
ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI MARNING JAGUNG UD. MUTIARA KECAMATAN ASEMBAGUS KABUPATEN SITUBONDO

Sinta Putri Nadila^{1*)}, Dian Ma'idatul Karomah¹⁾, Syafiratul Firdausia¹⁾, Gery
Satria Pratama¹⁾, Kawakibi Ahmad Fadhil Mikala¹⁾

¹⁾Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi

Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

*Email : sintaputrinadila26@gmail.com

Abstrak

Agroindustri ini memproses Jagung menjadi produk cemilan khas Indonesia yang dikenal sebagai Marning Jagung. Penelitian dilakukan dengan metode analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pada agroindustri Marning Jagung di UD. Mutiara, Kecamatan Asembagus, Kabupaten Situbondo. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan satu kilogram Marning Jagung adalah sebesar Rp. 2.562,5 atau 10,65 persen dari hasil produksi. Nilai margin keseluruhan dari bahan baku Jagung menjadi Marning Jagung yang didistribusikan kepada keuntungan usaha, imbalan tenaga kerja, dan sumbangan input lainnya sebesar Rp. 17.562,5. Distribusi nilai margin ini menghasilkan persentase keuntungan sebesar 0,13 persen, persentase tenaga kerja sebesar 0,014 persen, dan persentase sumbangan input lainnya sebesar 0,85 persen. Dari hasil analisis, disimpulkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan oleh industri Marning Jagung UD. Mutiara masih tergolong kecil, dengan nilai tambah yang berada di bawah 50 persen.

Kata Kunci: Agroindustri, Jagung, Metode Hayami, Nilai Tambah

Abstract

This agro-industry processes corn into a typical Indonesian snack product known as Marning Corn. The research was carried out using the added value analysis method using the Hayami method. This research aims to analyze the added value of the Marning Corn agroindustry at UD. Mutiara, Asembagus District, Situbondo Regency. The calculation results show that the added value resulting from processing one kilogram of Marning Corn is IDR. 2,562.5 or 10.65 percent of production results. The total margin value from corn raw materials to corn marning which is distributed to business profits, labor compensation and other input contributions is IDR. 17,562.5. This distribution of margin values produces a profit percentage of 0.13 percent, a labor percentage of 0.014 percent, and a percentage of other input contributions of 0.85 percent. From the analysis results, it was concluded that the added value produced by the UD Corn Marning industry. Mutiara is still relatively small, with added value below 50 percent.

Keywords: Agroindustry, Corn, Hayami Method, Added Value

PENDAHULUAN

Sektor industri berbasis pertanian (agroindustri) merupakan tulang punggung perekonomian nasional dan sumber penghidupan sebagian besar rakyat Indonesia.

Kebutuhan tenaga kerja terapan merupakan salah satu faktor penting bagi pembangunan agroindustri untuk menghadapi tantangan di masa depan yang berupa era globalisasi dan perdagangan bebas. Ketersediaan tenaga kerja terapan yang telah mempunyai pemahaman terhadap nilai-nilai kearifan lokal diharapkan dapat membantu memperkuat kemandirian perekonomian dikancah nasional dan juga internasional. Agroindustri berbasis pangan lokal memerlukan bahan baku berupa hasil pertanian yang sesuai untuk diproses menjadi produk pangan. Hasil pertanian yang berasal dari produksi setempat akan mempermudah membantu produsen agroindustri. Disamping itu, pada harga juga bisa lebih murah dibandingkan dengan membeli bahan baku dari daerah lain yang lokasinya juga lebih jauh. Bahwa produksi pertanian setempat dapat mencukupi untuk bahan baku agroindustri yang ada di wilayah tersebut. Bisa dikatakan bahwa agroindustri tersebut tumbuh seiring dengan ketersediaan bahan baku yang relatif mencukupi (Hattori, 2015).

