

---

## Strategi Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga Tempe di Desa Sendang Mulya Sari Kabupaten Konawe (Studi Kasus Usaha Tempe Bu Ratmi)

Sinta Dewi<sup>1\*</sup>, Sara Evi Rahayu<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Lakidende, Indonesia  
<sup>1\*</sup> [leysin48@gmail.com](mailto:leysin48@gmail.com)

Alamat: Jalan Sultan Hasanuddin, No. 234, Wawotobi, Lalosabila, Unaaha, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara 93461, Indonesia  
Korespondensi penulis: [leysin48@gmail.com](mailto:leysin48@gmail.com)

**Abstract:** *The purpose of this study was to analyze internal and external strategies in the development of the tempeh industry in Sendang Mulya Sari Village, Tonggauna District, Konawe Regency. The determination of the research sample was carried out intentionally (purposive sampling) using key informants, in this study the key informant was Mrs. Ratmi, the owner of the tempeh business. This study is a qualitative descriptive study using analysis tools, namely SWOT. The development strategy of the "Mrs. Ratmi" tempeh industry business in Sendang Mulya Sari Village, Tonggauna District, Konawe Regency is in quadrant I, namely the SO = 4.14 strategy, which is a very profitable position for the company because at this time the tempeh business has opportunities and strengths that can be utilized. The strategy that must be carried out in this condition is to change the old strategy. The strategy that must be applied in this condition is to support an aggressive growth policy (Growth oriented strategy) so that it can increase the income of tempeh entrepreneurs.*

**Keywords:** Strategy, Development, Tempe.

**Abstrak:** Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis strategi internal dan eksternal pada usaha pengembangan industri tempe di Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tonggauna Kabupaten Konawe. Penentuan sampel penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan menggunakan informan kunci atau *key informen*, dalam penelitian ini menjadi *key informen* adalah Bu Ratmi yaitu pemilik usaha tempe. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bersifat kualitatif dengan menggunakan analisa alat bantu analisis yakni SWOT. Strategi pengembangan usaha industri tempe "Bu Ratmi" di Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tonggauna Kabupaten Konawe berada pada posisi kuadran I yaitu strategi SO = 4.14, yang merupakan posisi yang sangat menguntungkan bagi perusahaan karena pada saat ini usaha tempe memiliki peluang dan kekuatan sehingga dapat dimanfaatkan. Strategi yang harus dilakukan dalam kondisi ini adalah mengubah strategi yang lama. Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*Growth oriented strategy*) sehingga dapat meningkatkan pendapatan pengusaha tempe.

**Kata Kunci :** Strategi, Pengembangan, Tempe.

### 1. LATAR BELAKANG

Sektor industri merupakan salah satu penyumbang dalam perekonomian Indonesia. Salah satu dari sektor industri adalah industri pangan, industri pangan mengelola hasil pertanian, baik nabati maupun hewani menjadi produk pangan olahan. Industri cukup mempunyai prospek bisnis yang baik dan keberadaanya selalu dibutuhkan, karena pangan merupakan kebutuhan primer bagi manusia. Komoditas tanaman pangan yang dikembangkan di Indonesia salah satunya adalah kedelai. Dimana kedelai banyak diminati dan dibutuhkan bagi masyarakat Indonesia, baik digunakan sebagai bahan makanan, bahan baku industri, dan pakan ternak. Hasil olahan dari kedelai yang banyak berkembang di masyarakat adalah tempe. Tempe adalah

salah satu produk lokal Indonesia yang sangat mendunia. Indonesia dikenal sebagai produsen tempe terbesar didunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sedangkan penghasil utama kedelai adalah Amerika Serikat, dimana termasuk eksportir terbesar di dunia (Suryanto dan Megawati, 2020).

