

## **ANALISIS NILAI TAMBAH TELUR ITIK MENJADI TELUR ASIN (STUDI KASUS DI *HOME INDUSTRY* MILIK IBU JUHARTATIK)**

**Ferdi Ardiyansyah**

Mahasiswa Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Unija,  
email: [ferdiardiyansyah11@gmail.com](mailto:ferdiardiyansyah11@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai efisiensi dan nilai tambah pengolahan telur asin di *home industry* milik ibu Juhartatik di Desa Lenteng Timur. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai efisiensi dan nilai tambah telur itik menjadi telur asin. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Lenteng Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep, Jawa Timur. Data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Efisiensi usaha dan nilai tambah di *home industry* milik ibu Juhartatik berdasarkan analisis R/C Ratio dan analisis nilai tambah metode hayami. Berdasarkan hasil penelitian diketahui total biaya yang dikeluarkan pengusaha telur asin di Desa Lenteng Timur dengan produksi 10.665 butir selama 6 bulan sebesar Rp 20.578.303. Penerimaan yang didapat sebesar Rp 26.250.000, keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 5.671.697 dan dengan nilai R/C Ratio 1,28. Bahan baku sebanyak 3.000 butir selama satu bulan, sedangkan nilai tambah telur itik menjadi telur asin diperoleh sebesar Rp 640,28 per butir dengan rasio nilai tambah 25,05%.

**Kata Kunci: Telur Asin, R/C Ratio, Nilai Tambah**

### **PENDAHULUAN**

Telur adalah bahan makanan hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat selain daging, ikan dan pangan. Umumnya telur yang dikonsumsi berasal dari jenis hewan unggas seperti ayam, burung puyuh, angsa dan itik. Telur itik rata-rata lebih besar dari telur ayam dan telur puyuh, namun karena baunya yang amis telur itik jarang dikonsumsi jika dibandingkan dengan telur ayam. Salah satu cara untuk mengurangi bau amis tersebut telur itik diolah menjadi telur asin, hal ini dikarenakan telur itik memiliki pori-pori yang besar. Pori-pori ini dapat menguntungkan pada saat

proses pengasinan karena garam lebih terabsorpsi ke dalam telur.

Pengolahan telur itik menjadi telur asin mampu meningkatkan masa simpan telur, menambah citarasa, serta mengurangi bau amis pada telur itik. Telur asin merupakan salah satu sumber protein yang mudah didapatkan dengan harga yang relatif murah. Telur asin sebagai bahan makanan yang diawetkan mempunyai daya simpan yang lebih tinggi kurang lebih 20-30 hari dibandingkan dengan telur mentah yang bertahan selama 7-14 hari. Selain lebih awet, telur asin juga mempunyai rasa yang enak dibandingkan dengan telur tawar lainnya. Pengasinan yang biasa dilakukan pada umumnya menghasilkan telur yang bercitarasa

khas yaitu rasa asin dan pemasakannya hanya direbus.

Usaha pengasinan telur itik merupakan salah satu cara untuk memberikan nilai tambah terhadap telur itik untuk memperoleh hasil yang lebih maksimal, setiap kegiatan usaha bertujuan agar memperoleh pendapatan usaha yang lebih besar efisiensi ekonomi yang tinggi, sehingga kelangsungan hidup usaha tetap terjaga. Oleh karena itu, setiap detil proses pembuatan harus benar-benar dimengerti proses produksi sehingga dapat diaplikasikan dengan baik pada saat pembuatan, karena keberhasilan suatu usaha untuk mencapai pendapatan sangat berpengaruh pada faktor-faktor internal usaha telur asin, seperti tingkat produksi telur asin yang maksimum. Peningkatan nilai tambah yang sangat besar akan memberikan dampak yang positif bagi kesejahteraan masyarakat, sehingga kebutuhan masyarakat perlahan akan bisa terpenuhi, nilai tambah yang besar dari proses pengolahan telur itik menjadi telur asin menjadi daya tarik tersendiri dihati masyarakat.

