

ANALISIS USAHA KERIPIK SINGKONG MERK PEDAS GILA PADA KECAMATAN TENGGARONG KABUPATEN KUTAI KARTANEGARA

Oleh : Arista Damayanti *)

ABSTRACT

Analysis of Income in the Business Cassava Chips Brand Pedas Gila in Distric Tenggarong, Kutai Kartanegara.

The purpose of this research was to know income and feasibility from household industry Cassava Chips Brand Pedas Gila in Distric Tenggarong, Kutai Kartanegara,

The result of this research showed the receipts from household industry Cassava Chips Brand Pedas Gila is Rp. 20.000.000,-, income is Rp. 8.367.332,-, in 20 time processes during one month with overall cost is Rp. 11.632.668,-. R/C ratio was 1,72>1 this mean that the effort was feasible.

Key word : Cassava chip, income, feasibility.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Singkong adalah tanaman rakyat yang telah dikenal diseluruh pelosok Indonesia. Saat ini produksi singkong di Indonesia telah mencapai kurang lebih 20 juta ton pertahun (BPS, 2008). Singkong merupakan hasil pertanian yang jumlahnya berlimpah dan perlu alternatif lain dalam pemanfaatannya untuk menunjang program kebutuhan pangan yang mengatur ketersediaan pangan, cadangan pangan, penganekaragaman pangan, pencegahan dan penanggulangan masalah pangan.

Singkong merupakan produk pertanian yang cocok untuk di jadikan unit bisnis karena maanfaat yang di peroleh komoditi tersebut cukup banyak dan bermanfaat melihat banyaknya produk olahan yang menggunakan bahan baku singkong. Salah satunya adalah keripik singkong yang banyak digemari sebagai makanan kecil. Keripik singkong adalah makanan yang terbuat dari singkong yang diiris tipis kemudian digoreng menggunakan minyak goreng dengan berbagai varian rasa.

Peluang inilah yang dimanfaatkan dengan munculnya usaha keripik singkong yang diberi merk keripik singkong “Pedas Gila” sejak 2011. Keunggulan dari keripik ini adalah memiliki berbagai varian rasa dengan tingkat kepedasan yang berbeda – beda serta telah dikemas dengan modern dan memiliki ijin usaha. Hal ini yang membuat peneliti merasa perlu melakukan analisis usaha keripik pedas gila untuk mengetahui prospek usaha ini kedepannya.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Berapakah keuntungan usaha keripik singkong Pedas Gila ?
2. Bagaimanakah prospek usaha keripik pedas gila dilihat dari nilai R/C Rationya

*) Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Unikarta

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui keuntungan usaha keripik singkong Pedas Gila
2. Mengetahui prospek usaha keripik pedas gila dilihat dari nilai R/C Rationya

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tinjauan Umum Ubi Kayu

Ketela pohon, ubi kayu, atau singkong (*manihot utilissima*) adalah perdu tahunan tropika dan subtropika dari suku Euphorbiaceae. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Perdu bisa mencapai tinggi 7 meter, dengan cabang agak jarang. Akar yang tunggang dengan sejumlah akar cabang yang kemudian membesar menjadi umbi akar yang dapat dimakan. Ukuran umbi rata-rata bergaris 2 sampai 3 cm dan panjang 50-80cm, tergantung dari klon / kultivar. Bagian dalam umbinya bewarna putih atau kekuning-kuningan.

Seiring dengan perkembangan teknologi, maka ubi kayu ini bukan hanya dipakai sebagai bahan makanan saja tetapi juga dipakai sebagai bahan baku industri. Selain itu ubi kayu juga dapat dijadikan sebagai bahan makanan pengganti misalnya saja keripik ubi kayu, pembuatan keripik ubi kayu ini merupakan salah satu cara pengolahan ubi kayu untuk menghasilkan suatu produk yang relatif awet dengan tujuan untuk menambah jenis produk yang dihasilkan. Untuk menambah daya beli konsumen keripik ubi kayu saja tidaklah cukup, harus ada inovasi terhadap keripik ubi kayu yang dibuat dengan penambahan rasa. Sudah banyak ditemukan berbagai macam inovasi yang dilakukan terhadap keripik ubi kayu, salah satunya keripik ubi kayu dengan rasa pedas.

