

**PROFIL USAHA MANISAN PALA “KOMO JAYA”  
DI KELURAHAN LAWANGIRUNG KECAMATAN WENANG**

**Norman Powell Kumontoy <sup>1</sup>**

**Ir. Jenny Baroleh, Msi., Dr. Ir. G. H. Kapantow, MIKomp, MSc.,  
Ir. Celcius Talumingan, MP. <sup>2</sup>**

**ABSTRACT**

*Nutmeg is one of the commodities that have high economic value. The nutmeg most can be used as candied fruit which is generally done by the home industry. The object of this research is to know the business profile of candied nutmeg “Komo Jaya” in terms of raw materials, capital, labor, production, production costs of business management, technology, and the amount of profit earned. The study was conducted during the months of September to November 2012, located in the Village District Lawangirung Wenang. The data obtained owners candied nutmeg through interviews by the researcher and was analysed in form of descriptions and figures and tables.*

*The result of research showed that, this business is a home industry that has been hereditary or a family inheritance. The whole working processes of the production of candied nutmeg done by the industry owners. Candied nutmeg also has obtained a license from the Ministry of Health to be consumed. Owners of industrial candied nutmeg "Komo Jaya" can make a profit of Rp.4.962.533, 3, - with a capital expenditure or production cost of Rp. 20.000.000, - in the period of October 2012. In terms of the advantages that exist, this business is a good business to continue to run.*

**PENDAHULUAN**

**Latar Belakang**

Pala ( *Myristica fragrans Houtt*) merupakan salah satu komoditi yang memiliki nilai ekonomis tinggi,

<sup>1</sup> Mahasiswa Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian

<sup>2</sup> Dosen Pembimbing

disamping berjenis-jenis komoditi perkebunan ekonomis lainnya. (Lusianah et al, 2010). Daging buah pala yang merupakan bagian terbesar dari hasil panen buah pala merupakan suatu potensi bahan baku yang sangat besar untuk dapat dimanfaatkan. Salah

satu upaya pemanfaatan daging buah pala adalah pembuatan manisan pala, yang umumnya dilaksanakan oleh usaha kecil rumah tangga.

Di Sulawesi Utara, pala sudah banyak digunakan sebagai bahan baku yang akan diolah menjadi manisan pala, dodol pala, dan sebagainya.

Industri manisan pala ‘Komo Jaya’ yang berlokasi di kelurahan Lawangirung Kecamatan Wenang ini sudah beroperasi sejak tahun 1969 merupakan industri rumah tangga yang sudah dilanjutkan turun temurun. Industri ini merupakan industri rumah tangga sehingga tenaga kerja didalamnya hanya sekitar 4 orang yang adalah anggota keluarga atau bagian dari keluarga pemilik industri tersebut.

Manisan pala yang diolah pemilik manisan pala ‘Komo Jaya’ ini dijual selain untuk dikonsumsi sendiri, umumnya juga banyak dijadikan sebagai oleh-oleh para konsumen. Manisan pala ini juga merupakan makanan yang dibuat tanpa pengawet buatan, tetapi daya awetnya begitu tinggi. Sehingga bisa disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Yang menarik dalam industri manisan pala “Komo Jaya” ini adalah pemilik industri yang langsung mengerjakan untuk produksi manisan pala yang akan dihasilkan dan

langsung dijual di tempat produksi manisan pala “Komo Jaya” sehingga para konsumen yang membeli manisan pala bisa juga langsung melihat bagaimana manisan pala ini di produksi.

Kegiatan industri ini dilakukan dengan adanya bahan baku yang sudah rutin diterima oleh pemilik industri dari petani buah pala yang berasal dari Minahasa Utara.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis mengambil judul untuk dibahas dalam penelitian ini yaitu “Profil Usaha Manisan Pala Komo Jaya di Kelurahan Lawangirung Kecamatan Wenang”.