Potensi luas panen dan produksi Jagung di Indonesia bisa dilihat dalam Badan Pusat Statistik (BPS) Berita Resmi Statistik No. 69/10/Th.XXVI, 16 Oktober 2023. Hasil perhitungan data yang telah dilakukan, diperoleh bahwa potensi luas panen Jagung terutama Pipilan Jagung (angka sementara) Januari hingga Desember 2023 diperkirakan sebesar 2,49 juta hektar, mengalami penurunan sebesar 0,28 juta hektar atau 10,03 persen dibandingkan dengan tahun sebelumnya (2022) yang sebesar 2,76 juta hektar. Pada puncak panen Jagung Pipilan 2023 sama dengan tahun 2022 yaitu terjadi di bulan Februari, dengan luas panen sebesar 0,25 juta hektar. Namun, puncak panen Jagung pada Februari 2023 relatif lebih rendah 48,68 ribu hektar (16,20 persen) dibandingkan Februari 2022. Luas panen Jagung dari hasil survei KSA Jagung Tahun 2020-2023 terdiri dari (3) jenis panen yaitu: panen hijauan, panen muda, dan panen pipilan. Luas panen Jagung Pipilan sepanjang Januari hingga September 2023 mencapai sekitar 1,98 juta hektar. Sementara luas panen hijauan dan luas panen muda pada Januari hingga September 2023 masing-masing sebesar 0,09 juta hektar dan 0,27 juta hektar.

Produksi Jagung tertinggi tahun 2023 terjadi pada bulan September yaitu sebesar 2,03 juta ton Jagung Pipilan kering pada kadar air 28 persen. Sentra produksi Jagung Pipilan kering dengan kadar air 28 persen salah satunya berada di wilayah Jawa Timur. Pada laman Kominfo Provinsi Jawa Timur (kominfo.jatimprov.go.id) Pada tahun 2021, Provinsi Jawa Timur juga menjadi provinsi urutan pertama sebagai produsen Jagung terbesar secara Nasional. Hal ini sesuai dengan rilis Direktur Jendral Tanaman Pangan, Kementan yang menyebutkan 10 provinsi produsen terbesar di Indonesia. Jendral Tanaman Pangan Kementan Suwandi mengatakan, beberapa sentra produksi Jagung saat ini sudah bisa mencapai target produktivitas 8 hingga 9 ton per hektar. Peningkatan tersebut dapat menjamin tercukupinya kebutuhan Jagung. Pada urutan pertama terdapat provinsi Jawa Timur dengan luas panen 1,19 juta hektar yang menghasilkan 5,37 juta ton Jagung.

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan penting serta menjadi prioritas oleh Puslitbang atau Balai Besar yang berada dibawah Badan Litbang Pertanian, selain komoditas Padi, Kelapa, Cengkeh, Pisang, Jeruk, dan hasil ternak, yang memiliki prospek untuk dikembangkan agroindustri (Balitbang, 2008). Jagung tidak hanya digunakan untuk bahan pangan tetapi juga untuk pakan. Dalam beberapa terakhir proporsi penggunaan Jagung oleh industri pakan telah mencapai 50 persen dari total kebutuhan nasional. Penggunaan Jagung untuk pakan diperkirakan terus meningkat, dan bahkan setelah tahun 2020 lebih dari 60 persen dari total kebutuhan nasional baik untuk pangan maupun pakan dan bahan baku industri (Ishaq, 2010). Hasil produksi Jagung yaitu salah satunya produk Jagung Marning yang merupakan salah satu jenis cemilan khas Indonesia, cemilan ini memiliki berbagai variasi rasa gurih dan renyah yang disukai oleh semua kalangan dan usia, keberadaannya

kian melengkapi meja tahu kala lebaran atau bahkan menjamu para tamu yang berdatangan. Sebagai cemilan tradisional, Marning ini menjadi oleh-oleh khas di berbagai daerah, salah satunya adalah daerah Jawa Timur tepatnya di wilayah Kabupaten Situbondo. Pada Kecamatan Asembagus, Situbondo terdapat sentra produksi Marning Jagung, sentra tersebut berada di Desa Kertosari. Sentra pengolahan Marning Jagung ini sudah ada sejak tahun 2010 lalu, sentra ini dapat ditempuh dalam waktu 30 hingga 45 menit dari pusat kota.