Harga bahan baku utama usaha ini adalah telur itik yang dibeli dengan harga Rp. 1.500-Rp. 2.000 per butir. Harga bahan baku telur itik tidak mengalami perubahan yang signifikan selama tidak terjadi kegagalan panen pada suatu daerah yang akan mengakibatkan berkurangnya stok telur itik yang menyebabkan meningkatnya harga telur itik. Harga telur asin yang dijual kepada konsumen berkisar antara Rp 2.500 – Rp 3.000 per butir. Hal tersebut menunjukkan bahwasanya pemberian perlakuan terhadap telur itik tawar menjadi telur asin memberikan

nilai tambah yang positif terhadap telur itik.

Salah satu home industri yang bergerak dibidang pengolahan telur itik menjadi telur asin terletak di Desa Lenteng Timur milik ibu Juhartatik yang sudah berjalan selama 7 tahun lebih, Ibu Juhartatik dalam melakukan usahanya yaitu memberikan sentuhan perlakuan terhadap telur itik sehingga menjadi telur asin.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Analisis Nilai Tambah Telur Itik Menjadi Telur Asin (Studi Kasus di Home Industri Milik Ibu Juhartatik di Desa Lenteng Timur Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep).

## **METODE PENELITIAN**

### **1. Metode Penentuan Lokasi**

Penelitian ini dilakukan di Desa Lenteng Timur Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep, pada home industri milik ibu Juhartatik. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*Purposive*) berdasarkan pertimbangan bahwa home industri milik ibu Juhartatik merupakan satu-satunya usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan telur asin di Desa Lenteng Timur.

### **2. Metode Pengumpulan Data**

Data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

- A. Data primer Adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya yang berupa pengamatan langsung (observasi), wawancara dari pihak yang terkait di home industri tersebut.

B. Data sekunder Adalah sumber data penelitian yang diperoleh melalui media perantara atau secara tidak langsung yang berupa buku, jurnal, skripsi, dan website.

### 3. Metode Analisis Data

#### A. Analisis Biaya

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC : (Total Cost) total biaya

TFC : (Total Fixed Cost) total biaya tetap

TVC : (Total Variabael Cost) total biaya variabel

#### B. Analisis Penerimaan

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR : (Total Revenue) penerimaan total

P : (Price) harga

Q : (Quantity) jumlah total

#### C. Analisis Pendapatan

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\Pi$  : Pendapatan

TR : (Total Revenue) total penerimaan

TC : (Total Cost) total biaya

#### D. Analisis Revenue Cost Ratio (R/C)

$$R/C = TR/TC$$

Keterangan:

TR : (Total Revenue) penerimaan total

TC : (Total Cost) biaya total

Dengan kriteria:

R/C > 1 : Usaha menguntungkan

R/C = 1 : Usaha impas

R/C < 1 : Usaha rugi

#### E. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>	
1. Output (kg)	(1)
2. Input (kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
<b>II Penerimaan dan Keuntungan</b>	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = 11a - 12a
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%
<b>III Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>	
14. Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) - (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a/14) x 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%
c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a/14) x 100%

Sumber: Sudiyono, 2004

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Gambaran Umum Perusahaan**

Home industri yang berdiri sejak tahun 2011 bergerak dalam bidang usaha pengolahan telur asin. Awal mula home industri dirintis oleh ibu Juhartatik yang terletak di Dusun Sarperreng Selatan Desa Lenteng Timur Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep. Penerapan mengenai pengolahan telur asin yang dilakukan ibu Juhartatik bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga dan menciptakan lapangan kerja bagi penduduk sekitar. Sehingga mampu memproduksi dengan kapasitas maksimal 3000 butir telur per bulan dan pemasarannya lebih luas mulai dari pemesanan untuk acara pernikahan, syukuran dan hajatan.

Home industri telur asin saat ini mempunyai tenaga kerja sebanyak 2 orang yang berasal dari lingkungan sekitar. Proses pengolahannya atau pengawetannya masih terlihat sederhana, dilihat dari peralatan yang digunakan dalam home industri usaha telur asin semuanya masih tergolong peralatan non mekanis. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan telur asin yaitu telur itik yang didapat dari peternak bebek di daerah Saronggi dan Ganding dengan harga bahan baku Rp 1.800/butir sedangkan untuk penjualan produk telur asin Rp. 2.500/butir.