### **Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui profil dari usaha Manisan Pala ‘Komo Jaya’ dalam hal bahan baku, modal, tenaga kerja, produksi, biaya produksi, pengelolaan usaha, teknologi, serta besarnya keuntungan yang diperoleh. Manfaat dari penelitian adalah Penelitian ini dapat memberikan pengetahuan terhadap sebuah profil usaha yang ada, yang bisa memberikan keuntungan bagi pemilik industri, mengetahui bagaimana usaha Manisan Pala agar bisa semakin dikelola untuk mendapatkan keuntungannya dan untuk calon industri lainnya agar

bisa melihat bagaimana kekurangan dan kelebihan dari industri sebelumnya.

## **METODE PENELITIAN**

### **Metode Pengumpulan Data**

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada industri manisan pala “Komo Jaya” di Kelurahan Lawangirung Kecamatan Wenang. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan data primer yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik industri dan pekerja yang ada pada industri tersebut.

### **Konsep Pengukuran Variabel**

#### **1. Karakteristik Pengusaha**

Karakteristik pengusaha meliputi

- Umur : Yaitu usia pengusaha dalam mengelola industri.
- Pendidikan: Yaitu pendidikan terakhir yang dicapai oleh pengusaha.
- Lama usaha: Yaitu sudah berapa lama usaha ini didirikan.

#### **2. Management**

- Bentuk usaha: Yaitu seperti apa bentuk usaha yang dimiliki usaha ini.
- Pemilik modal: Yaitu siapa pemilik dari modal usaha ini.
- Struktur organisasi: Yaitu bagaimana struktur organisasi yang ada.

- Perizinan: Yaitu perizinan dari pemerintah yang dimiliki usaha ini agar bisa dijalankan.

#### **3. Produksi Manisan Pala**

- Proses produksi: Proses yang dilakukan dalam memproduksi produk.
- Jenis produk: Jenis produk yang digunakan dalam usaha ini.
- Kualitas produk: kualitas hasil produk yang dihasilkan dari proses produksi.
- Kemasan: Yaitu kemasan yang digunakan sebagai bahan pelengkap.
- Jumlah dan Penjualan: Yaitu jumlah produksi yang dihasilkan dan jumlah penjualan hasil produksi yang dilakukan oleh usaha tersebut.

#### **4. Harga: Yaitu harga jual dari produk yang dihasilkan**

Variabel-variabel y

(Rp/bks).

#### **5. Bahan Baku**

- Pemasok/penyediaan: Pemasok dalam ketersediaan bahan baku.
- Keterikatan/perjanjian: Jenis keterikatan/perjanjian yang dimiliki antara pengusaha dan pemasok.
- Kualitas: Yaitu kualitas bahan baku yang diperoleh dari pemasok.
- Jenis: Jenis bahan baku yang dijual oleh pemasok kepada pengusaha.
- Jumlah: Jumlah bahan baku yang dibeli dari pemasok oleh pengusaha.
- Harga: Yaitu harga bahan baku yang dijual oleh pemasok.

#### **6. Tenaga Kerja**

- Jenis tenaga kerja (tetap dan tidak tetap) :

Bagaimana jenis tenaga kerja yang dimiliki oleh usaha tersebut.

- Pembagian kerja:

Bagaimana waktu untuk pembagian kerja bagi tenaga kerja yang ada.

- Jumlah tenaga kerja:

Yaitu berapa jumlah tenaga kerja yang dimiliki usaha tersebut.

- Upah tenaga kerja:

Bagaimana atau berapa upah yang diberikan kepada setiap tenaga

#### 7. Biaya Produksi

a. Biaya bahan baku langsung (Rp)

b. Biaya tenaga kerja langsung (Rp)

c. Biaya bahan tidak langsung (bahan penolong)

d. Biaya air

e. Biaya listrik

f. Biaya perbaikan peralatan produksi

g. Biaya pajak

h. Biaya penyusutan

i. Biaya perlengkapan

#### 8. Modal

- Sumber modal: Yaitu dari mana modal yang diperoleh oleh pengusaha.

- Struktur Modal: Yaitu struktur modal yang diperoleh oleh pengusaha.