Menurut Suetanto (1998) dalam Ningrum (2012), keripik dari bahasa Jawa yaitu *ceriping* merupakan produk olahan hasil pertanian yang disenangi oleh masyarakat luas. Keripik cocok dimakan sebagai teman minum teh atau kopi. Keripik dibuat dari bahan baku yang berasal dari hasil pertanian yang diiris tipis-tipis dan digoreng dengan atau tanpa bahan tambahan. Untuk mendapatkan rasa yang disukai oleh konsumen, biasanya ditambah bumbu-bumbu, misalnya gula, garam, bawang putih, cabe dan lain sebagainya.

2.2 Tinjauan Teori

2.2.1. Biaya Usaha Tani

Biaya usahatani merupakan pengorbanan yang dilakukan oleh produsen (petani, nelayan, dan peternak) dalam mengolah usahanya dalam mendapatkan hasil yang maksimal. Biaya usahatani biasanya diklasifikasikan menjadi dua, yaitu Biaya tetap (*fixed cost*) dan Biaya tidak tetap (*variabel cost*). Pengertian biaya dalam ilmu ekonomi adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi .

2.2.2. Penerimaan (*Revenue*)

Penerimaan usahatani adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Menurut Soekartawi, (1995), menyatakan penerimaan mempunyai dua pengertian, yaitu:

- a. Pendapatan kotor, merupakan nilai produk total dalam jangka waktu tertentu, dijual maupun tidak dijual.
- b. Pendapatan bersih, merupakan selisih antara pendapatan kotor usahatani dan pengeluaran total.

Penerimaan merupakan harga suatu barang yang akan dikalikan dengan jumlah barang yang dihasilkan. Segi penerimaan sering diterangkan dalam proses produksi bahwa untuk menghasilkan barang-barang dan jasa diperlukan faktor produksi yang digunakan ini diberikan balas jasa berupa sewa, upah, serta gaji atau keuntungan.

2.2.3. Pendapatan (*income*)

Pendapatan usaha tani merupakan selisih antara penerimaan dan semua biaya, atau dengan kata lain pendapatan meliputi pendapatan kotor (penerimaan total) dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor / penerimaan total adalah nilai produksi komoditas pertanian secara keseluruhan sebelum dikurangi biaya produksi (Rahim dkk : 2007)

2.2.4. R/ C ratio

Analisis *Return Cost (R/C) ratio* merupakan perbandingan (*ratio* atau nisbah) antara penerimaan (*revenue*) dan biaya (*cost*). Kriteria keputusan adalah:

1. $R/C > 1$, Usahatani untung
2. $R/C < 1$, Usahatani rugi
3. $R/C = 1$, Usahatani impas (tidak untung/ tidak rugi)

III. METODE PENELITIAN

3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan selama satu bulan, mulai dari bulan Februari sampai Maret 2016 dengan lokasi pada usaha Keripik Pedas Gila di Kecamatan Tenggarong Kabupaten Kutai Kartanegara.

3.2. Definisi Operasional

Untuk mendapatkan pengertian yang jelas mengenai hal-hal apa saja yang menjadi batasan sesuai konsep yang telah dikemukakan, maka secara operasional diuraikan sebagai berikut :

1. Responden adalah pengusaha sebagai produsen usaha Keripik Singkong Merk Pedas Gila yang mengolah ubi kayu menjadi Keripik Pedas Gila di Jalan Naga Kecamatan Tenggarong Kabupaten Kutai Kartanegara.
2. Produksi adalah banyaknya Keripik Singkong Merk Pedas Gila yang dihasilkan (Kg).
3. Biaya total adalah semua biaya yang digunakan dalam usaha pembuatan Keripik Singkong Merk Pedas Gila, yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
4. Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dan semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi keripik Singkong Pedas Gila.
5. *R/C ratio* adalah menganalisis kelayakan usaha apakah usaha Keripik Singkong Merk Pedas Gila ini memberikan keuntungan atau tidak.