### **2. Proses Produksi Telur Asin**

A. Pencucian dan Penyortiran, Siapkan telur itik yang akan diasinkan, kemudian dicuci dan dibersihkan menggunakan air dan spon, selanjutnya telur itik yang retak dalam keadaan basah akan terlihat jelas begitu juga dengan

telur itik yang mengapung, saat perendaman menunjukkan kualitas telur yang buruk, maka telur itik tersebut disortir atau disingkirkan.

- B. Penirisan, Setelah proses pencucian telur itik dilanjutkan dengan penirisan dengan menggunakan keranjang plastik dengan tujuannya yaitu untuk mempercepat pengeringan telur.
- C. Pembuatan adonan, Proses berikutnya menyiapkan adonan yang terbuat dari campuran garam, abu dapur, dan air. Kemudian diaduk secara merata seperti adonan kue.
- D. Pelumuran, Pada tahap ini telur itik dimasukkan ke dalam adonan yang telah disiapkan sebelumnya dalam rangka melumuri telur itik dengan ketebalan kurang lebih 15 mm atau pelumuran telur yang merata.
- E. Pengawetan, Pada saat proses pengawetan telur itik yang telah dilumuri dengan adonan yang telah tercampur dengan garam, air, dan abu dapur, kemudian dipindahkan ke dalam bak plastik dan didiamkan selama 6-7 hari.
- F. Pengelupasan, Proses terakhir yaitu pengelupasan adonan dari telur asin ketika pengawetan telur sudah mencapai 6-7 hari. Tujuan dari pengelupasan yaitu untuk meningkatkan kualitas produk kurang lebih 3-5 hari dengan tujuan produk telur asin lebih masir.

### **3. Analisis Usaha Telur Itik Menjadi Telur Asin**

#### **A. Analisis Biaya**

Tabel 1 Biaya Tetap Selama 6 Bulan

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1	Penyusutan Alat	50.417	14,81
2	Sewa Gedung	90.000	26,44
3	Listrik	12.000	58,75
<b>Jumlah</b>		<b>152.417</b>	<b>100</b>

Sumber: Diolah dari data primer, Tahun 2019

Pada Tabel 1 di atas menunjukkan bahwasannya biaya penyusutan alat pada usaha telur asin sebesar Rp 50.417. Biaya sewa gedung

sebesar Rp 90.000 dan biaya pajak listrik sebesar Rp 12.000. Jadi biaya tetap yang dikeluarkan oleh home industri milik ibu Juhartatik sebesar Rp 152.417 selama 6 bulan.

Tabel 2 Biaya Variabel Selama 6 Bulan

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1	Bahan Baku	19.337.750	94,67
2	Tenaga Kerja	903.000	4,42
3	Sumbangan Input Lain	185.136	0,91
<b>Jumlah</b>		<b>20.425.886</b>	<b>100</b>

Sumber: Diolah dari data primer, Tahun 2019

Pada Tabel 2 di atas menunjukkan bahwa biaya bahan baku sebesar Rp 19.337.750. Biaya tenaga kerja sebesar Rp 903.000 dan biaya

sumbangan input lain sebesar Rp 185.136. Jadi biaya variabel yang dikeluarkan oleh home industri milik ibu Juhartatik sebesar Rp 20.425.886 selama 6 bulan.

Tabel 3 Total Biaya Usaha Telur Asin

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	152.417	1,64
2	Biaya Variabel	20.425.886	98,36
<b>Jumlah</b>		<b>20.578.303</b>	<b>100</b>

Sumber: Diolah dari data primer, Tahun 2019

Pada Tabel 3 di atas menunjukkan bahwa kontribusi biaya terbesar berasal dari biaya variabel yaitu sebesar Rp 20.425.886. hal ini dikarenakan komponen biaya variabel

lebih banyak dibandingkan dengan biaya tetap sehingga biaya variabel yang dikeluarkan lebih besar. Sedangkan biaya tetap yaitu sebesar Rp

152.417. Sehingga biaya keseluruhan atau biaya total sebesar Rp 20.578.303.

### B. Analisis Penerimaan

Tabel 4 Penerimaan Usaha Pengolahan Telur Itik Menjadi Telur Asin

No	Bulan	Hasil Produksi (Butir)	Harga (Rp)	Total (Rp)
<b>Jumlah</b>		<b>10500</b>	<b>2.500</b>	<b>26.250.000</b>

Sumber: Diolah dari data primer, Tahun 2019

Pada Tabel 4 di atas menunjukkan bahwasannya penerimaan yang diperoleh pengolahan telur itik menjadi telur asin di home

industri milik ibu Juhartatik di Desa Lenteng Timur Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep selama 6 bulan sebesar Rp 26.250.000.