#### Teknologi dan Peralatan

- Bangunan : Yaitu jenis bangunan yang digunakan sebagai tempat usaha

-Pergantian Peralatan: Yaitu adanya pergantian peralatan bagi alat yang sudah tidak layak pakai lagi.

-Pemeliharaan: Yaitu adanya pemeliharaan peralatan

- Peralatan Lainnya: Yaitu penggunaan peralatan lainnya.

#### Metode Analisis Data

Analisis Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data secara deskriptif dimana data yang dikumpulkan disajikan dalam bentuk tabel dan menggunakan analisis/laporan laba rugi.

Rumus Penyusutan  $\frac{\text{harga beli}-\text{nilai sisa}}{\text{umur ekonomis}}$

Rumus Penerimaan:  $TR = P \times Q$

TR ( *total revenue* ) = jumlah penerimaan

P (price) = harga

Q (*quantity*) = jumlah barang

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

##### Deskripsi Usaha Manisan Pala

##### “Komo Jaya”

Usaha manisan pala “KOMO JAYA” ini berdiri tahun 1969 yang terletak di Kelurahan Komo dan pada Tahun 1972 berpindah lokasi usaha di Kelurahan Lawangirung Kecamatan Wenang sampai sekarang. Usaha manisan pala “KOMO JAYA” tergolong sebagai industri rumah tangga (*home industry*). Usaha manisan pala “ KOMO JAYA” ini merupakan salah satu usaha yang mengolah bahan hasil pertanian menjadi produk baru dengan jumlah

tenaga kerja 4 orang kesemuanya adalah anggota keluarga. Dalam anggota keluarga hanya kepala keluarga / Ko Sian yang mengolah buah pala menjadi manisan pala. Anggota keluarga lain yang terdiri istri dan dua anak lainnya hanya melakukan proses pengepakan dan penjualan. Usaha ini juga bukan hanya manisan pala yang dijual, tetapi ada beberapa jenis kue lainnya seperti bagea, kacang goyang. Tetapi semua jenis kue tersebut selain manisan pala hanya merupakan titipan untuk dijual oleh pemilik manisan pala. Maka dari itu peneliti tertarik meneliti manisan pala “KOMO JAYA” ini karena hanya manisan pala di proses dan diolah sendiri untuk langsung dijual kepada konsumen dan konsumen juga bisa langsung melihat bagaimana manisan pala ini diproduksi. Selain dilihat dari jumlah tenaga kerja, jumlah produksinya juga masih sangat terbatas, serta penggunaan teknologi masih tradisional.

### **Karakteristik Pengusaha**

Pemilik usaha manisan pala “KOMO JAYA” ini Biasa di panggil Ko Sian umur 40 tahun dan pendidikan terakhirnya sekolah menengah atas (SMA). Industri ini telah mendapat ijin dari Dinas Kesehatan Kota Manado:

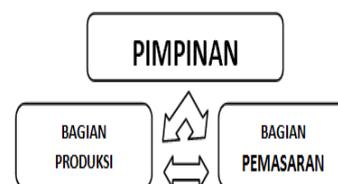
P.IRTP NO.: 214717101232 Tanggal 14 Desember 2005.

### **Lokasi Usaha**

Usaha manisan pala “KOMO JAYA” ini terletak di kelurahan Lawangirung Kecamatan Wenang. Lokasi usaha ini sangat strategis karena tidak jauh dari pusat kota sehingga sangat mudah untuk memasarkan produksinya.

### **Struktur Organisasi**

Berdasarkan hasil penelitian, struktur organisasi pada usaha manisan pala “KOMO JAYA” ini sangatlah sederhana. Berikut ini adalah struktur organisasi usha manisan pala “KOMO JAYA” pada Gambar 1.