Perkembangan industri Marning Jagung di Kecamatan Asembagus ini dihadapkan pada beberapa kendala sehingga produksi yang dilaksanakan hanya empat hari kerja dalam seminggu, pemasarannya yang masih terbatas, dan masih banyak masyarakat di luar sana yang belum tahu dengan produk Marning Jagung UD. Mutiara ini. Hal itu menyebabkan pada pemasaran produksi Marning Jagung rendah sehingga keuntungan yang diperoleh belum optimal. Berdasarkan hal tersebut industri Marning Jagung UD. Mutiara ini perlu diteliti untuk mengkaji seberapa besar nilai tambah yang didapat dan apakah usaha yang sudah dijalankan ini layak untuk dilanjutkan.

Dari uraian diatas, dapat dirumuskan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah berapakah nilai tambah dari usaha pengolahan Jagung menjadi Marning Jagung pada industri UD. Mutiara di Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo?

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan selama dua bulan, yaitu pada bulan Oktober hingga bulan Desember 2023 dengan ruang lingkup wawancara bersama pemilik industri serta para karyawan Marning Jagung UD. Mutiara di Desa Kertosari, Kecamatan Asembagus, Kabupaten Situbondo.

Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang merupakan data yang diperoleh dengan pengamatan dan wawancara langsung bersama pemilik industri Marning Jagung UD. Mutiara di Desa Kertosari, Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo.

Metode Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah ditentukan secara sengaja atau purposive disuatu Desa di Kecamatan Asembagus yang terdapat beberapa jenis industri Marning Jagung, yaitu di Desa Kertosari yang merupakan daerah yang paling banyak di temukan industri Marning Jagung.

Metode Analisis Data

1. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah dari perspektif komoditas atau produk adalah nilai yang diberikan (attributed) kepada produk sebagai hasil dari proses tertentu, sehingga secara teoritis, semakin ke hilir penerapan proses maka semakin besar nilai tambah yang dapat dibentuk (Bantacut, 2013). Analisis nilai tambah umumnya dilakukan dengan metode Hayami, pengukuran nilai tambah menggunakan metode tersebut dilakukan dengan cara mengidentifikasi komponen-komponen utama, seperti Input yang digunakan, Output yang dihasilkan, harga bahan baku, harga jual produk, biaya tenaga kerja, dan sumbangan Input lain.

Metode hayami memiliki keunggulan, yaitu dapat mengetahui besarnya nilai tambah dan Output serta dapat mengetahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi (Suprpto, 2006 dalam jurnal 'Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkat Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut' oleh

Muhammad Indra Darmawan, Nina Hairiyah, Siti Hajar). Analisis nilai tambah digunakan untuk mengetahui peningkatan nilai tambah dari pengolahan Marning Jagung. Analisis ini menggunakan metode nilai tambah hayami yang dapat di lihat pada Tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Metode Nilai Tambah Hayami

<u>No</u>	<u>Variabel</u>	<u>Notasi</u>
<u>Output, Input dan Harga</u>		
1	Output (kg/minggu)	A
2	Bahan Baku (kg/minggu)	B
3	Tenaga kerja (HOK/minggu)	C
4	Faktor Konversi	$D = A/B$
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/minggu)	$E = C/B$
6	Harga Output (Rp/kg)	F
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
<u>Pendapatan dan Nilai Tambah</u>		
1	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H
2	Sumbangan Input lain (Rp/kg)	I
3	Nilai Output (Rp/kg)	$J = D \times F$
4	Nilai Tambah (Rp/kg)	$K = J - I - H$
5	Rasio Nilai Tambah (%)	$L = (K/J)100\%$
6	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
7	Bagian Tenaga Kerja (%)	$N = (M/K)100\%$
8	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
9	Bagian Keuntungan (%)	$P = (O/K)100\%$