### C. Analisis Pendapatan

Tabel 5 Pendapatan Usaha Pengolahan Telur Itik Menjadi Telur Asin

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan	26.250.000
2	Total Biaya	20.578.303
<b>Pendapatan</b>		<b>5.671.697</b>

Sumber: Diolah dari data primer, Tahun 2019

Pada Tabel 5 di atas menunjukkan bahwasannya penerimaan usaha telur asin selama 6 bulan sebesar Rp 26.250.000 dengan biaya total selama 6 bulan sebesar Rp 20.578.303. Maka pendapatan yang

diperoleh usaha pengolahan telur itik menjadi telur asin di home industri milik ibu Juhartatik di Desa Lenteng Timur Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep selama 6 bulan sebesar Rp 5.671.697.

### D. Analisis Revenue Cost Ratio (R/C)

Tabel 6 R/C Ratio Usaha Pengolahan Telur Itik Menjadi Telur Asin

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Total Penerimaan	26.250.000
2	Biaya Total	20.578.303
<b>RC Ratio</b>		<b>1,28</b>

Sumber: Diolah dari data primer, Tahun 2019

Pada Tabel 6 di atas menunjukkan bahwasannya penerimaan usaha telur asin selama 6 bulan sebesar Rp 26.250.000 dengan biaya total selama 6 bulan sebesar Rp

20.578.303. Maka nilai R/C Ratio sebesar 1,28 yang artinya setiap pengeluaran satu rupiah akan memberikan pendapatan sebesar Rp 28.

### E. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Tabel 7 Perhitungan Nilai Tambah Usaha Pengolahan Telur Itik Menjadi Telur Asin di Home Industri Milik Ibu

Juhartatik di Desa Lenteng Timur Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep Selama 1 Bulan

No	Variabel	Nilai
<b>I</b>	<b>Output, Input dan Harga</b>	
1	Hasil Produksi (Butir/Bulan)	2950
2	Bahan Baku (Butir/Bulan)	3000
3	Jumlah Tenaga Kerja Rata-rata (HOK/Bulan)	8
4	Faktor Konversi	0,98
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Butir)	0,003
6	Harga Produk (Rp/Butir)	2500
7	Upah Tenaga Kerja Rata-rata (Rp/Bulan)	36000
<b>II</b>	<b>Penerimaan dan Keuntungan</b>	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Butir)	1800
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Bulan)	18,05
10	Nilai Produk (Rp/Butir)	2458,33
11	a. Nilai Tambah (Rp/Butir)	640,28
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	26,05
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Butir)	96
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	14,99
13	a. Keuntungan (Rp/Butir)	544,28
	b. Tingkat Keuntungan Pengolah (%)	85,01
<b>III</b>	<b>Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>	
14	Margin (Rp/Butir)	658,33
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	14,58
	b. Sumbangan Input Lain (%)	2,74
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	82,68

Sumber: Diolah dari data primer, Tahun 2019

Pada Tabel 7 di atas menunjukkan bahwasannya dengan menggunakan bahan baku 3.000 butir dapat menghasilkan 2.950 telur asin. Faktor konversi pada tabel di atas sebesar 0,98. Koefisien tenaga kerja sebesar 0,003.

Sumbangan input lain usaha telur asin sebesar Rp 18,05. Nilai

produk pada usaha telur asin sebesar Rp 2458,33. Nilai tambah telur itik menjadi telur asin sebesar Rp 640,28 per butir dengan rasio nilai tambah sebesar 26,05%. Imbalan tenaga kerja sebesar Rp 96 dan bagian tenaga kerja 14,99%. Keuntungan pada usaha telur asin sebesar Rp 544,28 dengan tingkat keuntungan pengolah 85,01%.