*Sumber: Diolah dari data Primer, 2012*

Dari struktur organisasi yang ada, karena usaha ini merupakan industri rumah tangga, maka Pimpinan, Bagian Produksi, dan Bagian Pemasaran merupakan anggota keluarga yang ada. Pimpinan mengontrol seluruh jalannya industri ini. Bagian Produksi adalah bagian untuk mengolah bahan-bahan menjadi produk manisan pala dan

kemudian dilanjutkan ke bagian pemasaran yang akan memasarkan hasil industri. Pimpinan bisa menjadi bagian produksi dan juga bagian pemasaran, sedangkan tiga (3) anggota keluarga lainnya hanya melakukan proses pengepakan sampai kepada pemasarannya, karena bagian produksi hanya dikerjakan sendiri oleh pimpinan atau pemilik usaha.

### Proses Produksi

Proses diartikan sebagai suatu cara, metode dan teknik bagaimana sesungguhnya sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan dan dana) yang ada diubah untuk memperoleh suatu hasil. Produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa.

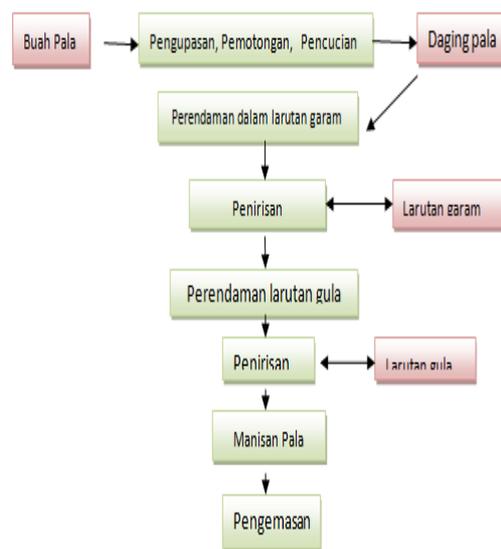
Proses juga diartikan sebagai cara, metode ataupun teknik bagaimana produksi itu dilaksanakan. Produksi adalah kegiatan untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*Utility*) suatu barang dan jasa. Proses produksi adalah suatu cara, metode ataupun teknik menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan faktor produksi yang ada.

Melihat kedua definisi di atas, dapat diambil kesimpulan bahwa proses produksi merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah

kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan faktor-faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku dan dana agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia.

Untuk mengetahui bagaimana proses produksi dari manisan pala, bisa dilihat dari urutan Gambar 2.

Gambar 2 Proses Pembuatan Manisan Pala



Sumber: Diolah dari data Primer, 2012

### Pemasaran

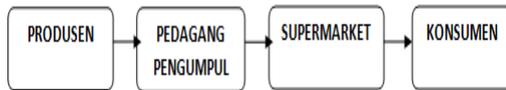
Pemasaran merupakan proses penyaluran barang atau bahan dari pihak produsen ke pihak konsumen atau dengan kata lain pemasaran merupakan proses pemindahan barang dari produsen ke konsumen. Saluran pemasaran dari industri manisan pala “KOMO JAYA” dapat dilihat pada Gambar 3.

Gambar 3 Proses Pemasaran Manisan Pala “KOMO JAYA”



Proses pemasaran berdasarkan gambar diatas merupakan proses pemasaran secara langsung, dimana prosuk manisn pala dijual langsung kepada konsumen atau konsumen membeli langsung kepada produsen.

Gambar 4 Proses Pemasaran Manisan Pala “KOMO JAYA”



Gambar diatas menunjukkan saluran pemasaran manisn pala “KOMO JAYA” dimana produsen yang memproduksi manisn pala menyalurkan ke supermarket lewat pihak yang membeli langsung manisn pala di tempat produksi yang disebut pedagang pengumpul, kemudian dari supermarket disalurkan langsung kepada konsumen. Supermarket yang disalurkan manisn pala ini adalah supermarket-supermarket yang berada di Palu dan Makasar.

### **Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penolong Bahan Baku**

Untuk mendapatkan bahan baku manisn pala yaitu berupa daging buah pala, industri ini bekerjasama dengan petani-petani yang berada di Minahasa utara (Minut) dan petani-petani tersebut mengantarkan bahan baku sehingga kebutuhan akan bahan baku selalu tersedia. Pembelian bahan baku dilakukan dalam 2 minggu sekali,

pembelian daging buah pala dilakukan dngan cara membeli 8 karung daging buah pala yang sudah dipotong-potong oleh pedagang pala dengan harga Rp. 130.000,. per karung.