<u>Salas Jasa untuk Faktor Kerja</u>	
1 Margin Keuntungan (Rp/kg)	$Q = J - H$
2 Keuntungan (%)	$R = (O/Q)100\%$
3 Tenaga Kerja (%)	$S = (M/Q)100\%$
.. <u>Input lain (%)</u>	$T = (I/Q)100\%$

Sumber: Hayami dalam jurnal 'Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkat Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut' oleh Muhammad Indra Darmawan, Nina Hairiyah, Siti Hajar.

Keterangan:

- A = Output atau total produksi Marning Jagug yang dihasilkan oleh UD. Mutiara
- B = Input atau bahan baku yang digunakan untuk memproduksi Marning Jagug
- C = Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi Marning Jagug dihitung dalam bentuk HOK (Hari Orang Kerja)
- D = Output atau total produksi Marning Jagug berbanding input atau bahan baku yang digunakan
- E = HOK dibagi input atau bahan baku yang digunakan dalam produksi Marning Jagug
- F = Harga produk yang berlaku pada satu periode analisis
- G = Jumlah upah rata-rata yang diterima oleh pekerja dalam satu periode produksi yang dihitung berdasarkan per HOK (Hari Orang Kerja)
- H = Harga input bahan baku utama yaitu Jagug per kilogram pada saat periode analisis
- I = Sumbangan atau biaya input lainnya yang terdiri dari biaya bahan baku penolong, biaya penyusutan.
- J = Nilai dari faktor konversi dikalikan dengan harga produk yang berlaku pada satu periode analisis
- K = Nilai output dikurangkan dengan sumbangan input lain dan harga bahan baku
- L = Persentase dari nilai tambah yang dibagi dengan nilai output
- M = Koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah rata-rata tenaga kerja
- N = Persentase dari imbalan tenaga kerja yang dibagi nilai tambah
- O = Nilai tambah dikurangkan dengan imbalan tenaga kerja
- P = Persentase dari keuntungan yang dibagi nilai tambah
- Q = Nilai output dikurangkan harga bahan baku
- R = Persentase dari keuntungan yang dibagi margin keuntungan
- S = Persentase dari imbalan tenaga kerja yang dibagi margin keuntungan
- T = Persentase dari sumbangan input lain yang dibagi margin keuntungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai tambah merupakan selisih antara komoditas yang mendapatkan perlakuan pada tahapan tertentu dengan nilai yang digunakan selama proses berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan pada bahan baku yang mendapatkan suatu perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai tambah (Artika dan Marini, 2016).

Perhitungan nilai tambah produksi Marning Jagug dilakukan dengan cara perhitungan nilai tambah metode hayami, seperti yang disajikan pada Tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2. Hasil Perhitungan Nilai Tambah Marning Jagung dengan Metode Hayami

No	Variabel	Notasi
<u>Output, Input dan Harga</u>		
1	Output (kg/minggu)	105
2	Bahan Baku (kg/minggu)	120
3	Tenaga kerja (HOK/minggu)	6
4	Faktor Konversi	0,875
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/minggu)	0,05
6	Harga Output (Rp/kg)	27.500
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	5.000
<u>Pendapatan dan Nilai Tambah</u>		
1	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	6.500
2	Sumbangan Input lain (Rp/kg)	15.000
3	Nilai Output (Rp/kg)	24.062,5
4	Nilai Tambah (Rp/kg)	2.562,5
5	Rasio Nilai Tambah (%)	10,64935065
6	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	250
7	Bagian Tenaga Kerja (%)	0,097560976
8	Keuntungan (Rp/kg)	2.312,5
9	Bagian Keuntungan (%)	0,902439024
<u>Balas Jasa untuk Faktor Kerja</u>		
1	Margin Keuntungan (Rp/kg)	17.562,5
2	Keuntungan (%)	0,131672598
3	Tenaga Kerja (%)	0,014234875
4	Input lain (%)	0,854092527