3.5. Alat Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil penelitian di lapangan dengan wawancara dengan responden atau dengan menggunakan pertanyaan (kuisisioner) sesuai dengan tujuan penelitian. Untuk menghitung penerimaan (*revenue*) usahatani menurut (Rahim dkk : 2007) digunakan rumus sebagai berikut :

$$TR = Y \times P_y \quad (\text{Soekartawi, 1995})$$

Di mana:

TR : Total penerimaan/ *Total Revenue* (Rp)
 Y : Produksi yang diperoleh dalam usahatani (kg)
 Py : Harga Y/ *Price* (Rp/kg)

Sedangkan untuk menghitung penyusutan adalah sebagai berikut :

$$D = \frac{Nb}{Jue}$$

Dimana: D : Penyusutan
 Nb : Harga barang saat pembelian
 Jue : Jangka umur pakai bangunan, mesin-mesin, dan alat-alat pertanian

Pendapatan usahatani adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya, dengan rumus:

$$Pd = TR - TC \quad (\text{Soekartawi, 1995})$$

Dimana : Pd : *Income*/ Pendapatan (Rp)
 TR : *Total Revenue*/ Total Penerimaan (Rp)
 TC : *Total Cost*/ Biaya Total (Rp)

Untuk mengetahui perbandingan (*ratio* atau nisbah) antara penerimaan (*revenue*) dan biaya (*cost*), dapat di ketahui dengan menggunakan rumus :

$$a = \frac{R}{C} \quad (\text{Rahim dkk , 2007})$$

di mana : a : R/ C *ratio* (Rp)
 R : *Revenue* (Rp)
 C : *Cost* (Rp)

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Profil Usaha dan Hasil

4.1.1. Gambaran Umum Tempat Penelitian

Keripik Singkong Merk Pedas Gila ini adalah usaha rumahan atau *home industri* yang memproduksi, mendistribusikan, dan menawarkan produk berupa keripik dari bahan baku singkong. Produk yang dibuat adalah dengan menggunakan cabai yang disetiap bungkusnya mempunyai tingkat kepedasan yang berbeda dan mempunyai rasa yang beraneka ragam seperti rasa original, tomat panggang, rendang, bulgogi, dan lada hitam. Keripik Singkong Merk Pedas Gila ini memiliki izin sejak tahun 2011. Perizinan yang dimiliki oleh Keripik Singkong Pedas Gila adalah dari DINKES. P-IR dengan no : 215640301010.

Proses produksi yang dilakukan untuk mengolah ubi kayu menjadi keripik melalui beberapa tahap dari pembelian bahan baku, pengolahan bahan baku, pembungkusan keripik, dan pemasaran keripik.

4.1.2. Pembelian Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan mentah yang diolah dan dapat dimanfaatkan sebagai sarana produksi dalam suatu industri rumah tangga. Ketersediaan bahan baku secara cukup dan berkelanjutan akan menjamin suatu usaha untuk bisa memproduksi dalam waktu yang relatif lama. Dalam melakukan pengolahan Keripik Singkong Merk Pedas Gila, bahan baku utama yang digunakan adalah ubi kayu. Pembelian bahan baku untuk ubi kayu dibeli dari daerah Bukit Biru, jenis ubi kayu yang digunakan yaitu ubi kayu pacar yang diantar langsung oleh penjualnya. Ubi kayu dibeli dengan harga Rp. 3.000,-/kg dan dalam satu produksi memakai ubi kayu sebanyak 50 kg. Sehingga dalam satu kali produksi memerlukan biaya sebesar Rp. 150.000,-. Jadi dalam 20 hari produksi selama satu bulan biaya bahan baku sebesar Rp. 3.000.000,-.