Tabel 1. Penggunaan Bahan Penolong Selama Periode Bulan Oktober 2012

NO	Jenis Bahan Penolong	Satu periode (2 minggu)	Jumlah
1	Gula	400 kg	800 kg
2	Garam	10 bungkus	20 bungkus
3	Cabai	1 kg	1 kg
4	Plastik	4 kg	8 kg
5	Lilin	10 bungkus	20 bungkus

Sumber : Diolah dari data Primer, 2012

Tabel 1 menunjukkan bahwa penggunaan bahan penolong diantaranya gula 8 karung yang berisi 50kg gula per karung, kemudian 40 bungkus garam, 1 kg cabai, plastik 8kg (2.400 lembar), dan 10 bungkus lilin (20 bungkus). Dimana semua bahan penolong itu digunakan selama 2 periode.

### **Modal**

Modal yang digunakan industri manisn pala “KOMO JAYA” yakni berasal dari modal sendiri yang berawal dari warisan keluarga sehingga tidak diketahui modal awal industri ini. Adapun jenis barang yang dapat diasumsikan sebagai biaya tetap serta nilai penyusutannya pada industri ini ddpad dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya tetap serta nilai penyusutan pada usaha manisan pala "KOMO JAYA" selama periode Oktober 2012

No	Jenis barang	Jumlah barang	Nilai beli (Rp)	Lama Pemakaian	Penggunaan untuk produksi(%)	Nilai penyusutan (Rp/bln)
1	Loyang	4	520.000	36 bln	100	14.444,44
2	Keranjang	8	368.000	36 bln	100	10.222,22
3	Sendok besar	12	96.000	24 bln	100	4.000
		24	984.000			28.666,66

Sumber: Diolah dari data Primer, 2012

Tabel 2 menunjukkan bahwa nilai biaya tetap sebesar Rp. 984.000,- dan total nilai penyusutan sebesar Rp 28.666,66. Sedangkan jenis dan nilai modal tidak tetap dapat dilihat pada Tabel 3.

$$\text{Rumus Penyusutan} = \frac{\text{harga beli} - \text{nilai sisa}}{\text{umur ekonomis}}$$

Tabel 3. Biaya tidak tetap pada usaha manisan pala "KOMO JAYA" selama periode Oktober 2012

No	Jenis bahan	Kebutuhan	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Daging pala	16 karung	130.000	2.080.000
2.	Gula	16 karung (800kg)	650.000	10.400.000
3.	Garam	2 pak (20 bks)	12.500	25.000
4.	Cabai	1 kg	21.000	21.000
5.	Plastik Kemasan	8kg	31.000	248.000
6.	Lilin	20 bungkus	5000	100.000
	<b>JUMLAH</b>			<b>12.874.000</b>

Sumber: Diolah dari data primer 2012

Tabel 3 menunjukkan biaya tidak tetap sebesar Rp. **12.874.000**.

### Tenaga Kerja

Dalam industri manisan pala ini, tenaga kerja yang digunakan sebanyak 4 orang yang merupakan pemilik industri bersama anggota keluarga yang ada, karena industri ini merupakan industri rumah tangga.

Pemilik industri tidak menggunakan tenaga kerja dari luar karena dikerjakan oleh seluruh anggota keluarga secara bersama-sama baik dari proses produksi sampai pemasarannya. Sementara untuk mengukur bagaimana upah tenaga kerja pemilik yang juga selaku kepala rumah tangga, dihitung dgn jumlah prodksi manisan pala 2.400 dikalikan dengan harga setiap produk yaitu Rp. 9.000 setelah itu dikalikan 26 hari untuk masa kerja 4 jam/hari untuk 3 orang tenaga kerja anggota keluarga. Jadi setelah diperhitungkan untuk upah tenaga kerja anggota keluarga adalah Rp.561.600/ bln.