Pengembangan industri kecil dapat disebabkan oleh faktor kemampuan yang bersifat alamiah (mental dan budaya kerja), tingkat pendidikan, sumberdaya manusia, terbatasnya keterampilan, keahlian, keterbatasan modal, informasi pasar, volume produksi yang terbatas, mutu yang beragam, penampilan yang sederhana, infrastruktur, peralatan yang usang, beberapa kebijakan dan tingkah laku dari pelaku bisnis yang bersangkutan. Laju pertumbuhan penduduk yang semakin meningkat memberikan efek terhadap tingginya persaingan dalam hal lapangan pekerjaan. Salah satu lapangan pekerjaan di bidang bisnis berupa usaha kecil seperti usaha tempe. Usaha dalam skala rumah tangga ini memiliki peranan yang penting, yaitu sebagai alternatif lapangan pekerjaan serta sebagai sumber kontribusi pendapatan keluarga. (Hubies, 2009)

Salah satu industri yang cukup potensial adalah industri tempe. Umumnya tempe digunakan sebagai lauk-pauk dan sebagai makanan tambahan atau jajanan. Potensi tempe dalam meningkatkan kesehatan dan harganya relatif murah sehingga memberikan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang dapat dijangkau oleh segala lapisan masyarakat. industri tempe pada umumnya dikelola dalam bentuk industri rumah tangga, sehingga perkembangannya selalu dihadapkan dengan permasalahan yang menyangkut bahan baku yaitu kedelai, ketersediaan dan kualitas faktor produksi, tingkat keuntungan, pemasaran serta permodalan (Ambarwati, 2007).

Industri rumah tangga mampu meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan devisa dan mampu mendorong munculnya industri yang lain. Mengingat jenis industri pertanian yang dikembangkan di pedesaan sangat banyak, maka perlu diprioritaskan pertumbuhan agroindustri yang mampu menangkap efek ganda yang tinggi baik bagi kepentingan pembangunan nasional, pembangunan pedesaan khususnya bagi perekonomian daerah pada umumnya (Soekartawi, 2006).

Pemenuhan kebutuhan akan makanan dan gizi tidak terlepas dari peranan usaha pengolahan pangan. Usaha kecil tempe merupakan salah satu bentuk usaha yang bergerak dibidang pengolahan pangan yang ada di Indonesia. Peranan usaha kecil tempe dalam mengolah hasil pertanian dapat berupa produk jadi yang dijual langsung kepada konsumen akhir maupun produk setengah jadi. Selain itu usaha kecil tempe juga memiliki peranan yang

paling dominan, yaitu sebagai alternatif lapangan pekerjaan serta sebagai sumber kontribusi pendapatan bagi keluarga (Amalia, 2008).

Tempe adalah makanan berbahan baku kedelai yang mengalami proses fermentasi dan sering dikonsumsi dari berbagai kalangan masyarakat sebagai makanan pendamping nasi. Kandungan nilai gizi tempe jauh lebih baik dibandingkan kedelai biasa. Keunggulannya terdapat dalam tempe antara lain: sumber antioksidan yang mengandung isoflavon aglikon sebagai pencegah kanker, sumber antibiotik, zat antibakteri 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 sampai usia lanjut (Sarwono, 2000).

Pendapatan para pengrajin tempe sangat tergantung dari penjualan dan biaya yang dikeluarkan. Penjualan yang dilakukan pengrajin tempe belum mampu mendatangkan keuntungan yang optimal karena harganya yang murah, dan disisi lain biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku semakin besar dengan adanya krisis ekonomi. Keberadaan ini sangat mempengaruhi efisiensi usaha pengrajin tempe, sehingga banyak pengrajin tempe yang tidak mampu memproduksi lagi (Sari, 2002).

Makanan tempe semakin populer dan meluas di masyarakat Indonesia, Tempe semakin digemari orang bukan hanya rasanya yang gurih dan lezat, juga memang kaya akan gizi. Kadar protein dalam tempe 18,3 gram per 100 gram tempe merupakan alternatif sumber protein nabati, yang kini semakin populer dalam gaya hidup manusia modern. Selain itu, tempe mengandung beberapa asam amino yang dibutuhkan tubuh manusia. Mengingat hal tersebut perkembangan permintaan akan tempe akan semakin meningkat (Sutrisno, 2013).