4.1.3. Pengolahan Bahan Baku

Setelah bahan baku didapat maka langkah selanjutnya adalah pengolahan. Adapun proses pembuatan Keripik Singkong Merk Pedas Gila adalah sebagai berikut:

a. Pengupasan ubi kayu

Pengupasan ubi kayu dilakukan dengan menggunakan ujung pisau, kemudian kuli tersebut mulai dikelupas sampai bersih.

b. Pencucian

Ubikayu yang telah dikupas kemudian dicuci dengan air sehingga bersih dari seluruh kotoran. Kemudian dibilas dengan air bersih sehingga kotoran yang melekat pada ubikayu benar-benar bersih.

c. Pengirisan

Ubikayu yang telah dicuci bersih diiris tipis dengan menggunakan alat iris atau alat potong sehingga diperoleh irisan yang sama tebalnya.

d. Penggorengan

Ubikayu yang telah diiris langsung dapat dilakukan penggorengan, dengan menggunakan minyak goreng yang sudah panas. Untuk proses penggorengan dalam tiap 50 kg keripik dibutuhkan minyak goreng sebanyak 2,5 liter. Penggorengan dilakukan sampai irisan ubikayu berwarna kuning atau selama 10 menit.

e. Pengoncangan

Selanjutnya ubikayu yang telah selesai digoreng tadi dimasukkan kedalam baskom untuk digoncang dengan mencampurkan cabai dengan tingkat kepedasan yang berbeda. Selanjutnya keripik singkong akan dicampur dengan berbagai perasa makanan seperti rasa original, tomat panggang, rendang, bulgogi dan lada hitam.

4.1.4. Pembungkusan Keripik

Proses pembungkusan tidak langsung dilakukan setelah keripik masak akan tetapi di angin – anginkan terlebih dahulu agar pada saat sudah dibungkus agar keripik tidak cepat melempem. Proses pembungkusan ini menggunakan kemasan dengan ukuran 60 gram/bungkus. Setelah keripik dimasukkan kedalam kemasan atau plastik kemudian plastik direkatkan dengan menggunakan alat pres, dalam sekali proses Keripik Singkong Merk Pedas Gila menghasilkan sebanyak 250 bungkus.

4.1.5. Pemasaran Keripik

Keripik Singkong Merk Pedas Gila dipasarkan ke toko oleh – oleh, warung – warung sekitar Tenggarong atau biasanya ada juga pemesanan dari masyarakat terdekat. Keripik Singkong Merk Pedas Gila dijual dengan harga Rp. 4.000,-/bungkus. Keripik Singkong Merk Pedas Gila ini bisa bertahan selama 3 bulan.

4.1.6. Biaya Produksi Keripik Merk Pedas Gila

Biaya digunakan untuk menghitung biaya yang telah dikeluarkan atau biaya total pengolahan ubi kayu menjadi Keripik Singkong Merk Pedas Gila dalam proses pembuatannya, yang meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap.

1. Biaya tetap

Biaya tetap adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah output yang dihasilkan. Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan alat berupa mesin pemotong, alat pres, panci, tapisan, wajan, kompor, keranjang, timbangan, dan tampah. Biaya penyusutan pada usaha Keripik Singkong Merk Pedas Gila dengan total keseluruhan sebesar Rp. 135.973-

2. Biaya tidak tetap

Biaya tidak tetap adalah biaya yang besarnya dipengaruhi oleh besarnya produksi. Biaya tidak tetap yang dikeluarkan pada pengolahan Keripik Singkong Merk Pedas Gila meliputi, biaya bahan baku berupa ubi kayu, biaya bahan penolong berupa cabai, lada, minyak goreng, bumbu perasa, bawang putih, gas LPG, listrik dan air, biaya bahan lain – lain berupa kemasan dan sticker, dan biaya tenaga kerja. Besarnya biaya tidak tetap yang dikeluarkan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel. 1. Besar Biaya Tidak Tetap Pada Usaha Keripik Singkong Merk Pedas Gila di Kecamatan Tenggarong Kabupaten Kutai Kartanegara

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	3.000.000,-
2	Biaya Bahan Penolong	4.396.695,-
3	Biaya Bahan Penolong Lainnya	2.000.000,-
4	Tenaga Kerja	2.100.000,-
Jumlah		11.496.695,-