### Volume Produksi

Adapun jenis kemasan yang diberikan industri manisan pala "KOMO JAYA" untuk konsumen, diantaranya kemasan pala manis 150gram dijual dengan harga Rp.8.000,- itu untuk manisan pala yang biasa, kemasan pala manis pedas 120gram dijual dengan harga Rp. 9.000,- itu untuk manisan pala yang pedas. Volume produksi yang dihasilkan dari manisan pala "KOMO JAYA" dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Volume dan Nilai Produksi serta Penerimaan Usaha Manisan Pala “KOMO JAYA” Periode Oktober 2012

Variasi rasa	Jumlah produksi (bungkus)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Pala manis	1.600	8.000	12.800.000
Pala manis pedas	800	9.000	7.200.000
<b>Jumlah</b>			<b>20.000.000</b>

Sumber: Diolah dari data primer 2012

### Rumus Penerimaan: $TR = P \times Q$

TR (total revenue) = Jumlah penerimaan

P (price) = Harga

Q (quantity) = jumlah barang

### Biaya Produksi

Biaya produksi meliputi semua pengeluaran industri untuk menghasilkan produk manisan pala, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya over head pabrik. Untuk biaya bahan baku dalam satu bulan digunakan 16 karung daging buah pala dengan harga Rp.2.080.000,-. Untuk biaya tenaga kerja dihitung dgn jumlah produksi manisan pala 2.400 dikalikan dengan harga setiap produk yaitu Rp. 9.000 setelah itu dikalikan 26 hari untuk masa kerja 4 jam/hari untuk 3 orang tenaga kerja anggota keluarga. Jadi setelah diperhitungkan untuk upah tenaga kerja anggota keluarga adalah Rp. 561.600/ bln dan untuk 3 orang tenaga kerja jumlah biaya yang dilekuarkan sebesar Rp. 1.684.800/bln.

Selanjutnya perhitungan biaya over head pabrik bisa dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. BOP usaha manisan pala “KOMO JAYA” periode Oktober 2012

Jenis biaya	Uraian	Biaya produksi (Rp)
Biaya Over Head Pabrik	- Biaya bahan penolong	10.794.000
	- Biaya listrik	300.000
	- Biaya Sampah	20.000
	- Biaya penyusutan	28.666,66
	- Biaya telepon	100.000
	- Biaya pajak	30.000
	<b>Jumlah</b>	<b>11.272.666,7</b>

Sumber : Diolah dari data primer, 2012

Tabel 5 menunjukkan bahwa BOP dari industri manisan pala “KOMO JAYA” sebesar Rp. 11.272.666,7

### Perhitungan Rugi Laba

Tabel 6. Perhitungan Rugi Laba Manisan Pala “KOMO JAYA” Periode Oktober 2012.

Perhitungan Rugi Laba Manisan Pala “KOMO JAYA” Periode Bulan September 2012		
Penjualan		Rp. 20.000.000
Biaya Produksi		
-Bahan Baku Langsung	Rp. 2.080.000	
-Tenaga Kerja Langsung	Rp. 1.684.800	
-Biaya Over head Pabrik:		
Biaya Bahan Penolong	Rp. 10.794.000	
Biaya Listrik	Rp. 300.000	
Biaya Penyusutan	Rp. 28.666,66	
Biaya Telepon	Rp. 100.000	
Biaya Sampah	Rp. 20.000	
Biaya Pajak	Rp. 30.000	
		<b>Rp. 15.037.466,7</b>
Harga pokok produksi		<b>Rp. 15.037.466,7</b>
Harga pokok penjualan		<b>Rp. 15.037.466,7</b>
Laba Bersih		<b>Rp. 4.962.533,3</b>

Sumber : Diolah dari data primer, 2012

Dari Tabel diatas bisa dilihat bahwa total laba bersih yang didapat oleh pemilik industri manisan pala “Komo Jaya” sebesar Rp 4.962.533,3 pada periode Oktober 2012.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Melalui hasil penelitian yang sudah dilakukan pada industri manisan pala ‘Komo Jaya’ dapat disimpulkan bahwa:

1. Usaha pengembangan industri manisan pala ‘Komo Jaya’ telah mampu memproduksi manisan pala sebanyak 2400 bungkus selama periode Oktober 2012.
2. Modal yang digunakan pada usaha ini berasal dari modal sendiri atau modal keluarga dan tidak mendapat pinjaman dari pihak lain.
3. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi manisan pala diperoleh dari petani pala di Minahasa Utara yang telah mengolah buah pala menjadi daging pala yang nantinya diterima oleh pemilik industri.
4. Pengeluaran atau biaya produksi pada industri manisan pala ‘Komo Jaya’ untuk bulan Oktober 2012 sebesar Rp. 20.000.000,- dengan

memperoleh keuntungan sebesar Rp.4.962.533,3.

5. Hasil produksi dijual langsung kepada konsumen di Manado dan ada juga yang dipasarkan di supermaket-supermarket di wilayah Palu dan sekitarnya.

### **Saran**

Sebaiknya perlu juga memperluas daerah pemasarannya bukan hanya di wilayah Palu tetapi juga bisa dipasarkan di supermarket-supermarket yang berada di wilayah Manado dan sekitarnya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Afriyunanto. (2006) *“Kajian Potensi Penerapan Produksi Bersih Pada Industri Manisan Pala”*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor
- Astuti, D. (2005) *“Kajian Bisnis Franchise Makanan di Indonesia”* Jurnal Manajemen & Kewirausahaan, Vol. 7, No. 1,
- Dianti, A., Febrina, R. (2011) *“Industrialisasi dan Konsumsi Minuman Pala di Aceh Sebagai Minuman Pencegah Insomnia Pasca Gempa Tsunami”*. Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture Technology, Bogor

- Kurniawan, A. (2005) *“Profil Usaha Krepek Pisang Goroho”*. Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado
- Lusianah., Syamsun, M., Palupi, N., (2010) *“Strategi dan Prospek Pengembangan Industri Produk Olahan Minyak Pala Dalam Rangka Pemberdayaan Masyarakat di Kabupaten Bogor”*.
- Masithoh. (2008) *“Pengelolaan Lingkungan Pada Sentra Industri Rumah Tangga Pengasapan Ikan Bandaharjo Kota Semarang”*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Maulana, M., Mardianto, S., Malian, A.Husni. (2008) *“Dinamika Tenaga Kerja Sektor Pertanian di Indonesia”*.
- Millatina, D. (2012) *“Analisis Pengaruh Kandungan Informasi Komponen Laba dan Rugi Terhadap Koefisien Respon Laba”* Universitas Diponegoro Semarang.
- Moravia, H., et. al. (2009) *“Studi Arah Wilayah Pengembangan Industri Petaian Sebagai Strategi Pembangunan Wilayah Kabupaten Kerinci”*.
- Mulyadi, D., K. (2006) *“Laporan Keuangan Perusahaan Dagang”*.
- Natalisa, D. (2005) *“Pemahaman Terhadap Segmentasi Pelanggan: Suatu Usaha untuk Meningkatkan Efektifitas Pemasaran Jasa Penerbangan”*. Jurnal Manajemen & Bisnis Sreiwijaya Vol. 3 No.5 Juni 2005
- Nugraha, D., R. (1995) *“Studi Pengembangan Pembinaan Sentra Industri Kecil Manisan Pala di Desa Dwarga Kecamatan Dramaga Kabupaten Bogor”*. Institut Pertanian Bogor
- Purwanto. (2009) *“Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian”*. Jurnal Ilmu-ilmu pertanian Vol 5. No 1.
- Roosje. (2006) *“Konsep Laba”*. <http://rossje.com/?p=162> diunduh 26 September 2012.
- Siswanta, L. (2008) *“Kontribusi Home Industry dalam Meningkatkan Kesejahteraan Sosial Ekonomi Keluarga”*. Universitas PGRI Yogyakarta
- Supriono. (1999) *“Pengertian dan Penggolongan Biaya”*. <http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/03/pengertian-dan-penggolongan-biaya.html> diunduh 17 Oktober 2012.