Berdasarkan kondisi dilapangan pada industri tempe di Kelurahan Sendang Mulya Sari dimana permasalahan utama yaitu lemahnya permodalan dan lemahnya manajemen serta kurang kreatifitas dalam mengolah tempe karena semua produk dan bentuk yang dihasilkan sama. Hal ini menuntut pengusaha untuk membuat strategi yang mampu membawa industri tempe tetap eksis dan mampu menghadapi persaingan, selain hal tersebut juga terdapat kendala yaitu proses produksi yang masih sederhana, disamping itu ketidakseimbangan akses bagi usaha kecil dan rumah tangga dalam mendapatkan sumber-sumber permodalan untuk mengembangkan usahanya menyebabkan produk usaha kecil dan rumah tangga kurang mampu untuk dipasarkan ke wilayah Sulawesi Tenggara lainnya (Pebri Yanto, 2023).

Industri tempe di Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tonggauna Kabupaten Konawe merupakan salah satu industri berbasis rumah tangga yang memiliki potensi cukup bagus untuk dikembangkan karena tempe merupakan salah satu komoditas yang sangat potensial untuk dikembangkan dan memiliki prospek yang sangat baik. Hal ini didasarkan pada kenyataan bahwa tempe merupakan salah satu makanan pengganti lauk alternatif khususnya masyarakat di Kabupaten Konawe yang disukai oleh kalangan anak-anak sampai orang dewasa.

*Home Industri* Tempe “Bu Ratmi” merupakan usaha rumahan yang bergerak dalam bidang pembuatan tempe yang beralamat di Jalan Sendang Kasih RT/002 RW/002 Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tonggauna Kabupaten Konawe. Usaha tersebut dikelola sendiri oleh Bu Ratmi. Perkembangan *Home Industri* Tempe “Bu Ratmi” berkembang dengan baik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis strategi internal dan eksternal pada usaha pengembangan industri tempe di Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tonggauna Kabupaten Konawe.

## 2. KAJIAN TEORITIS

### Pengertian Tempe

Tempe adalah makanan hasil fermentasi antara kedelai dengan jamur *Rhizopus Oligosporus* ini banyak disukai. Rasanya yang lezat, harganya murah dan mudah didapat. Kandungan sepotong tempe terdiri dari berbagai unsur seperti karbohidrat, lemak, protein, serat, vitamin, enzim, daidzein, genisten, serta komponen antibakteri bermanfaat untuk kesehatan. Selain itu, pada tempe juga terjadi peningkatan nilai gizi, seperti kadar vitamin B2, vitamin B12, dan asam pantorenat (Nurhayati, 2001).

Tempe termasuk salah satu makanan favorit disemua kalangan masyarakat karena selain rasanya yang lezat, tempe juga termasuk sumber protein nabati yang harganya relatif murah dibandingkan protein hewani. Seiring berkembangnya waktu, tempe tidak hanya digunakan sebagai lauk pauk namun juga diolah menjadi produk olahan seperti keripik tempe. Banyaknya konsumsi tempe di masyarakat serta berkembangnya produk olahan tempe menjadikan home industry tempe untuk tetap memproduksi tempe bahkan meningkatkan volume produksi bila perlu.

Kandungan nutritif tempe telah berubah dari asalnya, kedelai. Unsur nutrisi yang bersifat antagonis direduksi pada saat perendaman kedelai, yang merupakan tahapan awal dalam pembuatan tempe. Produk tempe tradisional umumnya tidak hanya mengandung satu jenis jamur, melainkan kombinasi unik yang menyebabkan kualitas nutrisi tempe yang berbeda

dengan produk tempe pabrikan. Salah satu keunggulan tempe tradisional adalah kandungan vitamin B12 yang tinggi. Tingkat pencernaan protein nabati asal tempe dikatakan berkali-kali lipat lebih baik dibandingkan hal yang sama dari kedelai. Singkat kata, peneliti di seluruh dunia mengenal tempe sebagai makanan sehat yang direkomendasikan untuk dikonsumsi (Rahmadi, 2008).

