengan proses pengemasan kue *bagea*.
2. Nilai tambah yang diperoleh dalam usaha pengolahan kue *bagea* adalah sebesar Rp 255.038 per Kg bahan baku dengan presentase sebesar 84,3% dan tingkat keuntungan sebesar 78,17%.
3. Usaha pengolahan kue *bagea* di Kabupaten Kolaka layak secara finansial dengan nilai R/C Ratio sebesar 3,5, dengan nilai pendapatan yang dihasilkan selama 1 bulan yaitu Rp.5.298.020.
4. Kondisi yang dihadapi dalam pengolahan kue *bagea* adalah ketersediaan bahan baku mulai susut akibat alih tanaman sagu menjadi tanaman kelapa sawit dan alih fungsi menjadi kawasan pemukiman.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.02.4>
- Asnah, A., & Sari, D. (2021). *Pengantar Ilmu Ekonomi Makro (Introduction to Macro Economics)*.
- Aydra, M. D., Kuswardani, R. A., & Lubis, M. M. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Tahu Mandiri Desa Kotangan Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 2(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.31289/jiperta.v2i1.237>
- Desfaryani, R., Humaidi, E., & Fitri, A. (2020). Distribusi Pendapatan Penduduk Miskin di Kabupaten Musi Rawas. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 4(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2020.004.03.18>
- Dinas Pertanian dan Hortikultura Sultra. (2018). *Statistik Pertanian Sulawesi Tenggara*.
- Manambangtua, A. P. (2020). Analisis Usahatani Sagu (*Metroxylon Sagu Rottb.*) Di Kabupaten Luwu Utara, Sulawesi Selatan. *JSEP*, 16(2).
- Mauliddah, N., Fatihudin, D., & Roosmawarni, A. (2021). *Pengantar Ekonomi Mikro*. Eureka Media Aksara.
- Oppier, H., Yudawisastra, H. G., Hanim, W., Solikin, A., Wahyunawati, S., Effendi, N. I., & Junaedi, I. W. R. (2021). *Ekonomi Mikro*. Azka Pustaka
- Santosa, R. (2017). Kelayakan Finansial Dan Nilai Tambah Usaha Agroindustri Keripik Ubi Kayu Di Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep. *Jurnal Pertanian Cemara (Cendekiawan Madura)*, 14(1), 19–27. <https://doi.org/https://doi.org/10.24929/fp.v14i1.411>

- Sinaga, R., Noravika, M., Herawati, Widiastuti, M. M. D., Sukmaya, S. G., Sari, N. M. W., Noviana, R., Rizkiyah, N., Nurliah, Wijayati, P. D., Putri, T. A., Fathin, S., Liana, L., & Zainuddin, A. (2024). *Ilmu Kesehatan* (R. Sinaga (ed.)). Widina Media Utama.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suwandi, A., Daulay, N., Imnur, R. H. I., Lubis, S. P. Z. L., Siregar, S. N. S., Pranata, S., & Wulandari, S. (2022). Peranan dan Kendala Pengembangan Agroindustri di Indonesia. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(10), 3185–3192.
- Zaini, A. (2018). *Nilai tambah dan daya saing produk unggulan di Kutai Barat*. Deepublish