Sumber Data: Data Primer diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 2 diatas, nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan Marning Jagung UD. Mutiara, dalam satu bungkus beratnya 400 gram dengan harga Rp. 11.000, rata-rata jumlah Output yang dihasilkan dalam satu kali produksi yaitu sebesar 105 kilogram Jagung Pipil. Tenaga kerja yang digunakan adalah enam orang diantaranya, dua orang bagian penggorengan hingga pada bagian penjemuran, dua orang dibagian pengemasan, satu orang di bagian perebusan, dan satu orang dibagian pemasaran, dalam satu kali produksi Hari Orang Kerja adalah lima orang sehingga koefisien tenaga kerja yang didapat sebesar 0,05 HOK/kg. Maka, dalam setiap satu kali produksi membutuhkan sekitar 0,05 jam/HOK yang didapat dari perhitungan tenaga kerja dibagi dengan jumlah Jagung Pipil yang diolah selama satu kali produksi.

Dilihat dari Tabel 2 diatas, nilai tambah yang diperoleh yaitu Rp.2.562,5 per kilogram. Nilai tambah tersebut diperoleh dari perhitungan nilai output dikurangi dengan sumbangan input lain serta dikurangi juga dengan nilai harga bahan baku dan merupakan nilai tambah yang kotor. Karena, pada perhitungan tersebut masih belum dikurangi dengan nilai imbalan upah tenaga kerjanya. Diperoleh pula nilai rasio nilai tambah yang merupakan hasil dari perbandingan nilai tambah dengan nilai pada output tersebut, nilai rasio yang diperoleh sebesar 10,65 persen. Hal ini berarti memiliki nilai pada pengolahan jagung menjadi Marning Jagung yaitu sebesar 10,65 persen dari nilai output.

(Sudiyono, 2004 dalam jurnal 'Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkas Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut' oleh Muhammad Indra Darmawan, Nina Hairiyah, Siti Hajar), tentang analisis nilai tambah, apabila yang diperoleh dalam suatu industri lebih dari

50 persen. Maka, nilai tambah tersebut dikatakan besar. Dan sebaliknya, apabila yang diperoleh dalam suatu industri kurang dari 50 persen. Maka, nilai tambah tersebut dikatakan kecil. Berdasarkan paparan menurut Sudiyono tersebut, nilai tambah yang dihasilkan pada perhitungan industri Marning Jagung UD. Mutiara ini masih terbilang kecil. Karena, nilai tambah yang didapatkan masih berada dibawah angka 50 persen yaitu Rp2.562,5 atau 10,65 persen saja.

Dari hasil analisis nilai tambah pengolahan Marning Jagung di Tabel 2, juga didapat nilai margin dari bahan baku Jagung menjadi Marning Jagung yang didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain (seperti bawang putih, bawang merah, penyedap rasa, dan bubuk cabai), dan keuntungan usaha. untuk masing-masing faktor yaitu keuntungannya sebesar 0,13 persen, tenaga kerjanya didapatkan nilai sebesar 0,014 persen dan sumbangan input lain didapatkan sebesar 0,85 persen, dari perhitungan margin nilai tambah ini dapat dilihat persentase keuntungan, tenaga kerja dan juga sumbangan input lainnya. Hasil yang didapatkan menunjukkan persentase tertinggi yaitu pada sumbangan input lain, karena harga sumbangan input lain seperti bawang putih, bawang merah, penyedap rasa, dan bubuk cabai harganya lebih tinggi dibandingkan bahan baku itu sendiri.