3. Biaya Total

Biaya total Keripik Singkong Merk Pedas Gila meliputi seluruh biaya tetap dan biaya tidak tetap. Besarnya biaya total pengolahan Keripik Singkong Merk Pedas Gila dalam 20 hari produksi selama satu bulan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Total Produksi Keripik Singkong Merk Pedas Gila di Kecamatan Tenggarong Kabupaten Kutai Kartanegara

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	135.973,-
2	Biaya Tidak Tetap	11.496.695,-
Biaya Total		11.632.668,-

4.1.7. Penerimaan Keripik Singkong Merk Pedas Gila

Penerimaan Keripik Singkong Merk Pedas Gila dihitung dari jumlah produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga. Semakin banyak produksi yang dihasilkan, maka semakin besar penerimaan yang diterima. Dalam 20 hari proses produksi perbulan Keripik Singkong Merk Pedas Gila menghabiskan 1000 kg ubi kayu, kemudian dilakukan proses produksi menghasilkan 5000 bungkus Keripik Singkong Merk Pedas Gila dengan harga satuannya Rp. 4.000/bungkus. Sehingga total penerimaan pada Keripik Singkong Merk Pedas Gila sebesar Rp. 20.000.000,-.

4.1.8. Pendapatan Keripik Singkong Merk Pedas Gila

Pendapatan dari Keripik Singkong Merk Pedas Gila dalam 20 hari proses produksi merupakan hasil dari selisih antara penerimaan dengan biaya total. Sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp. 8.367.332,- dengan penerimaan sebesar Rp. 20.000.000,- dan total biaya sebesar Rp. 11.632.668,-

4.1.9. R/C Ratio

Nilai *R/C Ratio* digunakan untuk mengetahui prospek usaha Keripik Singkong Merk Pedas Gila dengan membandingkan jumlah penerimaan Rp. 20.000.000,- dan total biaya Rp. 11.632.668,-. Nilai *R/C rasio* pada penelitian ini adalah 1,72 dimana nilai tersebut > 1 maka dapat dikatakan bahwa usaha ini layak dan menguntungkan untuk dikembangkan.

4.2. Pembahasan

Usaha Keripik Singkong Merk Pedas Gila ini merupakan salah satu usaha yang dapat dikembangkan dan memperoleh keuntungan, akan tetapi setiap usaha pasti memiliki kendala dalam usahanya, sama halnya pada usaha Keripik Singkong Merk Pedas Gila ini. Pada proses produksi pengolahan Keripik Singkong Merk Pedas Gila diperlukan bahan baku berupa ubi kayu yang dibeli dari petani Bukit Biru seharga Rp. 3.000,-/kg. Setiap proses pengolahan ubi kayu diantar langsung oleh petani ubi kayu sebanyak 50 kg ketempat pengolahan Keripik Singkong Merk Pedas Gila, dan menghasilkan Keripik setelah diolah sebanyak 250 bungkus. Setiap bungkusnya diisi Keripik dengan berat 60 gram yang dijual seharga Rp. 4.000,-/bungkusnya. Pada proses pembungkusan dilakukan sangat hati-hati dan teliti agar keripik tidak mudah melempem dan terekat dengan baik. Dengan pembungkusan yang dilakukan dengan baik keripik bias bertahan selama 3 bulan tanpa menggunakan pengawet.

Pada saat pengolahan hingga pengemasan dikeluarkan biaya total sebesar Rp. 11.632.668,-, dengan penerimaan yang diterima sebesar Rp. 20.000.000,-. Sehingga pendapatan dari usaha Keripik Singkong Merk Pedas Gila didapat sebesar Rp. 8.367.332,-.

Penjualan atau pemasaran Keripik Singkong Merk Pedas Gila diantar langsung pada warung-warung yang ada di daerah Tenggaraong atau biasanya ada juga pemesanan dari masyarakat terdekat. Penjualan untuk Keripik Singkong Merk Pedas Gila mengalami penurunan dari penjualan tahun-tahun sebelumnya, padahal Keripik Singkong Merk Pedas Gila mempunyai keunggulan dibandingkan dengan keripik jenis lain. Keripik lain biasanya hanya mempunyai dua rasa yaitu rasa pedas dan asin, tetapi pada Keripik Singkong Merk Pedas Gila mempunyai aneka rasa yang menjadi salah satu keunggulan dari, seperti rasa original, tomat panggang, rendang, bulgogi, dan lada hitam. Selain memiliki rasa yang beraneka ragam, Keripik Singkong Merk Pedas Gila juga mempunyai tingkat kepedasan yang berlevel, dari level 1, level 2, dan level 3. Pada level 1 dicampur cabai sebanyak 5 sendok makan, level 2 sebanyak 10 sendok makan, dan level 3 sebanyak 15 sendok makan.