Margin pada usaha telur asin sebesar Rp 658,33 dengan pendapatan tenaga kerja sebesar 14,58%, sumbangan input lain sebesar 2,74% dan keuntungan pengusaha 82,68%.

### KESIMPULAN

Usaha telur asin pada home industri milik ibu Juhartatik di Desa Lenteng Timur Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep efisien dengan nilai R/C Ratio 1,28. Hal ini menunjukkan bahwa penerimaan yang didapat selama 6 bulan produksi sebesar Rp 26.250.000 dan pendapatan yang diperoleh selama 6 bulan produksi sebesar Rp 5.671.697 sehingga nilai R/C Ratio sebesar 1,28.

Usaha telur asin pada home industri milik ibu Juhartatik di Desa Lenteng Timur Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep memberikan nilai tambah sebesar Rp 640,28 per butir.

### DAFTAR PUSTAKA

- Aimyaya. 2008. *Cara Membuat Telur Asin*. Aimyaya.com. diakses 26 Juni 2019.
- Astawan, M. *Telur Asin Aman dan Penuh Gizi*. Diakses pada tanggal 26 Juni 2019.
- Astawan, M. W., dan Astawan, M. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressido: Jakarta.
- Astawan. 2004. *Sehat Bersana Aneka Sehat Pangan Alami*. Tiga Serangkai. Solo.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wolton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Fadly Jonizar. Tahun 2018. *Analisis Nilai Tambah Telur Asin Pada Pengrajin Telur Asin Di Nagari Sicincin*. Jurnal.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village*. Bogor: The CPGRT Centre.
- Hidayati, N dan Mardiono. 2009. *Pengaruh Waktu Pengasinan Terhadap Kadar Protein Putih Telur*. Jurnal Biomedika.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek)*. ebookPangan.com. diakses pada tanggal 26 Juni 2019.
- Kuswadi. 2005. *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Mubyarto. 2003. *Penelitian Kebijakan untuk Mendukung Akselerasi Peningkatan Produktivitas Industri Gula Nasional*. Yogyakarta.
- Nababan, Septia S.M. (2013). *Pendapatan dan Jumlah Tanggungan Pengaruhnya Terhadap Pola Konsumsi PNS Dosen dan Tenaga Kependidikan Pada Fakultas Ekonomi Dan Bisnis*. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Pitri Septiya Desiati, Dyah Nurul Afiyah. Tahun 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe dan Metode Pemasakan Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kadar Air Telur Asin Itik*. Jurnal.

- Putri, I. S. I. 2011. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol dan Karakteristik Sensoris Pada Telur Asin*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Richard G, Lipsey dan Steiner. 1986. *Pengantar Ilmu Ekonomi*. Jakarta: PT Bina Aksara.
- Rukmiasih, dkk. 2015. *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.
- Sahria. Tahun 2017. *Pengaruh Metode dan Lama Pengasinan yang berbeda dengan Penambahan Asap Cair terhadap Kualitas Telur Asin*. Jurnal.
- Sampurno, A., Haslina, dan R. Murtanti. 2002. *Peningkatan Nilai Nutrisi dan Citarasa Telur Asin Melalui Teknik Inkubasi*. Universitas Semarang. Semarang.
- Sarwono, B. 1995. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sarwono. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekartawi, 2006. *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. Rajawali Press. Jakarta.
- Soekartawi. 2003. *Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Cobb-Douglas*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang.
- Supriyadi. 2010. *Beternak Itik Hibrida Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Supriyono, R. A. 2000. *Akuntansi Biaya: Perencanaan dan Pengendalian Biaya serta Pembuatan Keputusan*. Edisi Kedua. Buku Kedua. BPFE: Yogyakarta.
- Toweulu Sudarman. 2001. *Ekonomi Indonesia*. Jakarta: Raja Grafindo.
- Winarno, F. G. Dan Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahan*. Embrio Press. Jakarta.
- Zakaria, W. A. 2007. *Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Financial Agroindustri Tahu dan Tempe di Kota Metro*. Bandar Lampung.