Pada nilai Margin keuntungan yang didapat dalam perhitungan tersebut pada Industri Marning Jagung UD. Mutiara ini sebesar Rp.17.562,5 nilai tersebut masih dapat ditingkatkan apabila jumlah tenaga kerja dapat dikurangi. Pilihan ini dapat diambil. Karena, mengingat pada nilai upah kerja yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi cukup besar. Pilihan lain yang dapat diambil adalah meningkatkan output produksi dengan meningkatkan jumlah penjualannya. Pilihan meningkatkan penjualan ini juga dapat diambil dengan melakukan ekspansi pasar, yang dimana produk Marning Jagung saat ini masih dijual secara offline dengan menjual langsung, ataupun dengan menitip ke beberapa toko sekitar industri. Ekspansi pasar dengan memasarkan output di beberapa marketplace secara online dapat diambil guna untuk meningkatkan angka pada nilai margin keuntungan dari

produk Marning Jagung UD. Mutiara serta guna untuk memperkenalkan lebih luas lagi kepada masyarakat sekitarnya mengenai produk olahan hasil pertanian (agroindustri) ini yang berasal dari bahan baku Jagung.

KESIMPULAN

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan dalam satu kilogram Marning Jagung adalah Rp. 2.562,5 per kilogram atau 10,65 persen dari hasil produksi. Nilai margin yang diperoleh dari setiap satu kilogram Marning Jagung sebesar Rp. 17.562,5. Didistribusikan untuk masing faktor yaitu nilai pada keuntungannya sebesar 0,13 persen, nilai pada tenaga kerja sebesar 0.014 persen dan nilai pada sumbangan input lain (meliputi bawang putih, bawang merah, penyedap rasa, dan bubuk cabai) sebesar 0,85 persen. Disimpulkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan oleh industri Marning Jagung UD. Mutiara ini masih terbilang kecil karena nilai pada perhitungan nilai tambah yang masih berada dibawah angka 50 persen.

REFERENSI

- Kominfo. (2021). *Jatim Urutan Pertama Produsen Jagung Terbesar Indonesia- Dinas Komunikasi dan Informatika Provinsi Jawa Timur*. <https://kominfo.jatimprov.go.id/read/umum/jatim-urutan-pertama-produsen-jagung-terbesar-indonesia>
- Bantacut, T. (2013). *Pembangunan ketahanan ekonomi dan pangan perdesaan mandiri berbasis nilai tambah (Rural Economic and Food Security Development Based on Added Value Formation)*. *Jurnal Pangan*, 22(2), 181-196.
- BPS. (2023). *Berita Resmi Statistik No. 69/10/Th.XXVI, 16 Oktober 2023'Luas Panen dan Produksi Jagung di Indonesia 2023 (Angka Sementara).'*
- Darmawan, M. I., Hairiyah, N., & Hajar, S. (2018). *Analisis nilai tambah dan kelayakan usaha manisan terung ud. Berkat motekar di desa pemuda kabupaten Tanah Laut*. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 110-119.
- E SAKIP Kabupaten Situbondo. (2022). *Renstra Perubahan Dinas Pertanian dan Katahanan Pangan Kabupaten Situbondo 2021-2022*. E SAKIP Kabupaten Situbondo.
- Hattori, R. (2015). *Agroindustri*. *Makalah*. <http://bukudg.blogspot.co.id/2015/05/AGROINDUSTRI.html>.
- Ishaq, I., & Subagyono, K. (2010). *Pengembangan Agroindustri Jagung melalui Penerapan Teknologi Peningkatan Mutu Jagung dan Produk Olahan*. *Prosiding Simposium Penelitian Tanaman Pangan. Inovasi Teknologi Berbasis Ketahanan Pangan Berkelanjutan*. *Buku*, 1, 135-146.
- Sudiyono, A. (2004). *Pemasaran Pertanian*. *Malang*.