Dilihat dari keunggulan Keripik Singkong Merk Pedas Gila ini harusnya bisa lebih menghasilkan produksi dan pendapatan yang lebih besar lagi seperti tahun-tahun sebelumnya. Penjualan yang menurun disebabkan karena kurangnya promosi, padahal bila dilihat dari segi harga dikatakan relatif murah hanya berkisar Rp. 4.000,-/bungkus dari produsennya, dan dijual oleh pengecer dengan harga Rp. 5.000,-/bungkusnya. Promosi dalam suatu usaha juga salah satu hal yang penting, sehingga diharapkan lebih banyak lagi promosi dan publikasi kepada masyarakat agar Keripik Singkong Merk Pedas Gila bisa lebih dikenal lagi oleh masyarakat Tenggaraong maupun masyarakat luar Tenggaraong.

Selain mempunyai keunggulan, Keripik Singkong Merk Pedas Gila juga mempunyai kendala dalam usahanya yaitu pada selera konsumen. Semakin hari pesaing usaha semakin banyak, sehingga diperlukan inovasi-inovasi atau terobosan ide baru dalam pengolahan

Keripik Singkong Merk Pedas Gila bagaimana caranya agar minat para konsumen tidak hilang dan terus dijadikan cemilan favorit bagi konsumen Keripik Singkong Merk Pedas Gila. Selain itu pada kemasan Keripik Singkong Merk Pedas Gila diharapkan dibuat menarik sedemikian rupa agar menarik perhatian konsumen.

Berdasarkan perhitungan diketahui usaha ini telah menghasilkan keuntungan sebesar Rp 8.367.332,- dengan nilai *R/C Ratio* 1,72 sehingga dapat dikatakan bahwa usaha ini telah menguntungkan dan layak untuk terus dapat dikembangkan lagi.

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

1. Biaya produksi dalam pengolahan keripik singkong dalam bulan februari 2016 selama 20 hari adalah sebesar Rp. 11.633.668,- Penerimaan dari usaha keripik singkong merk pedas gila dalam bulan februari 2016 selama 20 hari adalah sebesar Rp. 20.000.000,-. Pendapatan dari usaha keripik singkong merk pedas gila dalam bulan februari 2016 dalam 20 hari adalah sebesar Rp. 8.367.332,-
2. Nilai *R/C Ratio* adalah 1.72 sehingga usaha Keripik Singkong Merk Pedas Gila ini telah menghasilkan keuntungan dan layak untuk dikembangkan.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan promosi sehingga permintaan terhadap Keripik Singkong Merk Pedas Gila ini dapat semakin meningkat.
2. Perlu dilakukan peningkatan kualitas produk dan kemasan sehingga hasil produk bisa bertahan lebih lama dan pembeli merasa tertarik dengan kemasan yang lebih variatif.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kutai Kartanegara. 2014. Kutai Kartanegara Dalam Angka 2014. humas.kutaiartanegaraka.go.id/read/download/3
- Ningrum, Shinta, Noviana. 2012. Analisis Nilai Tambah Usaha Keripik Nangka dan Keripik Pisang (Studi Kasus Pada Kelompok Usaha Gerbang Dayaku Desa Loa Kulu Kota) Kecamatan Loa Kulu Kabupaten Kutai Kartanegara. SKRIPSI. Fakultas Pertanian Universitas Kutai Kartanegara.
- Rahim dan Diah Retno Hastuti. 2007/ 2008. Ekonomika Pertanian (Pengantar, Teori dan Kasus). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekartawi. 1995. Analisis Usaha Tani. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Pres).