## **Industri Tempe**

Industri tempe merupakan salah satu agroindustri rumah tangga yang sangat potensial untuk dikembangkan. Hal ini dikarenakan industri tempe telah mampu menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan, dan meningkatkan perekonomian masyarakat pedesaan. Ditengah-tengah persaingan dengan industri rumah tangga lain baik yang dalam bidang pangan maupun non pangan serta iklim usaha yang semakin sulit menuntut industri tempe untuk lebih kreatif dalam menjalankan usaha. Agar dapat bertahan dan berkembang industri tempe perlu mengetahui faktor kunci sukses dalam berwiraswasta tempe. Pengetahuan faktor kunci sukses berwirausaha tempe akan membantu para pengrajin tempe dalam menjalankan usaha. Selain itu pengetahuan faktor kunci sukses dalam berwirausaha tempe juga akan membantu pihak-pihak yang terkait dalam pembinaan untuk membina para pengrajin tempe secara efektif dan efisien (Dirmanto, 2008).

## **Konsep Strategi Pengembangan Usaha**

Strategi berasal dari kata Yunani *strategos* dengan akar kata *stratos* dan *ag*, *stratos* berarti “militer” dan *ag* berarti “pemimpin”. Pada awalnya strategi diartikan generalship, sesuatu yang dilakukan oleh para jenderal dalam membuat rencana untuk menaklukkan musuh dan memenangkan. Tidaklah mengherankan jika pada awalnya strategiselalu dikaitkan dengan siasat yang disusun untuk menghadapi perang pemasaran dan memenangkan pertarungan. Namun demikian, sesudah tahun 1950-an maka strategi berubah. Dalam buku Murdiffin Haming dan Mahmud Nurnajamiddin, Russel dan Taylor menyatakan bahwa strategi adalah visi umum yang menyatukan organisasi, menyediakan acuan konsistensi dalam pembuatan keputusan, dan akan tetap menjaga agar perusahaan bergerak pada arah yang benar (Haming, 2011).

Pengembangan suatu usaha adalah tanggung jawab dari setiap pengusaha atau wirausaha yang membutuhkan pandangan kedepan, motivasi dan kreativitas. Jika hal ini dapat dilakukan oleh setiap pengusaha, maka besarlah harapan untuk dapat menjadikan usaha yang semula kecil menjadi skala menengah bahkan menjadi sebuah usaha besar (Anoraga, 2011).

Pengembangan usaha merupakan sekumpulan aktifitas yang dilakukan untuk menciptakan sesuatu dengan cara mengembangkan dan mentransformasi berbagai sumber daya menjadi barang/jasa yang diinginkan konsumen. Pengembangan merupakan proses persiapan analitis tentang peluang pertumbuhan potensial dengan memanfaatkan keahlian, teknologi, kekayaan intelektual dan arahan pihak luar untuk meningkatkan kualitas sebagai upaya yang bertujuan memperluas usaha (Afuah, 2004).

### **Pengertian Analisis SWOT**

Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*). Proses pengambilan keputusan strategis selalu berkaitan dengan pengembangan misi, tujuan, strategi, dan kebijakan perusahaan. Dengan demikian perencana strategis (*strategic planner*) harus menganalisis faktor-faktor strategis perusahaan (kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman) dalam kondisi yang ada saat ini. Hal ini disebut dengan Analisis Situasi. Model yang paling populer untuk analisis situasi adalah Analisis SWOT (Rangkuti, 2004).

### **Metode Analisis Data**

Penentuan sampel penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan menggunakan informan kunci atau *key informen*, dalam penelitian ini menjadi *key informen* adalah Bu Ratmi yaitu pemilik usaha tempe. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bersifat kualitatif dengan menggunakan analisa alat bantu analisis yakni SWOT. Menurut Rangkuti (2014) analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi pembahasan.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Analisis SWOT Usaha Tempe “Bu Ratmi”**

Analisis SWOT dalam usaha tempe “Bu Ratmi” untuk menganalisis faktor-faktor strategis internal dalam kerangka peluang dan ancaman, serta untuk menentukan alternatif strategi dan penentuan pilihan strategi pengembangan industri tempe “Bu Ratmi” di Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tongauna Kabupaten Konawe. Adapun hasil analisis penelitian dengan SWOT analisis pada Tabel 1:

**Tabel 1.** Faktor Analisis Internal (IFAS)

Matriks Faktor Internal				
NO.	KEKUATAN/STRENGTH	BOBOT	RATING	NILAI (BBT X RTG)
1	Kualitas dan harga tempe terjangkau	4	0,13	0,52
2	Kuantitas dan kontinuitas hasil produksi tempe	4	0,13	0,52
3	Potensi Sumberdaya Manusia yang dimiliki	3	0,09	0,27
4	Saprodi mudah didapat	3	0,09	0,27
5	Distribusi yang mendukung	4	0,13	0,52
<b>Sub Total</b>		<b>18</b>	<b>0,57</b>	<b>2,1</b>
NO.	KELEMAHAN/WEAKNESS			
1	Modal terbatas	3	0,09	0,27
2	Kemampuan pengusaha tempe terbatas	2	0,06	0,12
3	Produk tempe tidak tahan lama (mudah rusak)	3	0,09	0,27
4	Pengelolaan kurang optimal	2	0,06	0,12
5	Keuangan belum dikelola dengan baik	3	0,09	0,27
<b>Sub Total</b>		<b>13</b>	<b>0,39</b>	<b>1,05</b>
<b>TOTAL</b>		<b>31</b>	<b>1</b>	<b>3,41</b>

Dari hasil analisis pada Tabel 1 (IFAS) faktor kekuatan (S) mempunyai nilai kekuatan 2,1 sedangkan kelemahan mempunyai nilai 1,05 ini berarti dalam pengembangan industri tempe “Bu Ratmi” di Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tongauna Kabupaten Konawe masih mempunyai kekuatan lebih baik dari pada kelemahan-kelemahan yang ada. Seperti halnya pada IFAS, maka pada faktor-faktor Strategis Eksternal (EFAS) juga dilakukan identifikasi yang hasilnya seperti pada Tabel 2 berikut:

**Tabel 2.** Faktor Analisis Eksternal (EFAS)

Matriks Faktor Eksternal				
NO.	PELUANG/OPPORTUNITY	BOBOT	RATING	NILAI (BBT X RTG)
1	Hubungan yang dekat dengan konsumen	4	0,12	0,48
2	Kondisi lingkungan yang aman	4	0,12	0,48
3	Perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe	3	0,1	0,3
4	Permintaan tinggi untuk produk	4	0,12	0,48
5	Perkembangan teknologi pengolahan pangan	3	0,1	0,3
<b>Sub Total</b>		<b>18</b>	<b>0,56</b>	<b>2,04</b>
NO.	ANCAMAN/THREAT			
1	Kenaikan harga kedelai	3	0,1	0,3
2	Berubahnya selera konsumen	3	0,1	0,3
3	Menggunakan kedelai impor	2	0,07	0,14
4	Kurangnya bimbingan teknis dari dinas terkait	2	0,07	0,14
5	Adanya tempe dari daerah lain	3	0,1	0,3
<b>Sub Total</b>		<b>13</b>	<b>0,44</b>	<b>1,18</b>
<b>TOTAL</b>		<b>31</b>	<b>1</b>	<b>3,12</b>

Pada Tabel 2. menunjukkan bahwa untuk faktor-faktor Peluang (O) nilai skornya 2,04 dan faktor-faktor Ancaman (T) 1,18 ini berarti bahwa dalam rangka pengembangan industri tempe “Bu Ratmi” di Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tongauna Kabupaten Konawe masih ada peluang, mengingat ancamannya lebih kecil nilainya dari peluang. Dengan tersusunnya matrik IFAS dan EFAS tersebut dapat menghasilkan nilai skor pada masing-masing faktor internal dan eksternal yang dapat digambarkan dalam rumusan matrik SWOT sebagai berikut:

**Tabel 3.** Matriks IFAS dan EFAS.

	IFAS	Strength (S)	Weakness (W)
EFAS			
Opportunity (O)		Strategi (SO) = 2,10 + 2,04 = 4,14	Strategi (WO) = 1,05 + 2,04 = 3,09
Threats (T)		Strategi (ST) = 2,10 + 1,18 = 3,28	Strategi (WT) = 1,05 + 1,18 = 2,23

Pengembangan usaha industri tempe “Bu Ratmi” di Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tongauna Kabupaten Konawe berada pada posisi kuadran I yaitu strategi SO = 4.14, yang merupakan posisi yang sangat menguntungkan bagi perusahaan karena pada saat ini usaha tempe memiliki peluang dan kekuatan sehingga dapat dimanfaatkan. Strategi yang harus dilakukan dalam kondisi ini adalah mengubah strategi yang lama.

#### 4. KESIMPULAN

Strategi pengembangan usaha industri tempe “Bu Ratmi” di Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tongauna Kabupaten Konawe berada pada posisi kuadran I yaitu strategi SO = 4.14, yang merupakan posisi yang sangat menguntungkan bagi perusahaan karena pada saat ini usaha tempe memiliki peluang dan kekuatan sehingga dapat dimanfaatkan. Strategi yang harus dilakukan dalam kondisi ini adalah mengubah strategi yang lama. Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*Growth oriented strategy*) sehingga dapat meningkatkan pendapatan pengusaha tempe.

## Saran

Diharapkan 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. Hendaknya perajin tempe dapat lebih meningkatkan kualitas produknya agar dapat mengurangi resiko yang mungkin akan terjadi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afuah, A. 2004. *Business Model Innovation : Concepts, Analysis, and Cases*. New York: Routledge.
- Amalia. 2008. *Dampak Kenaikan Harga Kedelai Terhadap Efisiensi Teknis Dan Pendapatan Usaha tempe Dengan Pendekatan Usaha Tempe Dengan Pendekatan Stochastic Frontier (Studi Kasus di Desa Citeureup, Kecamatan Citeureup, Kabupaten Bogor)*. (Skripsi IPB, 2008).
- Ambarwati, S. R. R. 2007. *Beberapa Aspek Ekonomi pada Industri Tahu dan Tempe, Studi Kasus Industri Tahu dan Tempe diKecamatan Parung Kabupaten Bogor*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Anoraga, 2011. *Psikis Manajemen*. Bandung : Rineka Cipta.
- Dirmanto. 2008. *Keunggulan Konsumsi Tempe*. Dirmanto.web.id. Diakses 20 April 2024.
- Haming, M., dan Nurjanajmuddin, M. 2011. *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur dan Jasa*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hubies. 2009. *Pemasyarakatan untuk industri pangan di Indonesia*. Buletin teknologi dan industri. Vol.5(3). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Nurhayati, W. 2001. *Identifikasi dan Karakterisasi Komponen Pahit Pada Tempe Kedelai*. Jurnal Agrotek Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pebri Yanto. 2023. *Strategi Peningkatan Pendapatan Usaha Home Industry Tempe Di Kelurahan Sendang Mulya Sari Kecamatan Tongauna Kabupaten Konawe*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Lakidende.
- Rahmadi, 2008. *Panjang Umur dengan Produk Fermentasi*. Belida.unmul.ac.id. Diakses 26 Mei 2024.
- Rangkuti, 2014, *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis: Reorientasi Konsep Perencanaan Strategis untuk Menghadapi Abad 21*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sari. 2002. *Analisis efesiensi dan pendapatan pengerajin tempe anggota KOPTI*. Skripsi Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Sarwono B. 2000. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta, Penebar Swadaya

Soekartawi. 2006. *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rajawali Press.

Suryanto, O., dan Megawati, D. 2020. *Upaya Peningkatan Penjualan Home Industri Tempe “Pak Mustari” Melalui Digital Marketing*. Jurnal Program Mahasiswa Kreatif (JURMA), No. 2 Vol. 4: halaman 142-151.

Sutrisno, E. 2013. *Studi Profil Industri Tempe Berdasarkan Tingkat Kesuksesan (Studi Kasus Industri Tempe di Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor)*. Departemen Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.